

Rechazadas tres iniciativas en torno a Errekaleor

El Ayuntamiento no alcanza un consenso político sobre los pasos a dar en el barrio

VITORIA - Una moción del PP, otra de EH Bildu, Podemos e Irabazi, y una tercera firmada por PNV y PSE. Las tres contemplaban diferentes iniciativas a aplicar en el barrio de Errekaleor y ninguna de ellas fue aprobada después de que cada cual defendiera su propia postura y votara en contra de las de los demás. El Pleno municipal evidenció que las posiciones de los grupos en torno a esta cuestión son irreconciliables.

La moción inicial, del PP, instaba al alcalde de Vitoria, Gorka Urteaga, a cumplir con los acuerdos adoptados en la sociedad municipal Ensanche 21 y proceder al derribo de Errekaleor. Además, le pedía que enviara a la Policía Local a recorrer todas las viviendas del barrio para identificar a sus ocupantes y así poder iniciar los trámites de desahucio.

La propuesta de EH Bildu, Podemos e Irabazi, por su parte, reconocía el trabajo realizado por Errekaleor Bizirik en los terrenos cultural, medioambiental, energético y urbanístico, y llamaba al Ayuntamiento a establecer cauces de diálogo con representantes de esta agrupación para llevar a cabo su proyecto con garantías.

La enmienda de PNV y PSE instaba a Ensanche 21 a recuperar la propiedad de Errekaleor a través de la vía jurídica; a activar la vía penal en caso necesario; a adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad en la zona; a hacer posible el derribo del barrio, y a solicitar al Gobierno central el impulso de una ley ya tramitada que agilizaría la recuperación de la propiedad. - A.B.

PAGOS DE LEZA SE MUDA Y LLEGA BODEGAS LOZANO

La empresa de La Mancha compra la firma alavesa ● Con la operación inicia su expansión a otras denominaciones

de Pablo José Pérez

LAGUARDIA - Tras meses de comentarios y rumores sobre la posibilidad de que Bodegas Pagos de Leza estuviera sobre la mesa de negociación para el traspaso de la propiedad, Gloria Santamaría, su impulsora, junto a su marido, ha decidido la venta definitiva a Bodegas Lozano, una de las firmas más importantes de La Mancha, concretamente de Villarrobledo (Albacete). Pagos de Leza fue el proyecto personal de Gloria Santamaría, una de las mujeres del Rioja cuya saga familiar vinatera comenzó con el bisabuelo Jerónimo Martínez El

Arriero en el complicado año de 1898. Este hombre, con su viñedo, elaboraba en las cuevas del subsuelo de Laguardia, en sus bodeguitas, que eran muy pequeñas porque sólo tenían un depósito de 16 cántaras o dos depósitos. Lo que hizo fue marchar a comercializar sus vinos a la zona norte. Además, tenía una pescadería y se trala pescado, por eso le llamaban El Arriero.

La segunda generación, Lucía y Gregorio, fueron los que ampliaron los viñedos, entre ellos adquiriendo Hacienda de Gortazar, que es donde

se asienta Pagos de Leza, en Leza. Allí hubo un antiguo monasterio y un poblado hoy desaparecidos. A la familia Gortazar les compraron las propiedades que habían sido del fabulista Samaniego: una parte del palacio de Samaniego de Laguardia con su bodega rebautizada como El Fabulista; la finca donde se asienta el Centro Temático del Vino Villa Lucía o la finca La Escobosa, hoy ocupada por la bodega Solar de Samaniego. La tercera generación estuvo impulsada por Ángel, padre de Gloria, propietario de Solar Viejo y uno de los impulsores más activos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. En esa bodega se formó Gloria y se empapó de cultura vitivinícola junto a grandes nombres del vino: Fernando Salameró, Pedro Vivanco, Josechu Bezares y otros que se reunían con mucha frecuencia.

Llegada la jubilación de Ángel, Gloria

y su marido Antonio continuaron con el negocio familiar y con la vista puesta en crear un complejo enoturístico en Leza, en el antiguo terreno del monasterio. Ellos impulsaron la creación de un Club de la Cepa, una entidad vinculada a la viña, el enoturismo y la gastronomía, que se puso en marcha en junio del año 2009 en Laguardia. Su consejo estaba integrado por Juan Cangas Alonso, como presidente; José Javier Eristu, médico; Pedro Luis Elvira Martínez, abogado; Alberto Ortega Melón, ingeniero; Alfredo Amestoy, periodista, y Luis de Verástegui Mergelma, ingeniero técnico agrícola. Figuraba, asimismo, como socio de honor el restaurador Mikel Zeberio. El peso del Club de la Cepa era tan evidente que en Pagos de Leza han tenido una sala para ellos, donde guardaban sus vinos personales.



VINOS

● **Selección.** El viñedo seleccionado es El Cerro La Horca, que, con una edad comprendida entre 30 y 40 años, se localiza a una altitud aproximada de 480 metros. Las vides reposan en suelos franco-arcillosos, ideales para una buena retención del agua y de las sustancias nutritivas, lo que ali-

menta el crecimiento del viñedo de forma natural. Tras sus primeros días de comercialización, la venta está suponiendo todo un éxito, según explican desde la bodega. En un futuro próximo, y tras este primer vino, ya se está trabajando en el proyecto de los dos siguientes vinos de esta colección en otras denominaciones de orígenes, uno

de ellos un rosado que será presentado en breve. Tras sus primeros días de comercialización, la venta está suponiendo todo un éxito, según explican desde la bodega. En un futuro próximo, y tras este primer vino, ya se está trabajando en el proyecto de los dos siguientes vinos de esta colección en otras denominaciones de origen.

HERBOLARIO
D.B. Carmen

Cosmética natural Herbolario · Plantas e infusiones ecológicas
Fitoterapia · Quiromasaje · Aromaterapia · Naturopata · Reflexología
Nutricionista · Alimentación ecológica · Radiofrecuencia
Manuel Iradler, 21 · 945 774 012 · herbolariodbcarmen@gmail.com

pelletpedrosa@gmail.com

Leña para chimeneas: haya, encina y roble

Pellet normativa DIN PLUS
máximo poder calorífico (5,25 Kwh/Kg)
mínimas cenizas (0,3%)

EBPELLET, galardonado
como el mejor pellet por la
revista COMPRA MAESTRA

Uzbita, 10 · Políg. Jundiz · 945 290 274

Si no hiciera más por los que tienen menos, no sería IO.

Intermon Oxfam
Soy IO

¡Llámanos al 902 330 331

Y es que, el sueño de Gloria era construir una bodega. Por ello vendieron Solar Viejo y comenzaron en 2008 las complicadas gestiones para construir una bodega adaptada al Plan Territorial Parcial de Rioja Alavesa, cuyos permisos obtuvieron dos años después para materializar un proyecto elaborado por la arquitecta alavesa Jimena Rutz de Landa y el ingeniero Alfredo Madrigal, con Bodegas Santamaría López como promotora de este proyecto, y con una inversión de casi 9 millones de euros, aunque la inversión real final fue de 3,5 millones. Ese proyecto contemplaba construir en la finca de 45.000 metros cuadrados un hotel de 28 habitaciones y una bodega con capacidad para trabajar 400.000 kilos de uva. Contaría con un restaurante donde se podrían recibir, además de nociones de cata y maridaje, clases de cocina con productos de la zona. La bodega se construyó, pero no el hotel. La obra la realizó el grupo navarro ACR colocando la primera piedra el día de San Isidro de 2010 en medio de una fuerte borrasca, y el 1 de septiembre de 2012, en una jornada

de puertas abiertas para los vecinos de Leza, comenzó a funcionar oficialmente.

Durante estos seis años, Pagos de Leza fue construyendo su mercado, pero la fuerte competencia y las dificultades internas llevaron a los propietarios a tomar la decisión de vender la bodega, que se ha materializado ahora a través de Bodegas Lozano. La instalación cambiará de nombre, para llevar el de los nuevos propietarios, pero Gloria y Antonio van a continuar en el negocio del vino de Rioja y trasladarán sus marcas a otra bodega, en Laguardia de menor dimensión, que seguirá llevando el nombre de Pagos de Leza.

La familia Lozano, natural de Villarrobledo (Albacete), lleva durante cuatro generaciones dedicándose a su pasión, el vino. Todo comenzó cuando en 1853 se plantaron los primeros viñedos en la misma localización que el viñedo actual. Sin embargo, no fue hasta 1974 cuando Juan Ramón Lozano nieto del fundador y Rosa María Aroca, tomaron las riendas de la empresa fundada en 1920, y desde entonces, el creci-

miento ha sido exponencial. En 2010, Ágata, Jaimie y Rosa, hijos de Juan Ramón y Rosa María, y, por tanto, la cuarta generación, continuaron dirigiendo el camino que iniciaron sus padres décadas antes. Juntos, con esfuerzo y apoyados en un gran equipo compuesto por más de 100 personas, han llevado los vinos a más de 50 países en los cuatro continentes del mundo, siendo en la actualidad una de las empresas vitivinícolas referentes de España. Cuenta con oficinas permanentes en China y EEUU.

Cuenta en propiedad con una superficie de más de 1.000 hectáreas en finca La Carrasca, La Elipa y Los Salvadores ubicadas en los alrededores de Villarrobledo (Albacete) a unos diez minutos de distancia de la bodega. La producción media es de 6.500 kilos por hectárea repartida en 14 variedades de uva distintas. Blancas: Airén, Chardonnay, Macabeo, Moscatel, Sauvignon Blanc y Verdejo. Y las tintas: Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Petit Verdot, Shiraz y Tempranillo. La

bodega tiene capacidad para elaborar 150 millones de litros y cuenta con uno de los mayores parques de barricas de Europa, 8.000, de roble francés y americano que se renuevan cada cinco años y una capacidad para envasar 20.000 botellas a la hora en 3 líneas de producción en las que se envasan botellas de vidrio cuya capacidad oscila desde los 375 ml hasta los 1500 ml, así como otros tipos de envases como Bag in Box. Además, disponen de un almacén inteligente para la rápida localización y carga de la mercancía, con una capacidad de 2.500 pallets. El almacén se completa con 3 muelles de carga tanto paletizada como manual.

PRIMERA PRESENCIA Coincidiendo con el anuncio de la compra, que responde a un programa de expansión hacia otras Denominaciones de Origen, Bodegas Lozano ha sacado al mercado su primer vino de Rioja: Selección de Orígenes. Este procede de un total de 80 barricas de la añada 2014, en el que han participado 12 expertos, enólogos y sumilleres, en el que primero se eligió el viñedo y después el vino y su añada a través de referentes catas. ●

30 entidades debaten sobre cooperación

Los participantes reflexionan sobre la educación para la transformación social

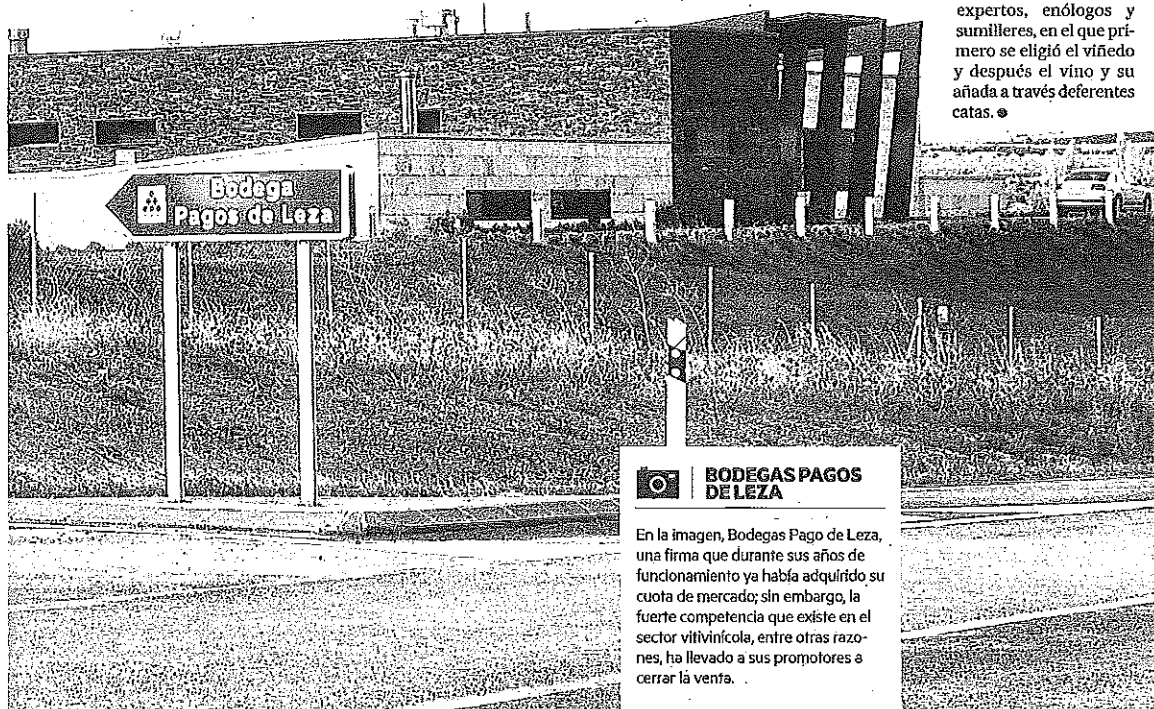
VITORIA - El espacio de participación de Cooperación al Desarrollo Eskutik Mundura ha celebrado un nuevo encuentro con 30 entidades del territorio histórico de Álava con la finalidad de reflexionar sobre la educación para la transformación social.

Convocadas por la Diputación Foral de Álava, 35 personas procedentes de treinta entidades públicas y privadas del territorio alavés se han reunido en el museo de arte contemporáneo de Vitoria Artium para compartir sus experiencias y reflexionar sobre una forma abierta y participativa de construir la política pública de cooperación, así como un modelo de desarrollo sostenible para todas las personas, tanto en Álava como en el conjunto del planeta.

En el encuentro de ayer se reflexionó principalmente acerca de los retos de la educación para la transformación social y sobre la necesidad de implicar a entidades sociales de diverso tipo para incidir en dicha transformación.

Este encuentro se enmarca en el espacio de participación Eskutik Mundura, que la Diputación Foral de Álava puso en marcha en noviembre de 2016, según informó ayer la institución foral.

La finalidad de la iniciativa Eskutik mundura es construir una política pública de cooperación innovadora, compartida y abierta a la sociedad, según informó la Diputación en su día con motivo de la presentación de este programa. -DNA



BODEGAS PAGOS DE LEZA

En la imagen, Bodegas Pago de Leza, una firma que durante sus años de funcionamiento ya había adquirido su cuota de mercado; sin embargo, la fuerte competencia que existe en el sector vitivinícola, entre otras razones, ha llevado a sus promotores a cerrar la venta.

UNESCO Etxea
www.unescoetxea.org

ORGANIZA
ARTZALATZEN DU

SUBVENCIONA
DIRUZ LAGUNTZEN DU

COLABORA
LAGUNTZEN DU

Diario

CONCURSO SOSTENIBLES.TV
EXPERIENCIAS LOCALES QUE CONTRIBUYEN AL DESARROLLO SOSTENIBLE
DEL 7 DE MARZO AL 11 DE ABRIL

SOSTENIBLES.TV LEHIAKETA
GARAPEN IRAUNKORRARI LAGUNTZEN DUTEN TOKIKO ESPERIENTZIAK
MARTXOAREN 7TIK ABRILAREN 11RA

¿CÓMO PARTICIPAR?

1. GRABA UN VIDEO CONTÁNDONOS TU INICIATIVA.
2. SUBE TU VIDEO A YOUTUBE
3. RELLENA EL FORMULARIO ON LINE.
4. SI ERES LA PERSONA GANADORA, TE AYUDAMOS A DESARROLLAR TU INICIATIVA!

Más info y bases en Sostenibles.tv

NOLA HAR DEZAKEZU PARTE?

1. GRABATU BIDEO BAT ETA ADIBEZI ZERTAN DATZAN ZURE EKIMEHA.
2. IGO ZURE BIDEA YOUTUBE-RA.
3. BETE INPRIMAKIA ON LINE.
4. IRABAZLEA BAZARA, ZURE EKIMEHA MARTXAN JARTZEN LAGUNTZEN DIZUGU!

Informazio gehiago eta lehiaketaren oinarriak Sostenibles.tv-en