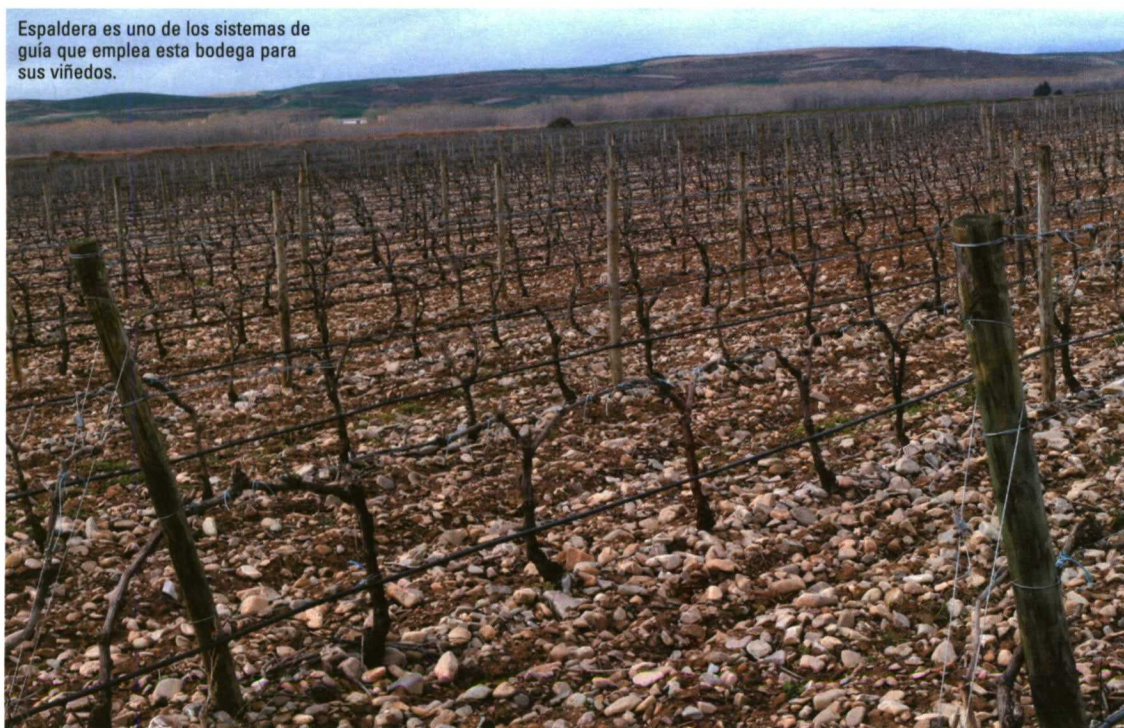


Viña Ijalba, de graveras a cultivos sostenibles

Dichas graveras se han recuperado acogiendo ahora viñedos y olivares ecológicos

Espaldera es uno de los sistemas de guía que emplea esta bodega para sus viñedos.



La conjunción de abundante pluviometría en el arranque del verano y el estrés hídrico en su final ha marcado la vendimia para la bodega Viña Ijalba. «A diferencia de otras zonas de La Rioja, en la zona media se va a cosechar menos uva, pero de extraordinaria calidad», explica Juan Carlos Sancha, el gerente de esta empresa que no es una bodega al uso en la región. Viña Ijalba ha recuperado suelos degradados para plantar sus viñedos y olivares que somete a prácticas en ecológico, además de rescatar el patrimonio genético de la uva. Vinculada a la comercialización de sus vinos, produce su aceite de oliva e impulsa la construcción de una almazara.

César Marcos. Periodista.

Anclada en el minifundio familiar, el semblante de los campos de La Rioja ha cambiado esencialmente en una década, como también los precios de la tierra agrícola, con cerca del 50% de incremento. La causa arranca del interés desorbitado de grupos empresariales por la adquisición de terre-

nos donde se asienta el viñedo y de otros en los que el cereal y los cultivos hortícolas pueden dar paso a plantaciones de olivares intensivos. Son estas importantes inversiones que han insuflado fructíferos sectores como la construcción o el mueble las que han contribuido a que la vitivinicultura riojana se haya convertido en un gigante económico, valorado en 9.000 millones de euros, según el interesante estudio realizado por Mikel Larreina,

de la Universidad de Deusto.

Sin embargo, en el caso de la empresa Viña Ijalba, la inyección de capitales en busca de alternativas innovadoras en el viñedo se realizó en 1975 de la mano de Dionisio Ruiz Ijalba. Entonces, este industrial riojano decidió transformar un terreno pobre, fruto de su actividad en la extracción de gravas y aglomerados, en el primer viñedo de la firma en una localidad cercana a Logroño.

► Creación de inputs

Distribuido hoy por diversos lugares de la región, todo el viñedo de esta bodega está sujeto a prácticas de viticultura ecológica. Con unas 70 hectáreas de extensión, se cultivan seis variedades de uva en espaldera, base, cortina, clásica y lira. Son Tempranillo, Viura, Graciano y Garnacha, y como primicia mundial, en dos hectáreas exclusivas, se ha recuperado la variedad Maturana, tanto tinta como blanca. Esta bodega se diferencia por realizar la vendimia manualmente en cajas que pasan posteriormente por una cinta de selección. Los resultados económicos hablan por sí solos: en 2006, esta bodega facturó 3 millones de euros.

Aunque en menor proporción, Viña Ijalba invierte también en el sector de aceite, con olivares de 20 hectáreas, explica Juan Carlos Sancha, que también asesora técnicamente en las labores agronómicas y en el laboratorio de la bodega. Para la campaña 2008 entrará en servicio una almazara propia con una capacidad de mouturación prevista de 100.000 litros de aceite.

► Recuperación de minas a cielo abierto

En la zona de Santo Domingo de la Calzada, esta bodega cuenta con unas 4 hectáreas de viñedo, con la particularidad de que el suelo donde se cultiva la variedad Tempranillo fue una gravera para la extracción de áridos. Sobre un suelo degradado hoy se levanta una plantación sostenible que sirve de freno a la erosión, fija carbono, a la vez que su rentabilidad actúa como

elemento dinamizador del medio rural.

La recuperación llevada a cabo en la gravera La Plana, en Villamediana de Iregua, propiedad de Dionisio Ruiz, fue galardonada con el Premio de Restauración Medioambiental que concede la Unión Europea de Productores de Áridos en 2000, como reconocimiento a aquellas empresas que se distinguen por su preocupación medioambiental en la Unión Europea. Este reconocimiento ha permitido a Viña Ijalba la conversión de unas 100 hectáreas de terreno en viñedo y olivar.

Pero no acaba ahí el compromiso de la vitivinicultura sostenible con el medio ambiente. Además, esta bodega ha establecido mecanismos de control de las actividades que afectan al medio, controlando los niveles de emisiones a la atmósfera, los vertidos de agua, la gestión de residuos, la contaminación del suelo y el empleo adecuado de



El encargado de campo, Miguel Ángel Mato, sostiene una de las marcas de Viña Ijalba, a partir de 90% de Tempranillo y de 10% Graciano.

materias primas y los recursos naturales.

«En nuestros suelos calizos, hemos instalado un sistema de depuración mediante filtro verde», aclara Juan Carlos Sancha.

Esto permite que a través del riego por goteo, se inyecte agua con un pH ácido, además de materia orgánica.

Dentro el programa europeo LIFE –mecanismo comunitario a

favor del apoyo y desarrollo de la política medioambiental de la Unión Europea–, la Comisión Europea desarrolla el proyecto "Empresa, Medio Ambiente y Vino", en el que Viña Ijalba también ha participado, entre cuyos principales objetivos figuran la racionalización del consumo de agua y la minimización de cargas contaminantes, el estudio de alternativas de depuración, la reducción del uso de fitosanitarios y los abonos químicos en el cultivo, así como la obtención de un manual de buenas prácticas medioambientales en el sector vitivinícola.

La filosofía de la empresa culmina en innovadoras prácticas de viticultura en el proceso productivo de la uva, supervisado por el órgano de control de Agricultura Ecológica del Gobierno de La Rioja, conforme al Reglamento Europeo CEE 2092/91. Una vez emprendida esta línea, la bodega presenta en diciembre de 1998 el primer vino de Rioja amparado por dicho órgano de inspección,



**¿Precisión?
Vicon es la solución**



Kverneland Group Ibérica S.A.
Zona Franca, Sector C, Calle F nº28
08040 Barcelona
Tel.: 93.264.90.50
Fax: 93.336.19.63
E-mail: kviberica@kvernelandgroup.com

que certifica que el vino proviene de uvas que han sido cultivadas bajo técnicas de agricultura ecológica.

Olivar, un cultivo en expansión

Hace casi una década Viña Ijalba decidió plantar algunos olivares, distribuidos en Villalobar de Rioja, Islallana y Calahorra. Las diversas plantaciones se mantienen en ecológico, cuyo manejo agronómico está tutelado por el Comité de Agricultura Ecológica de La Rioja. Al igual que con el viñedo, los olivares se asientan en zonas recuperadas de la actividad minera.

A pesar de que esta zona se considera limítrofe para su cultivo, Juan Carlos Sancha arguye que con casi siete cosechas de aceituna a las espaldas, mayoritariamente de la variedad Arbequina y alguna Empeltre, se demuestra que el aceite de oliva virgen ecológico obtenido, unas 8.500 botellas al año, ha sido acogido por los expertos muy favorablemente, por su apreciada calidad que se ha visto beneficiada por las especiales condiciones climáticas. «El olivo variedad Arbequina lo hemos escogido por su resistencia a las heladas», argumenta Miguel Ángel Mato, encargado de campo de la empresa, y completa Juan Carlos, «las cifras de la última cosecha han dado un rendimiento de

Variedad Maturana

Conocida también como Ribadavia, a esta uva blanca de gran calidad aunque de menor rendimiento se le atribuye la primera referencia escrita de una variedad en la historia del vino de La Rioja, en el año 1622. Mucho más reciente, en 2001, tiene lugar la comercialización de un vino único en el mundo a partir de las dos hectáreas que posee Viña Ijalba en el municipio de Villamediana. Tras doce años de andadura, su primera añada 100% Maturana blanca es consecuencia de un proyecto de I + D de recuperación de variedades minoritarias de La Rioja, cuya cabeza visible fue Fernando Martínez de Toda, y en el que colaboraron la Uni-



4.000 kg por hectárea».

Desde 2001, año en el que se decidió comercializar el aceite, su elaboración se realizaba en almazaras alquiladas, sin embargo para la campaña 2008



versidad de La Rioja, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja y el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario del Gobierno autónomo. Gracias al empeño de esta bodega y de Juan Carlos Sancha, la alternativa a la Viura para elaborar vino blanco de calidad, sin recurrir a variedades forasteras, ha dado los primeros frutos satisfactorios.

En 1995 se plantó la primera viña de uva Maturana, una uva temprana con elevada acidez y un potencial alcohólico muy elevada, por ello quizá apreciada en demasía en el pasado. De la última cosecha de esta variedad se extrajeron 8.000 kg por hectárea.

En cambio, la variedad Maturana tinta ofrece un menor rendimiento, por debajo de 6.500 kg por hectárea, destacando por su pequeño tamaño de la baya, con un peso la mitad que la variedad Tempranillo, con los racimos también más pequeños. Así en 2002, Viña Ijalba comercializó un vino monovarietal Dionisio Ruiz Ijalba, en honor a su fundador.

Hitos en su compromiso medioambiental

- Recuperación de suelos de minas mediante el cultivo del viñedo y el olivar, que obtuvo un premio europeo en 2000.
- Preservación de recursos genéticos de la vid en la D.O.Ca. Rioja. Rescate de variedades minoritarias y en peligro de extinción (Maturana blanca y tinta).
- Cultivo ecológico de 80 hectáreas de viñedo propio, bajo prácticas de la viticultura ecológica.
- Instalación de un sistema de depuración mediante un filtro verde (proyecto europeo I + D - ADER).
- Proyecto U.R. para el estudio de la fauna útil en el viñedo.
- Implantación de un sistema de gestión medioambiental ISO-14001.

Los rendimientos de olivar en ecológico aportan 4.000 kg por hectárea de Arbequina.



esta empresa prevé poner en funcionamiento sus propias instalaciones. «Más de un millón de euros hemos invertido en la construcción de la almazara de 650 metros cuadrados en los terrenos de una grava abandonada, próximos a algunos de nuestros olivares en la localidad de Villalobar», explica el gerente de Viña Ijalba, que forma

parte de la Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja. Las instalaciones están equipadas con tecnología punta, basada en métodos de extracción en frío por sistema de centrifugación o continuo, y con una capacidad de molturación de 100.000 litros de aceite, que está acogido a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de La Rioja. Como Viña Ijalba, de las 23 marcas de aceite amparado por esta DOP, siete son propiedad de bodegas. ■