



Turismo Cordovín



Historia vitícola de Cordovín

Cordovín es un pueblo de La Rioja estrechamente ligado a la tradición del vino clarete, hasta el punto de que este vino se identifica con el nombre del propio pueblo. Destaca por ser una localidad con gran cultura vitivinícola y por contar con una de las mayores concentraciones de bodegas en funcionamiento por habitante de toda La Rioja.

El Pendón

Cronología e importancia del vino clarete de Cordovín

La tradición se remonta siglos atrás hasta la Edad Media, apareciendo en documentos ligados a los monasterios que le rodean: San Millán Cañas y Nájera

En la Edad Moderna mantiene la elaboración tradicional del Clarete frente a la influencia bordelesa de la zona del Ebro, creciendo su popularidad en los mercados del Norte.

Aguzadera

Años 50

El vino clarete era el centro de la vida económica y social de "Cordovín"

Prácticamente cada cabeza de familia era cosechero y elaborador de vino.

Existían alrededor de 120 a 150 pequeños cosecheros, sumando cerca de 450 habitantes vinculadas directamente a la vendimia y elaboración.

La vendimia se realizaba de manera manual, utilizando carros, corquetes y comportones.

Los calados y bodegas familiares formaban parte esencial de las casas y de la identidad del pueblo.

El clarete de Cordovín era conocido por su color, frescura y tradición popular.

Años 60

El sector del vino atravesó una crisis profunda.

La baja rentabilidad obligó a muchas familias a buscar trabajo fuera del oficio agrícola y vinícola.

Numerosos vecinos emigraron para trabajar en otras ciudades e industrias.

A pesar de las dificultades, muchas familias mantuvieron pequeñas producciones de clarete para consumo propio y venta local.

Años 70

Comenzó un importante cambio estructural en el sector vitivinícola.

Se aprobó el desarrollo del reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen calificada Rioja"

Las bodegas y cosecheros empezaron a adaptarse a nuevas normas de calidad y comercialización.

Se produjo una transformación progresiva desde la venta a granel hacia modelos más organizados.

El campo de empieza a mecanizar cambiando animales por tractores y comportones por remolques.

Años 80

Los calados continuaban manteniendo un fuerte vínculo con la elaboración tradicional de claretes.

Unos 60/70 cosecheros seguían comercializando y manteniendo vivos sus calados

En Cordovín seguían elaborándose vinos claretes, blancos y "ojo gallo" con métodos heredados de generaciones anteriores, incorporándose tintos de buena calidad a partir de nuevas plantaciones de tempranillo.

Muchas bodegas comenzaron a registrarse oficialmente dentro de la normativa reguladora.

El pueblo conservó su identidad vinícola gracias al esfuerzo de las familias cosecheras.

Años 90

Varias bodegas y cosecheros comenzaron a embotellar vino con etiqueta propia.

El clarete de Cordovín continúa ganando reconocimiento en la zona norte de España embotellado con marcas propias de las bodegas locales.

Se modernizaron instalaciones y procesos de elaboración.

La tradición familiar pasó a convivir con nuevas formas de comercialización y promoción.

Años 2000

Se inician los tramites de la concentración parcelaria lo que supondría un adelanto y modernización, las propiedades se entregaron 10 años después mejorando los tamaños de las parcelas, los caminos y el regadío.

Desde los años 2000 hasta la actualidad

El clarete de Cordovín se ha consolidado como uno de los vinos más representativos de la tradición riojana.

Nuevas generaciones han continuado el trabajo de los antiguos cosecheros.

La cultura de los calados y del vino sigue siendo una parte esencial de la identidad del pueblo.

El clarete se ha convertido en un símbolo histórico, cultural y gastronómico de Cordovín.

Actualmente, la tradición convive con técnicas modernas de elaboración y una creciente valoración del patrimonio vinícola local.

USTED ESTÁ AQUÍ

GUARDAVIÑAS - CERRO GORDO

ERMITA

PARQUE-MIRADOR DEL CLARETE

CORDOVÍN

Cordovín