



Imagen de unos viñedos, con la localidad de Briñas al fondo. :: A. R.

«Uva buena y barata, visto lo visto en las últimas campañas, es lo que sobra en Rioja»

«Si no valoramos el esfuerzo del productor, difícilmente vamos a encontrar precio en los mercados»

unos precios que permitían, hasta no hace mucho, vivir holgadamente a todos los eslabones de la cadena productiva. Ahora mismo, el agricultor se desvela como siempre lo ha hecho con las viñas, pero lo hace más por profesionalidad o prurito personal que por el rendimiento económico. Puedo decir, y tengo datos para corroborar esta afirmación, que el agricultor cultiva la uva y la entrega a las bodegas obteniendo a cambio un precio que esta por debajo de los costes de producción. Situación, que como la lógica impone, no puede continuar por mucho más tiempo.

Expuesta esta tesis, me pregunto si con lo que el benjamín de los Cortazar quería extorsionar a Santiago Miranda no era otra cosa que con la cuenta de la explotación de la bodega. Malo sería que sus clientes se enteraran del precio pagado por la uva a la vista de la factura del vino.

Volviendo a la realidad del Rioja, la casuística es muy diversa y poco tiene que ver la administración y los resultados de una cooperativa, con los de una bodega comercial, con los de una empresa exportadora, con los de una vende a grandes superficies, con aquella dirigida a la restauración o con la que compra la uva o se autoabastece..., amén de la infinita gama de modelos intermedios.

Sea cual sea el esquema productivo, política comercial y de gestión, si no valoramos apropiadamente el resultado del trabajo, esfuerzo y dedicación del colectivo de productores difícilmente vamos a encontrar el precio de los mercados y menos aún seremos capaces de defender el precio de nuestro vino.

Confiemos en que gestores y comerciantes bodegueros aprovechen las ventajas competitivas que supone disponer de una materia prima de calidad excelsa a bajo precio para ampliar y consolidar mercados y que, a corto-medio plazo se corrijan, los agravios que sobre los productores recaen. Si no es así, no es difícil añadir lo que el futuro nos depara.

## Hasta con uvas se hace vino

El enólogo reflexiona sobre el bajo precio pagado por la uva y la calidad de las cosechas

Antonio Remesal sostiene que si no se ofrece rentabilidad al viticultor difícilmente se puede defender el vino de Rioja incluso en los mercados



ANTONIO REMESAL VILLAR  
Ingeniero agrónomo y enólogo

**LOGROÑO.** «Como haga públicos los papeles que tengo en mis manos sobre la elaboración en esta bodega estás arruinado». Ésta es la amenaza del hijo 'calavera' de los Cortazar a Santiago Miranda, propietario de la bodega competencia de su familia, exigiendo una cantidad millona-

ria a cambio de su silencio. Ya habrán adivinado que esta situación de chantaje no es real y que corresponde a la serie de televisión 'Gran Reserva'.

No dudo que si algo no puede atribuirse a este culebrón vespertino, que como escenario tiene La Rioja, es su rigurosidad técnica: cualquier argumento es válido para llamar la atención, reforzar la perversidad de los 'malos' o la candidez de los 'buenos' y de paso aumentar la audiencia. No obstante, el asunto da para una reflexión. Transmite la escena el mensaje de que en el proceso de elaboración del vino no todo es «limpio» y que en esos calados centenarios, dentro de los depósitos y barricas, además de uva, otros componentes pueden entrar, así como métodos de elaboración no tan ortodoxos como podría suponerse en un vino de tan alta estima como es el Rioja. Ya a finales de 1800 circulaba la

copla: «¡Ay! Los almacenes de Haro/ Los tienen que quemar;/ Se muere mucha gente/ Del vino artificial». Eran aquellos tiempos de mayor demanda que oferta de vino y es posible que algún comerciante sin escrúpulos utilizara alcohol, agua y/o alguna clase de colorante para adulterar el vino. Mi abuelo solía contar como broma que un vinatero viendo que llegaba su hora le dijo al heredero en su lecho de muerte: «Hijo, te contaré un secreto: hasta con uvas se hace vino».

No tengo ninguna duda de que ni lo que el cantar dice, ni por supuesto el cuento de mi abuelo, son extrapolables a los tiempos actuales. ¡Estas cosas ahora no pasan! Y no pasan no porque los controles sanitarios por parte de la Administración sean mayores, que lo son, ni porque tengamos un Consejo Regulador que vela por los fraudes ni tampoco por

que la integridad sea virtud que abunda entre los empresarios del sector, que no dudo que así sea, sino porque, uva buena y barata es lo que, visto lo visto, sobra en Rioja.

Cuando se están liquidando las operaciones de uva de la cosecha 2012, calificada por cierto de «muy buena», y disponibles los datos de las de 2011 y 2010, ambas «excelentes», a precios que en el mejor de los casos alcanzan los 60 céntimos el kilo, seguro que no hay materia prima más barata para hacer vino que la uva.

Rioja, región vitícola tradicional, privilegiada por sus suelos y clima, en la que los viticultores cuidan las viñas con tal mimo y esmero que como si de jardines se tratara, referencia nacional en viticultura, con los métodos y técnicas más innovadoras en la elaboración, ha estado vendiendo su producto, el vino, a