

# LOS ESPUMOSOS SE ABREN PA

Un total de 21 bodegas han solicitado autorización al Consejo del Rioja para elaborar este tipo de vinos amparados

✎ Pablo José Pérez

**LAGUARDIA** - Los amantes de las burbujas siguen teniendo a su disposición tres cavas elaborados en la comarca de Rioja Alavesa amparados por la Denominación de Origen Cava, autorizados porque según el pliego de prescripciones, tradicionalmente se elaboraba cava en los pueblos donde se ubican sus bodegas: los de Bodegas Faustino, de Oion; Artadi, del bodeguero independiente que lleva ese nombre en Laguardia, y Fincalegre, de Bodegas Luis Alegre de Laguardia, aunque su elaboración se realiza en Cataluña.

A estos se suman la bodega de Loli Casado, en Lapuebla de Labarca, que tienen una producción muy pequeña -y buscada- de un espumoso independiente que han denominado Jaun de Alzate; y dos experimentos a pequeña escala, pero de gran calidad, como son el espumoso que elabora Basilio Izquierdo, en su bodega de El Collado, de Laguardia, donde produce en torno a las 400 botellas anuales, y, en Labastida, José Ramón Martínez, actualmente jubilado, pero vinculado desde hace muchos años a Solagüen, que también elabora un vino espumoso a título particular.

Bodegas Faustino, de Oion, es el decano en Rioja Alavesa, que actualmente elabora alrededor de 300.000 botellas de cava y acaba de modernizar sus botellas. La bodega comenzó a hacer sus primeros pinitos en el año 1982. Por aquel entonces, en los años 1981 y 1982, había mucho blanco en Rioja y de hecho, poco más tarde, se arrancó muchísimo, y se plantearon buscar una salida a esa cantidad de blanco que tenían.

Esa fue la razón por la que se buscó la solución en la elaboración de vino espumoso o cava. Primero, tímidamente, en torno a unos 4.000 litros y poco después, en 83/84 Faustino se inscribió en el Consejo Regu-

lador de Vinos Espumosos y en 1986 en la Denominación de Origen Cava, donde permanece y de la que no ha pensado en salir.

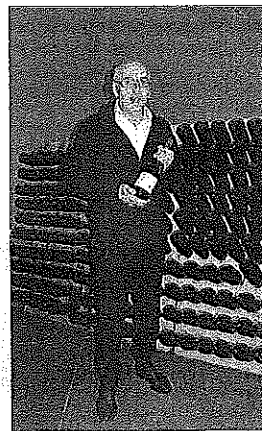
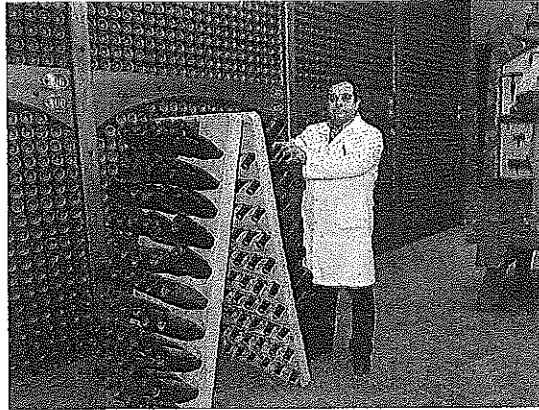
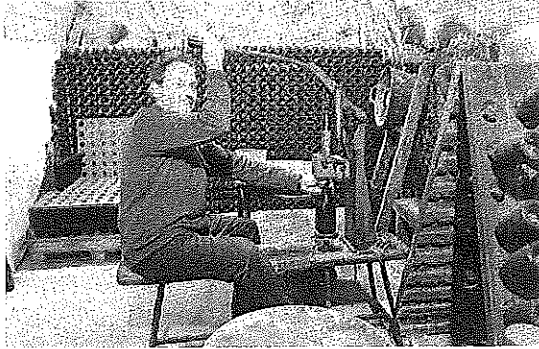
Artadi, en Laguardia, lleva en la Denominación de Origen Cava desde el año 1986, y se comenzó con pequeñas cantidades, en torno a las 3.000/5.000 botellas anuales. Desde el año 2002 comenzaron a incrementar bastante su producción de cava hasta llegar a unas 20.000 botellas. Este crecimiento, se debe a que la gente se acerca a esos vinos jóvenes, frescos, alegres, "de trago largo", como se les denomina. Este bodeguero elabora cava, como lo califica, *vintage*: vino de segunda fermentación con añada, elaborado al cien por cien con uva viura.

Por su parte, la bodega de Laguardia, Luis Alegre elabora el cava Fincalegre, aunque físicamente el trabajo manual se realiza en unas instalaciones alquiladas en Cataluña.

**INICIATIVA PATERNA** En cuanto a los espumosos, Loli Casado, de Lapuebla de Labarca, elabora desde hace años Jaun de Alzate. Fue una iniciativa del padre de la bodega y el autor material es el marido, Jesús Astorga, entonces enólogo de la firma. Este espumoso se elabora de manera muy artesanal y en cantidades muy pequeñas, y no pueden estar en el cava por encontrarse

## AMANTES DE LAS BURBUJAS

En estas imágenes se pueden ver a diferentes representantes de los espumosos, como a Bodegas Loli Casado, de Lapuebla de Labarca. Abajo, Bodegas Faustino, seguida de la de Artadi, en Laguardia (izda.), junto a Iker Martínez Pangua, de Bodegas Altún (a la derecha del todo).



Lapuebla fuera del territorio de la denominación. De momento no se han planteado entrar en los espumosos del Rioja.

Finalmente, casi con carácter experimental la bodega El Collado, de Laguardia también elabora una pequeña partida de vino espumoso. Basilio Izquierdo, que trabajó para CVNE y para otra bodega en Socuellamos, comenzó con casi 400 botellas de espumoso brut partiendo de garnachas blancas. Y en Labastida, y como una experiencia personal, José Ramón Martínez, vinculado a Solagüen, elabora un vino espumoso artesanal cada año.

A ellos se van a sumar en muy breve plazo de tiempo los nuevos vinos espumosos que ha autorizado el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Se trata de una oportunidad importante para los elaboradores de la Denominación riojana, ya que ese nuevo vino lo pueden producir en sus actuales instalaciones, mientras que el cava, al ser de otra denominación, precisan de instalaciones independientes.

Sorteando esa dificultad y dando una oportunidad más a los elaboradores de Rioja, desde el año 2017 se puso en marcha para las tres zonas la posibilidad de poder elaborar vinos espumosos regulados a través de una modificación del pliego del Rioja para garantizar la más alta calidad.

Fue el 7 de junio de 2017 cuando el Pleno del Consejo Regulador decidió adaptar su normativa para que permita acoger este tipo de vinos, completando su actual gama de vinos tranquilos (tintos, rosados y blancos) con un nuevo producto de calidad y prestigio, obtenido mediante el método tradicional, mención que se reflejará específicamente el etiquetado cuando éstos salgan a la calle.

Según esa normativa se trata de un vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono, expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio parta el consumo. Presentarán colores amarillos y rosados en sus diferentes tonalidades y aromas intensos, primarios o complejos, según su proceso de elaboración.

Para la elaboración de estos vinos se permite trabajar con todas las variedades de uvas de Rioja con tres o más años de plantación; que se hallen en su cuarto ciclo vegetativo; la densidad de plantación será de 2.850 cepas por hectárea, como mínimo, y de 10.000 como máximo. Y las variedades autorizadas son para los blancos: viura, garnacha blanca, malvasía, Maturana blanca, tempranillo blanco, turruntés, chardonnay, Sauvignon blanc y verdejo. Para los tintos: tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo y Maturana tinta. Y para los rosados se empleará un mínimo del 25 por ciento de uvas de las variedades tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo y Maturana tinta.

La normativa delimita la graduación del vino espumoso a un rango entre 11-13° en producto terminado,

Estas Navidades... **regala salud!**

Planificación nutricional + 1 mes de tratamiento » 80€  
Sesión taller nutricional » 10€

**CENTRO DE NUTRICIÓN Ainhoa**

Parafarmacias Ainhoa  
945 214 000 678 811 740

Gabonetan... **osasuna oparitu!**

Nutrizio planifikazioa + hilabete baterako tratamendua » 80€  
Nutrizio taller saioa » 10€

**LÓPEZ DE LUZURIAGA**  
CLÍNICA DE ORTODONCIA



**ORTODONCIA INVISIBLE**  
- Lingual  
- Invisalign  
Niños y adultos

R.P.S. 23109

Dra. Montserrat López de Luzuriaga.

VITORIA-GASTEIZ  
Florida, 10 - 1º ext. dcha.

☎ 945 14 14 71

www.ortodoncialopezdeluzuriaga.es



limitando su rendimiento de transformación a 70 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia quedando no amparado el exceso, ya que no se puede modificar ese montante. Para su comercialización se requiere un período mínimo de permanencia de 15 meses para la segunda fermentación, un total de 24 meses para los espumosos reserva y hasta 36 meses en los de más alta gama

**INTERÉS ENTRE LOS BODEGUEROS** La relación de bodegas de la denominación que han solicitado autorización para elaborar vinos espumosos todavía no se ha hecho pública, aunque fuentes del Consejo Regulador han confirmado que, en el año 2017, nada más aprobarse la normativa, lo solicitaron siete bodegas y este año 2018 lo han pedido otras 14. Entre estas 21 bodegas interesadas, que podrán sacar al mercado sus primeros vinos la próxima primavera, sobresalen Bodegas Bohedal, de Cuzcurrita de Río Tirón; o Santalba, de Gimileo, ambas en Rioja Alta. Y entre los solicitantes que se han confirmado en Rioja Alavesa destaca Bodegas Altún, de Baños de Ebro, una bodega familiar siempre involucrada en proyectos novedosos y premios importantes.

Iker y Alberto Martínez Pangua son hermanos y el relevo generacional en Bodegas Altún. Cuenta Iker que "la idea de elaborar espumosos es parte de la inquietud de nuestra bodega por hacer vinos. Si te gusta el mundillo del vino, cuando ves una alternativa te gusta experimentar y aprender sobre ello. Con el primer vino que hemos elaborado hemos visto que se pueden hacer grandes espumosos en toda esta zona, o al menos en Rioja Alavesa".

De momento están experimentando desde hace dos años, ya que fueron de los primeros en solicitar la autorización al Consejo Regulador. "Otra cosa será el desarrollo que hagamos en el futuro porque hoy en día se hacen muchos vinos y al final ves que no puedes estar en misa y en la procesión al mismo tiempo. Todo se verá más adelante. Lo que si tenemos claro es que el primer año hicimos un par de pruebas y este año otra y por las experiencias que vamos haciendo estamos convencidos que se pueden hacer unos vinos a la altura del mejor champange francés, unos vinos espumosos muy buenos tanto con variedades tintas como variedades blancas".

Para elaborarlo han tenido que sortear muchas dificultades, aunque Iker le quita hierro al asunto: "Hemos tenido las habituales de cuando comienzas algo que no conoces o en lo que no te has desenvuelto todavía: el tener que decidir qué tipo de parcela es la más adecuada, qué tipo de variedad porque lo que tiene la una no lo tiene la otra y hay que buscar ese equilibrio. Luego, los medios que tienes que ir adecuando, como tener depósitos para poder elaborar ese tipo de vino, la instala-

ción para que esté moviéndose cuando realizas el tiraje... En general, los medios para aprender y para elaborar una cantidad de vino".

Responsable de las elaboraciones, Iker estudió Enología en Logroño "y el conocimiento sobre los vinos espumosos es parte de la Enología. Pero, aunque hayas estudiado, al final, donde tienes que curtirte, es a la hora de hacerlo, ser honesto para ver lo que no te gusta y ver qué cosas hay que cambiar y mejorar". Explica que "un espumoso no es más que un vino blanco, con poquito grado, vendimiado antes para buscar ese frescor que luego nos permita hacer el tiraje para la segunda fermentación en botella" y reconoce que "una vez que en la botella haces el viraje y la tapas, ahí no podemos realizar ninguna acción ni interactuar con el vino porque ya está cerrado. Solo la puedes mover o controlar la temperatura, pero nada más. La suerte ya está echada. Y todo esto es un tema que todavía no nos había tocado trabajar".

En Altún saben bien de esa, algo en lo que son también protagonistas. "Las ventas de vino blanco han ido creciendo, el mercado lo demanda y el tipo de blancos que tenemos en Rioja Alavesa van muy bien para los espumosos: vendimiados antes y por las variedades con que contamos van bien tanto las blancas como las tintas, porque los espumosos con variedades tintas son especialmente interesantes". Adelanta al respecto que "en las pruebas que hemos hecho, a mí, personalmente, me gustan más los espumosos cuando están elaborados con uva tinta que con blanca. Creo que en poquitos años irán por ahí los tiros. Como he visto por las pruebas, el color es más elegante, tiene un tono más blanquito, no tan dorado como cuando todas las variedades son solo blancas y yo, con la idea que tenía en la cabeza del tipo de espumoso que me gustaría hacer, las variedades tintas tendrían una parte importante".

Hasta ahora, Iker no se había planteado la llegada de las burbujas a Altún. En primer lugar porque "es un tema que no depende del Consejo Regulador del Rioja, ni de nosotros. Es cuestión de la Denominación de Origen Cava que, en pueblos cercanos, como Laguardia o Haro, donde tradicionalmente han tenido alguna bodega que ha elaborado cava. Eso se respeta y ahí está, pero a nivel Rioja y para el conjunto de las bodegas de Rioja el vino espumoso me parece un camino a seguir y desarrollar. Hemos visto que se pueden hacer cosas de gran interés".

Iker Martínez Pangua termina comentando que "de momento no hemos comercializado nada y en ese aspecto nuestra bodega es prudente. Nos gusta, antes de sacar nada al mercado, estar muy convencidos, hacer muchas pruebas y cuando llevas ya unos años, y conoces el producto y la idea, se puede llegar a comercializar o no. Eso se valorará en su momento. Pero lo que sí estamos haciendo, por la inquietud que tenemos respecto al vino, tanto unos como otros, es aprender sobre este tipo de vinos, elaborarlos y conocer en nuestra zona qué es lo que somos capaces de hacer".

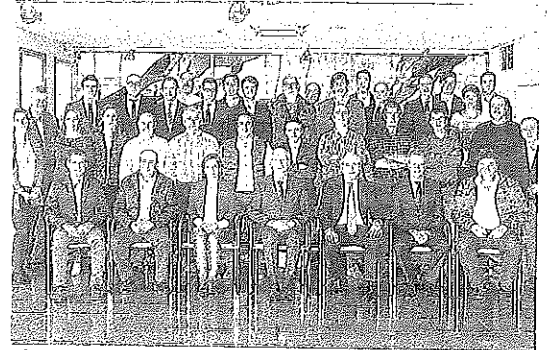
## El Consejo Regulador aprueba un presupuesto de 16,5 millones

El área de promoción se llevará un 65% del total, dado que el objetivo es "proseguir con el esfuerzo inversor"

**LAGUARDIA** - El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja ha aprobado el nuevo presupuesto para el próximo ejercicio fijando la cifra en 16.579.057,22 de euros, dando continuidad así al compromiso acordado por las diferentes asociaciones del sector en los últimos ejercicios.

El objetivo, ha dicho el presidente, Fernando Salamero, "es proseguir con el esfuerzo inversor tanto en el área de promoción, que se lleva más del 65% del total del presupuesto, como en los avances y mejoras de los procesos de control para continuar siendo un referente de calidad en el sector". "La apuesta no es otra que seguir mejorando el posicionamiento de los vinos de Rioja en los mercados y continuar colaborando en el desarrollo de la región como destino referente en ofrecer turismo de calidad para seguir, así, aportando valor al conjunto de la denominación" señala el presidente.

El mercado interior, que se ha convertido, junto a Estados Unidos y China, en destino prioritario de la inversión promocional, se lleva el 25% del total, 2.670.000 euros, seguido de América del Norte, que recibe 2.400.000 euros (22,5%), y



Retrato oficial del Pleno del Consejo Regulador de 2017. Foto: P.J.P.

del gigante asiático, mercado al que se destinará 1.150.000 euros (10,7%), dada la importancia y buenas expectativas de crecimiento que ofrecen.

Otros mercados internacionales, entre ellos, Japón, nuevo para la estrategia de Rioja, constituyen el objetivo de las campañas del Consejo Regulador, que buscan, por un lado, incrementar el valor de las exportaciones en el caso de países maduros y en crecimiento con presencia tradicional de los vinos de Rioja como Reino Unido, Alemania, México, Irlanda, Canadá o Suiza, y, por otro lado, favorecer una mayor penetración de los vinos en territorios emergentes como China, Rusia y en mercados como Dinamarca y Holanda a través de acciones donde se potencia la noto-

riedad de la marca.

Se reforzará, especialmente, la comunicación de las distintas indicaciones geográficas, así como de los espumosos de calidad. Además, se continuará dando protagonismo a la estrategia de vinos blancos, al plan de enoturismo y al lanzamiento de la cuarta promoción del programa de formación internacional *Educadores oficiales de Rioja*, cuyo objetivo es ampliar y dinamizar una comunidad de "embajadores" que difundan la cultura y los valores de Rioja. El programa cuenta ya con 100 profesionales certificados de más de 20 países. Además, en 2019, el Consejo Regulador continuará con *Saber quién eres*, el nuevo mensaje de marca mundial basado en los valores de tradición, diversidad y origen. - P.J. Pérez

### Olentzero eta Mari Domingi, 2018

### Olentzero y Mari Domingi 2018

#### Zirkulazioa arautzeko bandoa

Abenduaren 24an, astelehena, Olentzero eta Mari Domingiren desfilea izango da hirian, 18:00etatik aurrera. Eguberrietako ekitaldi horrek trafikoa zirkulaziora eragingo dio, desfileak irauten duen bitartean zenbait kalean trafikoa murriztu egingo baita. Hori dela eta, gidariek desfilearen ibilbidea ezagutu beharko dute, neurri egokiak hartu eta beren joan-etorrietarako beste kale batzuk baliatu ditzaten.

1. Ibilbidea eta kale-mozketak: [www.vitoria-gasteiz.org/iragarkiak/ibilbidea/kontsultatu\\_ahal\\_dira\\_desfilearen\\_ibilbidea\\_eta\\_itxiko\\_diren\\_kaleen\\_zerrenda](http://www.vitoria-gasteiz.org/iragarkiak/ibilbidea/kontsultatu_ahal_dira_desfilearen_ibilbidea_eta_itxiko_diren_kaleen_zerrenda).
2. Garraio publikoa: desfileak hiri autobusen eta taxien zerbitzuei ere eragingo die.

Herritar guztiak eskatzen diegu desfilea alait ongien bideratzen lagun diezagutela, udaltzaileen aginduek betez eta desfilean laguntzen dutenen esanei kasu eginez.

Herritarren Segurtasunaren Salla  
Udaltzaingoa

#### Bando para regular la circulación

Olentzero, Mari Domingi y su comitiva recorrerán las calles de la ciudad el **lunes, 24 de diciembre**, a partir de las **18.00 horas**. Este tradicional acto navideño afectará a la circulación de vehículos, ya que varias calles se cortarán el tráfico durante su desarrollo, por lo que las personas conductoras deben conocer su recorrido para adoptar las medidas oportunas y utilizar otras vías alternativas para sus desplazamientos.

1. Itinerario y cortes de tráfico: la relación de calles que recorrerán Olentzero y Mari Domingi, así como la de aquellas que se cortarán a su paso, se pueden consultar en [www.vitoria-gasteiz.org/anuncios](http://www.vitoria-gasteiz.org/anuncios)
2. Transporte público: los servicios de autobuses urbanos y de taxis se verán afectados durante el desarrollo del desfile.

Para un correcto desarrollo de la comitiva se solicita la mayor colaboración de la ciudadanía, el cumplimiento de las órdenes de la Policía Local y las indicaciones del personal de la organización que colabora en este desfile.

Departamento de Seguridad Ciudadana  
Servicio de Policía Local