



«Nunca había visto un campo tan triste y solitario como el de estas semanas»

Damián Sáenz Angulo
Viticultor

El agricultor de Uruñuela, que a los 69 años lanzará su primer vino, advierte de que «lo peor que le puede pasar a un viticultor es que no le cojan las uvas»

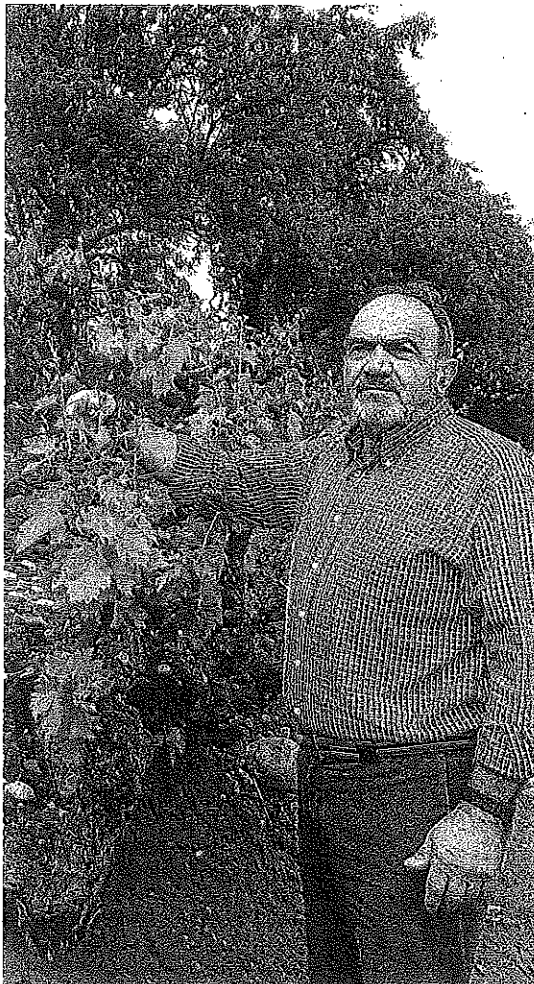
A. GIL

LOGROÑO. Viticultor con carné más que acreditado —«lleva pagando la seguridad social agraria 55 años y, aunque podría jubilarme, soy feliz en el campo», sostiene—, Damián Sáenz Angulo (Uruñuela, 1951) acaba de dar el paso, con su hijo Guillermo, hacia la elaboración de vinos: «Son unas pocas botellas, de nuestro viñedo más viejo, pero nos hacía ilusión hacer algo propio, de unas parcelas que hemos labrado y trabajado a mano, sin herbicidas, con la idea de hacer algo diferente».

Después de 55 años en la viña, Damián las ha visto de todos los colores, tanto crisis como buenos tiempos, pero pocas, o ninguna, como ésta: «He estado yendo al viñedo todas las días como si no pasara nada y hemos tenido suerte de poder ir a trabajar, pero lo cierto es que el ambiente es muy raro». «Estamos acostumbrados a afrontar todo tipo de problemas con el tiempo, que si heladas, pedriscos...; enfermedades como el mildiu, que este año nos va a volver a dar mucha guerra; subidas y caídas de precios, pero lo del COVID es diferente».

Soledad

El viticultor de Uruñuela explica que «nunca en la vida he visto el campo tan triste, tan silencioso, con una sensación de soledad enorme con tus guantes y mascarilla; de hecho, los conejos, incluso corzos, se acercan cuando antes salían corriendo».



Damián Sáenz Angulo, en una viña centenaria de Uruñuela. SONIA TERCERO

«Podemos trabajar con muchos menos herbicidas, una viticultura más natural, y en Rioja tenemos todos que ponernos las pilas»

«Tenemos que hacer entender a las administraciones que los agricultores somos esenciales de verdad»

La cosecha del 2020 preocupa al viticultor y no sólo por la excesiva humedad, que la hará bastante más 'cara': «La preocupación es aguda; hay vecinos que han recibido cartas en las que les dicen que no van a recoger las uvas y siguen yendo a los viñedos...; que no te cojan el fruto que has trabajado durante todo el año es lo peor que te puede pasar».

Figura esencial

Damián Sáenz Angulo fue fundador de ARAG-Asaja —«tengo el carné número dos», especifica— y también diputado regional: «El campo antes se movilizaba, el sindicalismo agrario nos llevó a escondernos en el monte, a huir de la policía, a las tractoradas... reivindicábamos la figura del agricultor y del trabajo digno». «Ahora —continúa—, el coronavirus ha interrumpido las movilizaciones del campo, pero deben volver».

Damián señala que «tenemos que hacer entender a las administraciones que somos necesarios, esenciales como ahora con el COVID-19, y no decir siempre 'sí, bwana'; ello significa dialogar y dejar claro que somos nosotros quienes producimos los alimentos». «Hay consumidores —continúa—, cada vez más, que están asumiendo compromisos con las producciones sanas y de calidad y, en este sentido, creo que en el vino de Rioja debemos plantearnos si el modelo que tenemos funciona».

Damián empieza por sí mismo y por los suyos: «Podemos trabajar con muchos menos herbicidas, una viticultura mucho más natural y debemos hacerlo sí o sí, ya que la gente cada vez quiere menos productos estándar». «Ahora bien —agrega—, esa viticultura es más cara, en dinero y en trabajo, y las bodegas deben pagarla, pero si queremos que Rioja recupere prestigio tenemos que ponernos las pilas todos».

Valdemar digitaliza su oferta enoturística

LA RIOJA

LOGROÑO. Bodegas Valdemar adapta su propuesta enoturística a los nuevos tiempos con la digitalización de su oferta: «Creemos que el futuro del enoturismo tiene que ser el de poder acercar a cualquier parte del mundo nuestra pasión por la gastronomía y el vino», señala Ana Martínez Bujanda, directora de Marketing. «A partir de ahora —continúa—, podremos elegir nuestros invitados si realizar la experiencia online o si prefieren disfrutarla en bodega». Valdemar ha desarrollado un aula virtual en sus propias plataformas, con contenidos creados por la bodega y por los profesionales de Basque Culinary Center, en inglés y castellano; cursos intensivos de cocina y maridaje, webinars, catas virtuales, etc.

Castillo de Ygay, de Murrieta, mejor vino gran reserva del mundo

LA RIOJA

LOGROÑO. La revista Falstaff, una de las publicaciones más prestigiosas del mundo del vino y de la gastronomía, ha concedido 100 puntos a cuatro añadas de Castillo Ygay, de la bodega Marqués de Murrieta, informa la compañía. Entre estas añadas se incluye el recientemente lanzado al mercado Castillo Ygay 2010.

Tras una cata vertical histórica, el crítico y editor de Falstaff, Peter Moser, otorga con la puntuación máxima cuatro de las añadas catadas de Castillo Ygay: 1925, 1934, 1986 y 2010. Algo único y que posiciona este vino como el mejor gran reserva del mundo y uno de mejores vinos de la historia.

EN BREVE

VINO DE RIOJA

Segunda añada de Petra de Valpiedra

LA RIOJA. Finca Valpiedra presentó la semana pasada la segunda añada de Petra de Valpiedra, un fantástico varietal de garnacha que Familia Martínez Bujanda lan-



zó al mercado el año pasado a partir del reinjerto de yemas de viejas garnachas. Todavía en tiempos de confinamiento, Lauren Rosillo, enólogo de la casa, presentó la segunda añada, la 2017, de esta producción limitada en una videoconferencia con la prensa especializada.

VINO DE RIOJA

Roda lanza la añada 2017 de su vinos Sela

LOGROÑO. Bodegas Roda, del barrio de La Estación de Haro, presenta una nueva añada de su vino más fresco: Sela 2017. «Intenso, frutal y alegre, muy vivo y perfecto para compartir», describe la bodega. El vino, tempranillo con un poco de garnacha y graciano y crianza de 12 meses en roble francés, tiene un precio de 17 euros.

VINO DE RIOJA

Tobia presenta dos Cuvée de mezcla de añadas

LOGROÑO. Bodegas Tobía lanza al mercado Tobía Cuvée, dos vinos, tinto y blanco, muy especiales y que suponen un guiño a la elaboración histórica del vino de Rioja, en la medida que seleccionan vinos de diferentes añadas (los antiguos CVC) para una nueva pro-



puesta muy singular que pone sobre la botella 25 años de experiencia.

Tobia Cuvée Tinto conjunta vinos de tres añadas diferentes (2019, 2018 y 2017) a partir de las variedades tempranillo y garnacha. Tobía Cuvée Blanco es una selección de dos cosechas, 2018 y 2019 y seis variedades: tempranillo blanco, sauvignon blanc, chardonnay, viura, matorana blanca y garnacha blanca.