

# Guerra de precios para la uva

FRENTE A LOS 0,85 CÉNTIMOS QUE SE PAGARON EN 2019, LAS OFERTAS APENAS CUBREN GASTOS ACTUALMENTE

Un reportaje de Pablo José Pérez

Los 0,85 céntimos de euro pagados de media el año pasado a los agricultores por sus uvas tintas quedan lejos de los precios que mayoritariamente van a percibir esta vendimia. Pasar de los 0,70 céntimos está siendo muy difícil en una campaña que estuvo marcada por numerosos gastos en tratamientos contra el mildiu o el oidio, lo que quiere decir que no se llegarán a cubrir los gastos de producción, al menos los orientativos publicados por algunas instituciones, con lo que se contraviene lo establecido por la Ley de Cadena alimentaria.

Hay excepciones, como es el caso de Bodegas de los Herederos de Marqués de Riscal, que tras el gesto de hace unas semanas, confirmando que mantenía todos sus compromisos con los agricultores que le suministran uvas, frente al desasosiego que han generado otras, como Marqués de Cáceres, dejando colgados a algunos de sus viticultores, la centenaria bodega ya ha confirmado que pagará a 0,80 céntimos de euro el kilo de uva tinta en el caso de frutos procedentes de viñedos de menos de 15 años y con 13 grados de alcohol; hasta un euro para las uvas de 13,5°, de viñas de entre 15 y 49 años y hasta 1,45 euros por el kilo de uva tinta, con 13,5 grados, procedentes de viñedos de más de 50 años. En el caso de las uvas blancas, Marqués de Riscal ha fijado el precio del kilo en 0,70 céntimos de euro.

La medida de la bodega de Elciego choca frontalmente con lo que está ocurriendo mayoritariamente. Aunque no hay fijados unos precios oficiales porque no lo admitirían los organismos vinculados con las normas de competencia, sí que se han hecho públicos algu-

nos estudios de costes de producción de este año para que sirvan de guía a la hora de negociar entre productores y elaboradores.

El más institucional es el dato actualizado de los costes de producción que ha publicado la consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja, entre 65 y 67 céntimos de euro el kilo de uva tinta y 54 céntimos el kilo de blanca, debería garantizar el precio mínimo de referencia. O, al menos, ser tenido en cuenta frente a aquellas operaciones que directamente quieran aprovechar las dificultades reales que está sufriendo el Rioja por el covid-19 para desatender esta recomendación que coincide con las intenciones de la reforma de la Ley de la Cadena alimentaria.

Sin embargo, está teniendo más peso otro trabajo, el estudio de costes de producción de uva para la elaboración de vinos elaborado por la Universidad Politécnica de Valencia para la organización interprofesional del vino de España (OIVE), donde están representados tanto productores como industrias. Según ese estudio, el coste medio de producción se cifra en 50 céntimos por kilo de uva, aunque asciende a los 60 en Navarra y en la denominación Rioja, los 63 céntimos en Castilla y León y los 78 y 79 céntimos kilo de uva de los traxos vascos o los frutos gallegos, respectivamente.

A este estudio se le reprocha no haber tenido en cuenta las condiciones especiales derivadas de los protocolos de seguridad de la pandemia que se han puesto en marcha de cara a la vendimia en todas las zonas productoras y que han supuesto un incremento considerable de los costes para los agricultores (empleo de EPIs, cuadrillas burbuja, incremento de vehículos para el



Un temporero vendimia uva tinta. Foto: Unal Beroiz

transporte tanto de trabajadores, etc.)

De esta manera, dos grupos que además son los mayores compradores de uvas, procedentes no solo de La Rioja, sino también de Rioja Alavesa, AGE y Campo Viejo, del Grupo Rioja, se quedaron con unas ofertas que rayaban los costes de producción facilita-

dos por el ejecutivo riojano: 64 y 68 céntimos de euro el kilo, pero la norma general de otras ha sido fijar tablas por debajo de los 50 céntimos. Se comenta que una de las bodegas más antiguas ha cerrado con una banda de precios de entre 48 y 58 céntimos de euro el kilo, según la calidad. ●

## Cortes de agua mañana en Lamuza y Zumalakarregi

LLODIO - El Ayuntamiento de Llodio ha dado aviso de un corte en el suministro de agua potable que va a tener lugar mañana a consecuencia de diversos trabajos de mantenimiento que debe realizar en la red de abastecimiento. En concreto, será necesario interrumpir el servicio entre las 11.00 y las 13.00 horas. Las zonas que se verán afectadas son las correspondientes a los portales del 36 al 38 de la calle Zumalakarregi, el propio edificio del Ayuntamiento y en la calle Lamuzaloz números 3, 5 y 7. - A.O.

## 13 menores utilizarán este curso el aula de cuidado matinal

AGURAIN - Conociendo las dificultades existentes en muchas familias para conciliar vida laboral, familiar y horarios escolares, el Ayuntamiento de Agurain ha decidido mantener este curso el servicio de aula custodia para los niños y niñas de Infantil y Primaria, de modo que puedan ser atendidos antes del horario escolar. El objetivo es disminuir los problemas de conciliación. Según el primer edil, son 13 los menores que utilizarán el servicio. - E.S.P.

## El queso de cabra de Añua protagoniza iDegusta Llanada!

AGURAIN - Lautada Bizirik Acicosa, junto con la asociación de desarrollo rural organiza una nueva jornada del curso gratuito con cata comentada ¡Degusta Llanada Alavesa! en el que el queso de cabra de Añua será el gran protagonista. Esta XVI edición se celebrará mañana a las 20.00 horas el Kilkenny Irish Pub ubicado en la plaza Euskal Herria de Agurain con el queso de cabra de Iñaki Eceiza, de la localidad de Añua, como principal protagonista. En él se valorará el paladar de los y las aspirantes, sus conocimientos sobre la comarca y su destreza. - E.S.P.

## Premios para cinco queserías Idiazabal en Londres

CONCURSO GREAT TASTE - Cinco queserías de la denominación Idiazabal, tres de Álava, han conseguido varias estrellas en los premios internacionales Great Taste, considerados los oscar de la alimentación, que tienen lugar en Londres. Son La Leze (Irujo), Mautitza (Ejgoibar), Etxekua (Urdazubi-Urdax) y Kortaria (Lekaroz) e Izoria (Ayala). - B.F.

## El enoturismo apuesta por lo local y la innovación

Integrantes de las grandes capitales del vino Bilbao-Rioja analizan en Oñen el presente y futuro del sector

OÑEN - El enoturismo de Rioja Alavesa, Bizkaia y La Rioja sabe adaptarse y se reinventa ante la nueva situación de pandemia. La apuesta por lo local, la seguridad, exclusividad, grupos reducidos, actividades en terrazas y viñedos y experiencias

digitales se han erigido como nuevos productos o incluso experiencias adaptadas a las actuales exigencias de seguridad sanitaria. Estas son algunas de las conclusiones que han puesto de manifiesto los profesionales que han asistido a la primera reunión del Best of club Bilbao-Rioja de la red mundial de grandes capitales del vino celebrada en Bodegas Valdemar de Oñen.

El objetivo de este primer encuentro, que reunió a profesionales de quince empresas excelentes que

ofrecen servicios de enoturismo en las tres zonas, ha sido la valoración del impacto de la crisis sanitaria y económica en las empresas y conocer sus iniciativas para superar las dificultades y retos en la actual difícil coyuntura, así como fortalecer el trabajo en red de las organizaciones que forman parte de la comunidad Best of en relación con las principales capitales del turismo del vino del mundo.

El presidente del comité Bilbao-Rioja de GWC, Juan Mari Sáenz de

Buruaga, trasladó el compromiso de la red internacional, en el que "nuestro objetivo ahora mismo es apoyar a las empresas que participan en el flujo de ideas innovadoras que reduzcan el impacto de la crisis". Y añadió que "la situación es difícil y el horizonte poco claro, pero hay que ser positivos".

"El sector está intentando aguantar el tremendo impacto del virus, aportando los máximos estándares de calidad y seguridad", manifestó finalmente. - Pablo José Pérez