

EN BREVE

## Programación de marzo de Franco Españolas

### CATAS Y ENOTURISMO

:: **LA RIOJA.** Bodegas Franco Españolas (Logroño) presenta una intensa programación para el mes de marzo: este sábado, día 14, organiza (11.15 horas) un curso de cata de diferentes reservas de la casa (Rioja Bordón, Royal Reserva, Bárbaro Reserva y Barón D' Anglade) a un precio de 25 euros. El siguiente sábado 21 de marzo

(18 horas) Franco Españolas presenta una propuesta de maridaje de cinco vinos de la casa con otras tantas creaciones de chocolate de Pastelería Iturbe, a un precio de 15 euros. Para el fin de semana del Día del Padre (19 a 22) la bodega, que celebra este año su 125 aniversario, ha organizado visitas a bodega, con cata con dos de sus reservas y comida en sus propias instalaciones a un precio de 40 euros por personas. Reservas de las actividades en visitas@francoespanolas.com o en el 941 25 12 90.

## Tardáguila, en un proyecto europeo sobre suelos

### VITICULTURA ECOLÓGICA

:: **LA RIOJA.** Javier Tardáguila, profesor de viticultura de la Universidad de La Rioja, participa en Florencia (Italia) en la reunión de puesta en marcha del proyecto de investigación de ámbito europeo RESOLVE, una iniciativa en la que participan varias universidades y centros de investigación europeos para estudiar la conservación de suelos con la viticultura ecológica.

## Medallas de oro para los vinos Félix Azpilicueta

### WINE & SPIRIT

:: **LA RIOJA.** Félix Azpilicueta Colección Privada 2009 y Félix Azpilicueta Colección Privada Blanco 2013 han sido galardonados con la Medalla de Oro en la última edición de los prestigiosos premios Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015. Este éxito se suma a los numerosos galardones obtenidos por estas dos referencias premium de Azpilicueta, informa la bodega.

## Martínez Bujanda, en la experiencia Verema

### VINO DE RIOJA

:: **LA RIOJA.** Familia Martínez Bujanda, con 126 años de historia vitivinícola participó este lunes en la Experiencia Verema Mallorca que se celebró en el Castillo Bellver de Palma de Mallorca. Vinos de Finca Antigua, Finca Montepedroso, Finca Valpiedra y Viña Bujanda se degustaron con una selección de un centenar de marcas españolas, informa la bodega.

# Zonificación: la fórmula del Priorato

El autor explica el modelo de zonificación, de éxito, articulado por la denominación de origen tarraconense

Remesal considera que la fórmula seguida por Priorato, con los Vins de la Vila, sería adaptable a Rioja para trabajar sobre los 'vinos de pueblo'



**ANTONIO REMESAL VILLAR**  
Ingeniero agrónomo y enólogo

**LOGROÑO.** Sobre la mesa del Consejo Regulador está una propuesta para el estudio de la posible implantación de un modelo de zonificación de la DOC Rioja por municipios. Lo que se plantea, a falta de una definición más concreta, supondría hacer extensivo para los 144 municipios de Rioja lo que el reglamento determina para las tres subzonas (Rioja Alta, Alavesa y Baja). Tarea que la pintan 'fácil' a priori pues el desarrollo de la ley actual ya preveía la aplicación de la reglamentación de las subzonas para entidades geográficas menores, pero con dos errores, a mi juicio:

**Primero:** se trata un trabajo largo y complejo, que requiere el beneplácito de la mayoría del sector y precisa aplicar criterios técnicos rigurosos en todo el proceso, durante el cual la ciencia no debe mezclarse con la creencia: es decir, de fácil nada.

**Segundo:** la actual división de Rioja, basada en criterios geográficos y administrativos, no es una zonificación bajo el punto de vista agronómico, la cual, debe ser independiente de fronteras artificiales. Las zonificación en materia vitivinícola se refiere a la división del territorio en unidades homogéneas en función del 'terroir' (suelo, material vegetal, clima y técnicas culturales y de vinificación). Por ello, un desarrollo de subzonas basado en exclusiva en los límites administrativos de los municipios no tendría demasiado sentido. Dejaría descontentos a muchos y no solucionaría los problemas a nadie. En definitiva: ¡para ese viaje no hacen falta alforjas!

En mi artículo anterior presuponía que la propuesta planteada iría en la línea de modelos como el de



Viñedos del Priorato, en la localidad de Falset. :: EFE

Priorato, la otra denominación de origen calificada en España, donde la zonificación se ha implantado con éxito. La DOCa Priorat es una pequeña región de la provincia de Tarragona, delimitada por macizos montañosos. Al sur, se abre siguiendo el curso del río Siurana, afluente del Ebro, que hace de eje principal. Todo ello conforma una orografía agreste, donde se asientan los viñedos que sobreviven sobre terrenos pizarrosos, en terrazas o laderas con pendientes, algunos, casi impracticables.

El relieve tan accidentado, la variabilidad de suelos y los distintos microclimas, secos en general y con influencias múltiples del Mediterráneo próximo, dan un perfil de vinos, como en Rioja, muy rico y heterogéneo. La superficie de viñedo, es de apenas 1.900 hectáreas, que cultivan unos 600 viticultores y que cubren apenas el 10% del territorio de la De-

nominación. La cultura del vino en Priorato se remonta a muchos siglos atrás: monasterios y monjes desarrollaron e impulsaron la vid y el vino desde el siglo XII, y como en Rioja, el cultivo ha pasado por muchas vicisitudes, incluida la filoxera.

A finales de los 80 y principios de los 90, varios productores apostaron por la recuperación de la vid, con un respeto al paisaje, variedades locales y la tradición. Allí se han instalado bodegueros como el riojano Álvaro Palacios, donde elabora L'Ermita -hasta 1.000 €/botella- y otros productores también con vinos entre los más reconocidos del mundo.

### Vins de la Vila (Vinos de Vila)

El proyecto de zonificación plasmado en la subzonas o Vilas actuales parte de 1999, momento en el que se empezaron a calificar los vinos mediante cata y se iniciaron los trabajos de campo tendentes a la demarcación.

De acuerdo a la apreciación de los técnicos, cada Vila debía dar lugar a vinos con una tipicidad que los distinguiera y diferenciara siendo una expresión clara de la zona de procedencia. La división se realizó de acuer-

do a las particularidades climáticas, culturales, sociales, vitivinícolas y económicas. De este modo, las Vilas no se ajustan a los límites administrativos de los 9 municipios que constituyen la DOCa Priorat, aunque la mayoría lleven el nombre de alguno de ellos. Las divisorias entre Vilas coinciden generalmente con accidentes geográficos como lomas, ríos, vertientes o caminos. Quedaron delimitadas 12 zonas de producción vitícola o Vilas, descartándose parte del territorio de la denominación al considerarse no apto para producir uvas destinadas a Vins de Vila.

2009, coincidiendo con la calificación de la cosecha de 2007, fue el momento en el que se permitió etiquetar con la referencia a la subzona. Las bodegas, cumpliendo los requisitos relativos a la producción, elaboración y envejecimiento pueden vinificar tanto vinos de la Vila como simplemente de la DOCa Priorat. Para que un vino se registre como Vins de Vila (Vinos de Vila) debe acreditar que su uva procede de la villa correspondiente y cumple los requisitos propios de cada una, siendo el Consejo Regulador el que controla la calidad y trazabilidad. Hasta la fecha se han

registrado más de veinte vinos como Vins de la Vila.

Esta denominación catalana ha dado un paso más en la zonificación con la incorporación en su legislación de los llamados 'Vinos de finca', asimilable a lo que en el resto de España se llama 'vinos de pago'. El nombre se vincula con las viñas de donde procede la uva, limítrofes entre ellas, de extensión reducida y características propias y especiales, siendo el propietario del viñedo el mismo que el elaborador. Aparte de la supervisión propia del Consejo Regulador, los vinos de finca están controlados por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), como entidad de certificación y control acreditada en Cataluña.

Modelos como éste, con las adaptaciones necesarias para nuestras peculiaridades, permitirían un tratamiento diferencial de las distintas realidades vitivinícolas de Rioja, el reconocimiento de singularidades, facilitar la preservación del paisaje y del patrimonio vegetal, contribuyendo a la potenciación de la calidad, única vía para la sostenibilidad. Aspecto, este último, en el que parece que ya todos coincidimos.

**«Un desarrollo de subzonas basado en exclusiva en límites administrativos no tendría sentido»**