

cuaderno de Campo

REVISTA TÉCNICA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL
www.larioja.org/agricultura

Gobierno  de La Rioja

... para la difusión de los modernos procedimientos de cultivo, empleo de maquinaria y mejoramiento de la ganadería de la región, esta Dirección general ha acordado se sirva V. S. proceder a la redacción de una Memoria comprensiva de los citados extremos, incluso los del año actual, proponiéndolo a la vez cuantas mejoras considere convenientes para el mejor servicio y funcionamiento de ese Centro. = Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y demás efectos. = Dios guarde a V. S. muchos años. = Madrid 2 de Junio de 1922 = El Director General Gonzalo J. de Córdoba = Hay dos rubricas = Sr. Director de la Estación Enológica de Haro."

Estación Enológica

GANADERÍA

El cordero de la raza autóctona chamarita comienza a comercializarse con distintivo de calidad.

PAC

Novedades para la próxima solicitud de ayudas, del 1 de febrero al 30 de abril de 2010.

REPORTAJE

Bilbaínas, Muga y Escudero, únicas bodegas de La Rioja que elaboran cava.

INVESTIGACIÓN

El CIDA experimenta con roble español en la crianza de los vinos de Tempranillo, con buenos resultados de calidad.

Registro de Explotaciones Agrarias

Dirección

www.larioja.org/rea

Su explotación ya tiene otra ventana, **ábrala**



▶ ¿Qué es el Registro de Explotaciones Agrarias?

Es una herramienta informática que agrupa toda la información que hay en los diferentes registros administrativos de la Consejería de Agricultura. De esta forma, el agricultor o ganadero puede acceder, a través de internet, a todos los datos de su explotación.

▶ ¿Qué información contiene el REA?

- Datos generales de la explotación
- Cursos realizados (aplicadores de productos fitosanitarios...)
- Superficies (viñedo, PAC, olivar, frutales...) con acceso directo a la visualización de sus parcelas (SIG-PAC)
- Derechos (viñedo y PAC)
- Agricultura ecológica
- Producción integrada
- Marcas de calidad (Coliflor de Calahorra, Pimiento riojano, Peras de Rincón de Soto, DO Ca Rioja, Valles de Sadacia, DO Cava)
- Maquinaria
- Censo ganadero
- Instalaciones (invernaderos)
- Contratos de arrendamiento
- Ayudas
- Seguros agrarios

▶ ¿Cómo obtener información del REA?

1º Con la firma electrónica

La firma electrónica es un sistema de acreditación que permite verificar la identidad de las personas con el mismo valor que un DNI. Puede consultar cómo conseguirla en la web: larioja.org/rea.

2º Con usuario y contraseña, que puede solicitar a la Sección de Registros de la Consejería.

3º En su domicilio, mediante una solicitud a la Sección de Registros de la Consejería de Agricultura. Debe presentar un impreso de solicitud y una fotocopia del DNI.

Información:

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Avenida de la Paz 8-10. Teléfono 941 29 12 02. Correo electrónico: rea@larioja.org
Y en las Oficinas Comarcales Agrarias

Sumario

4. en portada.



Con 117 años de historia, la Estación Enológica de Haro continúa renovándose con la carta de servicios *on line* y la apertura de nuevas oficinas.

10. ganadería.

Doce ganaderos unen sus esfuerzos para comercializar el cordero Chamarito con marca de calidad.

12. investigación.

Embutidos saludables, coliflor de IV gama y setas exóticas. Los centros tecnológicos CTIC, CITA y CTICH desarrollan nuevos productos alimentarios.

14. el rioja y los 5 sentidos.

En septiembre, el Rioja toma la calle: espectáculos, gastronomía, exposiciones, catas, nuevas tecnologías...

17. ayudas.

Este año la solicitud única contiene algunas novedades derivadas de la última remodelación de la PAC. Se desacoplan herbáceos, olivar y ovino y caprino.

26. reportaje.



En la tierra del vino, tres bodegas riojanas apuestan también por el cava: Bilbaínas, Muga y Escudero.

35. investigación.

El roble español ofrece buenos resultados en la crianza de los vinos de Tempranillo, según los estudios del CIDA.

Editorial

Reparamos, en este nuevo número de *Cuaderno de campo*, en una fecha muy especial. Retrocedemos nada menos que hasta 1892, año de la fundación de una verdadera institución en La Rioja y de vital importancia para el desarrollo de la vitivinicultura tal y como la conocemos en la actualidad. Por aquel entonces nació en Haro la que hoy se ha convertido en orgullo de nuestra región y en contrastada garantía para el prestigio y la calidad de nuestras bodegas y para la propia Denominación de Origen que las ampara. La Estación Enológica de Haro es la referencia para la Historia del vino en La Rioja, fundamental para un sector al que ha acompañado y guiado desde sus primeros pasos; en los mejores y en los peores momentos, siempre presente.

Su capacidad analítica y su solvencia están fuera de toda duda y siempre ha sido autoridad indiscutible en la materia. Una labor metódica, callada y seguramente, por la naturalidad con la que se asume su tarea, no lo suficientemente reconocida. Quizá por eso sea el momento de abrir las puertas a la divulgación de su importante cometido y del relevante papel que ha jugado en diferentes momentos de nuestro devenir vitivinícola. Hoy, la Enológica es mucho más que un laboratorio y destacan sus funciones didácticas, formativas e incluso institucionales en las que trabajan un equipo de los mejores profesionales.

Estoy convencido de que el reportaje con el que abrimos nuestra publicación servirá para acercarse un poco más a la Estación Enológica de Haro, a su vigencia, a sus curiosidades, a sus instalaciones y también a sus esfuerzos por actualizarse constantemente, combinando su carácter tradicional con el empleo de las nuevas tecnologías, con el objetivo de llegar a más personas, de ofrecer mejores servicios, de estar más cerca para continuar siendo esa Institución abierta que tanto ofrece a nuestra tierra.

Íñigo Nagore Ferrer

Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

EDITA:
Gobierno de La Rioja.
Consejería de Agricultura,
Ganadería y Desarrollo Rural

DIRECCIÓN:
M^º Ángeles del Val
Secretaría general técnica

COORDINACIÓN:
Juan Doménech
Jefe de Servicio de Estadística
y Planificación Agraria

REDACCIÓN:
Charo Díez
Raquel Cano

FOTOGRAFÍA:
CIDA
Ch. Díez
R. Cano
JPEG

**DISEÑO GRÁFICO
Y MAQUETACIÓN:**
ICE

IMPRESIÓN:
Ochoa Impresores

DEPÓSITO LEGAL: LR-427-1996
ISSN: 1137-2095
Franqueo Concertado n^º 26/82



Si usted desea recibir gratuitamente y en su domicilio esta revista, puede solicitarla por escrito, por teléfono y por correo electrónico:
Consejería de Agricultura,
Ganadería y Desarrollo Rural
Avda. de la Paz, 8-10
26071 Logroño
Teléfono: 941 29 11 00. Ext. 48 51
E-mail: cuadernodecampo@larioja.org
www.larioja.org/agricultura

Foto de portada:
Caligrafía extraída de la Memoria de 1921
de la Estación Enológica de Haro

La química del vino

La Estación Enológica de Haro es hoy, con 117 años de vida, una institución de prestigio en el sector y pionera en la analítica de vinos en el ámbito nacional

4

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

Cuaderno de Campo

La de Haro fue una de las primeras estaciones enológicas creadas en España a finales del XIX. Su papel decisivo en la reconstrucción del viñedo tras la filoxera –sin duda el periodo más catastrófico en la agricultura riojana y que definió la vitivinicultura tal como la conocemos hoy– y la incansable labor técnica y de formación desarrollada durante más de un siglo de vida han permitido a la Estación Enológica ser, por sí misma, una institución de prestigio en el sector y referencia en el ámbito nacional. Totalmente centrada ya en la enología, por los laboratorios de este centro pasan cada año más de 15.000 muestras de vinos y se analizan casi 200.000 parámetros. Desde 1892, año de su fundación, la Estación ha ido sufriendo diferentes remodelaciones para adaptarse a los nuevos tiempos. La última, este año, con la apertura de nuevas oficinas, la preparación de la carta de servicios *on line* y la próxima catalogación de sus fondos documentales.

Víctor Manso de Zúñiga dejó un rico legado documental. En la imagen, portadas de las primeras memorias de la Enológica de 1898 y 1901.



Laboratorio de la Enológica en los años veinte.
 Archivo de la Estación Enológica



Se ha escrito mucho sobre la historia de la Estación Enológica de Haro y esas páginas están repletas de fechas decisivas en el devenir de la viticultura y de la enología riojanas. Se han escudriñado las memorias de sus directores más célebres; Manso de Zúñiga y Antonio Larrea son dos de los nombres propios que sin duda figurarían, de existir, en la lista de los hombres más influyentes del Rioja en la primera mitad del siglo xx. La Estación Enológica comenzó a ser cuando el Rioja todavía no era, aunque se intuía lo que podía llegar a ser. Su actividad fue determinante en los primeros años de la filoxera, poniendo un poco de cordura a las soluciones milagrosas a las que se agarraban como un clavo ardiendo los viticultores riojanos que se quedaban en la ruina. La Estación trajo modernidad, enseñanza y conocimiento a un sector que tuvo que partir de cero, que aprendió de nuevo a cultivar las viñas y a elaborar el vino.

Un siglo y pico después de aquellos inicios, de ser todo en el mundo del vino, la Estación Enológica realiza una labor callada, con menos protagonismo pero con el mismo tesón, para ayudar al sector vinícola riojano. El devenir de los acontecimientos la ha ido situando en un segundo plano; es ahora como esos secundarios del cine inolvidables que han dejado tras de sí actuaciones memorables para lucimiento del protagonista de la historia. En estas páginas se quiere dar a conocer esta labor desarrollada por el centro, poco divulgada pero imprescindible para las bodegas riojanas y de otras zonas vitícolas, y también para el Consejo Regulador, su principal cliente.

En el laboratorio convive la última tecnología con métodos tradicionales, como este equipo para analizar el sulfuroso.

Tal vez el carácter de Montse Íñiguez impregne también al del centro que dirige desde 1995. “Siempre he sido una buena segunda espada”, cuenta refiriéndose al trabajo que, desde que ingresó en 1976, ha desarrollado en la Estación al mando de los directores que la precedieron: desde Ángel Jaime Baró hasta Pedro Benito. Su tenacidad en el trabajo y su pasión por el laboratorio dejan una impronta de rigurosidad en los métodos analíticos que se ha ganado el respeto de todas las estaciones enológicas de España y la absoluta confianza de sus clientes. Pero lo cierto es que pocas veces su labor trasciende más allá de los muros centenarios de uno de los edificios más emblemáticos de Haro.

Tal vez también sea que la faceta más visible de la Estación fue quedándose por el camino, primero, al aparecer la Estación Rioja-Navarra (germen de lo que luego sería el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario), a donde se trasladó la experimentación en viticultura; y, segundo, al ir abandonando paulatinamente, por falta de personal y tiempo y porque las competencias formativas fueron asignadas a los nuevos servicios de Extensión Agraria, la labor divulgativa que, a través de cursos técnicos y charlas, se había desarrollado con bodegueros y viticultores de una forma continuada desde los inicios. Fue en esos momentos, hablamos de los años ochenta, cuando la Estación dirige sus pasos definitivamente al campo de la enología y se ocupa de la analítica de los vinos y del asesoramiento a bodegas, las áreas en las que actualmente sigue trabajando.



Antonio Larrea en un curso de divulgación a viticultores (1958).
 Archivo de la Estación Enológica



Cata de uvas con el fin de establecer la madurez óptima y el mejor momento de vendimia.

Otro factor que, con el paso de los años, restó lucimiento y visibilidad a la Estación tuvo que ver precisamente con la fortaleza que fue adquiriendo la Denominación y su Consejo Regulador. Desde que en 1953 se constituyó el Consejo Regulador hasta 1970, su presidente fue Antonio Larrea, que compartió el cargo con el de director de la Enológica (1944-1971). Fue Larrea, por tanto, la cabeza visible del Rioja a lo largo de casi veinte años. Las reformas normativas y el peso del Consejo aconsejaban un presidente propio y así ocurre al iniciarse los setenta: el director de la Enológica, en aquellos momentos Ángel Jaime Baró, pasó a formar parte del pleno del Consejo como representante de la Consejería de Agricultura –años más tarde, entre 1992 y 2004, cuando ya hacía siete años que había dejado la Enológica, fue elegido presidente–. A partir de 1976, el representante de la Administración autonómica en el Consejo ya no está vinculado al centro, aunque sigue manteniendo a uno de sus técnicos en el grupo de cata para la calificación de los vinos de Rioja.

La calidad del vino

A pesar de esa desvinculación institucional entre el máximo órgano de regulación del Rioja y la vieja estación, lo

cierto es que este departamento realiza una labor imprescindible –y gratis– para el Consejo, al ser su laboratorio de control para la zona de La Rioja perteneciente a la DOC. Lleva haciéndola desde los años setenta y, específicamente, figura entre sus funciones, desde la transferencia de las competencias de Agricultura a la Comunidad Autónoma (1984), la de asesorar al Consejo Regulador. Cada año, el laboratorio lleva a cabo los controles de maduración de la uva en diferentes viñedos de La Rioja que realiza el Consejo en las semanas previas a la vendimia; el primer control de calidad de los vinos, con la toma de muestras en cada uno de los depósitos de todas las bodegas elaboradoras; y un segundo control a los vinos embotellados para ver la calidad del producto ya terminado. Esto quiere decir que desde que se pone en marcha el mecanismo de control de calidad del Consejo, cuando las uvas comienzan a madurar, hasta los momentos previos a la salida del vino al mercado, por el laboratorio de la Estación han pasado miles de muestras de uva y de vino a las que se han analizado todos los parámetros requeridos para determinar su calidad.

Pero aunque su labor acaba ahí, en el análisis del málico, sulfuroso, grado, polifenoles..., toda esta información ha reportado a los técnicos un amplio

conocimiento de la evolución que los vinos están teniendo a lo largo de los años y les ha servido de base para llevar a cabo estudios que, aunque no se han divulgado mucho, han sido muy útiles en el día a día de las bodegas. Otras veces, se han quedado en el cajón. Montse Íñiguez relata por ejemplo los estudios realizados dentro del comité nacional de cata coordinado por el INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) para elaborar una carta de color para tintos, rosados y blancos que sirviese de guía en las catas; u otro en el que se combinaban diferentes parámetros analíticos con los datos de cata para establecer, de forma objetiva, qué podía considerarse un vino de calidad o no. “Con estos datos se hizo una gráfica y se determinó una ecuación que permitiera objetivar la cata. Pensamos que podía ser útil, igual no para aplicar a todas las muestras, pero sí para las que se tuviera dudas si daban la calidad requerida. Finalmente, fue un método que el Consejo no aceptó”, señala la directora.

El que sí tuvo repercusión, e incluso ha sido desarrollado industrialmente, fue el sistema que idearon para la extracción de color y que se conoce en plan casero como el “método Íñiguez”. Y es que a ella se le ocurrió un día utilizar la picadora de su casa para determinar el color de las uvas. La operación es bien sencilla: picar las uvas en un cubilete pequeño para que el hollejo tiña bien la pulpa; luego, quitar el sólido, centrifugar y ya se puede medir el color, el grado... “El color es fundamental para determinar la calidad. El color te está diciendo si hay mucha producción, si se ha regado..., te está hablando de la calidad del producto. Hicimos un estudio que relacionaba la uva con el vino final y vimos que si sabías el color que tenías en las uvas podías predecir la calidad del vino. Las bodegas quieren tener ese parámetro –y de hecho, muchas pagan por él– porque ayuda mucho, te dice la madurez fenólica. Nosotros implantamos este método hace muchos años, estuvimos divulgándolo por toda España y ahora mismo también lo utilizan Álava y Navarra, de forma que los

tres laboratorios oficiales de la Denominación damos resultados equivalentes”, cuenta Íñiguez. Y continúa: “el color sería un buen sistema para pagar la calidad y también se podrían valorar los aromas. Tiene que haber una conjunción de factores, no sólo el grado, para medir la calidad de las uvas”.

Otro trabajo interesante que está desarrollando ahora la Enológica, alentado por la empresa Laffort, es analizar la correlación que hay entre el análisis sensorial y los análisis físico-químicos de la uva y, posteriormente, del vino. Para ello, realizan catas de uva de las mismas cepas de donde el Consejo Regulador toma las muestras para el control de maduración y que ellos analizan en laboratorio. De forma que se pueda establecer si ambos resultados coinciden al determinar la maduración óptima de la uva y conocer así el mejor momento para la vendimia. La experiencia se ha llevado a cabo durante tres vendimias consecutivas y, una vez analizados los resultados, se presentarán al sector.

Laboratorio acreditado

Siempre a la vanguardia, la de Haro fue también la primera Enológica de España en lograr la acreditación de ENAC, organismo público español que evalúa la competencia técnica de laboratorios y otras entidades, de forma que los servicios que ofrecen estos centros están reconocidos y aceptados nacional e internacionalmente. La Enológica se acreditó en 30 métodos de análisis en 1998, un año antes de que esta norma fuese obligatoria. Hoy en día cuenta ya



El último trimestre del año es el de mayor actividad en la Estación.

con 40 métodos acreditados y para el año que viene esperan hacerlo en algunos parámetros más, como el olor a sudor animal, ocratoxina, grados Brix... ¿Qué significa esto para el sector? Que los parámetros analizados con los métodos acreditados tienen validez en cualquier parte del mundo. De ahí que la estación quiso acreditarse en primer lugar en las determinaciones demandadas en las transacciones comerciales.

De las algo más de 15.000 muestras que el laboratorio analiza cada año, que suponen más de 200.000 parámetros determinados, en torno a la quinta parte proviene de bodegas, cooperativas o particulares que venden sus vinos en mercados exteriores. Pues bien, todos los parámetros que analizan (aci-

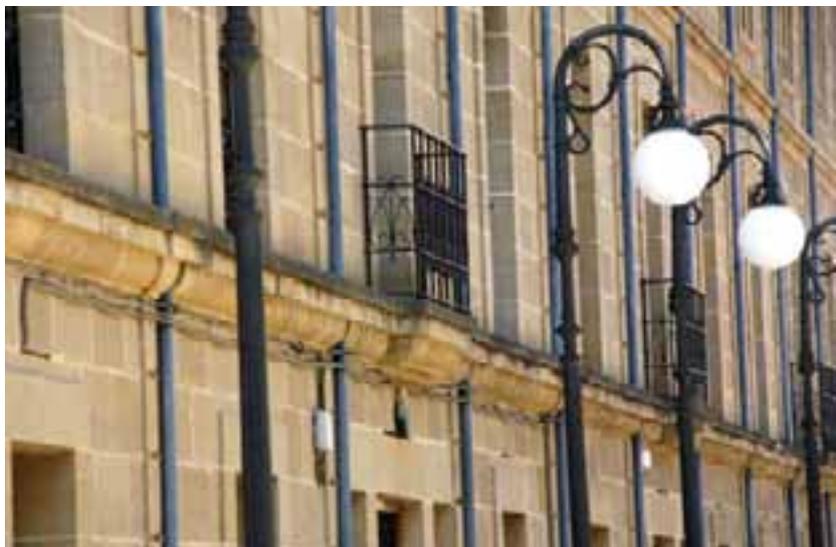
dez total, sulfuroso, metanol, cítrico...) están acreditados, algunos de ellos por varios métodos, incluidos los especiales requeridos solamente en algunos países. “Cuando se exporta un vino, es una buena carta de presentación acompañarlo de los resultados analíticos porque informan sobre la calidad del producto, y con la garantía de que esos resultados se han realizado con métodos respaldados en cualquier parte del mundo. Para terceros países es obligatorio, pero no para la Unión Europea, aunque muchas bodegas los hacen también para mercados europeos”, señala la directora.

Además del Consejo Regulador y de las bodegas comerciales, el laboratorio cuenta entre sus clientes con pequeñas bodegas y cosecheros que son también los que más utilizan la asesoría técnica. Al tener menos recursos propios, la Enológica les ofrece un servicio analítico que resulta imprescindible para controlar el estado de los vinos en los momentos más delicados de la elaboración, como puede ser la fermentación. De ahí que la mayor parte de las demandas de este grupo se concentren en el último trimestre del año, como ocurre con las muestras que llegan del Consejo Regulador para el control de calidad.

Por eso, ahora mismo, el laboratorio está en plena ebullición y no se disi-

Un código de barras identifica a cada muestra durante el proceso de análisis.





Detalle de la fachada del centro, con sus características farolas.

mula en el caótico orden que impera en él. Un sinfín de botellas de vino se amontonan sobre la mesa en espera de veredicto. Todas llevan un código de barras y unos números y abreviaturas que indican a los técnicos las peticiones del cliente. Ese código de barras rastrea cada muestra en su paso por el laboratorio y basta pasarle un lector para saber qué parámetros se han analizado y cuál ha sido el resultado. Dentro de ese caos de botellas, tubos de ensayo, matraces y probetas, se sigue un método de trabajo organizado y sistemático, llamado con mucho acierto Tajo, que permite obtener resultados sorprendentes con el escaso personal que trabaja en el centro. Y eso no es todo, cada mes el laboratorio se examina para detectar sus fallos de funcionamiento o análisis. Están adscritos a un circuito francés que les envía muestras para analizar y, tras mandar los resultados, les dice si lo han hecho bien o no. Y es que una de las máximas de la Enológica es: “una queja es un regalo”. Así figura en el mostrador de entrada al centro, donde se recibe a los clientes, en una clara invitación a reclamar cuando así lo crean oportuno. “Toda la gestión de muestras está automatizada y cuenta con sistemas de detección de fallos, por lo que es difícil que haya errores, pero... somos humanos y

siempre puede haberlos, y que alguien nos lo diga nos permite mejorar”, indica Montse Iñiguez.

Tal vez por esa falta de pudor ante las críticas, la Estación es como es, un buque insignia para el resto de laboratorios nacionales, con los que comparte métodos de análisis y estudios en las reuniones frecuentes que mantienen en la Comisión Nacional de Métodos de Análisis, a la que pertenece desde 1973 y que le permite intercambiar ideas y estar al día de las nuevas propuestas de la Organización Internacional del Vino (OIV). En el plano internacional, hay que destacar la labor desarrollada por la Estación y otros departamentos agrarios de la Consejería en Rumanía y Serbia, a donde han trasladado su conocimiento y experiencia para crear en estos países laboratorios de control que les permitan dar asistencia técnica y asesoramiento a sus respectivos sectores vitivinícolas.

El afán de hacer las cosas cada vez mejor con la vista puesta siempre en apoyar al sector les ha atraído clientes de otras zonas vinícolas de España, algo más de la cuarta parte, ayudados también, por qué no reconocerlo, por el renombre de Rioja y por el amplio bagaje que la Estación se ha ido creando a lo largo de los años.

Otro frente abierto en la Enológica, más reciente, es el de análisis de

microbiología. En esta área se analizan levaduras, bacterias y otros microorganismos imprescindibles en la elaboración del vino. Suponen todavía una muy pequeña proporción de los análisis realizados en la Estación, pero es un área de gran interés para las bodegas y con gran potencial de demanda, como lo demuestra el hecho de que en cuatro años se haya pasado de un centenar de muestras analizadas a más de 400 anuales. “Está funcionando el boca a boca, pero lo cierto es que nos falta una labor de divulgación de los servicios que ofrece la Enológica, sobre todo, de los nuevos”, reconoce la directora.

También *on line*

Esta carencia se está viendo en parte paliada en los últimos meses con la difusión de toda la carta de servicios a través de la web del Gobierno de La Rioja: www.larioja.org/agricultura. También se está trabajando en un servicio *on line* para los clientes que posibilitará en pocos meses la gestión de los análisis a través de internet, agilizando los trámites y permitiendo una mayor comodidad en la recepción de los resultados.

Si bien la web es una buena carta de presentación para la Estación, Montse Iñiguez reconoce que se debe hacer un mayor esfuerzo en divulgar la labor del centro y en retomar las jornadas técnicas y cursos que debieron abandonar por falta de personal. “Ahora los viticultores y bodegueros son más autónomos porque se ha hecho durante años un importante trabajo de formación que ha ido cuajando en el sector. Pero sería muy interesante tener un mayor contacto con el sector, no a nivel individual como se realiza ahora, sino en un ámbito más global y coordinado”, señala. En su cabeza está poner en marcha una especie de comisión, como hubo años atrás, en la que puedan escuchar la opinión del sector, grandes y pequeños, para dar respuesta a sus inquietudes.

La Estación Enológica tiene una fuerte vocación de servicio público que es, pero también acusa la competitividad de quien tiene clientes y no quiere

perderlos. De ahí que sus estadísticas anuales enseñen siempre líneas ascendentes en cuanto a muestras analizadas, parámetros determinados, métodos acreditados y tiempos de respuesta; quien se queje de que la Administración es lenta debe saber que el tiempo medio que tarda la Estación Enológica en ofrecer los resultados analíticos es de 6,57 días, menos de una semana, por tanto, contando sábados, domingos y días festivos.

En el plano económico, los ingresos anuales, casi 200.000 euros, cubren íntegramente los gastos de funcionamiento (sin contabilizar los sueldos del personal). Y todo esto teniendo en cuenta que una de cada cuatro muestras que se analizan –y en torno al 40% de los parámetros que determinan– proviene del Consejo Regulador y es un trabajo que se realiza de forma gratuita.

Un repaso a la historia de la Enológica da idea del constante esfuerzo de este centro por mantenerse al día. Desde que en 1917 se inaugurara el edificio que hoy alberga a la Estación,

éste ha sufrido muchas remodelaciones para adaptarse a los tiempos. La última, este año, con la transformación de la antigua bodega, hasta ahora en desuso, en nuevas oficinas. Esta reforma ha permitido recuperar unos 400 metros cuadrados útiles distribuidos en dos plantas, de forma que la planta baja aloja la zona administrativa y el sótano, con un calado tradicional, se ha destinado a diversos usos, tanto institucionales como de servicio al sector. El traslado de las oficinas a este inmueble permitirá también mejorar las instalaciones del laboratorio que hasta ahora se compartían con el área administrativa.

Otro de los proyectos inmediatos del centro para 2010 es la catalogación de sus fondos documentales y bibliográficos. En la biblioteca de la Estación Enológica se guardan las memorias anuales en las que cada director, con su particular estilo, iba desgranando acontecimientos, resultados de los campos de ensayo, datos analíticos de los vinos, cursos de formación a bodegueros y a agricultores, publicaciones,



Matraz para determinar el sulfuroso del vino.

visitas y cualquier evento relacionado con la actividad de la Estación. Es la memoria de la Estación, una parte imprescindible de la historia del vino de Rioja.



El equipo de la Enológica y las autoridades locales y regionales comparten foto de familia durante la inauguración de las nuevas oficinas. / José Manuel Zorzano



Rebaño de chamaritas pastando en el valle del Cidacos.

Ch de Chamarito

Texto y fotografías: *Servicio de Estadística y Planificación Agraria*

El cordero de la raza autóctona comienza a comercializarse en primavera con marca de calidad

A pesar del panorama que en los últimos tiempos ha ensombrecido al sector ovino, con una pérdida constante de censos y la desaparición de los rebaños en muchos pueblos y paisajes, los ganaderos de la Asociación Riojana de la Oveja Chamarita (Arocha) han decidido apostar por el futuro y comercializar sus corderos con marca de calidad. Es el primer distintivo riojano de ovino y saldrá al mercado en primavera. A partir de entonces, cordero se escribe con “ch” de chamarito.

Desde que la Asociación Riojana de la Oveja Chamarita comenzara a trabajar hasta hoy, han transcurrido 17 años en los que se ha conseguido afianzar la única raza autóctona de ovino de La Rioja, evitando su desaparición por cruces indiscriminados y preservando un patrimonio genético de indudable valor. Una vez logrado este objetivo principal, tener un censo estable de ganado en pureza, Arocha creó el libro genealógico de la raza en 2007 consiguiendo su reconocimiento oficial con el que desarrollar acciones de fomento y control de la raza.

Tras realizarse las correspondientes pruebas de laboratorio y morfológicas a todos los rebaños, en el libro se han inscrito 9.500 ovejas pertenecientes a 12 ganaderías que cumplen los estándares de la raza, todas ellas identificadas electrónicamente.

El conjunto de los ganaderos que cuentan con rebaños chamaritos inscritos en el libro genealógico pertenecen a explotaciones donde se juntan varios factores positivos: los ganaderos son jóvenes para lo habitual en el sector (47 años de media), son rebaños con censos superiores a la media (825 ovejas/rebaño) y, sobre todo, se trata de ganaderos con vocación, sin la cual es difícil permanecer en el sector.

La mayor parte de las explotaciones se encuentra en los valles del Cidacos y el Linares, abarcando, entre otros pueblos, a Cornago, Muro de Aguas y Arnedillo, hábitat natural de la oveja chamarita. Fuera de esta comarca, hay también algún rebaño, como en Cihuri, en plenos viñedos de Rioja Alta.

Esta raza se caracteriza por su perfil recto, orejas cortas y porte pequeño. Su estructura corporal es muy armónica, con extraordinaria vivacidad y temperamento. Destaca su elevada rusticidad y adaptación a un medio natural escaso en pastos y en lluvias, en el que es capaz de vivir, desarrollarse y producir. La oveja pasta diariamente en el campo,



Corderas para la cría, identificadas con collarines verdes.

aprovechando los pastos naturales y haciendo un uso sostenible del medio natural, ayudando así a su mantenimiento y conservación. Su producto, el cordero chamarito, lechal, alimentado hasta su sacrificio con leche materna, tiene un sabor especial procedente de la flora que la oveja come en el campo, entre la que abunda el tomillo y el romero.

Sabor autóctono

Todos los pasos dados hasta ahora por Arocha iban encaminados, como se ha indicado, a la creación del libro genealógico y, posteriormente, a conseguir los mecanismos necesarios para comercializar los corderos con algún distintivo de calidad que permitiera identificarlos y diferenciarlos para su entrada en el mercado.

Con este fin, los ganaderos han creado una asociación, integrada en Arocha, que responde al nombre de Procorcha (Productores del Cordero Chamarito), que en la primavera de 2010 sacará al mercado para su comercialización los primeros animales bajo la marca colectiva Cordero Chamarito.

Estos ganaderos realizan un sistema de producción que garantiza el cumplimiento de la normativa de bienestar animal y de estrictos programas sanitarios, y la procedencia de ovejas chamaritas alimentadas en pastoreo extensivo y corderos producidos en La Rioja con una alimentación exclusiva de leche materna.

Los corderos acogidos a este distintivo de calidad saldrán al mercado con menos de 13,5 kilos de peso vivo y un máximo de 40 días de vida; de carne muy tierna y jugosa, con un sabor característico agradable y suave.

Los corderos se identifican y controlan tras el nacimiento, de tal forma que se asegura su origen y procedencia y los servicios técnicos de Procorcha garantizan, por medio de su servicio de identificación e inspección, la pertenencia de los corderos a la raza chamarita, su origen y la manipulación adecuada.

La comercialización se va a realizar fundamentalmente a través de la restauración, donde se venderá la mayor parte de la producción, aunque también se podrá comprar cordero Chamarito en carnicerías especializadas. Las canales se identificarán con el logotipo de la marca y, además, las piernas y las



Carne de cordero chamarito, rosada y muy jugosa.

paletillas irán selladas con la letra “ch” en tinta indeleble para uso alimenticio. La estacionalidad de la producción se debe al tipo de crianza natural que realizan los ganaderos, aprovechando los pastos naturales para la época de reproducción.

La salida al mercado del cordero Chamarito va a estar precedida de actos promocionales, que se iniciarán con una feria en Arnedo donde se presentará oficialmente la marca de calidad.

La actuación de Procorcha va a suponer que el mercado pueda identificar y diferenciar un producto gastronómico de primera calidad y, a la vez, que el futuro para sus explotaciones ovinas presente mejores perspectivas.

Cordero Chamarito

Origen: ganaderías de La Rioja inscritas en el libro genealógico de la raza.

Características:

- Cordero de leche, es decir, alimentado exclusivamente de leche materna hasta su sacrificio.
- Peso máximo en vivo de 13,5 kg y 40 días.
- La carne presenta una coloración rosada, con grasa de color blanco.
- Carne tierna y jugosa, de sabor agradable y suave.

Identificación del cordero: crotal desde su nacimiento con el código de la ganadería y numeración propia.

Identificación de la carne: canal con etiqueta de la marca. Piernas y paletillas selladas con la letra “ch”.

Número de productores: 12 ganaderías con 9.500 ovejas.

Investigación agroalimentaria

Con una inversión de un millón de euros, los centros tecnológicos desarrollarán nuevos productos alimentarios durante los próximos tres años

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural invertirá en los próximos tres años más de un millón de euros en la investigación de nuevos productos y tecnologías a través de los centros tecnológicos agroalimentarios de La Rioja: el de Industria Cárnica (CTIC), el de Innovación y Tecnología Alimentaria (CITA) y el de Champiñón (CTICH). Estos proyectos, que buscan una mayor competitividad para los sectores primario e industrial, se enmarcan en la nueva línea de ayudas del Programa de Desarrollo Rural destinada al desarrollo de nuevos productos, procesos y tecnologías.

12

Cuaderno de Campo

CTIC: embutidos saludables

Con una inversión de 240.300 euros, el Centro Tecnológico de la Industria Cárnica (CTIC) desarrollará el proyecto "Embutidos crudo-curados innovadores: herramientas de competitividad y diferenciación para productores". La idea es desarrollar herramientas útiles para revalorizar la producción de porcino en La Rioja buscando nuevas

fórmulas en un mercado muy competitivo y, sobre todo, con planteamientos que resulten más interesantes para el consumidor.

El proyecto consta de las siguientes líneas de actuación:

- Desarrollo de nuevos productos: embutido pelado en formato *snack* o aperitivo; lo que incluye el diseño de una peladora automática.

- Incremento de las propiedades saludables: con la disminución de la sal y de la grasa o utilización de sustitutivos de estos elementos.

- Innovación en los ingredientes: se estudiará la forma de mejorar el producto mediante la incorporación de fibra alimentaria, vegetales, etc.

- Calidad y seguridad alimentaria: también se procurará la inclusión de ingredientes naturales con efectos antimicrobianos y/o antioxidantes tales como extractos vegetales de romero, salvia o tomillo.

- Transferencia de los resultados: este proyecto no serviría de nada sin la cesión del "cómo hacer" para que pueda traducirse en nuevas oportunidades de mercado.



Pruebas de investigación con chorizo en el CTIC./CTIC

CITA: coliflor en IV y V gama

"Foodfreshtec" es el nombre del proyecto que llevará a cabo el Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria (CITA) con el objetivo de desarrollar una novedosa tecnología que mejorará la calidad de la conservación de la coliflor comercializada en fresco, lo que permitirá prolongar su tiempo de consumo. La inversión destinada a este proyecto asciende a 275.584 euros.

Se trata de desarrollar productos de IV y V gama (alimentos mínimamente procesados y preparados alimenticios), preservando su calidad e influyendo en los mismos a partir de las prácticas de recolección y manejo de las condiciones en el resto de la cadena de elaboración.

En el diseño del producto mínimamente procesado se desarrollarán operaciones de higienización, antioxidantes y envasado; y para el producto ya en V gama se actuará en la selección de la receta y la optimización del proceso térmico en función de parámetros como la textura, la deformación a la que puede ser expuesta el producto, etc.

En el desarrollo de este proyecto es necesaria una visión global del producto: desde el origen en el campo hasta su transformación para el consumo; de ahí que los objetivos sean muy amplios:

- Concienciar a los cultivadores de la importancia del manejo pos-cosecha como factor determinante de la calidad.
- Desarrollo de procesos que preserven la calidad de los productos frescos de coliflor en función a su vida útil.
- Evitar las pérdidas provocadas en campo por alteraciones de temperatura tanto en origen como en las cámaras de conservación. Reducir, por tanto, mermas por mal manejo.
- Desarrollo de nuevos productos de IV y V gama listos para el consumo.
- Prolongación de la vida útil de la coliflor garantizando la calidad organoléptica del producto, tanto en el procesado como en la comercialización en fresco.
- Consecución de nuevos métodos de tratamiento y conservación, menos agresivos y que se obtengan con menor consumo energético, más eficaces contra microorganismos perjudiciales.
- Aumentar la competitividad de las empresas agrícolas riojanas, ampliando la gama de productos disponibles a partir de hortalizas diferenciadas por esta calidad, así como la zona de distribución gracias a la mejora de la conservación de las condiciones del producto.
- Transferir todos estos conocimientos y las herramientas obtenidas al sector de la coliflor, concienciando al mismo de la importancia del mantenimiento de la calidad en origen, especial-

mente para las centrales inscritas en la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Coliflor de Calahorra.

CTICH: hongos exóticos

La investigación sobre el cultivo de hongos exóticos para impulsar su desarrollo en La Rioja y liderar, así, su implantación en el mercado español es el proyecto que llevará a cabo el Centro Tecnológico del Champiñón (CTICH) con un presupuesto de algo más de medio millón de euros.

El objetivo principal de este proyecto es facilitar a los cultivadores riojanos micelio de las nuevas variedades, sustratos apropiados y normas de producción para todo tipo de hongos, lo que también implica la disposición de salas de cultivo en las que se puedan reproducir las condiciones idóneas para el desarrollo de cada especie. Al ser diferentes las materias primas disponibles en La Rioja a las usadas en China o en Japón, al igual que los métodos de cultivo, será necesario un considerable trabajo de adaptación.

En la consecución de estos objetivos, el proyecto propiciará la construcción de una planta piloto para producir compost en contenido esterilizado, la definición de las especies, la formulación y el desarrollo de sustratos, la obtención de las condiciones adecuadas para el cultivo; y la transferencia y difusión de los resultados de investigación a los cultivadores.

Para hacerse una idea de la relevancia de esta iniciativa, es importante destacar que en Europa se cultivan comercialmente cinco especies de setas, mientras que en China estas variedades para comercialización alcanzan las treinta especies diferentes. Variedades que, curiosamente, son cada vez más



El CTICH proporcionará micelio para el cultivo de nuevas variedades de hongos. / Carlos Marín

importadas, lo que demuestra que existe un interesante nicho de mercado por desarrollar, con muy buena aceptación por parte del consumidor.

De igual modo, es bien conocida la importancia del sector riojano en el contexto nacional, indicando las últimas estadísticas que de las 120.000 toneladas de producción de champiñón en España, más de 70.000 provienen de La Rioja. La producción de setas ha sido de 15.000 toneladas (más de 4.000 de ellas cultivadas en La Rioja); y el Shiitake, con menor implantación, alcanza las 350 toneladas, cultivadas mayoritariamente (en un 90 por ciento) en la región. La producción de hongos exóticos, en general, es testimonial.



Técnicos del CITA desarrollan trabajos de investigación con hortalizas, entre ellas, coliflor. / CITA



Durante cuatro días un tren con destino a Briones y Haro invitó a sus pasajeros a un especial viaje entre viñedos.

El Rioja conquista la calle

Texto: *Raquel Cano*

Fotografías: *JPEG*

El Rioja y los 5 sentidos se despide de nuevo hasta el próximo año. Lo hace después de convertirse en una de las ediciones más concurridas desde su creación, hace más de una década. Este programa divulgativo sobre la cultura del Rioja ha contado con numerosas expresiones artísticas y culturales, entre ellas, el II Certamen de Literatura Hiperbreve y la publicación del libro de relatos, *Pluma, papel y vino*. Gracias a la participación de toda la sociedad, La Rioja, de nuevo, el gran escenario del vino.



Loncheado de pluma ibérica sobre borracho de Rioja y chips de Yuca, del bar Hispano, de Nájera, ganador del premio del IX Concurso de Tapas de La Rioja.

14

Cuaderno de Campo

En bicicleta por uno de los mayores viñedos de La Rioja, el de Aldeanueva del Ebro.



La Rioja es escenario, teatro, huésped, espectador y público. Durante varias semanas al año la Comunidad riojana acoge, a través de *El Rioja y los 5 sentidos*, numerosas iniciativas y muestras culturales en torno al vino. Este programa cultural, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, se celebra durante el mes de septiembre y engloba numerosos eventos con el principal objetivo de dar a conocer la cultura del vino en todas sus expresiones. Del 4 al 18 de septiembre se han dado cita por toda la geografía riojana sus ya tradicionales concursos de tapas y pinchos, la Feria de los vinos y Fiesta del crianza o el Certamen Internacional de Literatura Hiperbreve. Un público cada vez más amplio y heterogéneo participa cada año de este proyecto cultural.

con la propuesta “Ir de pinchos” –en la que también cafeterías y bares escogen sus pinchos y un vino para acompañarlos–, conforman una de las costumbres más arraigadas de La Rioja. También se han dado cita los populares concursos de cata y de iniciación a la cata, dentro de La Escuela de El Rioja y los 5 sentidos, celebrados durante varios días en diversas localidades riojanas.

Al aire libre

El campo, los pueblos y las viñas han abierto sus puertas para recibir a este evento en todos los sentidos. Esta edición ha estado llena de actividades relacionadas con todos los ámbitos de la cultura del vino. En un homenaje a la viña se pudo hacer un recorrido en bicicleta por uno de los mayores viñedos de La Rioja, el de Aldeanueva de Ebro; después del recorrido esperaba una de-

o exposiciones de moda. Durante unas semanas se convirtieron en escenarios de lujo de diversos espectáculos, de danza, música e incluso conciertos y proyecciones audiovisuales.

Un ejemplo es la iniciativa de “Vino, cine y literatura”, en el que fueron proyectadas escenas de grandes películas relacionadas con el vino. Una de esas iniciativas es la exposición de fotografías, que tenía lugar en Bodegas Ontañón, y que albergaba una selección de obras presentadas en el XI Concurso de Fotografía de El Rioja y los 5 sentidos. Uno de los eventos que hay que destacar es la acogida, por segundo año consecutivo, del II Certamen Internacional de Literatura Hiperbreve, en el que aficionados y profesionales de todo el mundo escribieron sus pequeños relatos en clave de vino.



La feria de vinos congregó a numeroso público en el Espolón.

Un numeroso público ha podido disfrutar de diversos conciertos, exposiciones de arte, de moda, de fotografía, de actividades literarias, periodísticas y cinematográficas y, cómo no, gastronómicas. En definitiva, han vivido de cerca un nutrido repertorio de iniciativas relacionados con la cultura y con el vino.

Una de las actividades más tradicionales es el concurso de tapas que se celebra cada año, convertida ya en una cita emblemática del norte de España, donde bares y cafeterías de La Rioja presentan sus mejores creaciones. Junto

gustación de vino amenizado con música. Durante cuatro días un tren con salida desde Logroño tuvo como destino los municipios de Haro y Briones. Al final de este viaje flanqueado por viñedos de Rioja, los pasajeros pudieron visitar bodegas y disfrutar de algunos paseos por el casco histórico de estas localidades.

En vivo y en directo

También hubo espacio para las artes escénicas. Las bodegas de Rioja han servido de escenario para acoger diversas muestras de escultura, pintura

También hubo espacio para la comunicación gracias a la emisión en directo del programa de RNE *No es un día cualquiera*, conducido por Pepa Fernández, y la presencia de cinco conocidos blogueros del ámbito gastronómico, que pusieron el broche final a la sección de “El vino y la comunicación”.

Una vez más, se ha conseguido involucrar a la sociedad, a las entidades, bodegas e instituciones relacionadas con el mundo del vino. Cada vez con más proyección internacional, este gran escenario del vino baja su telón. Pero sólo hasta el año que viene.

Tras la vendimia, el debate

Con mucha uva sin vendimiarse y precios en descenso, el sector debate sobre la retención de rendimientos para 2010

El volumen final de cosecha en la campaña 2009 ha sido de 412,3 millones de kilos de uva, una cifra algo superior a la del pasado año, según el balance oficial del Consejo Regulador de la DOC Rioja. De esta cantidad, la producción amparada ha alcanzado los 397,42 millones de kilos, y 5,15 millones han entrado en las bodegas bajo la fórmula de *stock* cualitativo. Las buenas condiciones climatológicas han permitido este año una evolución espectacular del viñedo, haciendo necesaria la vendimia en verde en muchas parcelas de la Denominación con el fin de ajustar los rendimientos a los límites establecidos por el Reglamento: 6.500 kg/ha en tinta y 9.000 en blanca. Sin embargo, el aclareo no fue suficiente y el resultado ha sido que mucha uva se ha quedado en las cepas sin vendimiarse, en torno a 15 millones de kilos, según estimación del Consejo.

Por otra parte, el mercado parece haberse visto contagiado por la crisis y

los precios de la uva apuntan a la baja, de confirmarse los rumores que indican cotizaciones para la uva tinta de entre 45 y 70 céntimos el kilo –en 2008, el precio medio fue de 93 céntimos– y entre 50 y 60 céntimos para la blanca –68 céntimos el año pasado–, según datos de la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura, que puntualiza que la mayor parte de las ventas de uva se han llevado a cabo sin importes fijados.

Una vez conocidos los datos oficiales de la cosecha, el debate ha comenzado en el seno de la Interprofesional para adoptar acuerdos de cara a la próxima cosecha, en una coyuntura de descenso de las ventas de vino. Por una parte, las asociaciones bodegueras quieren reducir los rendimientos

para adaptarse a las necesidades del mercado, postura en la que estarían de acuerdo los sindicatos agrarios si se fijan precios mínimos para la uva y el esfuerzo es compartido al reducir también el índice de transformación uva-vino. Y las cooperativas proponen que se aumenten los rendimientos hasta un 125% para evitar que parte de la producción se quede en las viñas, como ha ocurrido este año.

Producción total de uva en 2009 (millones de kg)

	Tintas	Blancas	Total
La Rioja	257,00	23,87	280,86
Álava	78,25	8,12	86,37
Navarra	43,52	1,54	45,07
Total DOC Rioja	378,77	33,53	412,30

Total viñedo productivo: 60.445 ha
Producción elaborada: 412,30 millones de kg
Producción amparada: 397,42 millones de kg
Stock cualitativo: 5,15 millones de kg

Fuente: Consejo Regulador.

Winefuture Rioja y Robert Parker

Winefuture Roja'09, organizado por The Wine Academy of Spain con el apoyo del Consejo Regulador y la colaboración de la Consejería de Agricultura entre otras entidades, reunió en Logroño, los días 12 y 13 de noviembre, a influyentes expertos del mundo del vino, entre ellos el crítico Robert Parker, quien dirigió una cata magistral ante medio millar de personas. Durante el congreso, al que acudieron más de 700 personas, se celebraron diversas mesas redondas enfocadas fundamentalmente a aspectos relacionados con los mercados y las nuevas oportunidades de negocio. Unas ideas que, a juicio del Consejo Regulador, "contribuirán a diseñar las estrategias de futuro del sector vitivinícola riojano".



Robert Parker, durante la cata celebrada en Winefuture. / Riojapress-Abel Alonso

La PAC a partir de 2010

Herbáceos, olivar y ovino y caprino quedan desacoplados y se incorporan nuevas ayudas dirigidas a la protección del medio ambiente y la mejora de la calidad

Texto: **M^a José Soriano**. Jefe de Servicio de Gestión de Mercados

Desde su creación, la Política Agrícola Común (PAC) se ha ido transformando y adaptando a los nuevos retos de la Unión Europea. La última de las modificaciones, denominada coloquialmente “el chequeo médico”, tiene entre sus objetivos simplificar el régimen de pago único y orientar la producción agraria hacia las necesidades del mercado. Para conseguirlo, la reforma permite a los Estados miembros avanzar hacia un determinado modelo de ayuda, completa al máximo la lista de ayudas desacopladas y mantiene los pagos acoplados en los casos de elevadas repercusiones regionales y medioambientales, a la vez que introduce modificaciones en los requisitos legales de gestión de la condicionalidad.

Otra de las novedades importantes es la incorporación de nuevas ayudas a la solicitud única, dirigidas a mejorar la calidad y comercialización de productos agrícolas, a fomentar las prácticas agrícolas que reportan beneficios medioambientales y a atenuar los efectos negativos de la reducción de la cuota láctea y la disociación de sectores sensibles.

Las medidas aprobadas con el chequeo médico de la PAC se han recogido en el Reglamento (CE) n° 73/2009 del Consejo; algunas de las disposiciones son de obligado cumplimiento para todos los Estados miembros, mientras que otras medidas son facultativas y, por tanto, cada país puede decidir cómo aplicarlas en su territorio, siempre dentro de los límites marcados por los reglamentos comunitarios.

Novedades

A continuación se indican las principales novedades de la PAC derivadas de chequeo médico, matizando que algunas de las disposiciones que entran en vigor a partir de 2010 se ha optado por implantarlas paulatinamente hasta 2012.

- Se puede utilizar el viñedo para el cobro de derechos de pago único, pero el solicitante debe estar inscrito en el Registro de viñedo como cultivador.
- Se han equiparado los derechos de retirada y los de la reserva con los derechos normales y se ha reducido de tres a dos años consecutivos su pérdida de no utilizarse.

- No se concederán pagos directos a los agricultores cuyo importe total de pagos directos solicitados sea inferior a 100 euros.
- Los sectores de herbáceos, olivar, trigo duro y ovino y caprino quedan totalmente desacoplados. Hasta ahora se mantenían acopladas a la producción un 25% de las ayudas en herbáceos, un 6,39% en olivar y un 50% en ovino y caprino. Por tanto, se incorporan al pago único las ayudas a superficies de cultivos herbáceos, al olivar, la prima específica a la calidad del trigo duro y las subvenciones por ganado ovino y caprino.
- Como consecuencia del desacoplamiento, estas ayudas desaparecen de la solicitud única 2010, aunque se mantiene la prima especial a las proteaginosas.
- Al suprimirse la ayuda acoplada del ovino y caprino, desaparecen los derechos individuales de prima ligados a la misma.
- Se incorpora al régimen de pago único el sector de ayudas procedentes de la obtención de alcohol de uso de

Cabras de producción lechera que pueden ser subvencionadas con nuevas ayudas. / Ch. Díez



boca, considerando como años de referencia las campañas 2005-2006 y 2006-2007.

- Se establecen nuevas ayudas específicas a los productores en aplicación del artículo 68 del Reglamento (CE) nº 73/2009, relacionadas con la protección del medio ambiente y la mejora de la calidad, que se explican más adelante.

En 2012 se desacoplarán la prima a las proteaginosas, la ayuda específica al arroz, la ayuda por superficie a los frutos de cáscara, las ayudas a los productores de patata para fécula, la ayuda para la transformación de forrajes desecados, la ayuda a la transformación de lino y cáñamo, la ayuda a las semillas y la prima por sacrificio establecida en el caso del ganado bovino.

En resumen, a partir del 1 de enero de 2012, todos los pagos directos quedarán desacoplados, a excepción del algodón, azúcar y la vaca nodriza, o bien recibirán una ayuda específica, vía artículo 68 del Reglamento 73/2009.

Nuevas ayudas

Las ayudas específicas a los productores que España ha optado conceder por aplicación del mencionado artículo 68 están dirigidas a actividades agrarias importantes para la protección del medio ambiente, la mejora de la

calidad y de la comercialización de los productos agrícolas, y actividades agrícolas específicas que reportan mayores beneficios agroambientales, así como para atenuar las consecuencias de la reducción progresiva de la cuota láctea y de la disociación de algunos sectores particularmente sensibles.

Las ayudas específicas a los agricultores son el programa nacional de fomento de rotaciones de cultivo en tierras de secano, el programa nacional para la calidad de las legumbres y el programa para el fomento de la calidad del tabaco. Considerando el primero de los programas, el más interesante para alguna comarca de nuestra región, su objetivo es invertir la tendencia del monocultivo de cereal e implantar de nuevo las tradicionales rotaciones de cultivo mediante oleaginosas, proteaginosas y leguminosas en aquellas superficies de secano con rendimiento medio para cereales de secano menor o igual a dos toneladas por hectárea.

En cuanto al sector ganadero, se contemplan las siguientes ayudas:

- a los ganaderos de ovino y caprino cuya producción esté amparada por denominaciones de producción de calidad (como es el caso de la DOP Queso Camerano);
- a los ganaderos de ovino y caprino

de aptitud cárnica que se agrupen entre sí con el fin de que, a través del fomento de la mejora de su competitividad o de la ordenación de la oferta o del incremento del valor de la producción, pueda garantizarse su permanencia en la actividad;

- a los ganaderos de vacuno de leche en zonas económicamente vulnerables o sensibles desde el punto de vista medioambiental y para tipos de producción económicamente vulnerables; y
- a los ganaderos que produzcan lácteos amparados por una denominación de calidad.

Derechos de pago único

El desacoplamiento de las ayudas mencionadas y la incorporación de algunas nuevas llevará consigo una modificación del valor de cada derecho o bien la generación de nuevos derechos. Desde finales de 2009 hasta el 31 de enero de 2010, los agricultores y ganaderos recibirán una comunicación de la Consejería de Agricultura en la que se les indicará cómo quedan sus derechos de cara a la solicitud de las ayudas para esta campaña.

El cálculo de los importes se realizará considerando la medida las subvenciones cobradas por los agricultores en 2007 y 2008 en cada sector,

Ayudas incluidas en la solicitud única 2010

Ayudas de la PAC

1. Ayuda desacoplada del régimen de "pago único"
2. Ayudas a "superficie":
 - Prima a las proteaginosas
 - Ayuda por superficie a los frutos de cáscara
 - Ayuda para las semillas
 - Ayuda a los productores de remolacha azucarera y caña de azúcar
 - Ayuda a la producción de tomate para transformación
 - Ayuda específica
3. Ayudas a la ganadería:
 - Prima a los productores de vacas nodrizas y la prima nacional complementaria
 - Prima al sacrificio de bovinos
4. Pagos adicionales:
 - Remolacha y caña de azúcar
 - Explotaciones que mantengan vacas nodrizas
 - Producción de carne de vacuno de calidad reconocida oficialmente
 - Sector lácteo

5. Ayudas específicas (nuevas):

- Rotaciones de cultivo en tierras de secano
- Calidad de las legumbres
- Ganaderos de ovino y caprino cuya producción esté amparada por denominaciones de producción de calidad
- Ganaderos de ovino y caprino cuyas explotaciones se orientan a la producción de carne, con el fin de compensar las desventajas específicas ligadas a la viabilidad económica de este tipo de explotación
- Sector lácteo en zonas económicamente vulnerables o sensibles desde el punto de vista medioambiental y para tipos de producción económicamente vulnerables
- Productos lácteos de calidad

6. Declaración de superficies para justificar la carga ganadera de la explotación para el pago adicional de vacas nodrizas

7. Solicitudes de derechos de pago único correspondientes a:

- Solicitud de derechos de pago único a la reserva nacional
- Solicitud de admisión al régimen de pago único= "activación de derechos"

Ayudas al desarrollo rural

- Indemnización Compensatoria a los agricultores por dificultades naturales en zonas de montaña
- Ayudas agroambientales

excepto en ovino y caprino que se considerará el año 2008.

Para el cálculo de derechos o importes provisionales de pago único se tendrán en cuenta varias situaciones:

1. El beneficiario que ya tiene derechos de pago único definitivos, se incrementará el valor de los mismos.
2. El beneficiario que no poseyera derechos de pago único, se le asignará un número de derechos igual al número de hectáreas declaradas en la solicitud única de 2010, admisibles y determinadas para pago único.
3. A los viticultores que realizaron entregas de uva a un productor con algún contrato autorizado para la destilación de alcohol de uso de boca, se les asignará un número de derechos en función de la uva entregada, que se añadirán a los posibles derechos definitivos que pudieran tener.

Es importante informar a los perceptores de nuevos derechos que deben solicitar la admisión al régimen de pago único, lo que coloquialmente se conoce como



La ayuda a los herbáceos ha quedado totalmente desligada de la producción. / Raquel Cano

“activación de los derechos”, durante el periodo de solicitud única. En caso de no hacerlo, perderán los derechos.

Para finalizar, hay que recordar que los agricultores deberán presentar la solicitud única en el periodo compren-

dido entre el 1 de febrero y el 30 de abril en los lugares habituales: Oficinas Comarcales Agrarias y de Atención al Ciudadano y entidades colaboradoras (bancos, cajas de ahorro y sindicatos agrarios).

Papeles en la red

La mejora en la gestión de las ayudas de la PAC a través de internet recibe el premio a la Calidad e Innovación del Gobierno de La Rioja

Los 7.000 agricultores y ganaderos que cada año solicitan ayudas de la PAC disponen de una nueva herramienta que les permite consultar a través de internet toda la documentación generada en la gestión de estas subvenciones. Localizada dentro del Registro de Explotaciones Agrarias (REA), en el apartado de ayudas de la PAC, cada solicitante tiene depositados todos los documentos que ha presentado en la solicitud de ayudas, las comunicaciones de pagos, los borradores de la última solicitud o los derechos de que dispone, entre otros archivos. Esta aplicación, que también es accesible para los técnicos que gestionan las ayudas, tiene como objetivo simplificar la tramitación, reducir los documentos en papel y, sobre todo, ofrecer un mejor servicio al ciudadano. De ahí que el proyecto, desarrollado por la Sección de Ayudas de la PAC con el diseño de la Agencia del Conocimiento y la Tecnología, haya sido reconocido este año con el premio a la Calidad e Innovación de la Administración autonómica.

Las ayudas de la Política Agrícola Común comprenden 15 líneas de subvenciones agrícolas y ganaderas y reciben cada año en torno a 7.000 solicitudes. Su tramitación supone, por tanto, un esfuerzo de gestión y un importante volumen de documentación y comunicaciones entre la Administración y los ciudadanos. Por eso,

se están incrementando los esfuerzos, aprovechando las nuevas posibilidades que ofrece internet, para mejorar la gestión de estas ayudas, con tres objetivos principales.

En primer lugar, la simplificación en la presentación de solicitudes, que ahora mismo se realiza a través de un

programa informático que la Consejería de Agricultura proporciona a 18 entidades colaboradoras y a las 9 Oficinas Comarcales Agrarias y de Atención al Ciudadano situadas en las cabeceras de comarca, comprendiendo en total unos 150 puntos de grabación de solicitudes; en segundo lugar, la reducción de do-

cumentos impresos, sustituyéndolos por archivos electrónicos accesibles a través de internet; y, en tercer lugar, la mejora en la relación con el ciudadano, poniendo a su disposición los documentos que se generan en la gestión de ayudas.

Para conseguir estos objetivos, la Sección de Ayudas de la PAC ha trabajado en dos aspectos.

El primero de ellos es un nuevo programa de solicitud de ayudas que permite la grabación de datos a tiempo real, así como el registro telemático, con una disminución de los formularios que deben presentarse en las solicitudes. Paralelamente, se ha creado un programa para uso doméstico que permite a los agricultores realizar ellos mismos la solicitud.

El segundo, la creación de un archivo electrónico que recoge toda la documentación presentada en las solicitudes de ayuda, la que se genera a través de los programas de gestión, y la introducida de forma manual (escaneo de DNI, por ejemplo), de tal forma que tanto los ciudadanos como los gesto-

res tienen acceso permanente a esta documentación.

De esta manera, cada agricultor o ganadero puede acceder a todos los documentos generados en la tramitación de su expediente en una carpeta denominada “documentos”, que se encuentra dentro del Registro de Explotaciones Agrarias, en el apartado “PAC: ayudas directas”. El REA, al que se accede con firma electrónica o con usuario y contraseña, dispone de información completa de cada explotación agraria de La Rioja.

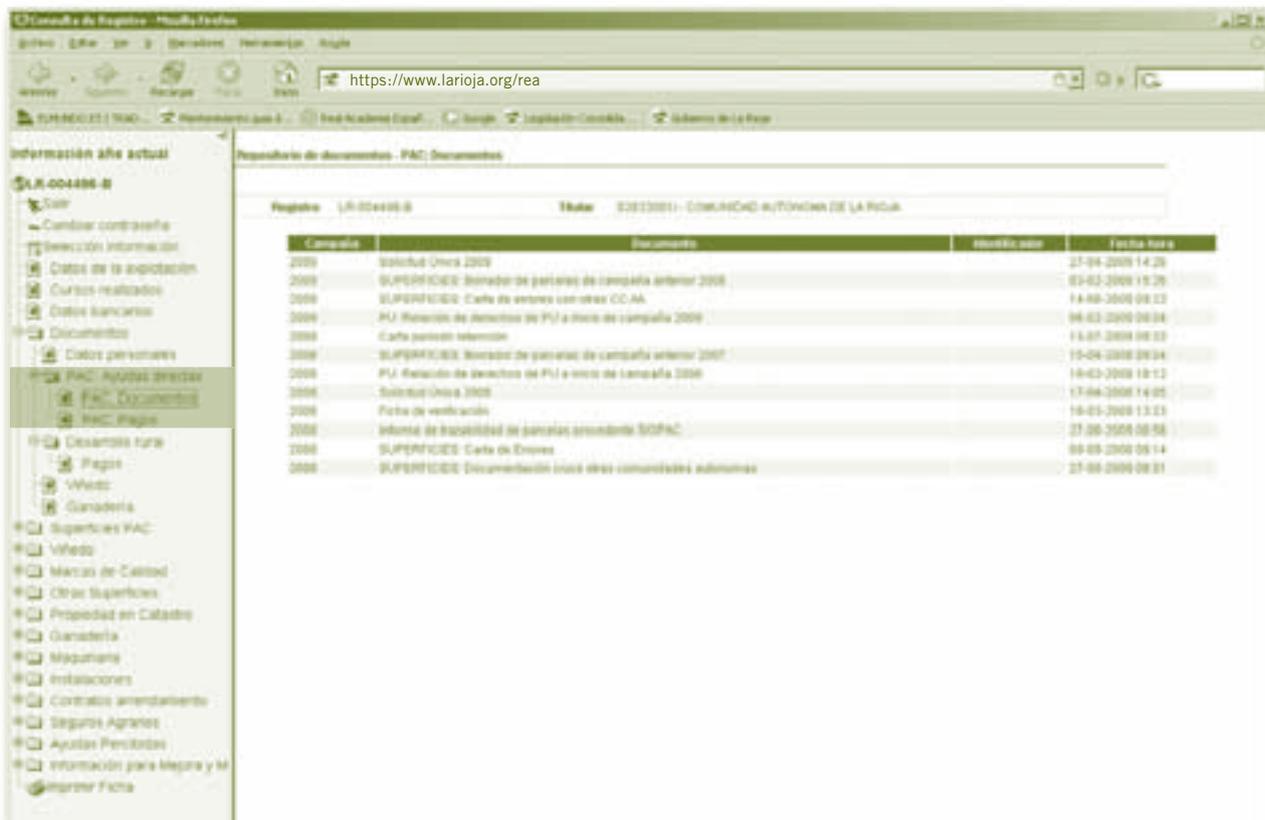
Este “almacén electrónico de documentos” contiene ya unos 66.000 archivos con unas 243.000 hojas, lo que supone una media de 8 documentos por expediente. Una parte importante de esta documentación (el 43% aproximadamente) ha dejado de imprimirse en papel o de remitirse a los interesados, por lo que sólo es accesible a través de la web www.larioja.org/rea.

Esta reducción del volumen de hojas impresas a lo largo de cada campaña tiene unas consecuencias positivas en relación al medio ambiente (las 200.000 hojas que se han dejado de

imprimir suponen la no tala de unos 18 árboles), menos gasto energético y un empleo más eficiente de los recursos, ahorrando en tiempo de impresión y archivado.

Otra consecuencia muy positiva de la implantación de este sistema tiene que ver con la simplificación en la presentación de solicitudes de ayudas en varios aspectos: el registro telemático, la disminución de formularios a entregar, la reducción de fotocopias de DNI y la eliminación completa de fichas de terceros (domiciliación bancaria, por ejemplo) y certificados de la seguridad social agraria.

Respecto a la comunicación con los interesados, se ha simplificado significativamente el volumen de información remitida y se ha implantado el envío de comunicación de pagos mediante mensajes al teléfono móvil (SMS). La solicitud de este tipo de información es voluntaria y ha ido creciendo desde su implantación en 2008. Ese año la solicitaron un 10,6% de los interesados y en 2009, un 17,3%; es decir, algo más de 1.200 agricultores.



Legislación

Autonómica

Orden 30/2009, de 27 de noviembre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se establecen las bases reguladoras de las **ayudas previstas en el Eje IV del Programa de Desarrollo Rural de La Rioja 2007/2013**.

BOR nº 151, de 4 de diciembre de 2009.

Resolución nº 1396/2009, de 10 de noviembre, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se aprueba la ampliación de la cuantía máxima para las **ayudas a la renovación del parque nacional de maquinaria agrícola** para la convocatoria de 2009.

BOR nº 143, de 16 de noviembre de 2009.

Orden 29/2009, de 17 de septiembre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se establecen los requisitos legales de gestión y las buenas condiciones agrarias y medioambientales en relación con las **ayudas directas en el marco de la Política Agrícola Común**, así como de determinadas ayudas previstas en el Reglamento (CE) nº 1698/2005 del Consejo, de 20 de septiembre, y en el Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo, de 29 de abril, en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

BOR nº 120, de 25 de septiembre de 2009.

Orden 28/2009, de 16 de septiembre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden 13/2008, de 3 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se establecen las bases reguladoras de las **ayudas agroambientales previstas en el Eje II del Programa de Desarrollo Rural 2007/2013**.

BOR nº 120, de 25 de septiembre de 2009.

Orden 27/2009, de 9 de septiembre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden 7/2009, de 23 de enero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se regulan y convocan para la **campaña 2009/2010 los pagos directos de la Política Agraria Común (PAC)**.

BOR nº 115, de 14 de septiembre de 2009.

Fuente: www.larioja.org/bor

Nacional

Real Decreto 1680/2009, de 13 de noviembre, sobre la aplicación del **régimen de pago único en la agricultura** y la integración de determinadas ayudas agrícolas en el mismo a partir del año 2010.

BOE nº 275, de 14 de noviembre de 2009.

Ley 4/2009, de 20 de octubre, de **aprovechamientos de recursos pastables**.

BOE nº 271, de 10 de noviembre de 2009.

Resolución de 3 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la **indicación geográfica protegida "Chorizo Riojano"**.

BOE nº 258, de 26 de octubre de 2009.

Real Decreto 1486/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 947/2005, de 29 de julio, por el que se establece un sistema de **identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina**.

BOE nº 256, de 23 de octubre de 2009.

Orden ARM/2763/2009, de 5 de octubre, por la que se regula el Registro de **titularidad compartida de explotaciones agrarias**.

BOE nº 248, de 14 de octubre de 2009.

Resolución de 10 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, por la que se aprueba la **Guía del etiquetado facultativo de carne de cordero y cabrito**.

BOE nº 246, de 12 de octubre de 2009.

Real Decreto 1221/2009, de 17 de julio, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las **explotaciones de ganado porcino extensivo** y por el que se modifica el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen las normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

BOE nº 187, de 4 de agosto de 2009.

Real Decreto 1303/2009, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola y por el que se modifica el Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio, por el que **se regula el potencial de producción vitícola**.

BOE nº 185, de 1 de agosto de 2009.

Resolución de 18 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la **Denominación de Origen Protegida Queso Camerano**.

BOE nº 162, de 6 de julio de 2009.

Fuente: www.boe.es

Comunitaria

Reglamento (CE) nº 1120/2009 de la Comisión de 29 de octubre de 2009 que establece disposiciones de aplicación del **régimen de pago único** previsto en el título III del Reglamento (CE) nº 73/2009 del Consejo por el que se establecen disposiciones comunes aplicables a los regímenes de ayuda directa a los agricultores en el marco de la política agrícola común y se instauran determinados regímenes de ayuda a los agricultores.

Reglamento (CE) nº 1121/2009 de la Comisión de 29 de octubre de 2009 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 73/2009 del Consejo con respecto a los regímenes de ayuda a los agricultores previstos en sus títulos IV y V.

Reglamento (CE) nº 1122/2009 de la Comisión de 30 de noviembre de 2009 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 73/2009 del Consejo en lo referido a la **condicionalidad, la modulación y el sistema integrado de gestión** y control en los regímenes de ayuda directa a los agricultores.

Diario Oficial L 316, de 2 de diciembre de 2009.

Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se establece el marco de la actuación comunitaria para conseguir un **uso sostenible de los plaguicidas**.

Diario Oficial L 309, de 24 de noviembre de 2009.

Reglamento (CE) nº 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la **protección de los animales en el momento de la matanza**.

Diario Oficial L 303, de 18 de noviembre de 2009.

Reglamento (CE) nº 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (**Reglamento único** para las OCM).

Diario Oficial L 154, de 17 de junio de 2009.

Reglamento (CE) nº 473/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) nº 1698/2005 relativo a la **ayuda al desarrollo rural** a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) y el Reglamento (CE) nº 1290/2005 sobre la financiación de la política agrícola común.

Diario Oficial L 144, de 9 de junio de 2009.

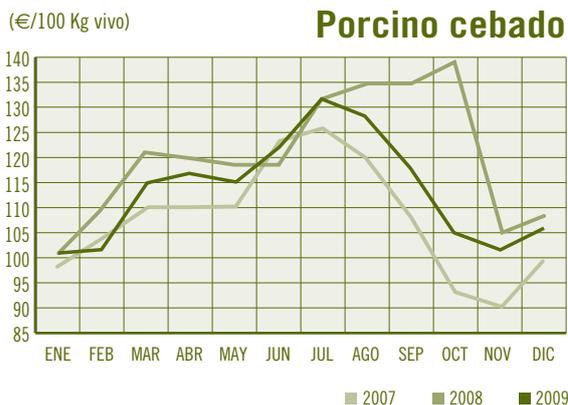
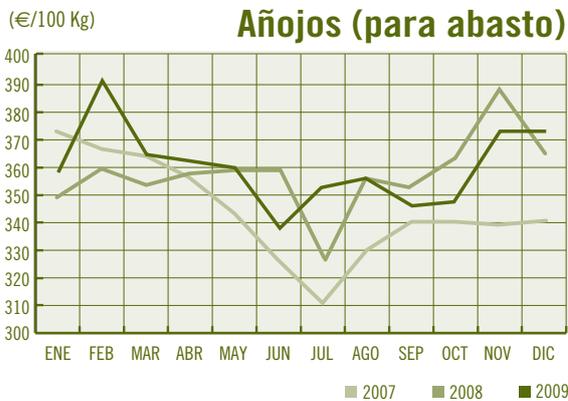
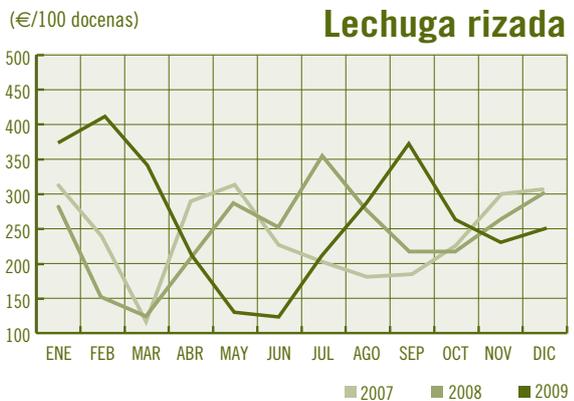
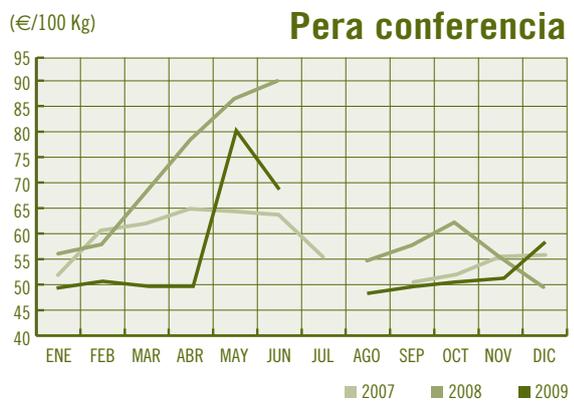
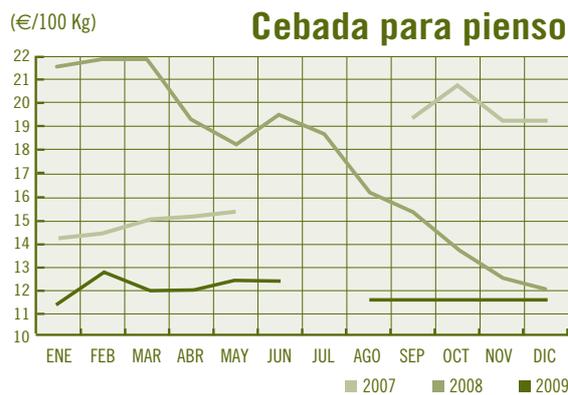
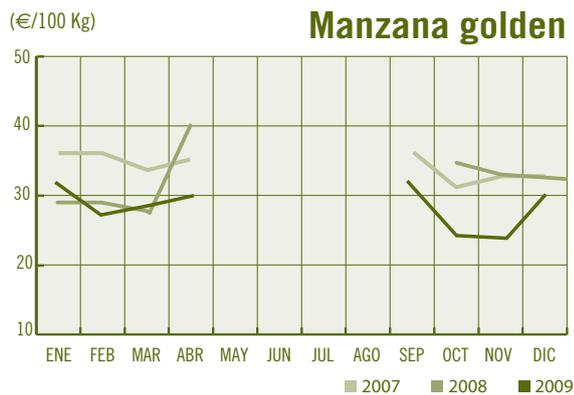
Fuente: <http://europa.eu.int/eur-lex/es>

Cotizaciones

Fuente: Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Agricultura	2008	2009												
	PRECIOS PERCIBIDOS (€/100 KG)	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
TRIGO BLANDO Y SEMIDURO	13,87	13,62	13,82	13,82	13,82	14,07	14,37			14,12	14,12	14,12	13,97	13,97
CEBADA PARA PIENSO	12,07	11,52	12,92	12,02	12,02	12,42	12,32			11,72	11,72	11,72	11,72	11,72
MAÍZ	13,85	14,02	14,27	14,15	14,22	15,43							13,70	13,70
HENO DE ALFALFA						12,62	12,62	12,62	12,62	12,62	12,62			
MANZANA STARKING Y ROJAS	30,00		15,00								23,00	23,00		
MANZANA GOLDEN Y AMARILLAS	33,00	32,00	27,33	28,00	30,00						32,67	25,00	24,50	30,00
PERA BLANQUILLA	49,33	49,33	51,17	53,50	55,50					32,00	43,33	48,00	49,00	45,00
PERAS CONFERENCIA Y TARDÍAS	50,00	49,83	50,17	49,83	48,33	80,33	68,00			47,00	50,00	50,67	51,67	57,00
ALMENDRA CÁSCARA LARGUETA		100,00	105,33	116,00	116,00	106,00	106,00	101,45			57,00	53,33	50,00	50,00
CHAMPIÑÓN	130,00	103,33	93,33	86,67	73,33	70,00	86,67	133,33	133,33	126,67	103,33	93,33	93,33	95,00
SETA PLEUROTUS	257,50	206,67	160,00	186,67	180,00	140,00	130,00	188,00	270,00	285,00	256,00	228,00	240,00	
ACELGA HOJA AMARILLA	39,00		69,00				42,50	43,00	45,00	45,00	41,66	45,00	45,00	
BORRAJA CON HOJA	50,00	60,00		53,00	60,00	51,67	50,00	55,00	60,00	73,33	61,66	30,00	30,00	
BRÓCULI	42,33	45,33	36,67	37,50		45,00	45,00	35,00	38,33	51,33	46,67	25,00	35,00	
COLIFLOR	26,20	33,24	27,47	30,66	30,15	31,14	24,44			31,43	30,70	14,26	21,92	
LECHUGA RIZADA (€/100 doc.)	300,00	371,67	416,67	343,33	213,33	130,00	126,67	208,00	270,00	360,00	260,00	230,00	250,00	
TOMATE MESA 1ª								50,33	35,00	35,00				
PATATA	13,50	12,00	12,33	12,50			17,00		6,00	3,67	4,00	4,00	4,00	

Ganadería	2008	2009												
	PRECIOS PERCIBIDOS	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
AÑOJOS (ABASTO) (€/100 kg)	366,80	359,68	391,00	365,89	362,69	360,02	337,37	353,11	358,35	347,97	348,22	372,64	372,64	
CORDERO LECHAL (€/100 kg vivo)	555,00	495,50	328,50	287,33	283,00	283,00	283,00	361,00	436,00	518,00	541,00	533,50	518,50	
CABRITO LECHAL (€/100 kg vivo)	556,67	521,67	357,00	310,00	301,67	345,00	350,00	483,33	525,00	571,00	574,00	585,00	575,00	
PORCINO CEBADO (€/100 kg vivo)	107,00	102,67	103,67	115,67	117,00	115,67	122,33	133,33	128,00	117,33	105,00	102,67	106,00	
LECHE DE VACA (€/100 litros)	37,00	48,00	33,26	31,00	29,55	27,00	26,00	26,00	26,00	28,00	30,00	30,00	30,00	
HUEVOS (€/100 doc.)	141,33	139,33	146,00	143,00	115,00	115,00	115,00	115,00	117,00	119,33	121,00	123,00	123,00	
LECHONES (€/unidad)	26,67	27,00	25,50		46,00	33,30	27,50	29,33	27,00	26,33	23,67	32,00	33,00	
POLLO (€/100 kg)	102,67	111,67	129,50	116,33	107,33	91,67	94,67	101,00	110,33	116,33	102,67	91,67	85,00	



Estadística Agraria

EN PAPEL...



La agricultura y la ganadería: la superficie de cada cultivo, el número de cabezas de ganado, las producciones, la evolución de la renta, la maquinaria, la población activa, los datos climáticos e hídricos... La *Estadística Agraria Regional* recoge toda esta información sobre el sector agrario riojano en el año 2007 y ofrece un avance de las superficies de 2008. Abundantes gráficos y mapas acompañan a las cifras en esta publicación, editada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, imprescindible para conocer con minuciosidad la evolución del sector primario riojano en los últimos años.

En la página web del Gobierno de La Rioja (www.larioja.org/agricultura), en el apartado de estadística, se puede descargar gratuitamente la versión digital en formato pdf. El libro se puede adquirir en librerías al precio de 10 euros.

ESTADÍSTICA AGRARIA REGIONAL 2007

Estadística, 15

Edita: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

ISSN: 1887-4029

2009. 118 páginas

PVP: 10 €



...Y EN LA RED

La página web del Gobierno de La Rioja ha puesto en marcha un completa base de datos que permite la consulta de las superficies de cultivo y de los censos de ganadería por municipios, o comarcas agrarias, desde el año 1991. El acceso a esta información se puede realizar desde el apartado de Agricultura (www.larioja.org/agricultura) o desde el área de Estadística (www.larioja.org/estadistica), al ser fruto de la colaboración de ambos departamentos: la Consejería de Agricultura ha aportado los datos y el Instituto de Estadística ha desarrollado la aplicación web.

Es una herramienta que permite conocer el sector agrario riojano al detalle.

El carácter dinámico de la información posibilita la realización de múltiples consultas: series históricas de superficie o cabezas de ganado de cualquier municipio o comarca agraria, las hectáreas cultivadas en secano y regadío, el tipo de aprovechamiento de suelos (cultivos, pastos o forestales), la distribución de la superficie por tipos de cultivo, los censos de cada ganadería... Para ayudar al usuario, además de la consulta general de datos de agricultura o de ganadería, se han creado ya las consultas que suelen ser más solicitadas. La base de datos posee varias herramientas que permiten adicionar o quitar variables, ordenar las cifras, exportar las consultas a Excel para su tratamiento posterior, imprimirlas o guardarlas en formato pdf. También dispone de la posibilidad de realizar gráficos desde la propia aplicación.

VII WORLD WINE FORUM
VII FORUM MONDIAL DU VIN

12, 13 y 14 de mayo

Palacio de Congresos de La Rioja
Riojaforum
Logroño. La Rioja. España

www.forovino.com



VII FORO MUNDIAL DEL VINO

“ Queremos que te manches de vino, que te empapes de todo lo que rodea a este apasionante mundo. Prácticas vitícolas y enológicas, últimas tendencias de marketing, estrategias para consolidar y abrir mercados, nueva normativa... todo cabe en este encuentro único que gira en torno al mundo del vino. ”



Dícese de la cita indiscutible del mundo del vino que no te puedes perder.



**Gobierno
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural



federación
de empresarios
de la rioja



Imagen del 1908 en la que se ve a un grupo de mujeres realizando el degüelle de las botellas a mano. / Bodegas Bilbaínas

Algo que celebrar

Bilbaínas, Muga y Escudero, las únicas bodegas en La Rioja que continúan elaborando cava con la técnica tradicional

Texto y fotografías: *Raquel Cano*

La botella preside la mesa y todo parece dispuesto. La malla que ciñe el corcho protege el líquido contenido en su interior del resto del mundo. En la cara oculta, el cava aguarda fresco, ligero, escondido. Retirada la pequeña armadura, un sonido en seco, y poco después las burbujas ascenderán por la copa buscando la orilla. Pero esta vez el aroma del cava nos recuerda a los campos de Viura y Malvasía, y a las tierras donde se cultivan. Porque en La Rioja se elaboran vinos espumosos bajo la DO Cava con el mismo método tradicional de hace siglos. Tres bodegas riojanas, Bodegas Escudero, Bodegas Muga y Bodegas Bilbaínas, siguen elaborando hoy cava como entonces, y sitúan a La Rioja en la cuarta productora nacional.



Desde que los romanos dejaron sus huellas sobre las tierras de La Rioja, los cultivos vitícolas han poseído una atrayente fascinación para las gentes que las han habitado. Primero fue el vino, y siglos después, el cava. La elaboración de vinos espumosos en La Rioja tuvo su desarrollo a principios del siglo xx. La Rioja posee un potencial vitícola inmejorable y resulta una zona geográfica idónea para su cultivo. El cava es un tipo de vino cuyo proceso de elaboración difiere de otros por usar el método *champenoise* –originario de la región de Champagne– que consiste en someter al vino a una segunda fermentación en botella. Tres bodegas riojanas emprendieron su particular viaje hacia el mundo del cava, Bodegas Escudero, Bodegas Muga y Bodegas Bilbaínas, y siguen elaborando cava como hace siglos.

La Denominación de Origen Cava concentra en la actualidad a siete Comunidades Autónomas a lo largo de todo el territorio nacional: Cataluña, La Rioja, Aragón, Navarra, País Vasco, Comunidad Valenciana y Extremadura. La Rioja es la cuarta productora, con un total de 163.652 botellas al año. En la actualidad 113,04 hectáreas en La Rioja están inscritas en la Denominación de Origen Cava, que se reparten por una veintena de municipios, entre otros, Haro, Alesanco, Azofra, Briones, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Fonzaleche, Hormilla, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo y Grávalos (datos ofrecidos por el Consejo Regulador Cava). En La Rioja, al coincidir en un mismo ámbito geográfico dos Denominaciones de Origen: Rioja y Cava, existe lo que se conoce como “doble inscripción”, un sistema que permite a agricultores y bodegas inscribir sus viñedos en las dos Denominaciones, siempre que se informe al Consejo Regulador Rioja de la cantidad de uva que se destina a uno u otro vino. El Consejo Regulador Cava tiene su sede en Cataluña y fija la producción máxima autorizada en 12.000 kg/ha.

Hemos hablado con estas tres bodegas riojanas para conocer su particular historia. El inicio de algunas de ellas comienza por amor al cava transmitido de padres a hijos, es el caso de Amador Escudero, cuarta generación de bodegueros y enólogo de Bodegas Escudero (Grávalos), la única bodega riojana inscrita exclusivamente en la DO Cava. Sentados en una mesa en una pequeña sala contigua a la bodega, Amador relata todo: “mi padre estudia enología y se marcha a Vilafranca del Penedés, y es ahí donde aprende a hacer cava. Vuelve aquí y sigue haciendo vino, empieza a hacer sus botellitas de cava pero como capricho, a lo mejor hacía unas 100 ó 200 botellas para los amigos”.

Isaac Muga, biólogo y enólogo de Bodegas Muga (Haro), se incorporó hace siete años a la bodega; aunque ya elaboran cava desde los años setenta, no se hizo de forma regular por falta de tiempo. Isaac estudia y trabaja en Francia, y regresa con un concepto claro de lo que quería hacer: retomar la actividad emprendida por su padre

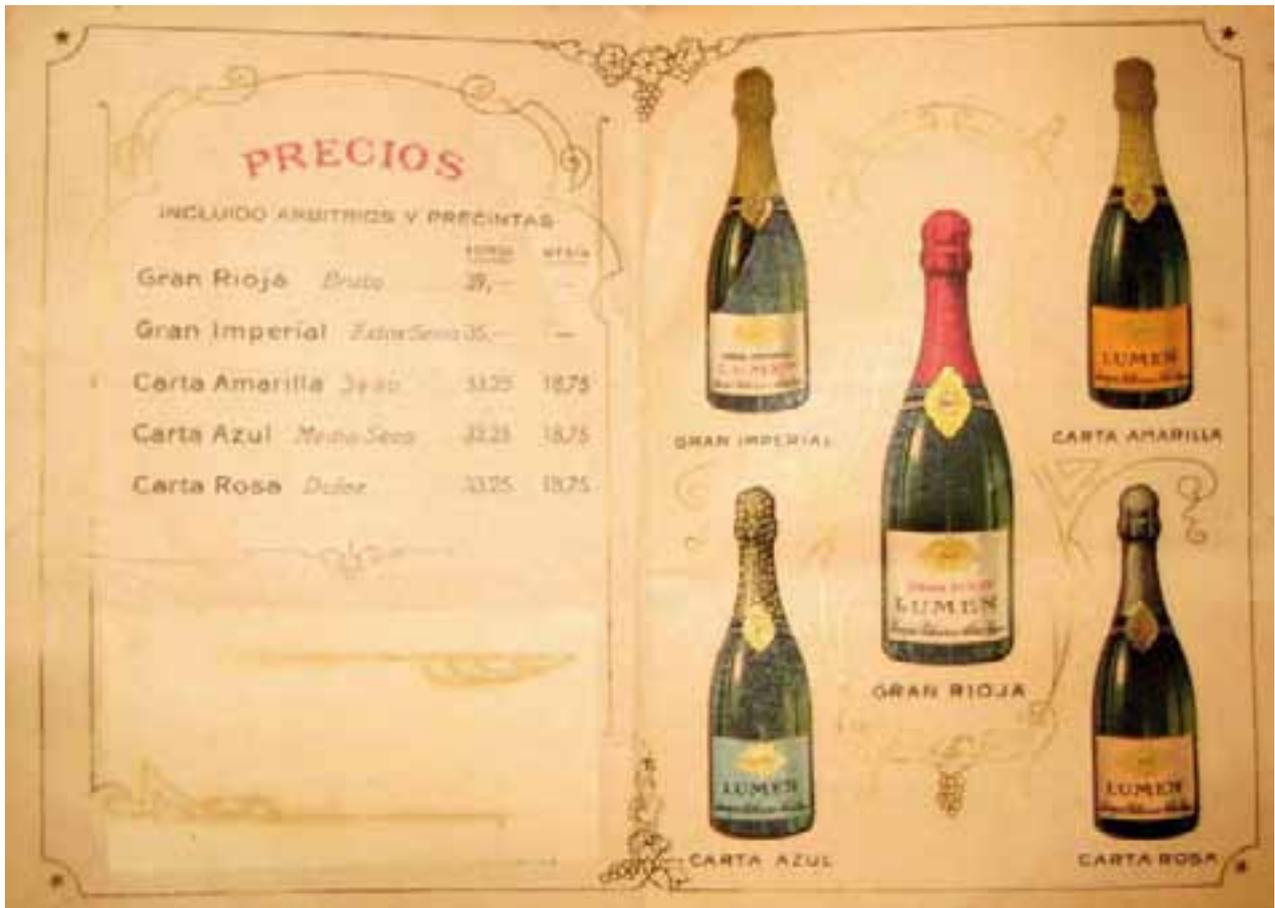


Botella de cava Benito Escudero con bozal y tapón lista para consumir.

años atrás, él nos lo cuenta así: “empezamos porque a mi padre le encantan los cavas, le apasionan, los espumosos en general, y mi padre empezó de la manera más común, dijo: voy a hacer cava, si lo vendo bien, y si no me lo bebo”. Hoy, junto a su hermano Jorge, se encarga del departamento técnico de la bodega.

Aunque el empeño y la constancia ganaron por fin la batalla, durante años en ambas bodegas se dejó de producir por falta de tiempo, dedicación o abandono de la actividad. Amador Escudero nos explica: “hace unos cincuenta años mi padre sufrió un accidente [...] fue una época muy mala, así que después de aquello empezó a buscar salidas, elabora vinagres, mistelas, y empieza a hacer cava y a venderlo en el mercado y, poco a poco, pues aquí estamos”. Isaac Muga también explica cómo durante años se interrumpe la actividad: “tuvimos muchos altibajos de producción, había años que sí que producíamos, años que no, digamos que no era nuestra prioridad”.

Bodegas Bilbaínas (Haro), tiene el honor de ser la primera bodega en La Rioja en elaborar champán (antes todo era champán; superados los litigios con Francia acerca del nombre que debía llevar el nuevo vino elaborado en España, no es hasta los años sesenta cuando pasa a denominarse oficialmente “cava”). Su historia se remonta a principios del siglo xx, y es en 1913 cuando sacan al mercado su primer espumoso, Lumen, en memoria a la ciudad de Haro (la primera ciudad española con alumbrado eléctrico en sus calles), y probablemente el primer champán riojano que llenó las copas de la sociedad de la época. Diego Pinilla, director técnico de la bo-



Antigua tarjeta publicitaria del champán Lumen, de Bodegas Bilbaínas.

dega, nos relata parte de su historia: “en su momento fuimos proveedores de champán de casas como Victor Clicquot, había muy buenas relaciones comerciales con Mercier, que son grandes firmas de champán en la actualidad, e incluso llegamos a producir para ellos (con su etiqueta) entre 1921 y 1925”. Aunque Lumen desapareció con el tiempo, la puesta en escena del champán en la región no había hecho más que empezar.

Lo que el cava esconde

En el proceso de elaboración del cava se tiene en cuenta la recogida de la uva en campo y su transporte, así que una vez vendimiada es transportada con especial cuidado hasta la bodega, “lo importante es que la uva esté bien sana, que no venga ni una uva podrida” —explica Amador—, porque esta uva debe reunir unas condiciones específicas; debe ser una uva no muy madura, con acidez alta y poca graduación.

Igual de importante es la variedad escogida para su elaboración, la mayor parte del cava que se produce en La Rioja se hace a partir de cuatro variedades: la Viura, que se cultiva mayoritariamente (el 69%); seguida de la Malvasía riojana (15%); la Chardonnay (15%); y la Pinot Noir (1%) para los cavas rosados. Algunas variedades importadas como la Chardonnay encontraron en La Rioja su hábitat natural. De la finca Monteyerga es de donde procede la principal materia prima para elaborar los espumosos de Bodegas Escudero: la Viura, pero hace unos 25 años incorporaron la Chardonnay para su segunda marca de cava “esta variedad se adaptó muy bien aquí”, nos cuenta Amador. Lo que aportan estas variedades al cava hace que el producto final acabe diferenciándose del resto que se hace en España.

Convencido de que los cavas elaborados en La Rioja deben tener su propia identidad para evitar la uniformidad,

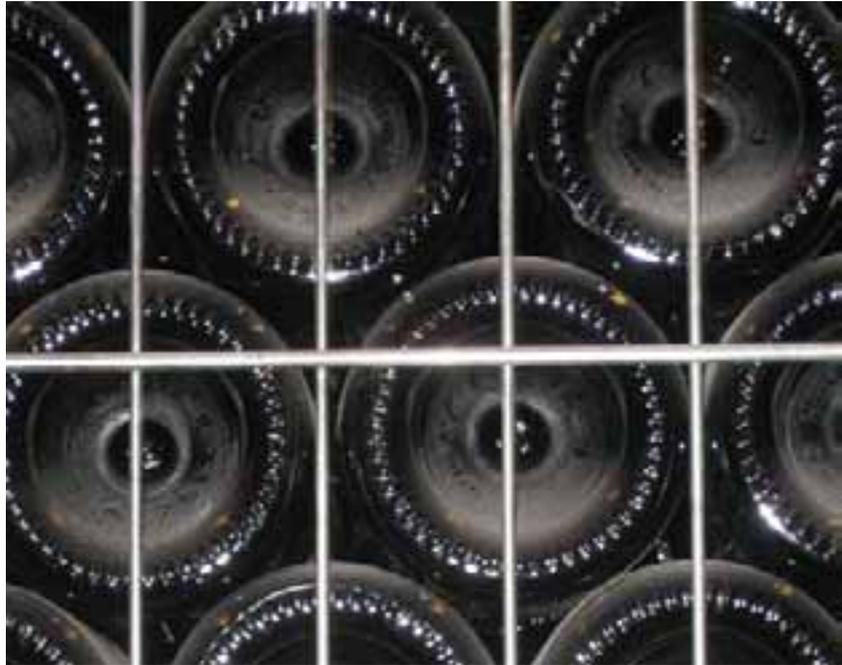
Isaac Muga se muestra defensor de las variedades más regionales, porque con ellas se puede elaborar un cava que se distinga del resto de espumosos producidos en otras partes del mundo. Especialmente protector de la Viura, una variedad que en La Rioja ha ido reduciéndose poco a poco en favor de algunas variedades tintas, hasta ver menguadas importantes superficies de viñedo, “es una pena que en La Rioja estemos perdiendo estas superficies de viñedo de Viura”, y continúa: “ahora estamos investigando mucho y aprendiendo a cultivar Chardonnay, y digo aprendiendo porque cada zona tiene su tratamiento y tenemos que saber cultivarlo... pero nuestro futuro dentro del cava lo vemos y lo seguimos viendo con una base de Viura”.

Diego Pinilla nos cuenta lo que confieren estas variedades tradicionales de La Rioja a sus cavas: “la Viura es: una variedad un poquito más neutra y nos aporta lo que es el cuerpo

del vino, esa base un poco neutra que hace falta en un cava..., la Malvasía aporta algo, más de frescura, es un poco más floral, más aromática, crea un punto de distinción". Pero también influye la tierra, el clima y la zona donde se cultivan, como nos explica Isaac: "se nota mucho la tierra, la zona alta marca mucho los vinos, son vinos que tienen mucha mineralidad, normalmente cuando un vino blanco es muy mineral, suele dar una estructura en boca muy ácida, muy seca, y la Viura es todo lo contrario [...] y en La Rioja hay una diferencia: en Cataluña se ha renovado muchísimo viñedo, y aquí la mayoría del cava que se ha hecho ha sido con viñedos viejos, porque toda la uva blanca, hasta ahora, es viña vieja obligatoriamente". Con la autorización de nuevas variedades como la Malvasía o Chardonnay, por parte la DOC Rioja, se prevé un aumento de superficies de estas variedades en ambas Denominaciones.

El tiempo de lía

La segunda fermentación en botella es el momento más importante en la vida de un cava, es donde se diferencia del resto de los vinos. Aquí es donde las levaduras se alimentan del azúcar y lo transforman en alcohol y gas. En el interior de bodegas Muga se percibe el olor a vino por las esquinas mientras se oye a lo lejos el traqueteo de las máquinas que vienen y van. Las botellas están recubiertas por una delgada nube de polvo. En el interior de cada una de ellas un diminuto universo aguarda a que las leyes de la química cumplan lo prometido. Pero pasarán muchos meses antes de que las diminutas burbujas vean por



Cerradas las botellas, se colocan en posición horizontal, "en rima", donde tiene lugar la segunda fermentación. Sala de crianza de Bodegas Muga.

fin la luz. Porque el tiempo "en rima" es sagrado. Tan importante que se alarga el periodo de crianza más allá de lo establecido, y se opta por que vayan saliendo las botellas en función de la demanda para que el vino descanse más tiempo. "Cuando tienes que vender, tienes que vender, pero hay una diferencia brutal cuando un cava está bien macerado en rima" —señala Isaac.

Nos adentramos en el interior de los calados de Bodegas Bilbaínas, un entramado de pasadizos desprovistos hoy de cualquier actividad. Los pasillos son estrechos y largos y relativamente húmedos. Mientras los recorremos, Diego Pinilla nos va contando: "aquí se trabajaba el vino, todo lo que son barricas lo hemos subido al piso de

arriba, el único uso que le damos ahora es para el cava". En cierto modo uno puede imaginarse en esta atmósfera oscura y aislada a las gentes trabajando con el frío húmedo de la bodega metido en sus huesos y en sus ropas. Claro que eso era antes, cuando la mano de obra del hombre se requería y necesitaba para todo. En mitad de este laberinto de calados Diego señala: "las botellas permanecen totalmente aisladas del ambiente, lo importante es que el vino descanse". Nueve meses es el mínimo establecido, un periodo tan vital en la vida del cava como necesario para garantizar su calidad: "estamos ahora mismo más cerca de los 24 meses de crianza sobre lías, lo cual permite una burbuja más fina, y para lo que es la complejidad del cava, mucho mejor".

En el interior de Bodegas Escudero las botellas están dispuestas transversalmente unas sobre otras con una disciplina marcial. Enormes jaulones revisitan las salas de la bodega de principio a fin. Estas celdas de hierro albergan cientos de botellas de cava durante la crianza. Unas lámparas antiguas y doradas colgadas del techo rompen una escena rectilínea y proporcionan algo de calidez. Amador nos aclara algunos detalles del proceso de envejecimiento:

Botellas de cava de Bodegas Escudero, justo después del degüelle, durante la fase de licor de expedición para restablecer el volumen inicial.





Detalle de la cápsula de una botella de cava Conde de Haro, de Bodegas Muga.

“cuanto más tiempo esté el vino con el carbónico, más se integra el gas en el vino, y mejor será la burbuja”.

Una enorme estructura metálica formada por dos brazos en forma de cubo preside un rincón de la bodega, se trata de un *giropalé*. Se usa durante la operación de removido: un complicado sistema de giros que hace que las levaduras vayan cayendo en espiral hasta el cuello de las botellas. Amador nos explica esta operación que requiere técnica, observación y experiencia: “nosotros la hacíamos a mano hasta que mi padre cumplió los 75 años, pero cuando se jubiló... Nos pasó además una cosa muy curiosa, nos trajimos unos *giropalés* de Francia y usamos unos programas franceses, y no había manera de bajar las levaduras. Fui a Cataluña y me traje unos programas de allí, pero tampoco resultaron. Al final compré un *giropalé* manual, con cajones de madera, y le hicimos unos agujeros, mi padre fue probando, para la izquierda, para la derecha, y con una bombilla para ver cómo iba la levadura... Le costó dos años, pero al final hicimos nuestros propios programas, y funcionan de cine. A esto le llaman hoy investigación y desarrollo. Entonces era probar, probar

y probar”, y concluye: “el cava tenía mucha mano de obra, ahora sigue teniendo, pero no es ni la décima parte que hace treinta años”. Y tiene razón, estos gigantes con brazo de hierro, como tantos otros, vienen a ahorrar mano de obra y han sustituido al músculo entrenado sin conocer la fatiga.

El cava en el mundo

Una gran parte del cava que producen estas bodegas riojanas se queda en territorio nacional, especialmente en el norte de la Península, el resto se vende en el exterior. Pero ¿sabemos en España que en La Rioja se elabora cava? Cataluña es la primera Comunidad productora y la mayor parte de superficie de viñedos se encuentra allí, esto lleva a pensar que es ésta la única región productora, sin embargo, en el extranjero sí aprecian esta diferencia: “hay mucha más cultura en exportación, de lo que es un cava, que en el mercado nacional. En el mercado nacional cuando dices que en La Rioja se elabora cava, se quedan sorprendidos”, apunta Isaac. Diego coincide en este tema, “fuera de España es más normal saberlo, aquí la gente asume que el cava es catalán”.

El futuro del cava se muestra en ascenso, después del *boom* de los años noventa hubo un retroceso drástico en las ventas pero parece que el sector vuelve, poco a poco, a recuperarse. Las exportaciones también han crecido (cerca de un 10%) y se observa un crecimiento de la demanda de los vinos espumosos en general, que ha acabado por beneficiar al cava: “el hecho de que el champán esté desarrollándose en el mercado nacional, creo que es muy beneficioso para el mundo del cava”, apunta Isaac. Este vino ligero, bajo en alcohol y fácil de beber, parece que tiene un buen futuro.

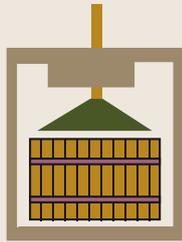
Hemos llegado al final de nuestro recorrido, nos encontramos en un lateral de Bodegas Bilbaínas, enfrente de la antigua fachada principal y junto a la estación de ferrocarril, “la entrada del tren estaba aquí, delante de la fachada, así que descargábamos los vinos aquí directamente”, nos dice Diego en un momento de nuestra visita.

Hoy ya no hay viajeros que esperen al tren, los bancos permanecen vacíos sobre los andenes, y atrás quedó el movimiento y el trájin propio de la estación. Porque el cava ya no viaja en vagones. Pero este espumoso riojano se bebe en Alemania, en Holanda, en EEUU, en Canadá o en Suiza, porque estas tres empresas riojanas exportan a medio mundo. Sí, el cava huele y sabe a La Rioja.

Tipos de cava

Los distintos tipos de cava según su contenido en azúcares:

Brut Nature: hasta 3 g/l y sin adición de azúcar
Extra brut: hasta 6 g/l
Brut: hasta 15 g/l
 Extra seco: entre 12 y 20 g/l
 Seco: entre 17 y 35 g/l
 Semi-seco: entre 33 y 50 g/l
 Dulce: más de 50 g/l



Proceso de elaboración del cava

El cava es un tipo de vino cuyo proceso de elaboración se distingue de otros vinos por usar el tradicional método *champanoise* que consiste en someter a los vinos a una segunda en botella.

Una vez en la bodega, la uva pasa a la prensa, donde se extrae el mosto flor sin estrujar demasiado las uvas.

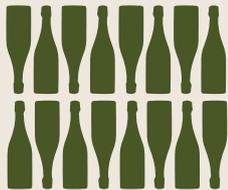


Se separa de los hollejos, y el mosto es llevado a unos depósitos fríos para que deposite toda la suciedad.

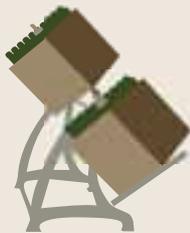
Pasadas 24 horas, se lleva a fermentar en depósitos a una temperatura de entre 14 y 16 grados durante unos 15 días.



Se van haciendo trasiegos, y una vez que el vino está limpio, se filtra y pasa a un depósito mezclador. Aquí tiene lugar la **operación del tiraje**: se añade el licor de tiraje (un preparado de azúcar y levaduras), y se embotella.



Cerradas las botellas, se colocan en posición horizontal, llamada “**en rima**”, donde tiene lugar la segunda fermentación (los compuestos interaccionan y las levaduras se depositan en el fondo de la botella). Aquí estarán un mínimo de 9 meses.



Operación de **removido**. Concluida la fase de “rima”, las botellas se someten a giros diarios para que los sedimentos se depositen en el cuello de la botella, permaneciendo “en punta” hasta el momento de proceder a su degüelle.



Fase de degüelle. Se expulsa la parte del vino que contiene los sedimentos (cuello de la botella), y para restablecer el volumen se añade el licor de expedición: el mismo vino base o un licor con un contenido en azúcar que variará dependiendo del tipo de cava.



El proceso termina con el encorchado definitivo de las botellas y su etiquetado.



Agricultura gestionará 100 millones de euros en 2010

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural gestionará más de 100 millones de euros en 2010 para atender las necesidades del sector agrario e impulsar la investigación y el desarrollo rural. Esta cantidad suma los 62,7 millones de euros de presupuesto propio, que se incrementa un 1,10% respecto al anterior ejercicio, y alrededor de 40 millones de euros de ayudas financiadas por la Unión Europea que serán íntegramente gestionadas por el Gobierno de La Rioja.

Por departamentos, la principal partida presupuestaria corresponde a la Dirección General de Calidad, Investigación y Desarrollo Rural, 36 millones de euros, que permitirán acciones promocionales de los productos de calidad, ayudas para incrementar la competitividad del sector agrario y continuar los planes de investigación, así como la construcción del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV).

La Dirección General de Agricultura y Ganadería cuenta con un presupuesto de 20,7 millones de euros, destinado fundamentalmente a ayudas a los diferentes sectores agrarios y a obras en caminos, regadíos y concentración parcelaria.

La Secretaría General Técnica dispondrá de una partida de 5,8 millones de euros para gastos de personal y mantenimiento de las instalaciones, publicaciones, controles de la PAC, trabajos estadísticos y gestión del Registro de Explotaciones Agrarias.

Mejora el Servicio de Información Agroclimática (SIAR)

Desde el pasado mes de septiembre, el Servicio de Información Agroclimática de La Rioja (SIAR) está empleando un nuevo sistema de recogida y validación de los datos procedentes de las 19 estaciones de la red ubicadas en las diferentes comarcas agrícolas de La Rioja.

Este nuevo sistema asegura aún más la calidad de los datos recogidos, al añadir a los trabajos periódicos de mantenimiento y comprobación del funcionamiento de los sensores realizados en campo la validación de los datos recogidos. Esta validación consiste en la

comprobación estadística de la fiabilidad de los datos registrados.

Además, el nuevo sistema introduce una nueva forma de comunicación con las estaciones, el GPRS, que sustituirá paulatinamente al actual GSM y permitirá recoger y actualizar datos en la página web (www.larioja.org/siar) con una mayor frecuencia: cada dos horas, en lugar de cada día como hasta ahora. En el momento de redactar esta información, el SIAR cuenta con seis estaciones que actualizan datos cada dos horas: Agoncillo (Valdegón), Albelda de Iregua, Casalarreina, Alfaro, Leiva y Rincón de Soto.



Estación agroclimática ubicada en Foncea. / SIAR

Rosa López y M^a Pilar Santamaría, sobresaliente cum laude por sus tesis doctorales

Las investigadoras del Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (CIDA) Rosa López Martín y M^a Pilar Santamaría Aquilué han obtenido la calificación sobresaliente cum laude por sus respectivas tesis doctorales. En concreto, López Martín leyó su tesis titulada "Control de la fermentación maloláctica en vinos tintos de Rioja. Influencia en su calidad higié-

nica, físico-química y sensorial" el pasado 20 de abril en la Universidad de La Rioja y Santamaría Aquilué, un día después, en el CIDA, bajo el título "Ecología de la fermentación alcohólica en la DOC Rioja. Selección de levaduras para la elaboración de vinos tintos". Ambas técnicas desarrollan su trabajo desde hace varios años en la Sección de Viticultura y Enología del CIDA.

Instalaciones del CIDA, donde las investigadoras han realizado sus respectivos estudios. / CIDA



Sale al mercado el queso Camerano con Denominación de Origen

Con el acto de colocación de la primera etiqueta de la Denominación de Origen Queso Camerano, en la empresa Lácteos Martínez y a cargo del presidente de La Rioja, Pedro Sanz, comenzó el pasado mes de noviembre la comercialización del producto con marca de calidad. Se trata del primer queso de la región en obtener la DOP, que ampara cuatro tipos diferentes de producto: fresco, tierno, semicurado y curado. El queso Camerano se elabora exclusivamente con leche pasteurizada de cabra procedente de las ganaderías

inscritas en esta Denominación y tiene la corteza grabada con la forma de las tradicionales cillas (mimbre trenzado) que se usaban en Cameros. Se comercializa en piezas enteras de entre 200 y 1.200 gramos de peso. Tanto las que serías elaboradoras como las ganaderías de las que procede la leche deben estar ubicadas en la zona geográfica que comprende la Denominación: casi toda La Rioja, excepto algunos municipios de Rioja Baja y Media. Actualmente, las que serías inscritas en la DOP son Lácteos Martínez y Quesos Tondeluna.



El presidente de La Rioja, Pedro Sanz, junto al consejero de Agricultura (izda.) y al maestro que sero de Lácteos Martínez, Javier Martínez, coloca la primera etiqueta de DOP Queso Camerano. / José Manuel Zorzano

260.000 euros para la remolacha en producción integrada

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural aportará 260.000 euros al sector azucarero riojano para apoyar el cultivo en producción integrada, que supone ahora mismo el 85% de las 1.139 hectáreas cultivadas. Esta cantidad será distribuida entre el sindicato ARAG-Asaja (120.000 euros), la cooperativa El Cierzo (100.000 euros), como entidades que gestionan los contratos con la mayor parte de los cultivadores riojanos con la azucarera de Miranda de Ebro, y la Asociación

para la Investigación de la Mejora del Cultivo de la Remolacha Azucarera AIMCRA (40.000 euros), cuyo objetivo es la investigación y el asesoramiento al sector. Durante la firma del convenio con las tres entidades, el consejero de Agricultura, Íñigo Nagore, mostró su satisfacción por el avance del sector en los últimos años, tras los delicados momentos vividos al aprobarse la OCM del azúcar, e insistió en la necesidad de seguir mejorando en técnicas y rendimientos.



Almendros en plena floración. / Ch. Díez

Agricultura impulsará la experimentación en almendros

La Consejería de Agricultura pondrá en marcha diferentes proyectos de experimentación en el sector de la almendra con el objetivo de garantizar el mantenimiento de esta actividad en la región, incrementar la competitividad de las explotaciones riojanas y procurar, en la medida de lo posible, el crecimiento de su estructura productiva y de su rentabilidad. En concreto, se experimentará con variedades de floración tardía, más resistentes a las heladas y a las sequías, y con variedades autopolinizantes que permitan optimizar los rendimientos. Así mismo, se estudiará la introducción del riego por goteo. En una reunión con las organizaciones agrarias y los productores de almendra, el consejero de Agricultura, Íñigo Nagore, aseguró que este cultivo “puede constituir una interesante alternativa al cereal en las zonas media y baja de La Rioja”. Para ello, en primer lugar, señaló, “hay que estudiar de qué forma valorizar la producción, intentando que se quede en La Rioja y no se derive a organizaciones de productores de otras regiones. Sería muy interesante llegar a acuerdos entre las dos entidades productoras de La Rioja, Riojana de Frutos Secos y Almondrea Riojana, con el objetivo de mejorar las estructuras de comercialización y ofrecer un producto mucho más competitivo”.



Entre las iniciativas que puede subvencionar el Leader se encuentra la preservación del patrimonio de los pueblos. En la imagen, iglesia de Laguna de Cameros. /Ch. Díez

Arranca el proyecto Leader con 17 millones de euros para los próximos cinco años

Durante los próximos cinco años, el medio rural riojano podrá beneficiarse de 17 millones de euros para desarrollar proyectos enmarcados en la iniciativa Leader del Programa de Desarrollo Rural. Estos fondos, provenientes de la Unión Europea y las Administraciones nacional y autonómica, se distribuirán entre los tres Grupos de Acción Local que operan en La Rioja –Ceip, La Rioja Suroriental y La Rioja Alta– para la gestión de los proyectos que presenten empresas o particulares enmarcados en las estrategias que seguirá cada grupo en su ámbito territorial. Podrán subvencionarse iniciativas que permitan diversificar la economía y mejorar la calidad de vida, a través de acciones turísticas o de valorización del patrimonio por ejemplo; la mejora del medio ambiente y del entorno rural, con actividades innovadoras o la utilización de energías limpias en las explotaciones; proyectos para

incrementar la competitividad, etc. Los proyectos se presentarán a los grupos de acción local y, tras su estudio, podrán ser subvencionadas hasta un 40% de la inversión en actividades productivas y el 100% si no son productivas. Todo ello bajo la supervisión de la Consejería de Agricultura y siguiendo unos procedimientos de publicidad, concurrencia y transparencia con la convocatoria pública de las ayudas.

Tras la publicación, a primeros de diciembre, de la orden que establece las bases reguladoras para la gestión del programa, falta por firmar los convenios con los tres Grupos de Acción Local para comenzar su actividad.

El Leader, que incrementa su presupuesto en más de 6 millones de euros sobre el periodo anterior, puede beneficiar de forma directa a una población de más de 100.000 personas de 159 municipios.

El VII Foro Mundial del Vino, del 12 al 14 de mayo de 2010

Tras la firma del convenio de colaboración entre la Consejería de Agricultura y la Federación de Empresarios de La Rioja, arrancan los preparativos para la celebración el próximo mes de mayo, del 12 al 14, de la séptima edición del Foro Mundial del Vino, junto con la actividad paralela “Paseo por los Grandes de La Rioja”. El consejero de Agricultura, Íñigo Nagore, ha explicado que este convenio constituye la materialización de un esfuerzo compartido por organizar “el congreso científico más importante que se celebra en la actualidad en torno al mundo del vino”. Asimismo, ha destacado que entre sus objetivos se encuentra impulsar una nueva edición “más ágil, en vanguardia y con incuestionable valor científico”, ya que este congreso, ha dicho, “ha demostrado anteriormente en sus conclusiones que ha sabido encontrar respuestas y anticiparse a la situación del contexto vitivinícola en las diferentes áreas que aborda”.

Con la programación a punto de cerrarse, la estructura general del congreso repetirá la fórmula de la edición anterior, con las áreas de Viticultura, Enología, Legislación y Economía, y Marketing como ejes principales de ponencias y mesas redondas.

Imagen de la próxima edición del Foro del Vino.





El vino tinto de Tempranillo se envejeció durante doce meses en barricas nuevas de roble americano, francés, húngaro y español.

Experiencias con roble español *Q. pyrenaica* (rebollo) en la crianza de vinos de Tempranillo

Texto y fotografías:
**Juana Martínez, Sonia Ojeda y
Pilar Rubio**

Sección de Viticultura
y Enología. Servicio de
Investigación y Desarrollo
Tecnológico Agroalimentario de
La Rioja (CIDA). Instituto de
Ciencias de la Vid y del Vino
**Estrella Cadahía y Brígida
Fernández de Simón**
Centro de Investigación
Forestal (CIFOR-INIA)

Durante la crianza en barrica los vinos experimentan una importante modificación en su composición, mejoran sus características organolépticas y aumentan su estabilidad, como consecuencia del aporte de sustancias propias del roble (compuestos aromáticos y taninos), y de los fenómenos oxidativos que tienen lugar. El origen de la madera de roble, estrechamente relacionado con las especies cultivadas en cada zona y la técnica tonelera aplicada en la fabricación de la barrica, especialmente el grado de tostado, son los factores que más influyen en su composición.

En los últimos años la demanda de barricas ha crecido de forma espectacular, tanto por la creación de nuevas bodegas de crianza, como por la reducción del tiempo de uso de las barricas

viejas y su sustitución por otras nuevas. Concretamente, en la DOC Rioja el número de bodegas de crianza ha pasado de 103 en 1990 a 367 en la actualidad (Memoria del Consejo Regulador 2008) y, asimismo, el número de barricas ha aumentado un 50% en los últimos diez años y supera el millón (1.261.022), siendo el mayor parque de barricas a nivel mundial.

El consumo de vinos en el contexto internacional se orienta claramente hacia los vinos tintos de calidad, entre los que ocupan un lugar importante los criados en barrica. En los datos de comercialización de la DOC Rioja en 2008, el vino joven representó el 41,7% del total comercializado, correspondiendo el 58,3% restante a vinos criados en barrica (crianza, reserva y gran reserva).

Estas cifras evidencian por sí mismas la importancia socioeconómica que el estudio de los factores que afectan al proceso de crianza tiene para todo el sector vitivinícola en España, y para La Rioja en particular.

Por otra parte, es preciso tener en cuenta el elevado coste económico que supone la crianza: elaboración de un vino de alta calidad, mantenimiento del mismo durante un largo periodo de tiempo, adquisición, mantenimiento y renovación periódica de las barricas, disponibilidad de una bodega con condiciones adecuadas para la crianza, mano de obra o equipos automatizados para los trasiegos y, finalmente, conservación del vino en botella durante un tiempo variable de acuerdo con su categoría. La barrica de roble es uno de los factores fundamentales de este proceso, y para realizar una elección adecuada en función del vino que se desea obtener, es preciso conocer mediante resultados concretos de experiencias previas la influencia que ejerce sobre la calidad de los vinos.

Hasta una fecha reciente, el principal criterio seguido para la selección del tipo de roble a emplear ha sido económico, por ello el roble americano se ha utilizado de forma mayoritaria en las diferentes zonas vinícolas españolas. No obstante, hace algunos años se empezó a observar una tendencia creciente hacia la introducción de barricas de roble francés y de otros países del este europeo (Rusia, Hungría, Rumanía, Polonia...), debido a que aportan a los vinos características positivas en la línea requerida por el mercado.

En España existe una superficie de 440.000 ha de bosques de robles de las especies *Q. robur* y *Q. petraea*, localizadas principalmente en el norte y nordeste de la Península. Además, hay otra especie de roble, *Q. pyrenaica*, conocida como rebollo, que es autóctona de la Península Ibérica, cuya masa forestal arbolada se puede evaluar en 1.090.716 ha, y se localiza el 50% en Castilla-León y el resto se distribuye en la mayor parte de las Comunidades

Autónomas. Muchas de estas masas forestales de *Q. pyrenaica* están en buen estado, pero otras no han tenido en los últimos años ningún tipo de tratamiento selvícola, al quedar en desuso el aprovechamiento tradicional de su madera para traviesas de tren, barcos, etc. Esto ha conducido a una degradación progresiva de las masas, que reduce notablemente su rendimiento final en madera de calidad, y hace inviable su uso para obtención de madera con rentabilidad a corto plazo.

En el Centro de Investigación Forestal (CIFOR-INIA) se han llevado a cabo numerosos estudios con el fin de caracterizar las maderas de los robles españoles y estudiar sus posibilidades para la fabricación de barricas destinadas a la crianza de vinos de calidad. Los resultados obtenidos indicaron que los robles españoles presentan una composición química intermedia entre el roble francés y americano, por lo que podrían ser adecuados para la fabricación de barricas.

Teniendo en cuenta la necesidad de búsqueda de nuevas fuentes de suministro de madera de calidad para duelas, y ante la elevada superficie forestal existente de roble de la especie *Q. pyrenaica* y las favorables expectativas respecto a sus posibilidades enológicas, se planteó la realización de este trabajo. El principal objetivo fue estudiar la potencialidad enológica de dicha madera en la crianza de vinos de la DOC Rioja en comparación con las tradicionalmente usadas en el sector tonelero (americana y francesa). En el mismo ensayo se incluyó otra madera de roble procedente de los países del este europeo, concretamente *Q. robur* de Hungría, de gran interés por su potencial calidad, y de la que apenas existen estudios en los vinos españoles.

Material y métodos

Un vino tinto de Tempranillo, de la DOC Rioja, elaborado en la cosecha 2006, se envejeció durante doce meses en barricas nuevas de roble americano, roble francés, roble húngaro y roble español



(*Q. pyrenaica*). Todas las barricas, de 225 litros de capacidad, fueron fabricadas por la misma tonelería, con madera sometida a secado natural y con idéntico grado de tostado, considerado medio, según criterio de la propia tonelería.

Se efectuaron trasiegos cada seis meses y después de un año se realizaron las determinaciones analíticas y sensoriales de los vinos. Se analizó la composición del vino en cuanto a parámetros generales (grado, pH, acidez total, extracto seco...), y contenido polifenólico (intensidad de color, tonalidad, porcentajes de color amarillo, rojo y azul, polifenoles totales, antocianos, taninos, catequinas, índice de polimerización...). Igualmente, se determinaron los compuestos aromáticos aportados al vino por la madera de roble (aldehídos furánicos y fenólicos, fenoles volátiles, lactonas...), mediante cromatografía de gases.

La valoración organoléptica de los vinos después de un año de crianza fue llevada a cabo por un comité de cata integrado por diez catadores, técnicos del sector, expertos en este tipo de vinos. Las muestras se evaluaron de forma comparativa en cata ciega, median-



Algunos de los compuestos también se forman en la etapa de tostado de la madera y presentan aromas característicos.

te una ficha de cata con puntuación decreciente al aumentar la calidad.

Resultados

La composición de los vinos con un año de crianza en barrica se expone en la tabla 1. En barricas de roble español los vinos presentaron los valores más elevados de acidez total, polifenoles totales (IPT 280 nm), porcentaje de color azul

e índice de polimerización. Por el contrario, en este tipo de roble los contenidos de antocianos y catequinas fueron los más bajos, probablemente debido a que dichos compuestos experimentan reacciones de polimerización y combinación que se ven favorecidas por las características estructurales de esta madera. En las barricas de roble húngaro y francés los vinos presentaron una

menor evolución polifenólica, observándose un mayor porcentaje de color rojo y antocianos totales.

Durante la crianza se produjo un aporte al vino de compuestos volátiles de la madera de roble que se incrementaron con el tiempo en barrica. El contenido en aldehídos furánicos fue muy superior en el roble español y más bajo en el húngaro (figura 1). Estos compuestos se forman durante el tostado de la madera, y presentan aromas a caramelo, almendra, almendra tostada..., pero su umbral de percepción no se supera en los vinos. Entre los aldehídos fenólicos (figura 2), un compuesto con gran interés organoléptico en el vino es la vainillina, cuyas concentraciones fueron más elevadas en el roble americano y español, y en todos los casos superaron el umbral de percepción olfativa (0,320 ppm).

El contenido de cis-whiskylactona (figura 3) fue más elevado en el roble americano, y el de isómero trans, en el francés. La relación de isómeros cis/trans alcanzó los valores más altos en barricas de roble americano, estando en segundo lugar el roble español, y no mostró diferencias entre los robles europeos (francés y húngaro). Esta relación se mantiene estable a lo largo del tiempo y ha sido propuesta por numerosos autores como un índice de la especie de roble

Tabla 1. Composición de los vinos con un año de crianza en barrica

	Roble americano	Roble francés	Roble húngaro	Roble español	G. S.
Grado alcohólico (% vol.)	13,7	13,7	13,7	13,7	NS
pH	3,54 a	3,50 b	3,50 b	3,50 b	***
A. Total (g/l)	5,49 c	5,65 b	5,64 b	5,72 a	***
Intensidad de color	14,176	13,811	13,447	13,665	NS
Tonalidad	0,639	0,636	0,633	0,644	NS
% Amarillo	34,2	34,3	34,2	34,3	NS
% Rojo	53,6 bc	53,9 ab	54,1 a	53,2 c	***
% Azul	12,2 ab	11,9 bc	11,7 c	12,5 a	***
IPT 280 nm	70,98 b	71,94 b	71,73 b	75,33 a	***
Antocianos (mg/l)	499 b	523 a	523 a	462 c	***
Taninos (g/l)	3,73 ab	3,91 a	3,40 b	3,58 ab	*
Catequinas (mg/l)	1,505 a	1,540 a	1,534 a	1,407 b	***
Í. de Polimerización	3,40 ab	3,30 ab	3,20 b	3,57 a	*

G. S.: (*) $p < 0,05$; (**) $p < 0,01$; (***) $p < 0,001$ y NS no significativo.

Letras diferentes en la misma fila indican diferencias significativas, según el test de Tukey.

Figura 1. Aldehídos furánicos en los vinos con un año de crianza

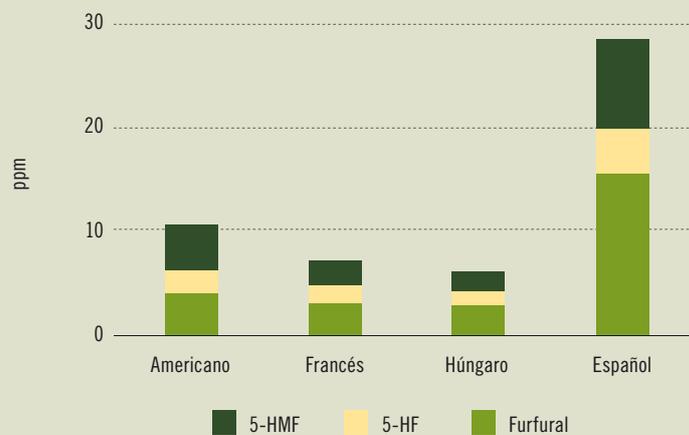


Figura 2. Aldehídos fenólicos en los vinos con un año de crianza

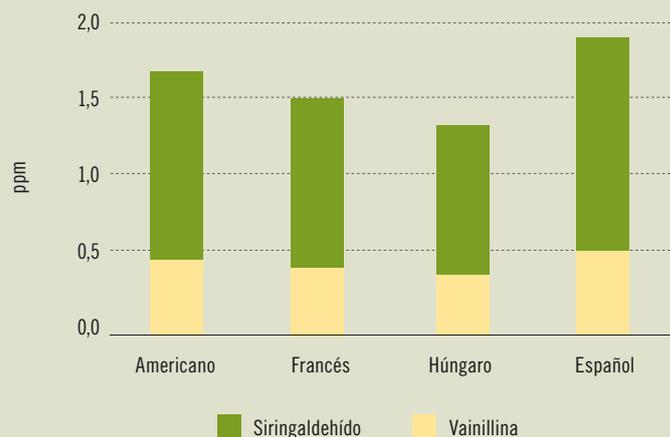
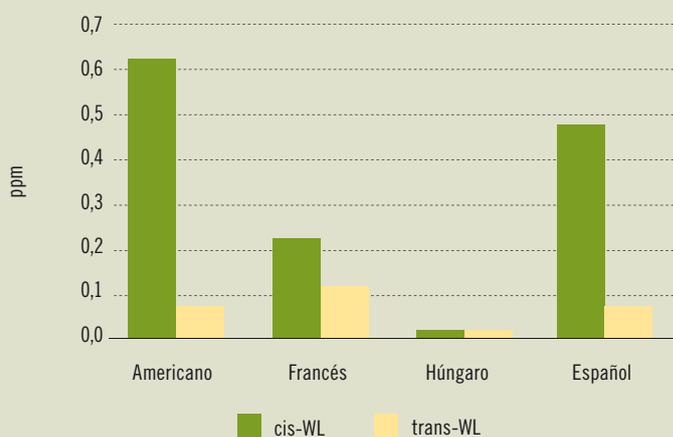


Figura 3. Whiskylactona en los vinos con un año de crianza



Todas las barricas fueron sometidas a secado natural y con idéntico grado de tostado.

empleada. El isómero cis de la whiskylactona presenta un aroma característico (a coco, madera...) y su umbral de percepción aromática es muy bajo (0,074 ppm), por lo que su influencia en las características organolépticas de los vinos es muy notable. Excepto en los vinos en barricas de roble húngaro, en el resto, sus concentraciones estuvieron por encima de dicho umbral. En la mayor parte de los compuestos volátiles estudiados las concentraciones más bajas correspondieron a los vinos criados en roble húngaro, resultados que coinciden con lo indicado por otros autores respecto al escaso contenido aromático de la madera de esta especie de roble. La concentración de fenoles volátiles fue en general superior en el roble español, siendo significativas las diferencias respecto al eugenol (figura 4). Estos compuestos también se forman en la etapa de tostado de la madera, y presentan aromas característicos (especies, clavo, humo, farmacia, cuero...) que habitualmente se identifican en los vinos criados en barrica.

Los resultados de la valoración organoléptica de los vinos a los doce meses de crianza en barrica (figura 6) indicaron una preferencia hacia los envejecidos en roble americano, que fueron mejor evaluados (puntuación más baja) en todas las fases, aunque las diferencias únicamente fueron sig-



En los vinos en roble español la percepción de los aromas aportados por la barrica fue más intensa.

nificativas respecto al roble francés. En los vinos en roble español, la percepción de los aromas aportados por la barrica (especies, tostado, vainilla, humo...) fue más intensa, apreciándose también algunas diferencias a nivel gustativo, como aumento de estructura, persistencia, astringencia y aroma retronasal.

Conclusiones

Los resultados obtenidos han puesto de manifiesto la calidad enológica de los robles húngaro y español (*Q. pyrenaica*) para la crianza de vinos en comparación con las maderas tradicionalmente empleadas en tonelería (americano y francés). Se han observado diferencias en el contenido polifenólico de los vinos (superior en el roble español), así como en el aporte de compuestos volátiles por la barrica (los aldehídos furánicos y el eugenol fueron más elevados en el roble español, y la whiskylactona en el americano). En el análisis sensorial todos los vinos fueron bien valorados, apreciándose pequeñas diferencias cualitativas atribuibles al origen del roble que pueden aportar características diferenciales. Además, se han constatado las posibilidades del roble español (*Q. pyrenaica*) para la crianza de vinos de calidad, hecho que puede suponer una notable mejora en su aprovechamiento, para lo que se requiere una adecuada gestión y explotación de las masas forestales existentes.

Figura 4. Relación cis/trans whiskylactona en los vinos con un año de crianza

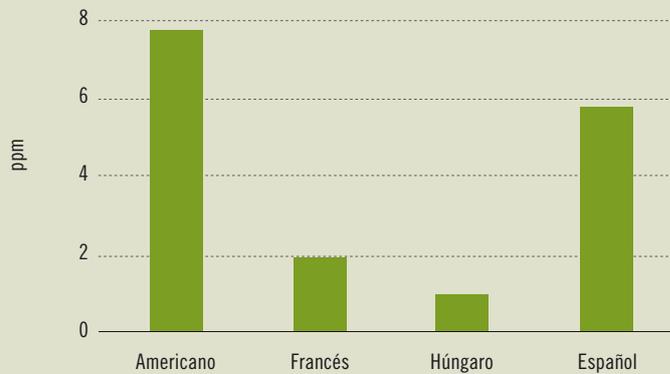


Figura 5. Eugenol en los vinos con un año de crianza

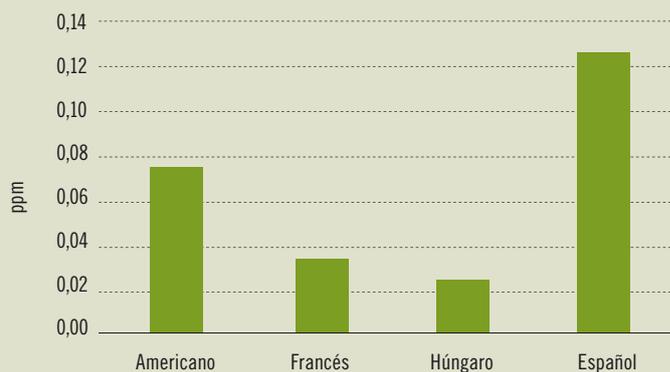
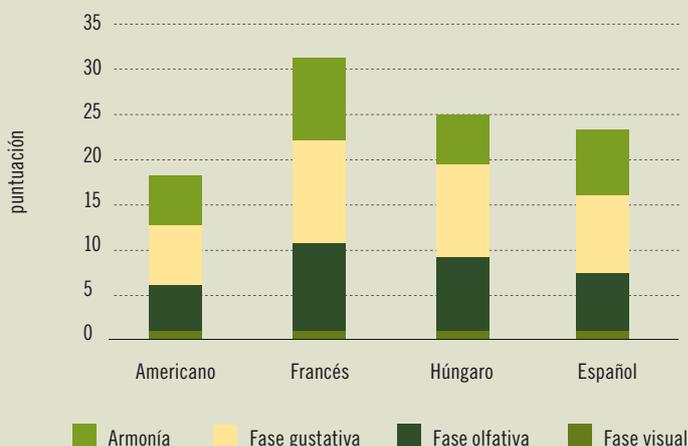


Figura 6. Valoración organoléptica de los vinos con un año de crianza





NADIE SABE MÁS DE LA TIERRA

Nuestra vida es la tierra, la llevamos dentro. La queremos, la respetamos, la cuidamos. Y ella nos da lo mejor de sí misma: sus mejores productos.

LA RÍOJA
AGRICULTURA *Cultura de la tierra*

