

Bodegas Loli Casado (La Rioja)

Aunque el sector vitivinícola haya sido un mundo *clásico y de hombres*, la actual propietaria de esta Bodega está convencida del cambio que lo está convirtiendo en un sector *innovador y compartido*.

Loli Casado pertenece a la tercera generación de una familia consagrada a la viña y el vino. El abuelo plantó viñedos hace más de 75 años e hizo los primeros vinos a granel. El padre, Luis, fundó la bodega de la que nacieron dos clásicos de la Rioja Alavesa: **Jaun de Alzate** y **Covara**. Loli, a la jubilación de su padre en el año 2000, tomó las riendas de la bodega heredando una manera de sentir y de vivir la tierra en la que la cultura del vino merece el máximo respeto.



Está particularmente orgullosa de contar con el apoyo de su marido, Jesús Astorga, quien *"está siempre a mi lado, aportando sus conocimientos en enología y viticultura para poder mimar los viñedos y el vino"*.

Tras tomar el legado de su padre y además de incrementar el viñedo, Loli se planteó ampliar y modernizar las actividades construyendo nuevas edificaciones para la crianza del vino y atención a los clientes, organizando frecuentes degustaciones y catas y sometiendo a la Bodega a un plan continuo de investigación y formación para la mejora de la calidad de los vinos.



Bodegas Loli Casado continúa así con la tradición elaboradora y la dilatada experiencia acumulada por sus antecesores, apostando por vinos de alta y equilibrada personalidad. La bodega se localiza en Lapuebla de Labarca, zona baja de La Rioja Alavesa, bañada por el Río Ebro.

La Bodega cuenta 25 Ha de viñedos propios, de las cuales 9 Ha tienen vides de más de 60 años; 12 Ha entre 30 y 45 años y 4 Ha tienen 10 años. Están situados en unas tierras que reúnen condiciones especiales como pocas: clima, suelo, orientación, sol y luz, costumbres y tradiciones.

La zona, de clima continental, está resguardada de los fríos vientos del Norte por la Sierra de Cantabria. Las parcelas, en altitudes entre 360 y 430 m, se disponen en forma de terrazas con una ligera inclinación hacia el valle y orientación Sur, lo que favorece una mejor insolación. Los suelos, ricos en potasio, son de composición arcilloso-calcárea con subsuelo de roca caliza estratificada. La pluviometría media es de 380 l/m² año y las temperaturas oscilan entre -5 °C y +38 °C.



Los viñedos se cultivan tanto en espaldera como mediante la poda tradicional en vaso, según requiera la tipicidad de cada parcela. Las variedades son las propias de la zona, siendo el Tempranillo la predominante en un 85%, Mazuelo en un 4% y Graciano en un 3%. En blancos la Viura tiene el 8% restante.

La ventaja de poseer unos viñedos propios radica en la posibilidad de gestionarlos de forma racional, enfocándolos a medio plazo hacia una Producción Integrada.

Bodegas Loli Casado (La Rioja)



Al tratarse de parcelas propias de características bien conocidas se puede individualizar mejor su atención a lo largo del ciclo vegetativo. Cuando se acerca la vendimia, el seguimiento del proceso de maduración permite realizar una planificación escalonada de la recogida de la uva para obtener, de este modo, vinos con personalidad propia. La vendimia se realiza manualmente. La corta distancia del viñedo a la bodega facilita el traslado rápido de la uva evitando oxidaciones.



La uva se despallilla a baja velocidad sin estrujar, entrando la pasta por la parte inferior de depósitos saturados en atmósfera de CO₂ para evitar oxidaciones durante el llenado. Los depósitos de forma cilindro-cónica permiten gestionar el sombrero mediante la práctica del delestage además de los remontados tradicionales.

El Délestage

Se trata de una técnica originaria de la región del Ródano que optimiza el intercambio entre líquidos y sólidos durante la maceración. Asegura la fermentación completa y produce unos vinos con buen sabor afrutado, taninos suaves y color estable.



El paso por barricas se realiza en dos etapas. La primera se realiza en madera nueva de grano fino seleccionado y el resto en madera de mediana edad (6 años) logrando vinos en los que la fruta predomine bien ensamblada con la madera.

La Bodega mantiene los antiguos calados de piedra de sillería como lugar de envejecimiento de sus vinos.



Bodegas Loli Casado (La Rioja)



La Bodega comercializa una amplia gama de blancos, rosados y tintos con las marcas **Jaun de Alzate** y **Covara**. **Polus** es la más reciente e innovadora apuesta de la Bodega.

Los vinos Jaun de Alzate recibieron su nombre en honor de la novela de Pío Baroja *La leyenda de Jaun de Alzate*, ambientada en la comarca del Bidasoa durante la época de cristianización del País Vasco. Los vinos Polus toman su nombre del de una taberna citada en dicha novela.

Jaun, el señor de la casa, es un vasco pagano que se resiste a la desaparición de las antiguas creencias y costumbres y al cambio cultural que implican las nuevas ideas cristianas mientras su hija Edera se convierte al cristianismo para poder casarse.



A Jaun de Alzate se destinan solamente los caldos procedentes de los viñedos más viejos y dependiendo de sus peculiaridades organolépticas se adapta el proceso de envejecimiento que más realce sus cualidades. Para ello cuentan con barricas bordelesas de distintas características, edad, grano, tostados y un botellero de 20.000 botellas completa el envejecimiento.



Los vinos de la Bodega, que cuenta con el certificado ISO 9001-2000, han sido consecutivamente galardonados en el Challenge International du Vin en Blaye - Bourg (Burdeos). Los vinos Jaun de Alzate Selección 2004 y Jaun de Alzate Reserva 2001 han obtenido 84 puntos en la Guía Peñín mientras el Covara Joven obtuvo 76 puntos en la misma guía.

