



9. Le travail de la cave

Une fois le vin élaboré, il était conservé pendant l'hiver dans des récipients en bois, selon la tradition française. Des cuves, le vin était transféré dans les barriques pour le processus de vieillissement. Cette technique était

inconnue des Riojans, qui consommaient traditionnellement des vins de macération carbonique tout au long de l'année, sans les vieillir ni les faire mûrir.

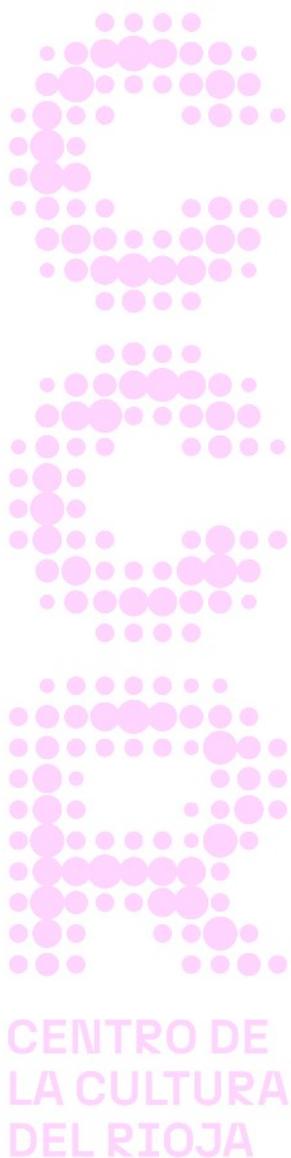
Pour élaborer ces vins et former les professionnels locaux, des experts sont venus du pays voisin pour enseigner les techniques aux habitants de La Rioja ; c'est ainsi que l'on trouve plusieurs noms de famille français dans les caves récemment créées. Quelques années plus tard, la station œnologique de Haro a dispensé des formations pour devenir maître de chai et acquérir les connaissances nécessaires à l'élaboration de vins à la française.

Les outils, instruments et machines venaient également de France et étaient présentés pour la première fois à l'exposition de Haro en 1884. On y trouve des égrappoirs, des pompes, des cannes de soutirage, des clés et des filtres inconnus dans notre région.

Le vin était transféré dans les barriques à l'aide de pompes ou par son propre poids dans les parties inférieures des caves pour y reposer. Par la suite, le vin était soutiré tous les quelques mois afin d'éliminer les parties solides restées dans les fonds, d'aérer le vin et de le nettoyer en vue de la mise en bouteille ultérieure.

Dans la cave, le mouvement des barriques était incessant, car le vin était continuellement transvasé. Il fallait vider ces contenants pour nettoyer le vin, les descendre au sol, les nettoyer à coups de chaîne et les rincer

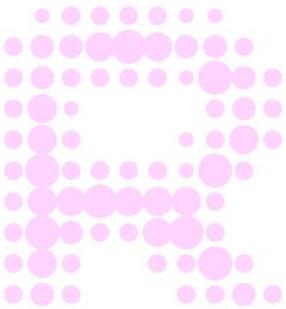
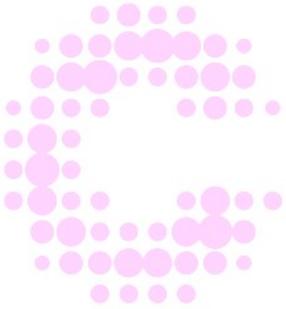
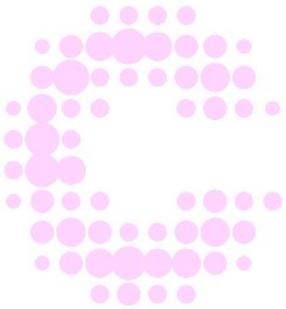
abondamment avant de les sulfiter et de les remplir à nouveau avec le nouveau vin. Cette tâche, qui pouvait être répétée pendant plusieurs années, laissait les vins limpides et brillants grâce au soutirage.





Logroño

Les opérateurs devaient soulever les barriques à la main et les faire rouler sur des poutres en bois jusqu'à ce que le château, comme on appelait la structure composée de cinq étages de barriques, soit à nouveau formé. Ils étaient ensuite laissés au repos pendant plusieurs mois avant d'être à nouveau soutirés.



CENTRO DE
LA CULTURA
DEL RIOJA