

ENTRE CASTILLY EL EBRO

LA RIOJA

2-UNA REGION CERCADA

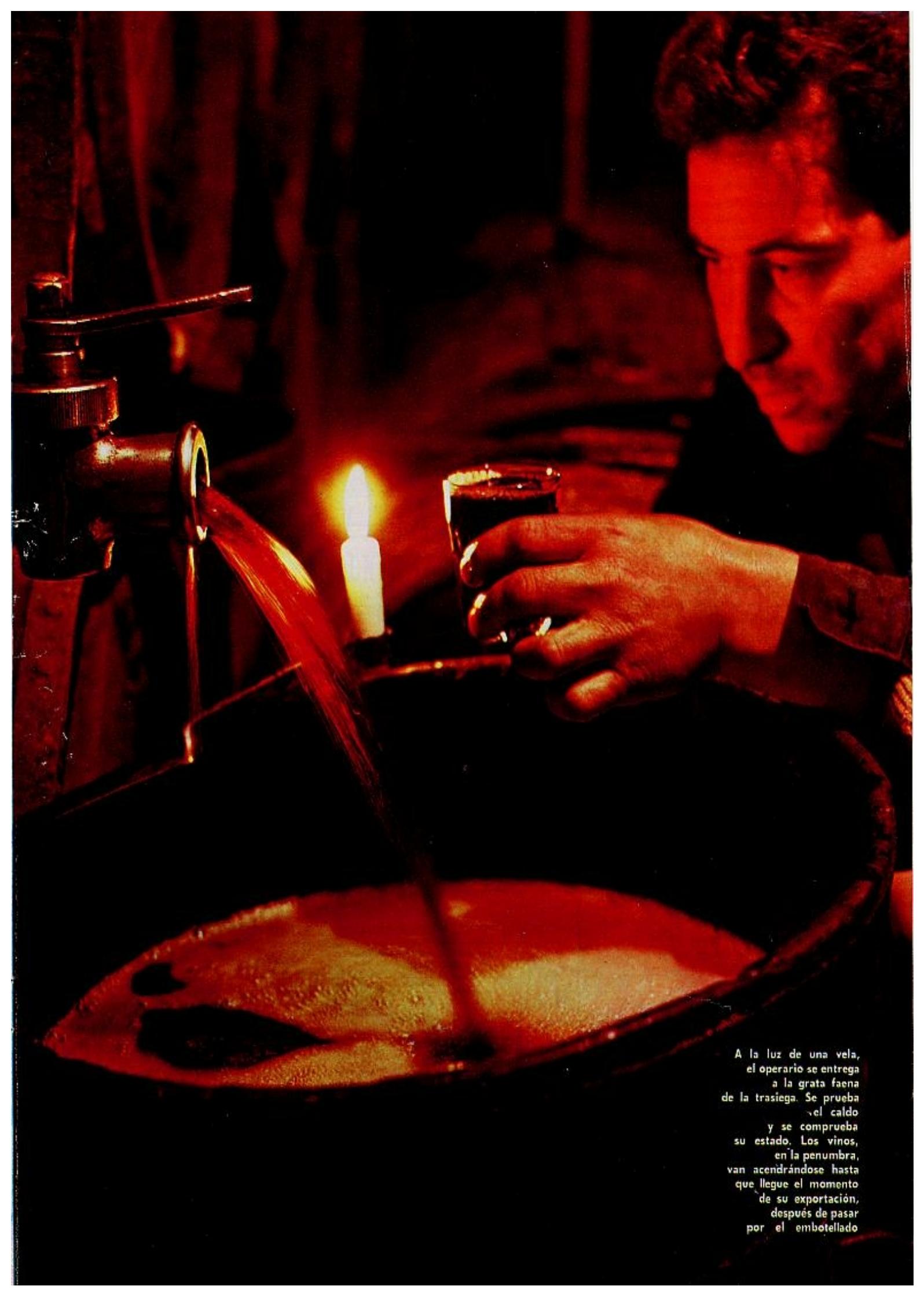


EL dueño del bar tiene los pómulos y la nariz enrojecidos. La mujer va y viene, hacendosa. Tiene, también, encendida la cara. —¿Bebe mucho la gente aquí? —Más que las vacas. No tiene más que torcer, aquí, a la derecha, por detrás de la plaza; y una casa sí y otra también y todas son bares. En Haro hay ocho mil habitantes y más de cincuenta bares.

Sobre el mostrador el cartero ha dejado los periódicos, "La Nueva Rioja" y "La Gaceta del Norte". Haro atrae una colonia vasca, unas 4.000 personas en verano. Para los vascos el reclamo es el aire —más seco—, el vino y la comida: menestra,

alubias "pochas", espárragos, asadura con huevos, el cordero asado... (En el zaguán, la pala de madera izada junto al horno y en el primer piso un comedor de mesas alargadas, blanquísimas, fregadas con arena.)

A la puerta del almacén, junto al muelle de las bodegas, hay preparada una partida de cajas. Sobre la madera porosa acaban de marcar el destino: Reykjavik. En Islandia se beberá, dentro de unos días, "Viña Pomal" de la cosecha del 60. Excepto para las reservas, éste es el tiempo que permanecen los vinos en la bodega: cuatro, seis o siete años. La bodega desde fuera **SIGUE**



A la luz de una vela,
el operario se entrega
a la grata faena
de la trasiega. Se prueba
el caldo
y se comprueba
su estado. Los vinos,
en la penumbra,
van acendrándose hasta
que llegue el momento
de su exportación,
después de pasar
por el embotellado

es una teoría inteligible de pabellones, pero dentro uno pierde el norte. Los pabellones, los túneles, las bóvedas, las salas, los corredores, los pasillos, los patios, los rellanos se ensamblan y superponen. Hay que desandar lo andado, subir una escalerilla, bajar un túnel que un canalillo recorre por el centro.

El jaraiz, que durante la vendimia es un ajetreo de obreros, un trabajar incesante de las prensas, alimentadas desde la calle por las tolvas, ahora está en calma. Impone la sala de las tinajas de roble, más que centenarias, algunas de las cuales tienen una capacidad de 38.000 litros. De éstas se pasa el vino, ya fermentado, a las barricas bordelesas, en las que envejecerá. Las barricas se montan en varias series, formando dos paredones. Entre ellos caminan, silenciosos, los bodegueros. Aquí se apilan todos los elementos para la trasiega: el martillete para descorchar, la boteja, la barquilla y la palmatoria con un cabo de vela. En la sala de almacenaje de botellas hay rebrillos de verbena mortecina cuando el obrero que nos precede enciende una luz. En la sombra, como en el amor, a una temperatura igual, el vino se acendra sobre sí mismo.

—¿Por cuánto sale un obrero de la bodega?

—El salario sigue siendo de sesenta. La diferencia hasta 84 lo absorbe una prima que varía según las categorías y que es de 43 para el especialista. Un especialista sale por 103 diarias. Con antigüedad y todo, el especialista sale por eso, por 103, y puede ponerse en las 120. El peón sale raspando las 84. Cobramos según convenio colectivo provincial.

En esta bodega hay, en total, 90 trabajadores. En Haro hay una docena de bodegas de marca. Algunas de ellas con muchos menos obreros. El lector reconocerá vinos que en el mundo compiten con los de Burdeos, al igual que otros de Logroño, Cenicero o Fuenmayor. En Haro están las Bodegas Bilbaínas, Vinícolas del Norte, Paternina, López de Heredia, Gómez Cruzado, Carlos Serres, Ramón Bilbao, Aranguren, Martín de la Cuesta, La Rioja Alta, S. A., y Rioja Santiago.

Y ya ganamos los diez metros a que habíamos descendido. Se anuncia —ruidoso— el tren de embotellamiento: mil litros por hora. En la cadena alternan mujeres y hombres. Se está preparando una partida para Puerto Rico. El destinatario quiere que las botellas lleven malla. Un par de mujeres rematan la red graciosamente.

Salimos a la finca que rodea las bodegas: 250 hectáreas de viñedo y tierra «blanca». Cores es la mayor finca de Haro. Las cepas se despliegan en un inmenso abanico.

Aquí preguntamos por los sueldos de vendimias. Por ser temporales son altos. Coinciden con los oficiales. En la Rioja se cobran las soldadas más altas durante la vendimia. Veamos:

	Ptas.
Rioja-Navarra	252,08
Cataluña-Balcares	244,26
Aragón	195,13
Andalucía Occidental	119,24
Castilla la Nueva y Albacete	116,28
Media española	172,34

(1966. M.º de Agricultura.)



En Haro hay una docena de bodegas de marca. En algunas llegan a trabajar unos noventa obreros. Son ellos los que preparan la exportación del vino, por ejemplo, a Reykjavik, allá en la lejana y fría Islandia.



VINOS PARA LA EXPORTACION

PARTICIPACION DE LA RIOJA EN LA EXPORTACION VINICOLA ESPAÑOLA

AÑOS	% de la Rioja en el total de la exportación vinícola de España		Precio medio de la exportación pesetas por litro		
	Cuantitativo	Valorativo	De España	De La Rioja	De España, excluido Jerez
1963	8,56	6,25	12,75	9,31	6,05
1964	8,66	6,46	12,85	9,60	6,27

DETALLE DE LAS EXPORTACIONES DE VINOS DE LA RIOJA SEGUN LA FORMA DE ACONDICIONAMIENTO (LITROS)

AÑOS	Embotellados	Barrilería	A granel	TOTAL
1964	3.499.328	3.377.644	13.611.877	20.488.849

(1) Los países que consumen mayor cantidad de vino de la Rioja son, por este orden, Cuba, EE. UU., Suiza, Gran Bretaña y Bélgica.

Los salarios agrícolas normales bajan respecto a éstos, como puede verse:

	Obrero fijo Pesetas	Tecnoquista Pesetas
Cataluña-Baleares	167,81	263,45
La Rioja y Navarra	114,02	199,98
Castilla la Nueva	109,44	133,36
Andalucía Occidental	92,37	135,89
Media española	111,58	173,18

una víctima: el vino de la rioja

Los vinos de Haro tienen once y doce grados; los de Alfaro, hasta diecisiete. Así, puede hablarse de una zona privilegiada. Los bodegueros pueden encontrar en una zona pequeña vinos de cualquier graduación y conseguir equilibradas mezclas de mosto. La zona de mayor densidad de viñedo es la Rioja Alta, cuyo centro es Haro.

Pues bien, el vino de la Rioja es víctima de una política desacertada. La política de protección del vino tiene varias consecuencias: se dedican al viñedo zonas no adecuadas, de rendimiento alcohólico, pero no de calidad. Así, se

produce más vino del que puede absorber el consumo interior y el comercio exterior. Las crisis de los precios afectan, por tanto, a zonas de vinos de calidad, como es la Rioja. Vayamos por partes.

En España se dedica al viñedo una superficie excesiva, que no se corresponde con la producción. La superficie española dedicada al viñedo representa el 16,67 del total mundial; en cambio, la producción española sólo representa un 10,40. Como puede verse por el siguiente cuadro, en los otros tres países grandes productores de vino, ocurre el fenómeno contrario:

	Porcentajes sobre la superficie y producción mundial	
España	16,67	10,40
Francia	13,92	22,59
Italia	16,70	21,36
Portugal	3,32	5,28

(Fuente: I. C. E., Nov. 1965.)

En España —decimos— se produce demasiado vino. Ni el mercado nacional, ni los países consumidores absorben una producción excedentaria. A los excedentes no consumidos de la co-

LA RIOJA

secha anterior se suma, pues, la disponibilidad del vino de la nueva cosecha.

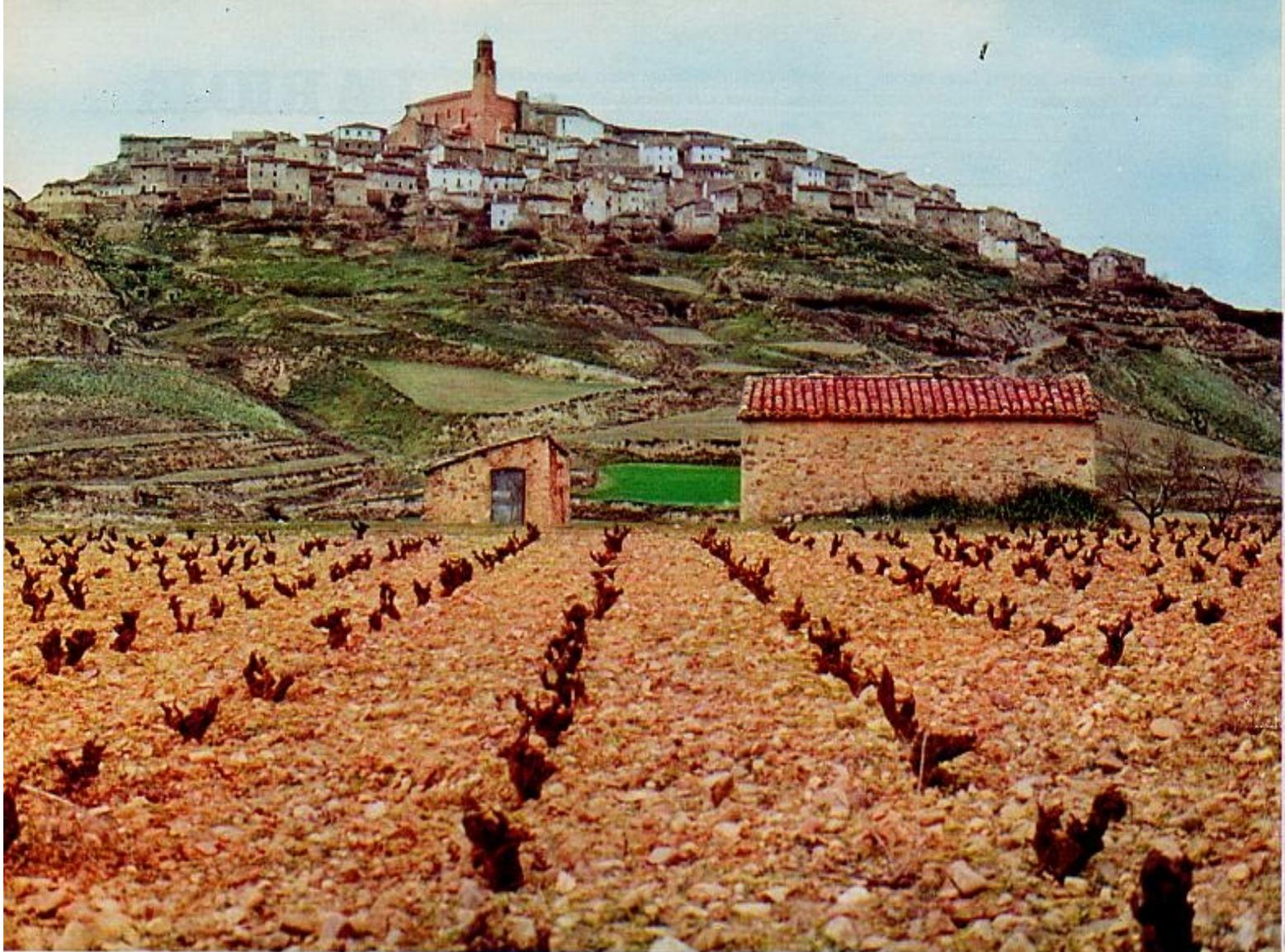
A causa de esto, y de los bajos precios, la Orden Ministerial del 26 de octubre de 1954 estableció unas sanciones, severas, para impedir la plantación de nuevos viñedos. Sin embargo, en muchas zonas del país —especialmente de la Mancha— siguió incrementándose la superficie. Entre 1950 y 1963, la superficie de cultivo ha tenido un incremento anual de 26.800 hectáreas. Es de suponer que el incremento ha sido mayor, ya que, dada la vejez de nuestros viñedos, se han arrancado en buena cantidad.

La misión del Banco Mundial, FAO, considera que con sólo el 80 por 100 de la superficie actual dedicada a la producción de vino común, podrían cubrirse las necesidades de consumo y exportación en 1975.

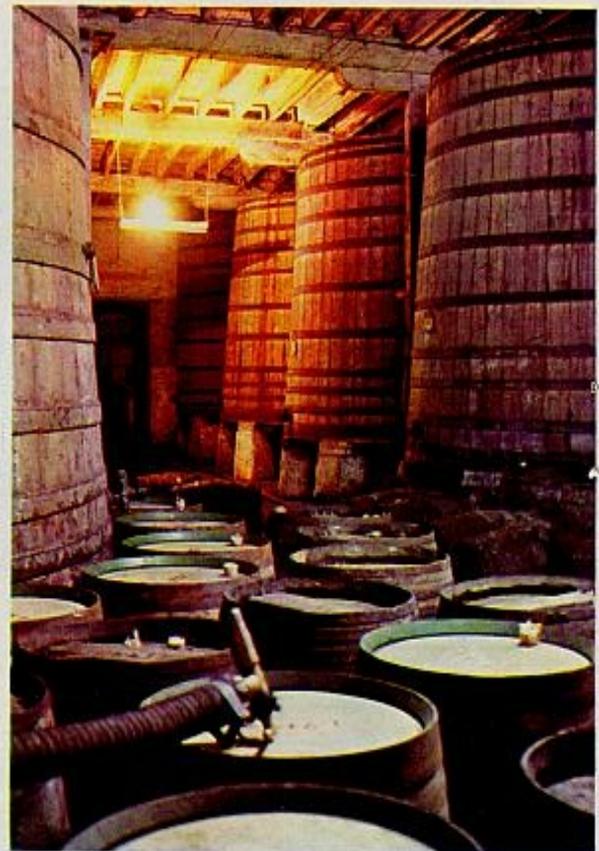
La solución de «sostener» altos precios de un producto agrícola —«popular» en algunos medios— ni es rentable para la comunidad ni beneficiosa a largo plazo para los mismos que la propugnan. La Comisión de Com- **SIGUE**

Las ciudades agrícolas de La Rioja son apacibles y tranquilas, aunque la industrialización va imponiendo en ellas una nueva y más intensa actividad. Aquí aparecen dos vistas de la capital en las que puede apreciarse esa tranquilidad evocada: el típico paseo de los Plátanos y una callecita de aspecto añejo y reposado.





Las vides se alinean como un pacífico ejército. Después de la poda (arriba) pierden su encanto exuberante y verde. Abajo, la plaza de Haro, uno de los centros vinícolas más importantes del país, y una vista interior de una de sus grandes y poderosas bodegas de las que cada año salen millones de hectolitros de riquísimos caldos.



LA RIOJA

pras de Excedentes de Vino adquiere, año tras año, las existencias de vino que, por carecer de compradores, se cotizan a precios inferiores a los de su coste. Este precio sostiene el empleo de unas tierras inadecuadas para este tipo de cultivo. En la campaña 1964-65, esta Comisión tuvo que comprar 1/3 de la producción nacional. De esta forma —señala el profesor Tamames— se mantiene la cantidad y no la calidad. En esta campaña, el precio de garantía se elevó de veintisiete a treinta y dos pesetas grado y HI.

Hay que tener presente que, al tiempo, el consumo interior de vino desciende progresivamente. El consumo por habitante y año en el quinquenio 1931-36 fue de 74,3 litros; en el trienio 1959-61, de 51,9.

Los vinos de Rioja sufren este proteccionismo, como los de Jerez, Tarragona, Montilla... Los vinos de prestigio y calidad.

La Comisión de Compras de Excedentes de Vino no lleva a cabo una política discriminatoria en función de la calidad. Esto se debe a que se atiende a la graduación, ya que el alcohol se emplea con fines industriales. Al tiempo, la industria química paga una materia prima a precios antieconómicos, ya que su precio es muy superior al del mercado internacional. El perjudicado es el contribuyente.

En todas las regiones de España, excepto Asturias, Vascongadas y Canarias, se dedica al cultivo del vino una superficie superior a la Rioja, ésta supone un 2,5 por 100 del total, mientras en Castilla la Nueva y Albacete se concentra más del 30 por ciento de la superficie de cultivo.

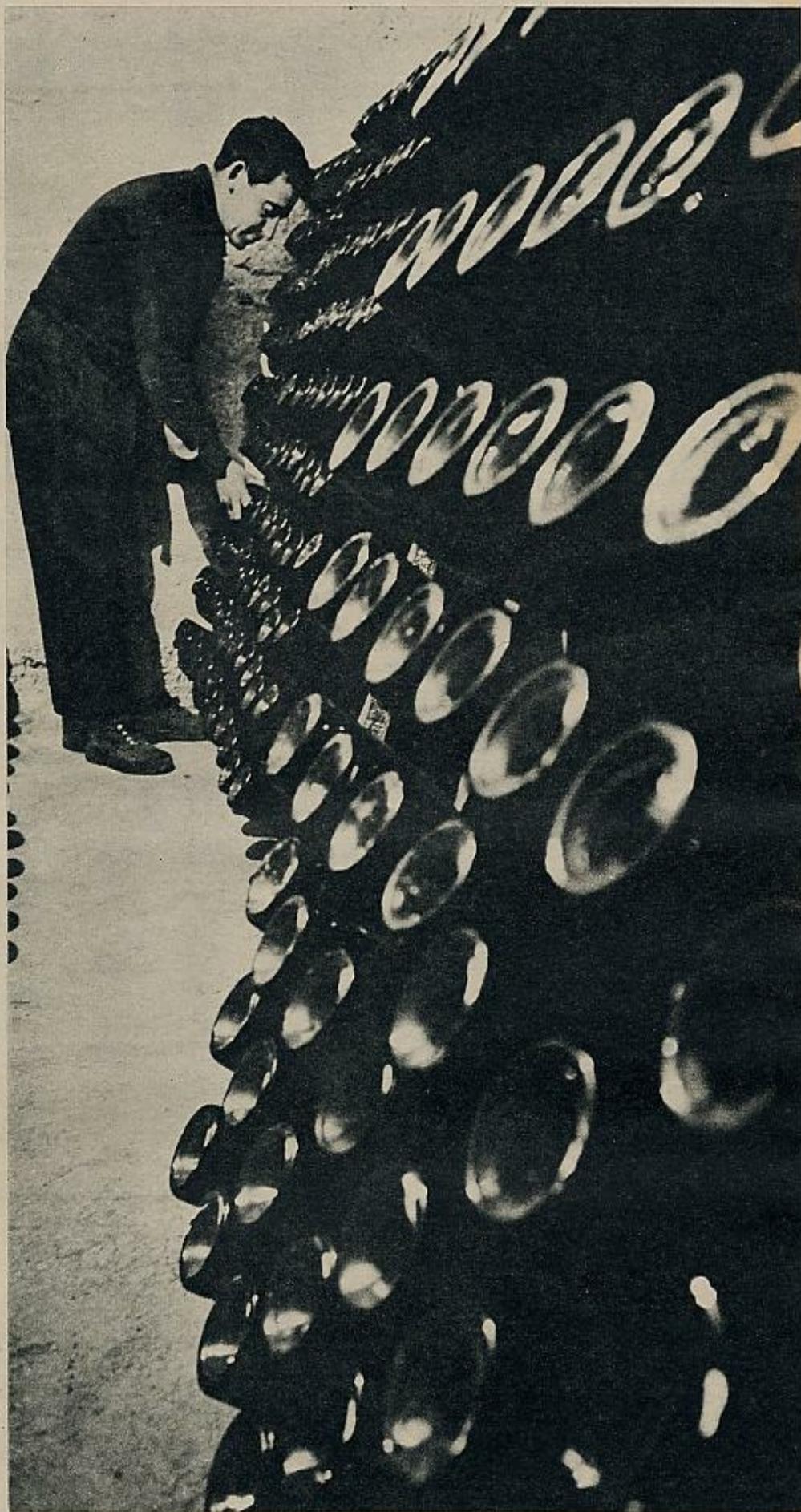
Los hombres cercanos a este problema con los que hemos hablado están de acuerdo en que es necesario: 1) dedicar al viñedo el área natural apropiada; 2) revisar el Estatuto del Vino (8 de septiembre de 1932), y 3) intervenir públicamente en el control de la calidad. He aquí la conclusión de la FAO: «Realizar un estudio a fondo de las principales regiones productivas con el fin de determinar en cuáles se deberá limitar la producción y las plantaciones futuras, y en cuáles hay posibilidades de obtener una mayor calidad, debiéndose permitir la ampliación de la producción».

minifundismo Industrial

Con una población activa dedicada a la industria muy inferior a la dedicada a la agricultura e inferior, asimismo, proporcionalmente a la media nacional, Logroño cuenta con una industria muy precaria. El problema principal es la fragmentación. La pequeña dimensión por planta —mal endémico de la estructura industrial española— se hace sentir más en los sectores industriales, donde es necesaria una mayor entidad para alcanzar costes de competencia, como ocurre, por ejemplo, en la industria carrocera, que tiene en Logroño una importancia especial.

Este problema afecta también al sector de transformación de productos agrícolas —conservas vegetales— y supone mayores dificultades para la exportación, que desaparecería en el caso de una integración o creando un organismo que centralizara la propaganda y venta de estos productos, nos señala un joven economista riojano, Emilio de la Fuente.

SIGUE



En algunas bodegas de Haro se produce también champán. Champán de primera calidad. Periódicamente hay que mover las botellas para que el vino se conserve en el estado idóneo de color y sabor para su consumo.



Terlenka® y... acción!

¡PONGASE EN ACCION... PONGASE TERLENKA!



TERLENKA S.p.A.

Una americana sport TERLENKA formando conjunto con un pantalón TERLENKA. Es la moda de esta primavera, de éxito en Europa.

LA RIOJA

En Logroño hay un centenar de establecimientos con unos 3.000 productores. Excepto Murcia, Valencia y Navarra, es la provincia con un número mayor de establecimientos industriales conserveros. Pero en Valencia el número de trabajadores por empresa es de 46,5; en Murcia, de 113,1, y en Navarra, de 47,4; en Logroño es sólo de 30,2 por empresa. En estas tres provincias, varias empresas tienen más de 250 y 500 trabajadores. En Murcia hay ocho empresas con más de 500 trabajadores, y quince de más de 250 trabajadores. En Navarra y Valencia, una de más de 500 y ocho de más de 250. No así en Logroño. Más del 35 por 100 de los productores trabajan en empresas de menos de 50 trabajadores. Comparemos:

	N.º de empresas	N.º de trabajadores
Logroño	90	2.721
Murcia	184	20.823
Navarra	114	5.406
Valencia	96	4.470
Sevilla	31	1.327

(Fuente: Estadísticas de Producción Industrial 1964.)

El minifundismo industrial es un reflejo del minifundismo de la agricultura.

En 1964 se puso en marcha el régimen de Acción Concertada en el sector de Conservas Vegetales, con el fin de transformar las estructuras productivas que predominan en este sector. De acuerdo con este régimen, las empresas que se acojan al concierto deberán alcanzar al término del mismo un volumen de producción anual de 3.000 Tm., como mínimo, de materias primas. La Acción Concertada otorga beneficios de crédito oficial para inversión en proyectos de modernización, bonificación tributaria en el impuesto sobre las rentas de capital, libertad de amortización durante el primer quinquenio...

¿Ha resuelto este régimen algunos de los problemas del minifundismo industrial? Nos tememos que, en la mayoría de los casos, el régimen de Acción Concertada se ha convertido en una figura subsidiaria del crédito oficial. Cuando esto ocurre, los fines quedan desvirtuados y sus resultados, a la larga, son problemáticos.

El Informe del Banco Mundial considera precisas las siguientes medidas:

— Concertación de contratos más satisfactorios entre las fábricas y los productores (precios de garantía).

— Una mayor participación por parte de la fábrica en el proceso de producción (suministro de semillas selectas, créditos, etc.).

— La creación de agrupaciones de productores con el fin de negociar con los fabricantes.

— La institución de medios de arbitraje entre agricultores y empresas.

Aconseja, también, la FAO la asociación con firmas extranjeras para desarrollar la producción. Pero la asociación del león y el ratón no parece posible.

una provincia cercada

«Existe otro problema más general e importante —nos ha dicho el economista Emilio de la Fuente—. Se refiere a la existencia de un determinado "clima industrial". Tradicionalmente, la localización en Logroño de las industrias ha sido antieconómico por la existencia de ven-



Tras el quehacer de la semana, la gente joven se reúne los domingos para bailar, como aquí, en Alfaro.

tajas fiscales —en algunos casos elevadas— a las empresas establecidas en las provincias colindantes que gozan de régimen foral. Esto ha enrarecido desde antaño la situación de las empresas riojanas que deberían "cruzar el Ebro" para establecerse.

»Actualmente, a esta situación ha venido a sumarse la creación de dos polos, uno en Burgos y otro en Zaragoza, dentro del Plan de Desarrollo, con lo que Logroño ha quedado constituida en una verdadera provincia cercada por puntos de localización industrial preferente».

Los puestos de trabajo programados para el primer Polo de Promoción Industrial han sido de 10.151 y los créditos concedidos ascendían, hasta finales de 1964, a 19.800.000 pesetas. Los puestos de trabajo, en Zaragoza, 9.839, y los créditos, 9.300.000 pesetas. Por otra parte, las contribuciones concertadas de Alava y Navarra, especialmente a través de los «impuestos encabezados», favorecen la localización de industrias en estas provincias. Logroño está, realmente, cercada y su desarrollo, en estas condiciones, es problemático.

el ebro sigue

La andadura del Ebro delimita la Rioja, pero siendo los ríos la vida y la definición de esta región, la vida parece querer detenerse en las huertas, en los viñedos, en los ribazos por donde sangra una tierra agradecida. «Dulce goce de vivir: mala ciencia del pasar», dijo A. Machado. El paisaje —levemente ondulado— y los pueblos, acogedores, reclaman constantemente el pie a tierra. Briones saluda con su torre airosa. Cenicero tiente con sus marcas cimera de vino, y Fuenmayor, de antiguas bodegas, intenta anudar al viajero entre los plátanos de su plaza. A unos

minutos de coche, ya la capital, Logroño. Una flecha románica y torres barrocas. Un viejo, sentado en el pretil, ve pasar la mañana bajo los puentes. Logroño tiene un hermoso paseo y una hermosa plaza. Si es domingo, no hay sino dejarse llevar por los grupos de mozos que circulan alrededor de la plaza mayor, que afluyen de las bocacalles vecinas para formar un río que toma cauce definitivo en unas callejuelas estrechas y que se desborda en los bares alledaños. No hay mujeres. Se toma el vino con tapa o sin ella. El vino que se bebe en algunas tascas de la calle del Peso no es de la tierra, sino de Valdepeñas, o blanco del Condado, que el logroñés prefiere para el chiqueteo.

Si continuamos haciendo la ruta del vino, observaremos que el paisaje se endurece un poco y que el álamo ha sido sustituido por el olivo con más querencia por la tierra. Aulsejo se nos ofrece entero, a medida que el coche avanza por la carretera. En Calahorra —Calagurris romana—, una fila de colegiales baja hacia la catedral y van santiguándose ante la puerta abierta que deja ver un Crucificado. Bajo los soportales corre una vida entre campesina y ciudadana. Por fin, Alfaro, por donde el Ebro deja la provincia. En el Casino (los socios tienen que pagar una entrada de 5.000 pesetas), las muchachas de sociedad de Alfaro pasan la tarde, hasta el baile, los domingos. Término extensísimo el del campo de Alfaro, obliga al agricultor a permanecer mucho tiempo fuera de casa. Los fines de semana se cargan de vino. Un poco la historia de tantos pueblos de España. El Ebro sigue y la Rioja queda atrás, aferrada al «dulce goce de vivir».

C. ALONSO DE LOS RIOS
SANTIAGO ROLDAN
(Fotos GIGI CORBETTA)