



7. Les calados

L'architecture des nouvelles caves consistait en des murs épais pour protéger l'intérieur des changements de température,

permettant de stocker les vins en surface. Cependant, la nouveauté dans La Rioja a été la création de caves souterraines ou calados, creusées à la main à la fin du XIXe siècle, qui complétaient les constructions en surface où les vins vieillissaient.

Les cuves de fermentation, utilisées plus tard pour le vieillissement des vins, étaient conservées dans ses salles intérieures ; elles étaient de grande taille et certaines arrivaient démontées du

pays voisin. Une autre forme de stockage était les conteneurs horizontaux, appelés foudres, de grand volume et également de tradition française.

La deuxième étape du processus de vinification était le vieillissement, un processus inconnu dans la tradition de La Rioja, qui s'effectuait en barriques.

Dans ces innovants calados, dans des conditions d'humidité, de température

et d'obscurité optimales, les vins reposaient pendant des années jusqu'à ce qu'ils atteignissent la qualité souhaitée.