



Viñedos en un paisaje de La Rioja Baja. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Sostenibilidad: porque lo primero es lo primero

Antonio Remesal apunta lo que tienen en común otros modelos de negocio de éxito

El ingeniero agrónomo considera que Rioja, además de vender, debe aspirar al mismo tiempo a convencer



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ingeniero Agrónomo y Enólogo

LOGROÑO. Que las ventas del Rioja han alcanzado récords históricos no debería llevarnos a manifestaciones triunfalistas a la vista de lo que es patente en la calle: bodegas en quiebra, otras que se las ven y se las desean para cuadrar los números, uva a precios que apenas cubren los gastos, aumento insisten-

te de la masa vegetal, arranque masivo de viñas viejas, emprendedores con talento que no pueden abrirse paso, precios medios del vino que nos equiparan a regiones vitícolas mediocres, ausencia de calificación de las zonas de producción de acuerdo a su potencial enológico, constante caída del consumo, degradación del paisaje y menoscabo de la identidad y patrimonio vitivinícola...

Mientras, las medidas para solucionar la situación son sólo parches en un camino que no es sino una huida hacia adelante: solicitamos la declaración de patrimonio universal para nuestras 'pirámides' entre tanto nos llevamos las piedras, se pide calidad pero no se paga, se quiere que se nos reconozca nuestro producto mientras se tiran los precios, nos quejamos de excedentes pero seguimos plantando...

No obstante, no debemos ser pesimistas. La calidad del Rioja es innegable, tiene un extraordinario fondo de comercio y una historia que nadie tiene en España, motivos por lo que ha salido, y saldrá, de situaciones como la que atravesamos. De hecho, hay empresas vitícolas riojanas que, merced a sus planteamientos y visión con un horizonte a largo plazo, son referencias de éxito en momentos difíciles como éste.

Otros modelos

Los modelos de gestión de algunas de estas empresas fueron debatidos recientemente en un foro celebrado en Laguardia. En la reunión, organizada por ARPROVI, la Diputación Foral del Álava y el Gobierno de La Rioja, participaron seis bodegas que expusieron su punto de vista y experiencia, así como las estrategias que llevan a cabo para el manejo de suelo, control de plagas, riego, control de residuos y efluentes en la bodega o ahorro de energía.

Además, como invitado de honor,

asistió el distinguido naturalista Joaquín Araujo. Las seis bodegas han hecho de la sostenibilidad una ventaja competitiva: respeto a la naturaleza, al medio ambiente, a la salud del agricultor y del consumidor y con el compromiso social de contribuir al desarrollo económico general.

El naturalista **Joaquín Araujo** inició la jornada contraponiendo dos tipos de agricultura: la que propugna el «paisaje que ama el obstáculo» con aquella cuya meta es obtener inmediatos rendimientos económicos. Para el naturalista, los obstáculos, lindes, árboles, bosquetes, arroyos, setos, terrazas, pendientes, muros de piedra, guardaviñas, ... cumplen una función ecológica y cultural, aparte de paisajística, a la que no debemos renunciar.

Abel Mendoza, de la bodega con el mismo nombre de San Vicente, es un agricultor auténtico, enraizado en la tierra que ha sabido mantenerse al margen del negocio cuyo principal argumento es el precio. Sus principios están basados en la obtención de la uva de los mejores pagos, de las viñas más viejas y de

«La sostenibilidad crea y mantiene el espacio y las condiciones en armonía con el medio natural»

la recuperación de variedades casi olvidadas.

Juan Luis Cañas y María José Aparicio, de Bodegas Luis Cañas (Villabuena), dejaron claro que lo fácil, lo sencillo, pasará muchas dificultades y que sólo la calidad tiene futuro, aspecto que se ha convertido en el motor que mueve y distingue esta empresa.

Miguel Angel de Gregorio, de Finca Allende (Briones) es un 'activista' del *terroir*, con la diferenciación y la singularidad como ingredientes de su receta de prestigio. La cuidada selección de las técnicas enológicas, de viñedos y uvas, es la clave para la elaboración de sus vinos sabios.

Amaia Rodríguez, de La Granja Nuestra Señora de Remelluri (Labastida), subrayó el interés de su familia por mantener los valores culturales, viejas cepas y varietales, paisajes, elementos arquitectónicos tradicionales, e incluso técnicas de cultivo que para algunos pueden resultar obsoletas, pero en las que creen firmemente. Hoy sus vinos son ensalzados en todo el mundo.

Viñedo histórico

Julio César López de Heredia, de bodegas R. López de Heredia-Viña Tondonia, presentó su modelo de negocio basado en la tradición. La bodega, que pronto cumplirá 150 años, mantiene una filosofía y una línea de trabajo propia que traslada a los paladares del siglo XXI el disfrute del carácter original de sus vinos. El hecho de incluir el nombre de su principal viñedo en la razón social, da fe del valor de la viña para esta empresa familiar.

Por último, **Rubén Lique**, ingeniero agrónomo de Bodegas y Viñedos Artadi, insistió en la apuesta por el *terroir* y por el esmero y cuidado del viñedo y la uva. Artadi utiliza métodos de la agricultura ecológica muy cerca de la biodinámica, que, según el ingeniero, resultan tan efectivos y no más gravosos que los tradicionales.

Las seis bodegas presentes en el foro, como otras que hubieran merecido estar, son ejemplo de maneras distintas de hacer las cosas. Sin atajos, porque la calidad al final es apreciada y se puede defender en el mercado. «No pretendamos que el cielo obedezca a la tierra», dijo Joaquín Araujo. «Escuchemos a la naturaleza, que estaba aquí cuando nosotros llegamos, porque algún día nos daremos cuenta que lo primero es lo primero». ¡Ojalá que cuando seamos conscientes no sea demasiado tarde!

IX FORO DE MARKETING DEL VINO. 11 DE ABRIL DE 2014 - RIOJAFORUM

Tienes una cita con grandes nombres del sector del vino: **Manuel Barbadillo, Miguel Torres, Enrique Valero, Dtor.Gral. de Abadía Retuerta, Mariví Pariente, Andreu Galindo, Dtor. Comercial del Grupo Codorniu y con Juan Park, Lavinia, Vinoselección, OEMV, Uvinum...**

La asistencia es **gratuita** previa reserva de plaza.

Organiza:

Dirección Técnica:

Colabora:

Patronos:

Información e inscripciones en www.cmrioja.com | Tel: 941 207744