

Navaridas repasa su historia y la de Rioja Alavesa

El ciclo de charlas se desarrolla este mes y conmemora el 350 aniversario de su fuero

NAVARIDAS— La localidad de Navaridas continúa en febrero con las actividades conmemorativas del 350 aniversario de la concesión de su fuero estrenando un ciclo de conferencias sobre la historia del pueblo y del resto de Rioja Alavesa. La aldea de Navaridas recibió el título de villa en 1668, separándose del tradicional Señorío de Laguardia y obtuvo por derecho propio un asentamiento en las Juntas Generales de Álava. "Queremos ofrecer a nuestros vecinos un panorama general de la historia de esta comarca y concretamente de nuestro pueblo", destaca el alcalde, Miguel Ángel Fernández.

El sábado arrancará este ciclo con la primera de las charlas que estará impartida por el director de la Banda Municipal de Música de Laguardia e historiador músico, Eduardo Moreno. La música será, por tanto, el tema principal de esta conferencia en la que se recordará cómo surgió la Unión Musical de Navaridas allá por el año 1915 y cómo los organistas enseñaron a los vecinos de este pueblo a tocar música durante 150 años. La charla se celebrará a partir de las 18.30 horas en la sala multiusos. "La música es algo que gusta a todo el mundo y que une a la gente, por eso hemos creído que era un buen tema para estrenar este ciclo de conferencias. Además, Moreno es un gran profesional que, seguro que nos mostrará cosas muy interesantes de nuestra historia musical", asegura el alcalde.

El yacimiento arqueológico del Alto de Castejón que data de la Edad de Hierro o las recientes excavaciones de la necrópolis de Santa Eulalia serán otros de los temas a tratar en estas charlas. Las conferencias tendrán una periodicidad mensual y se celebrarán hasta el mes de diciembre coincidiendo en ocasiones con otras actividades que el Ayuntamiento organizará con motivo del 350 aniversario de su fuero.

ENSEÑANZA Por otro lado, el lunes se reunieron en Laguardia alcaldes, directores de centros y personas involucradas en temas educativos de Rioja Alavesa dando continuidad al programa de reflexiones desarrolladas durante el pasado otoño sobre la educación y el futuro de la enseñanza. Actividades que culminaron en enero en una comparecencia en el Parlamento Vasco con la intervención de alumnos, profesores y familias. —P.J.P.

Valdemar se expande con una bodega propia en Estados Unidos

La de Oion será la primera firma extranjera en la denominación de vinos Washington State Wines

✎ Pablo José Pérez

CIFRAS

20

Millones de dólares. Inversión total estimada para la construcción de la bodega y el desarrollo del proyecto gestionado por la quinta generación de la familia Martínez-Bujanda.

200

Dólares. De 100 a 200 dólares es el precio por botella del vino 'super luxury' que va a elaborar Valdemar en Estados Unidos. También sacará al mercado vino 'luxury' a entre 50 y 100 dólares por botella. La bodega va a contar con una nave con capacidad para 120.000 botellas.

OION— Bodegas Valdemar, integrada en la Denominación de Origen Calificada Rioja y ubicada en Oion, ha colocado la primera piedra de la que va a ser la primera bodega del mundo ubicada en la denominación de origen Washington State Wines. Con una inversión total estimada para la construcción de la bodega y desarrollo del proyecto de 20 millones de dólares, la involucración de la familia va ser absoluta y Jesús Martínez-Bujanda, quinta generación de la familia, se va a trasladar a vivir a Estados Unidos para liderar en persona el desarrollo de la bodega.

El proyecto de arquitectura de la nueva bodega de Valdemar, denominada Valdemar Estates está siendo coordinado por el prestigioso estudio de arquitectura Boxwood de Seattle. Martínez-Bujanda, propietario de Valdemar, explica que la intención es trasladar "nuestra filosofía y saber hacer. Nos hemos reunido y apoyado en numerosos especialistas del sector de Washington State (universidades, bodegueros, geólogos, enólogos...) para recorrer el camino. Con Valdemar Estates aspiramos a convertirnos en una bodega de referencia tanto por la calidad de los vinos como por su proyecto enoturístico".

La bodega va a contar con una nave de elaboración con capacidad para 120.000 botellas. El proyecto se basa en elaborar vinos del segmento *luxury* (de entre 50 y 100 dólares la botella) y *super luxury*, de 100 a 200 dólares) y para ello se van a utilizar uvas de las zonas más prestigiosas de Washington State. La familia se encuentra en búsqueda y adquisición de fincas y parcelas únicas para la plantación de viñedos. Actualmente ya ha adquirido once hectáreas en una de las zonas más exclusivas, The Rocks AVA, dentro de Walla Walla AVA.

Walla Walla es la zona enológica más turística de Washington State. Por ello, uno de los objetivos de la nueva bodega estadounidense es ser un escaparate de los vinos españoles en esta zona turística. Según la información proporcionada por el grupo vitivinícola alavés, Washington ocupa el segundo lugar en los Estados Unidos en la producción de vino, tras California.

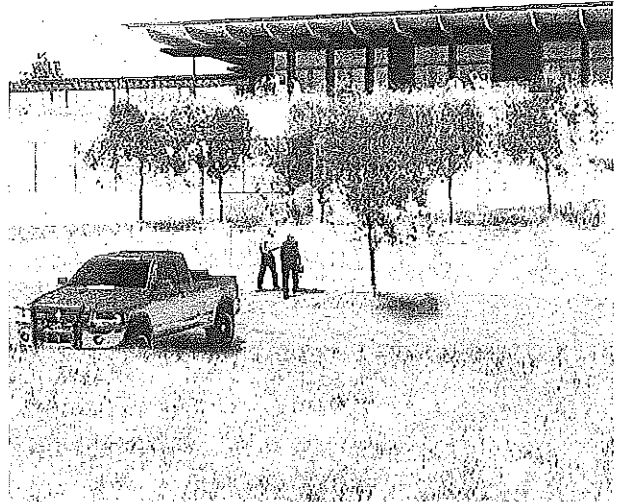
EL GRUPO FAUSTINO, EN ASIA Y mientras Valdemar se adentra en el mercado estadounidense, el Grupo Faustino, originario y con sede central

también en Oion, uno de los grupos bodegueros riojanos más emblemáticos tanto a nivel nacional como internacional, ha elegido Asia para poner en marcha su proyecto *Taste the World*. Con él pretende recorrer el mundo maridando sus vinos con la más alta gastronomía española. Para esta primera ocasión se han organizado dos eventos en China y uno en Japón que han contado con la participación de Eneko Atxa, embajador de marca del grupo y chef reconocido actualmente con cuatro estrellas Michelin.

La elección de Asia como primera parada de este *tour*, quiere reconocer la importancia de esta zona para el grupo, donde ha experimentado fuertes crecimientos en los últimos años, especialmente tras la alianza con la empresa china Cofco, la distribuidora de alimentación y bebidas más importante del planeta.

Con la iniciativa *Taste The World*, Grupo Faustino quiere reforzar su histórico posicionamiento en los mercados internacionales, ya que actualmente exporta a más de 100 países en el mundo, suponiendo un 54% del total de su volumen de negocio, y se encuentra entre las 30 marcas de vino más reconocidas a nivel mundial.

Los asistentes a los tres eventos organizados por Grupo Faustino en China y Japón pudieron disfrutar de los emblemáticos platos del chef vizcaíno, quien acudió acompañado de su equipo para cocinar en directo, proponiendo diferentes maridajes con los vinos más reconocidos tanto de Bodegas Faustino en Rioja



Jesús Martínez-Bujanda e infografía de la bodega. Foto: DNA/Cedidas

como de Bodegas Portia en Ribera de Duero.

Esta primera parada en Asia ha consistido en tres presentaciones, dos en China y una tercera en Japón, que ha contado con la participación de diversos públicos. La primera consistió en una cena de gala en el Hotel Rosewood de Pekín; la segunda fue un *showcooking* para medios locales, *sommeliers* y prescriptores en el mismo hotel, y la tercera consistió en una privada en el restaurante Eneko Tokyo de Japón. Esta cita, más exclusiva, estuvo reservada a un número reducido de comensales y periodistas especializados de Japón. El marco para esta cena fue el restaurante que Eneko Atxa inauguró el pasado mes de septiembre, y que en este corto espacio de tiempo se ha convertido en un referente

gastronómico en Tokio.

Otra de las novedades dentro del mundo del vino es la utilización de materiales más respetuosos con el medio natural. Un ejemplo son las nuevas añadas del vino ecológico Granza, que lucen etiquetas nuevas fabricadas con un papel ecológico elaborado a partir de residuos de uva. El papel de las etiquetas está elaborado con residuos de uva para reemplazar el 15% de pulpa de árbol virgen, de tal forma que se utiliza como materia prima natural para las etiquetas. En concreto, la materia prima utilizada son subproductos de uva, fundamentalmente orujos, es decir la piel, la pulpa y las pepitas de las uvas. ●