



EL GUSTO
ES MÍO

José Vicente Guillem
INGENIERO AGRÓNOMO

Ser viticultor/a en el S. XXI

El viticultor/a es un ser «multifuncional» y «diversificado» que acompaña al viñedo en su vida con dedicación, esfuerzo e ilusión. Atiende el viñedo, produce uvas de calidad, mantiene el territorio en un entorno medioambiental saludable, paga impuestos, promueve tecnologías, preserva el medio agrario y natural,... Reconocer que el viticultor/a desempeña estas funciones en un escenario agreste, duro, a veces hostil y no siempre bien recompensado es una realidad social.

E

ntre **M. G. Jovellanos, J. Costa, R Janini, P. Carrión** (reformistas, estudiosos de la cuestión agraria), **L. Font de Mora, J. V. Maroto** (destacados Agraristas de mitad de S. XX y el S. XXI en la CV) y **J. Bonet, J. Martorell, R. Moneira, C. Buj, F. Sala** (referentes en Ex-

tensión Agraria) han transcurrido años y ocurrido muchas cosas en la sociedad, tanto en materia agraria como en el propio sector vitivinícola.

La «cuestión agraria» no se plantea en términos solo de reforma, tenencia o participación en la propiedad de la explotación, si no en valores de rentas, competitividades e innovación en un sistema agroalimentario que engloba desde la producción al mercado, incluidas las relaciones entre sectores primario, secundario, terciario, terciario avanzado y medio ambiente.

El paso de la «tracción animal al dron», del que «piensen otros a la aplicación del conocimiento», la «toma de decisiones o la información» y el poder desplazarse con seguridad, y eficiencia marcan tiempos que dan paso al uso del ordenador, la profesión, la sostenibilidad, la mecanización, la precisión, la automatización y digitalización y nuevas formas de atender un problema.

En un concepto de reconocimiento de actividad el viticultor/a es un ser «multifuncional» y «diversificado» que acompaña al viñedo en su vida con dedicación, esfuerzo e ilusión. Reconocer que el viticultor/a (alrededor de veinte ml según el Registro Vitícola) en la Comunitat Valenciana desempeña estas funciones en un escenario agreste, duro, a veces hostil, y no siempre bien recompensado, es una realidad social.

¿Se ha pensado las actividades que con paciencia, precariedad y resignación desempeña un viticultor/a?. Se resumen y destacan alguna de ellas:

-Atiende el viñedo, cuida la explotación, la viña y sus uvas y comenta el diario acontecer del campo. A cambio de unos precios que, a veces, van por debajo de los costes.

-Produce uvas de calidad, según vocación (mesa, pasa

o transformación) con las mejores tecnologías sostenibles y participa del proceso. Calidad no siempre valorada, ni compensada.

-Ocupa territorio, lo mantiene en entorno medio ambiental saludable y vivo y cuida de un Paisaje a disposición del turismo rural y servicios. Nuevas economías que ayudan pero no cubren.

-Compra materias primas que utiliza, transforma o mantiene para mejor resultado de su explotación y calidad de su producto. Con escalada de precios por arriba de las rentas.

-Paga impuestos, con los que sostiene servicios y atiende necesidades sociales evitando deslocalizaciones, abandonos y despoblación. Soporta una fiscalidad.

-Informa de la situación agraria que vive y comunica acciones del clima, rendimientos o crisis del viñedo por acción u omisión. A tiempo real y sin exigencias.

-Promueve tecnologías, participa en la formación y toma de decisiones técnicas que le competen y sus dotes de observación ayudan a disponer de programas eficientes.

-Preserva el medio agrario y natural, vela por su conservación frente a incendios y catástrofes meteorológicas.

-Se organiza y actúa en defensa de sus intereses, destacando las Asociaciones Agrarias en defensa sectorial y las Cooperativas, Comercio y Grupo de Exportadores en oferta al mercado.

Ahora bien, los buenos resultados de unos no deben ocultar los malos de otros y por ello, la sensación agrídulce que el sector soporta y trasmite, que genera desconfianza y desilusión si se trata de precios/coste/calidades, incorporación de jóvenes, decisión o reducción ayudas PAC, entre otros, generando casos de abandono de la explotación tras años de esfuerzo.

Creo que, en un futuro, la PAC deberá tener en cuenta algunas de estas funciones para mejorar la situación y no dejarlo todo al dios mercado salvaje y sus crisis. Hay que ser capaces de equilibrar los eslabones de la cadena y hacerlo conjuntamente y en armonía.

[MOMENTOS CON BERONIA]

La esencia de La Rioja Alta en el Mesón de Paco

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El sello Beronia es uno de los más reconocidos en el mundo del vino. La bodega riojana, gestionada por el grupo González Byass, ha completado una interesante colección de vinos reconocidos en todo el mundo con referencias que se han situado entre las mejor valoradas. El reserva, elevado a la categoría de mejor tinto de España por la International Wine Challenge es, junto al crianza, la mejor tarjeta de presen-

tación para una bodega acostumbrada a marcar tendencias en el mundo del vino.

En Valencia son muchos los establecimientos que incluyen en su carta de vinos

Beronia

algunas de las referencias de este mítico sello. Sus cualidades organolépticas y su versatilidad es su mejor virtud, algo que saben bien en el Mesón de Paco (c/ Vicente Mascarós, 18 de Siete Aguas), donde sus especialidades alcanzan toda su plenitud cuando se gustan junto a una buena



copa de Beronia crianza, un tinto de Tempranillo, Graciano y Mazuelo con aromas de fruta roja madura, regaliz y notas especiadas que resume la excelencia de los vinos riojanos.

El Mesón de Paco es un pequeño establecimiento familiar con más de cuatro décadas de experiencia que tiene entre sus especialidades la paella valenciana y la olla de Siete Aguas. Un lugar con encanto para compartir los mejores #MomentosBeronia.

Carlota Suria avanza la nueva realidad de Pago de Tharsys

LEVANTE-EMV VALÈNCIA

La bodega requenense Pago de Tharsys acaba de presentar la nueva imagen externa de su gama de cavas Carlota Suria, el sello con el que arrancó la aventura empresarial de Vicente García y Ana Suria.

Carlota Suria fue el resultado del trabajo, hace 25 años, de dos enamorados del mundo del vino empeñados en hacer un cava íntimo y personal que definiese su filosofía. Comenzaron elaborando en el garaje de casa a principios de la década de los noventa, de manera artesanal, produciendo a mano,

una a una, cada botella y con el nacimiento de Pago de Tharsys diez años después se convirtió en el primer gran éxito de ventas de la compañía.

Ahora la bodega ha querido darle un nuevo giro a esta gama, optando por una imagen en consonancia a su filosofía ecológica. Carlota Suria adopta ahora el apelido «Organic» tanto en su versión Brut como en el Brut Nature, en ambos casos elaborados con uvas de macabeo ecológico seleccionado de sus mejores viñedos y con una crianza en rima de, al menos, 18 meses.

