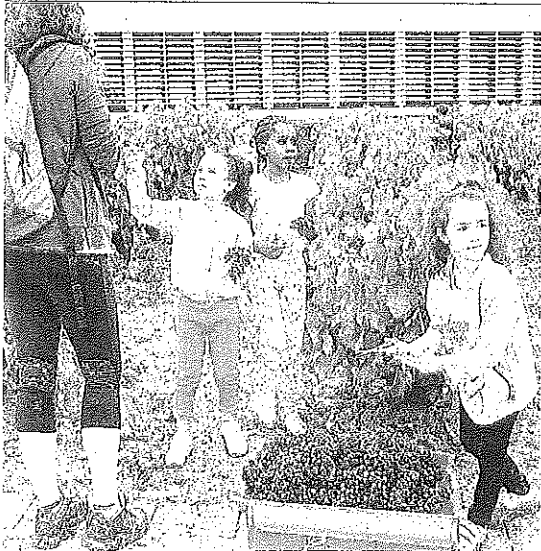


# Araba



## EL DATO

● **Actividad.** La bodega Viña Real de Laserna, en Laguardia, organizó ayer por sexto año consecutivo una vendimia para escolares, como una forma de pasar el testigo a los que serán los futuros vitivinicultores o, al menos, los futuros conocedores de la cultura del vino. Los pequeños llegaron en autocar desde sus centros escolares acompañados por sus profesoras. La mayoría vendimió por primera vez, pero otros contaron que ya habían estado con su padre o abuelo en alguna vendimia.

## LA FRASE

**JAVIER MORENO "TODOS LOS AÑOS ANIMAMOS A LOS PEQUEÑOS A QUE VENGAN A CONOCER LA VENDIMIA, A QUE DESCUBRAN POR SÍ MISMOS NO SÓLO LO QUE LES PODAMOS CONTAR, SINO LO QUE ELLOS VEN, LO QUE SABOREAN Y TOCAN"**

Desde la bodega Viña Real consideran que son las generaciones más jóvenes las que pueden moverse con más facilidad y conocer el terreno para recoger el testigo de aprender, de contar en casa y de seguir valorando lo que nos ha dado siempre la tierra por aquí.

## LA CIFRA

# 100

La actividad contó con la asistencia de más de cien niños y niñas de los colegios Marianistas y Salesianos Los Boscos de Logroño, con edades comprendidas entre los 5 y 7 años, estudiantes de 3º de Infantil y 1º y 2º de Primaria.



# LOS NIÑOS SE ESTRENAN EN LA

● **La bodega Viña Real de Laserna organiza por sexto año una recogida de uvas infantil**  
● **La iniciativa cuenta con más de cien escolares**

✎ **Pablo José Pérez**

**LASERNA** — Por sexto año consecutivo, la bodega Viña Real, de la compañía vinícola del norte de España (CVNE), en Laserna (Laguardia) decidió que el corte de la cinta para vendimiar lo protagonizaran niños, como una forma de pasarles el testigo a los que serán los futuros vitivinicultores o, al menos, los futuros conocedores de la cultura del vino. Ayer, tras una noche de intensa lluvia, pero con una buena temperatura para realizar esa tarea en

la viña que Viña Real tiene en la propia bodega, los escolares de los colegios Marianistas y Salesianos los Boscos de Logroño fueron los encargados de arrancar oficialmente la vendimia de este año en esta bodega.

Esta asentada vendimia infantil contó con la asistencia de más de cien niños y niñas de ambos centros escolares, con edades comprendidas entre los 5 y 7 años. Estudiantes, por lo tanto, de 3º de Infantil y 1º y 2º de Primaria, que se acercaron a los viñedos para aprender

a vendimiar y conocer de cerca esta práctica histórica y tradicional en Rioja. Los pequeños llegaron en autocar desde su centro escolar de Logroño acompañados por sus profesoras y lo primero que hicieron fue entrar en las enormes instalaciones de Viña Real para conocer como son e impresionarse por las enormes cuevas excavadas en la roca del cerro de la Mesa.

Tras la visita se refrescaron con un mosto y a continuación se dirigieron al viñedo que flanquea todo el lateral de la enorme bodega para

vivir su primera experiencia como vendimiadores. Entre los encargados de la bodega y las profesoras trataron de organizarlos. Les dejaron tijeras para poder cortar los racimos y grandes cajas al comienzo de cada pasillo para ir dejando las uvas, advirtiéndoles siempre de que tuvieran cuidado para no hacerse daños o cortes.

Pronto surgió el primer *herido* de la vendimia, que trató de hacerse el fuerte mientras mostraba una gota roja en el dedo, pero peor fue su frustración cuando le dijeron que

**UNA JORNADA DIFERENTE**

Un centenar de niños y niñas de los colegios Marianistas y Salesianos los Boscos de Logroño fueron los encargados de arrancar oficialmente la vendimia de este año en la bodega Viña Real, en Laserna (Laguardia), acompañados de sus profesoras y del personal de la propia bodega.

**SOSTENIBILIDAD**

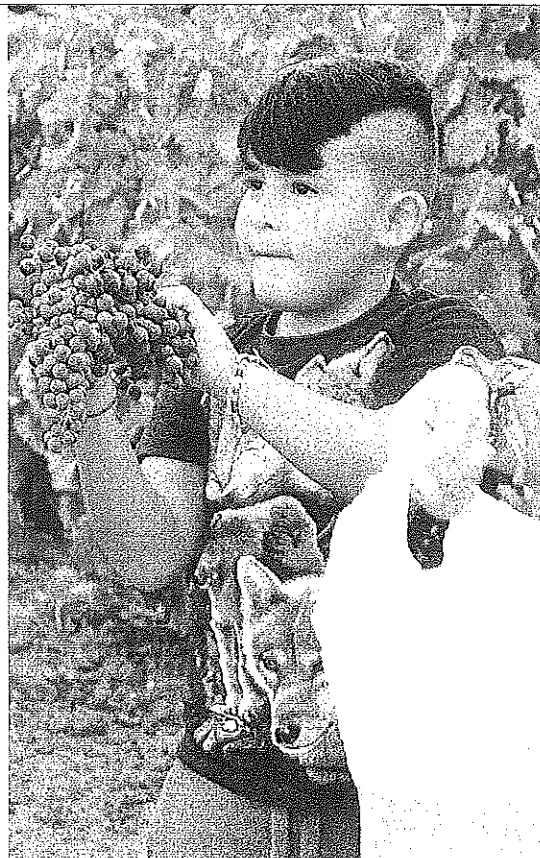
**AYUDAS A ENERGÍAS RENOVABLES**

● **Diputación.** La Diputación de Álava ha resuelto la línea de ayudas para que los ayuntamientos y juntas administrativas del territorio pongan en marcha acciones y proyectos para mitigar el cambio climático, a través del fomento de las energías renovables y sostenibles. En concreto, un total de 15 entidades locales recibirán ayuda foral para impulso de energía solar fotovoltaica, minieólica, biomasa, geotermia y minihidráulica, así como acciones a favor de la movilidad eléctrica. Las acciones subvencionadas sumarán 147.147 euros a sufragar este año y el próximo. Entre otras, permitirán al Ayuntamiento de Zigoitia instalar una caldera de biomasa en su centro de salud, y también construir un punto de recarga para vehículos eléctricos en el aparcamiento de la Casa Consistorial. También el Ayuntamiento de Campezo podrá instalar un punto de recarga eléctrico, no sólo para vehículos a motor sino también para bicicletas. — DNA

bran por sí mismos no sólo lo que les podamos contar, sino lo que ellos ven, lo que ellos saborean o tocan. Y que descubran en Viña Real que esta es una cultura popular, una cultura que todos tenemos que ir conociendo de generación en generación”.

Preguntado por qué se elegía a niños pequeños para este acto, explicó que “invitamos a niños porque generalmente un estudiante de Bachillerato o se lo han contado o lo habrá visto muchas veces. Pero nosotros consideramos que son las generaciones más jóvenes las que pueden moverse con más facilidad y conocer el terreno para recoger el testigo de aprender, de contar en casa y de seguir valorando lo que nos ha dado siempre la tierra por aquí”.

“Es el sexto año que lo hacemos y esperamos seguir organizándolo cuantas veces sea necesario, con todos los pequeños que quieran acercarse”, añade Moreno. Tras el trabajo de campo, todo el grupo posó para la foto de familia y a continuación se dirigieron hacia otra zona del enorme aparcamiento que tiene alrededor de sí misma la bodega, donde se enfrasaron en la decoración con pinturas de varias barricas. ●



**Continúa la cosecha, a pesar de las lluvias**

El estado de la uva es bueno y el agua caída engorda las bayas, aunque hay menos uvas en los racimos

**LAGUARDIA** — El control de la maduración de la uva realizado por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja el pasado lunes ha permitido constatar que tanto el estado sanitario como vegetativo del viñedo continúa siendo “muy bueno”, destacando en este último la ayuda que le han provocado las recientes precipitaciones, y se mantiene el adelanto generalizado en toda la denominación. Se observa un ligero desarrollo al alza en el peso de la baya en Rioja Alavesa y Rioja Alta. Desde el equipo técnico confirman que, aun así, el peso del racimo está condicionado por el menor número de bayas.

Pablo Franco, director del órgano de control del Consejo Regulador, analiza la evolución de la última semana y destaca “la evolución de grado alcohólico probable y una acidez adecuada, observándose una equilibrada maduración fenólica”. Dadas las recientes inestabilidades meteorológicas, Franco recomienda “mantener la atención

en la evolución sanitaria del viñedo, con el fin de llegar en las mejores condiciones de equilibrio al final de la maduración”, señala.

Por su parte, la Casa del Vino de Laguardia ha comenzado a emitir sus informes de maduración por municipios. Los primeros han sido de Baños de Ebro, donde se aprecia una evolución favorable de la maduración, aunque algo ralentizada por las últimas lluvias. Además, se aprecia un adelanto de unos ocho o diez días respecto al año anterior. Y lo mismo se dictamina sobre Lapuebla, Laguardia y Elciego. En cuanto a las zonas de Olon, Moreda, Laserna, Lanciego y Viñaspre, el informe coincide con los otros pueblos, pero en estos casos anima a los viticultores a decidir ya la vendimia, en función de las condiciones de cada propietario.

Como resumen, el último informe de entrada de uva en bodega elaborado por los veedores del Consejo Regulador del Rioja detalla que, desde el 28 de agosto, día del comienzo de entrada de las primeras uvas en bodegas, se ha llegado a los 4.235.550 kilos, de los que 2.817.804 son tintas y 1.417.746 son blancas. En el conjunto de la denominación ya se han entregado 43.058.662 kilos de uvas. — P.J.P. / Foto: P.J.P.



**LA VENDIMIA**

era una gota de mosto y que por tanto no había herida alguna. La mayoría se dedicó a disfrutar con los paseos entre renques, llevado entre las manos los racimos de uvas. La mayoría lo hacía por vez primera, pero otros contaban que ya habían estado con su padre o su abuelo en alguna vendimia, aunque no trabajando, sino jugando.

Con lo que también disfrutaron fue con el barro y especialmente con la cercana zona de césped, donde los más inquietos, una vez vendimiadas unhas cuantas uvas, aprove-

charon para darse revolcones para completar una mañana de juegos. Para Viña Real, la cita era importante porque ya han cogido el hábito de que esta actividad sea el aviso para la vendimia en las numerosas hectáreas que producen las uvas que se transforman en vino en esta bodega de Laguardia.

Por ello, con alumnos y profesoras estuvo en todo momento Javier Moreno, personal de Viña Real, que contó que “todos los años animamos a los pequeños a que vengan a conocer la vendimia, que descu-