

Calados, historia, características, etc.

Cordovín es un municipio de La Rioja Alta con una fuerte tradición vitivinícola, históricamente ligado a la elaboración de vino, especialmente clarete y vinos tintos con variedades como Tempranillo, Viura, Garnacha y otras, características de la región DOCa Rioja.

En La Rioja es común encontrar barrios de bodegas formados por cuevas subterráneas excavadas en la roca -- los calados -- que servían para la fermentación, crianza y conservación del vino. También son frecuentes las tuferas o chimeneas para ventilar estos espacios y regular la humedad y las emisiones de CO₂ del proceso de fermentación.

1) Número de barrios de bodegas y calados en Cordovín

Según inventarios realizados por el Colegio Oficial de Arquitectos de La Rioja en colaboración con el Gobierno regional:

Cordovín tiene varios barrios de bodegas y una alta concentración de calados, lo que lo convierte en uno de los municipios con mayor número de estos espacios en La Rioja.

En estudios técnicos se han catalogado aproximadamente 171 calados y tuferas distribuidos entre los diferentes barrios de bodegas del municipio.

2) Profundidad y configuración de los calados

Los calados en La Rioja tradicionalmente se excavaban aprovechando pendientes o laderas para acceder fácilmente. La profundidad podía variar:

Algunos calados son básicamente horizontales o poco profundos, aprovechando laderas.

Otros más complejos pueden descender varios metros bajo el terreno para aprovechar condiciones estables de temperatura y humedad.

No hay un dato único publicado sobre la profundidad media de los calados de Cordovín, pero la tipología general es similar a la del resto de La Rioja Alta.

3) Cubas y capacidad de los calados

En los calados tradicionales, dentro de la excavación se construían:

cubas y depósitos, inicialmente de piedra o madera, más tarde de barro cocido o metal, para la fermentación del mosto, espacios de crianza y almacenamiento, a veces agrupando varias cubas grandes en un solo calado.

No existe un catálogo público detallado con la cantidad total de cubas y su capacidad específica en cada calado de Cordovín. Esto varía según la bodega familiar.

4) Tuferas o chimeneas

Las tuferas o chimeneas son estructuras usadas para ventilar los calados y permitir la salida de gases y humedad. En los trabajos de inventario se han contabilizado tuferas entre muchos de los calados del municipio.

5) Tipo de vino que se elaboraba en los calados

Cordovín, históricamente, ha sido conocido por sus claretes y vinos de cosechero, elaborados en bodegas familiares y, tradicionalmente, en calados excavados.

Variedades habituales asociadas a estos vinos son:

Tempranillo (tinto)

Viura (blanco)

Garnacha y otros coupages tradicionales riojanos.

6) Antigüedad de los calados

La tradición de calados en La Rioja se remonta varios siglos atrás (al menos desde el siglo XVII en muchas localidades), aunque algunos pueden ser más antiguos o reconstruidos con el paso del tiempo.

En el caso de Cordovín, muchos calados familiares tienen más de 100 años, aunque su antigüedad concreta depende de cada construcción.

- BARRIO DE BODEGAS 1:**
"Redajales y Ctra. Badarán"
- BARRIO DE BODEGAS 2:**
"Villar, Cuevas, Sindicato, Sobrevilla y Valdecañas"
- BARRIO DE BODEGAS 3:**
"El Cierzo" (Calle San Martín)

