

Los Wagyu también pastan en el Iregua

La Rioja cuenta con una de las pocas ganaderías españolas en pureza de vacuno Wagyu, raza originaria de Japón famosa por la calidad de su carne

La granja, propiedad de la familia Palacios, realiza el ciclo cerrado de cría y engorde en tres enclaves en Entrena, Albelda de Iregua y Nalda

Fue a la mesa de un restaurante australiano donde comenzó a gestarse esta granja única en La Rioja. Javier Palacios volvió de aquel viaje a las antípodas con una idea rondándole la cabeza: criar ese exclusivo vacuno cuyo sabor le había dejado impresionado. No fue dicho y hecho. Una década después de que nacieran en el valle del Iregua los primeros ocho terneros de raza Wagyu con embriones implantados en nodrizas Frisonas, Herencia Wagyu, propiedad de la

familia Palacios, es hoy una de las pocas ganaderías españolas dedicada en exclusiva a la cría en pureza de esta raza de origen japonés cuya carne está catalogada como una de las mejores del mundo. De la mano del veterinario de la explotación, Javier Brieua, conocemos los pormenores de esta granja que realiza todo el ciclo productivo en tres instalaciones: la granja de vacas nodrizas en Entrena y dos cebaderos de bueyes y terneras en Albelda de Iregua y en Nalda.

➤ **TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Ch. Díez. Área de Estadística**

Los terneros de la raza japonesa durante el periodo de lactancia, en la finca de Entrena.

“A mi padre le encanta la ganadería. Aunque no habíamos tenido una explotación ganadera como tal, nuestra familia siempre ha estado vinculada al sector, desde que teníamos la carnicería en Albelda y comprábamos cerdos para matar y hacer los embutidos”. La carnicería a la que hace referencia Marta Palacios abrió en 1960 y mudó veinte años después, al otro lado del Iregua, en la próspera Embutidos Palacios, empresa especializada en la elaboración de chorizo sarta que fue de las primeras en llevar el manjar riojano a Estados Unidos. En pocos años, aquellos siete empleados de los comienzos llegaron a 600 y la empresa pasó a convertirse en un gigante del sector de la alimentación hasta que, en 2009, la familia decide venderla a un fondo de inversión.

“Cuando vende Palacios Alimentación, mi padre se dedica al campo y a la ganadería. A cuidar la viña y las ovejas”, cuenta Marta. Javier Palacios, su padre, ya había montado en la finca en Nalda, donde hoy se emplaza Palacios Vinos de Finca, una quesería y una pequeña ganadería -“un arca de Noé”, apunta- con diferentes tipos de animales: cerdos ibéricos, ovejas, cabras, conejos, vacas... Aquel viaje a Australia y su “flechazo” con la carne de Wagyu cambió el rumbo de los acontecimientos y supuso el comienzo de una nueva aventura “muy convencido”, relata su hija: “Le gusta la excelencia en todo. Siempre nos dice: si vas a hacer algo, hay que hacerlo bien.”

Si al otro lado del mundo encontró la inspiración, en torno a su pueblo, Albelda de Iregua, ha germinado el proyecto. Aquel exquisito bocado de Wagyu ha devenido, una docena de años después, en una explotación única en La Rioja y una de las pocas del país que se dedica a la crianza de vacuno de la raza japonesa en pureza. La empresa Herencia Wagyu cuenta ahora mismo con tres núcleos de producción: en una finca de 20 hectáreas en el término de La Rad, entre Entrena y Albelda, se encuentra la granja de nodrizas donde conviven unas 80 reses Wagyu con un centenar de vacas de la raza Simmental, gestantes de terneros de la raza japonesa; y dos centros de cebado con entre 80 y 100 plazas: uno en Nalda, donde permanecen los terneros desde que acaban la lactancia hasta su primer año de vida, y otro en Albelda, que recibe los bueyes y las terneras para su engorde hasta los 30 meses de edad, momento en el que se sacrifican.

Antes de llegar a este punto hay un recorrido lleno de aprendizaje, paciencia y tenacidad. Todo ello aderezado con el combustible del deseo de hacer realidad una idea, casi casi de lograr un imposible. Porque no parece fácil -ni lo fue- teniendo en cuenta que no había en el mercado animales de raza pura que comprar. Y aquí entra en escena Javier Brieva, el veterinario que, junto a su socio Pepe Calvente, se encarga de la reproducción, manejo y sanidad de los animales de la explotación, un trabajo apasionante y lleno de retos que desgrana al detalle durante la visita a la ganadería. “No, no fue fácil, pero buscamos la mejor forma de hacerlo”, señala.

reses de las que descienden las ganaderías de esta raza repartidas por el mundo, algunas en pureza y otras con cruce industrial.

No es lo mismo

Una carne que está en la élite de la restauración, tanto para el paladar como para el bolsillo, y sobre la que existe cierta confusión al referirse a ella, indistintamente, como vacuno de Kobe o de Wagyu. Y no es lo mismo. Kobe es una especie de denominación de origen que protege las ganaderías Wagyu de la línea Tajima (una de las variantes de la raza) criadas en la región japonesa de Hyōgo



Reparto de forraje para la alimentación de las nodrizas Wagyu.

La mejor forma de hacerlo fue con buena dosis de creatividad y barajando todos los instrumentos que la genética ponía a su alcance. No había alternativa. Japón cerró sus fronteras a la exportación de animales cuando se dio cuenta del potencial de la raza. Pero para entonces ya habían salido del país dos centenares de

(cuya capital es Kobe, de ahí el nombre) y con unos exigentes requisitos en la crianza de los animales y en la calidad de la carne. Mientras que Wagyu es la raza de res japonesa que tiene distintas líneas: la Shimane, la Kedaka, la Tottori... y la Tajima, res correosa de capa negra y talle pequeño que es la que mayor calidad de carne ofrece por su infiltración de grasa.

No se podían comprar animales, pero sí embriones. Los 20 primeros embriones llegaron desde Holanda, aunque de origen australiano, y los implantaron para su gestación en vacas Frisonas. “De los 20, prendieron 10, luego se produjo un aborto y otra baja en el parto. Lo normal, y haciendo las cosas bien”, cuenta Javier Brieva. Aquellos ocho terneros Wagyu que nacieron a orillas del Iregua -cinc

Los bueyes Wagyu se ceban lentamente para conseguir una carne con máxima infiltración de grasa



Receptoras de raza Simmental, que prestan sus vientres para la gestación de los terneros Wagyu.



Cebadero de bueyes Wagyu situado en Albelda de Iregua.

hembras y tres machos- fueron el germen de un proyecto que les ha llevado tiempo, dinero y mucho empeño en sacar adelante.

Los primeros años fueron creciendo a paso lento, al ritmo que marca la larga crianza de estos animales y la técnica de reproducción asistida que han utilizado para hacerlo posible. “Durante unos años estuvimos produciendo embriones dentro de las vacas Wagyu que íbamos criando en la explotación. Primero, se les hace un tratamiento de superovulación, se insemina la vaca cuando está en celo con semen de alto valor genético comprado en Estados Unidos o en Australia, y a los siete días se hace un *flushing*; es decir, se practica un lavado del útero con el que se extraen los embriones fecundados, unos siete u ocho de cada vaca. Con estos embriones se pueden hacer dos cosas: si tenemos preparada una vaca receptora que ha hecho celo 7 días antes y está en concordancia con los días que tiene el embrión, se le implanta; y si no tenemos suficientes receptoras, los embriones que no se utilizan se congelan”, detalla Brieva.

Las vacas que prestan su vientre para gestar esos embriones de Wagyu pueden ser de cualquier raza tanto de aptitud cárnica como lechera; en su caso, eligieron Frisona y Alpina. Así fueron aumentando la cabaña y, entre tanto, consiguieron inscribirse en la Asociación Australiana de Wagyu (Australian Wagyu Association), una de las tres que hay en el mundo, junto a las de Estados Unidos y Japón. Un aspecto fundamental para certificar la pureza de la raza, que realizan enviando una muestra de sangre y de pelo de todos los animales nacidos en la explotación. “De esta manera aseguramos la filiación del ternero, que es del padre y de la madre que tú dices y que ambos están registrados. Con la muestra de pelo, sacan el

genoma y te proporcionan una serie de parámetros de cada animal, como la producción de leche, la forma de la ubre, la calidad de la carne, el tamaño de ojo de buey de la chuleta..., ocho o diez parámetros”, explica Brieva.

Vientres de alquiler y semen top

Con unas 80 vacas de Wagyu y un par de sementales nacidos en la explotación, con genética predominante Tajima y todos ellos registrados en la asociación australiana, la empresa ganadera está empezando a coger hechas. El esfuerzo de los años precedentes está dando sus frutos. Con una dimensión más acorde a planteamientos profesionales, el año pasado supuso un punto de inflexión para la ganadería, cambiando algunos parámetros en la reproducción y el manejo de los animales: introdujeron la técnica de reproducción *in vitro*, compraron novillas receptoras de raza Simmental y ampliaron la granja de nodrizas.

Esa granja se encuentra en una extensa llanada en los términos municipales de Entrena y Albelda de Iregua, en el paraje La Rad. Son 20 hectáreas de pastizal y encinas que, de llegar allí sin saber a dónde vas ni que estás en La Rioja, podría parecer que entras en una dehesa extremeña o salmantina donde se cría el cerdo ibérico. La sequía de este año se nota en el terreno árido y ocre, donde pastan las vacas Wagyu y las receptoras Simmental. En medio, un establo recién construido, donde las reses entran a comer y buscan refugio cuando hace mal tiempo. Esta finca albergará también en un futuro el cebadero de bueyes y terneras que ahora se encuentra en otras instalaciones en Albelda y Nalda, haciendo así el ciclo completo en la misma instalación. Otra

finca aledaña de 10 hectáreas aloja a los animales que dejan para criar.

El avance en la técnica de fecundación *in vitro*, que ahora combinan con la inseminación artificial y la monta natural, ha supuesto la posibilidad de crecer a un ritmo más acompasado con criterios empresariales. Esta técnica la utilizan solo con las vacas seleccionadas, las mejores de la granja, y para llevarla a cabo cuentan con los servicios de una empresa gallega que desplaza un laboratorio móvil a la explotación. “Para nosotros es un gran avance porque es una técnica más eficiente: se puede empezar a trabajar antes con la vaca, cuando tiene 9 o 10 meses, y durante más tiempo; y, además, nos permite optimizar mejor las dosis de semen. Con una sola dosis podemos fecundar hasta 50 o 60 óvulos y hacer embriones”. Se practica a la vaca una aspiración de ovocitos, -que pueden ir de 15 a 20 o de 30 a 40-; se fertilizan en laboratorio con semen de la mejor calidad y, a los siete días, el embrión se implanta en vacas receptoras sincronizadas en celo. Los embriones que no se utilizan se conservan mediante vitrificación.

También han querido buscar receptoras con las mejores dotes para la gestación y la crianza de los terneros. El año pasado por San Mateo llegaron a la finca procedentes de Austria un centenar de terneras de raza Simmental (o Fleckvieh) en cuyos vientres gestan durante nueve meses estos embriones obtenidos de un semen top y de los óvulos de las mejores vacas Wagyu de la explotación. “Es una raza dócil, acorne, con muy buena aptitud maternal y producen una leche muy rica”, señala el veterinario y agrega: “son como un vientre de alquiler”. Estas vacas manchadas de blanco y ocre, de gran envergadura, comparten espacio con las Wagyu negras y fibrosas; no hay confusión posible.



Marta Palacios y los veterinarios de la explotación Javier Brieve (derecha) y Pepe Calvente.

Terneros mimados

“Un ternero recién nacido de estos embriones hay que tenerlo en palmitas”, indica el veterinario. “Bueno, puntualiza, a todos, pero a estos todavía más”. El esfuerzo, económico y humano, que se hace en su gestación requiere unos cuidados excepcionales cuando nace. “Nada más nacer, mama los calostros de la ‘madre’ y le damos un calostro extra que tiene defensas contra la diarrea y un complejo vitamínico. Los estamos mimando mucho para que no haya bajas ni patologías,” agrega.

En un parque al costado del establo, retozan una docena de terneros que parecen de peluche y que, de vez en cuando, asoman la cabeza por la puerta entreabierta del corral buscando a las madres. “Vemos que los terneros que están naciendo ahora están más gordos y crecen más y creemos que puede ser, por un lado, por las vacas de crianza y, por otro, porque estamos mejorando la genética”, indica el veterinario mientras inspecciona a los animales y cura a un ternero un corte en la pata. Durante los tres primeros meses de vida, permanecen en la granja junto a sus madres, alimentándose de la leche materna. Las crías de Wagyu requieren un aporte de pienso porque las madres de esta raza no tienen mucha leche.

Menú para el cebado

Una vez cubierta la lactancia, comienza el periodo de cebo, un momento de transición en el que se castra a los machos. El engorde de los animales lo hacen con “el freno echado”, dice muy descriptivamente Brieve. “Buscamos que vayan teniendo un cebo lento, a base de forraje y pienso racionado, para que lleguen a la edad máxima de sacrificio, sobre los 30 meses, gordos y con infiltración de grasa”.

El cebo se desarrolla en tres etapas y con una alimentación específica para ca-

da una de ellas, con formulaciones preparadas por un especialista en nutrición. En la finca de Nalda realizan la primera etapa de engorde que va desde el destete hasta el primer año de vida con una alimentación a base de avena en rama y veza-avena; en el segundo periodo, de transición, reciben una mezcla *unifeed* de paja, pienso y algo de alfalfa; y en la úl-



Vídeo en YouTube

tima etapa de acabado, durante los seis u ocho meses finales de engorde, hasta que los bueyes adquieren 450-500 kilos, se le añade a esta mezcla mayor porción de cereales. Estas dos últimas fases de cebado se realizan en unos corrales en Albelda de Iregua. Buena parte del forraje y cereal que utilizan para la alimentación de vacas y terneros proviene de productores locales.

Este proceso de cebado al ralentí aporta a la carne unas características de calidad que, junto a la genética de los bóvidos, propicia que sea una de las más apreciadas del mundo. Para determinar su calidad hay un código estandarizado de letras (A, B y C) y cifras (del 1 al 5) que determina el rendimiento y valora una serie de parámetros, como el marmoleo, el color de la carne, la calidad y color de la grasa, y la firmeza y terneza. Esta puntuación se obtiene una vez sacrificado el

animal. ¿Cómo? “Con una cámara especial hacemos una foto del corte de la canal a las 48 horas del sacrificio. Enviamos la imagen a una base de datos a Japón a través de la *nube* y ellos nos mandan un informe con todos los parámetros de la carne. Así vamos viendo cómo van los animales y el margen de mejora hasta llegar a la excelencia que queremos conseguir”, explica el veterinario.

El sacrificio de los bueyes y terneras lo realizan en el matadero de Logroño, a donde son trasladados los animales el día anterior a la matanza para evitarles un estrés que puede estar en detrimento de la calidad de la carne.

Esta carne tan apreciada se caracteriza por su alto grado de infiltración de grasa, que aporta mayor untuosidad y jugosidad al paladar. “Un jamón serrano puede estar sobresaliente, pero te comes un *cinco jotas* y no tiene nada que ver”, compara Javier. Su sabor, su escasa disponibilidad en el mercado y unos elevados costes de producción (como es fácilmente apreciable en el proceso descrito) son factores que conllevan que esta carne se venda a precios muy superiores a los del buey tradicional de la zona.

De su venta se encarga la distribuidora de carne de alta gama Discalux, que ha llegado a un acuerdo con la empresa ganadera para comercializar en exclusiva la carne de los Wagyu que se crían en el Iregua. Y que, en un futuro, explica Marta Palacios, puede que llegue al mercado distinguida con una marca interna solo para las reses de esta ganadería.

Las mejoras introducidas en la ganadería el año pasado y algunos proyectos ya en marcha les va a permitir crecer en los próximos años a una velocidad de crucero, hasta conseguir una explotación con unas 350 vacas de Wagyu puro y el doble de plazas de cebo.