Reserva y gran reserva: cuando el tiempo es oro

Paciencia, quietud, espera... son palabras íntimamente unidas a los conceptos de reserva y gran reserva, que huyen de la prisa y la urgencia, y marcan el período de envejecimiento que debe cumplir un vino.

TEXTO: PILAR CALLEJA

Hasta hace relativamente poco tiempo (la mitad del siglo pasado), el concepto "vinos de reserva" aludía en exclusiva a aquellos que, debido a su excepcional calidad, se guardaban en las bodegas para las celebraciones. Sólo hace unas décadas que la Ley del Vino estableció los períodos de crianza necesarios para los de reserva y gran reserva.

Los períodos establecidos

Para que un vino pueda comercializarse con cualquiera de ambas calificaciones, ante todo debe estar dentro de una Denominación de Origen. Los vinos de mesa no pueden usarlas, pero sólo porque están fuera de un Consejo Regulador; esta exclusión nada tiene que ver con parámetros de calidad. Para que un vino se pueda clasificar como reserva, debe tener un período mínimo de envejecimiento de 36 meses; al menos 12 debe estar en barricas de roble, mientras que el resto debe hacerlo en botella. Los grandes reservas deben envejecer al menos 18 meses en barrica de roble y 42 en botella. En general, a esta fase sólo llegan los mejores vinos de algunas cosechas (no se elaboran todos los años) o de los mejores pagos de la bodega. Cabe destacar que, en La Rioja, estos períodos son más largos; se recogen en su propio reglamento. Todas estas razones, de gran peso, explican la escasez de este tipo de vinos y su poca producción.

Otros reservas

En muchas ocasiones se encuentran en los comercios botellas con denominaciones que se asemejan a los conceptos anteriores, como Reserva Especial, de la Familia, Limitada... Pues bien, ninguna de ellas tiene que ver con los períodos de envejecimiento; aunque puedan haberlos pasado, no existe obligación. En cualquier caso, muchas bodegas con vinos de alta ca-

¿Conviene decantarlos?

Existen opiniones encontradas al respecto. Algunos opinan que un vino no "gana" nada con el trasvase; otros, que resulta imprescindible. En cualquier caso, no está de más decantar los que han estado en botella varios años, como los reservas y grandes reservas, aunque con 30 minutos es probable que sea suficiente. Si no se dispone de un decantador, puede emplearse una jarra de cristal o, incluso, la misma copa.

lidad cuentan con ellos entre sus marcas. Se definen por una cuidada elaboración y selección de la uva y, en su mayoría, suelen proceder de los viñedos más viejos o de zonas muy concretas (pagos) que se caracterizan por su extraordinaria calidad. Y en este contexto, se embotellan en formatos especiales.

Más allá de las fronteras

Con esa acepción, los términos reserva y gran reserva son sólo patrimonio de este país. Es decir, si en el transcurso de un viaje visitamos alguna bodega o queremos comprar vinos de fuera de nuestras fronteras –recordemos que Francia e Italia, entre otros, son grandes productores europeos– es posible que encontremos la palabra "reserva" en la etiqueta, pero con otro significado. En Francia se clasifican según la añada y, en general, la crianza no está regulada, aunque alguna denominación la recoja en su reglamento. En los de más alta calidad, puede aparecer "Grand Cru" como reconocimiento a un vino de excepcional. En Italia, los vinos de "rserva" son los que se elaboran en una zona determinada o con las mejores uvas. Al otro lado del Atlántico, en países vinícolas como Argentina, la palabra reserva es sinónimo de la selección de una añada.

Un poco de historia

Los términos reserva y gran reserva son conceptos que nacieron hace algunas décadas en La Rioja. Las bodegas de esta zona comenzaron a elaborar sus vinos con períodos de crianza fijos, que desde ahí se extendieron al resto del país, ya con una reglamentación. Además de Rioja y Ribera del Duero, Penedés y La Mancha son famosas por estos vinos.

Blancos

- No sólo los tintos pueden ser reserva. Se concentran sobre todo en La Rioja, aunque puede haber alguna excepción en otra zona. La diferencia estriba en los períodos de crianza, que se fijan en 18 meses, 6 de ellos en barrica.

Cavas

- La denominación de gran reserva en estos vinos es sinónimo de modernidad. Sólo los Brut Nature y Extra Brut pueden usarla. La crianza supone un período no inferior a 30 meses y dentro de la misma bodega.

Nuestra selección

Ramón Bilbao G. Reserva, 2005

Uva: tempranillo, graciano y mazuelo

- Bodega: Ramón Bilbao
- D.O.C.: Rioja
- P.V.P.: 19,35 €

Vino con aires de modernidad que poco tiene que ver con los grandes reservas clásicos. Rojo cereza, potente, elegante y muy vivo en boca. Amplio y con nervio.

Abadía San Quirce, Reserva 2005

Uva: tempranillo

- Bodega: Imperiales
- D.O.: Ribera del Duero
- P.V.P.: 26 €

Una marca pujante, aunque no de las clásicas en su Denominación, con un vino que se define por el color rojo picota. Tiene marcados aromas frutales, con toques especiados. En la boca es redondo, con mucha fuerza y cuerpo.

E. Mendoza Reserva Santa Rosa 2010

Uva: cabernet, merlot y syrah

- Bodega: E. Mendoza
- D.O.: Alicante
- P.V.P.: 21 €

Vino de color rojo rubí, homenaje a la madre del actual propietario de la bodega. Es fresco, aromático, potente. En boca es equilibrado, con nervio y muy sabroso.

Jean Leon Vinya La Escala Gran Reserva 2003

Uva: cabernet sauvignon

- Bodega: Jean Leon
- D.O.: Penedés
- P.V.P.: 35,50 €

Aunque la marca acaba de cumplir 50 años, no es un vino al gusto tradicional de antaño. De color rojo picota, con aromas a fruta madura y equilibrado en boca.

FOTO: GTRES, BODEGAS RAMÓN BILBAO