

Noticias

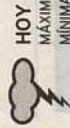
DIARIO INDEPENDIENTE

DE LA RIOJA

JUEVES, 23 DE JUNIO DE 2005

TAMBIÉN ES NOTICIA...

Precio periódico: 1 euro



HOY
MÁXIMA 37°C
MÍNIMA 17°C



MAÑANA
MÁXIMA 36°C
MÍNIMA 16°C



LUNA
LLENA

DOC RIOJA | PÁGINA 10



Pago de Larrea,
ejemplo de un
vino elaborado
en la propia finca

DENOMINACIÓN de ORIGEN



Luis Larrea y su hijo Luis están orgullosos de su finca de pago 'La Romañigüez' en la localidad de El Ciego, en el corazón de Rioja Alavesa / TOMÁS ALONSO

Una finca, un vino

Pago de Larrea es una de las primeras bodegas riojanas que elabora vinos de pago. Esta bodega familiar ha recibido numerosas distinciones por su Caecus joven

J.M. LÁNDER / LOGROÑO

Miren, ustedes se acercan al Pago de Larrea cerca de El Ciego, ese pueblo con una iglesia tan enorme que uno no sabe si es la iglesia quien tiene un pueblo o si es el pueblo quien tiene una iglesia, y ahí, en el umbral de esta pequeña bodega familiar, les recibe, brazos abiertos, sonrisa generosa, el señor Luis Larrea (lo de señor es un respeto al que obliga la edad y el reportaje, porque él tutea que es una bendición), junto a su hijo Luis, más callado pero igual de atento, que, a modo de presentación, les enseña una foto ampliada que cuelga en el recibidor, como hacen las familias orgullosas de sus vástagos, que apilan retratos en la pared del salón, y es que, bien mirado, esta fotografía vale tanto como un hijo, no va a valer, y mira que el señor Luis ha sembrado descendencia, ocho mozos y mozas, bien criados, bien listos que le han salido todos ellos, pero una finca como la de la foto roba el corazón a cualquier padre, es como para presumir de ella, y más si se llama 'La Romañigüez', que suena a marquesado galdosiano, aunque, en este pago, no crean, no ha habido sangre azul, sino el sudor del señor Luis y su familia, que

se crió, como él dice, oliendo a mula en las cuadras de su casa, cuando las casas eran de piedra y no de PVC, y que faenó durante años para ir ensanchando el minifundio que le toca a todo hombre de bien, lo ensanchó renque a renque, hectárea a hectárea, y así ahora puede vanagloriarse de sus quince hectáreas de la foto, que quien las pillara, al lado del hotel de Gehry, al lado de esa sierra de Cantabria, tan mágica, que ya es suerte nacer en un sitio donde uno mire donde mire sólo ve paisaje, montaña y viñas, qué bella rima, que es lo bueno de este trabajo, que no es como la fábrica, que el aire libre te hincha los pulmones de libertad y te da muchas alegrías, porque no me digan que no es alegría que tu primer vino, como el Caecus, haya sido seleccionado por el crítico Peñín como uno de los mejores vinos jóvenes, y que lo haya paseado en la Feria Fenavín levantando la honrilla de nuestros Rioja un poco decaídos, claro, que ellos cuando se arriesgaron a montar este pago en 2003, a la manera de los famosos chateau franceses, una finca, un vino, sabían que eran unos pioneros en la región, y que debían esforzarse, así que toda la familia puso su gra-



Caecus ha sido elogiado por críticos de prestigio como Peñín / TOMÁS ALONSO

nito de arena, bueno, su granito de uva, 590 granos por botella, 560 tempranillo, 30 garnacha, así hasta 100.000 botellas, todas ya vendidas en restaurantes elegantes, vinacotecas y enchufados, y en octubre sacan su primer crianza,

otro Caecus, que me dice el señor Luis que significa ciego en latín, como homenaje al pueblo, pero un servidor, que peca de pícaro, piensa que igual le han llamado así porque se corre el peligro de ponerse ciego de lo rico que está.

Pago de Larrea lanzará este octubre al mercado su primer crianza

VINOS DE PAGO

Su futura regulación está llena de interrogantes

La Denominación se plantea aceptar el pago calificado como un escalón superior de protección. Su regulación está llena de dudas. La Ley Nacional del Vino ha asumido una mayor flexibilidad frente a los chateau franceses: se acepta fincas del término municipal y no sólo lindantes a la bodega como ocurre en Francia. El sector tendrá que decidir cuestiones delicadas como la antigüedad de la bodega y de los viñedos. En Navarra han marcado 10 años de permanencia en la Denominación para acceder a la catalogación de finca de pago. La exigencia en los pagos obliga a disminuir un 15 % los rendimientos marcados, lo que supondría 5,525 kilos por hectárea. En las etiquetas deben señalar sistemas de producción. El pago da seguridad al consumidor de que el vino que bebe ha sido elaborado en esa finca. Como en el caso de Pago de Larrea.