

La diversificación del paisaje vitícola ayuda a aumentar la biodiversidad

El incremento de organismos vivos ayudan a controlar los que perjudican la vid

NR / LOGROÑO

La diversificación del paisaje vitícola contribuye a incrementar la biodiversidad funcional mediante el aumento de la presencia de organismos vivos que ayudan a controlar a aquellos que perjudican la vid, según los primeros resultados de un proyecto europeo en el que participan investigadores del ICVV.

Investigadores del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), integrado por el Gobierno de La Rioja, la Universidad riojana (UR) y el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), participan, junto a otros centros de España, Portugal y Francia, en el proyecto europeo Life+2009 BioDiVine 'Demostrando la biodiversidad en paisajes vinícolas'.

El objetivo de este proyecto, que se inició en 2011 y finalizará en 2014, es establecer acciones que permitan aumentar la biodiversidad funcional en esos paisajes y fomentar su implantación a través de la agricultura sostenible.

En función de que estas medidas se ejecuten de manera planificada y a gran escala en

mayores superficies y variedad de las mismas, cabe esperar, a medio y largo plazo, importantes ventajas en el contexto de una viticultura moderna y sostenible, incluso también a nivel estético y atractivo de cara al enoturismo.

La UR, al detallar ayer los resultados iniciales del proyecto, añadió, en una nota, que los trabajos permitirán implementar las acciones de mejora, ver su evolución y medir sus efectos mediante distintos indicadores.

El objetivo de este proyecto es conseguir que las medidas oportunas sean aplicadas y extendidas para una agricultura sostenible, por lo que contempla la organización de jornadas demostrativas en La Grajera (Logroño), que transmitan los conocimientos a productores y viticultores.

Este proyecto comenzó en 2011 en la finca institucional del Gobierno de La Rioja de La Grajera y los primeros resultados indican que se mejoran la calidad ambiental y paisajística y que tiene resultados positivos en el control de plagas y enfermedades de la vid, precisó.

La Rioja, la región con más ocupación de turismo rural para el puente de El Pilar

NR / LOGROÑO

La Rioja es la Comunidad autónoma que presenta mejores cifras de ocupación en establecimientos de turismo rural de cara al puente de El Pilar, según datos del portal especializado en temas turísticos en internet EscapadaRural.com (www.escapadarural.com).

Según este portal, que reúne la mayor oferta de turismo rural en España (un 80% del total), la ocupación media para el Pilar en el conjunto del país mejorará las cifras alcanzadas este verano. Según los datos obtenidos de los alojamientos del portal con calendario actualizado, las zonas que presentan mayor ocupación para los tres días del puente son La Rioja (85,8%) Navarra (79,1% y Castilla La Mancha (72,1%). La provincia de Zaragoza, cuya capital acogerá a multitud de visitantes para celebrar su fiesta patronal, se queda por detrás, presentando un 57,3% de casas ocupadas.

En La Rioja se alcanzará casi una ocupación completa del viernes 12 al sábado 13 (98%). De hecho, ésa será la noche que, en líneas generales, arroje mejores cifras para los alojamientos rurales en toda España.

Por otro lado, entre las CCAA con menor ocupación media se encuentran Galicia (26,9%), Castilla León (29,2%) y Cantabria (31,3%). Precisamente, la comunidad cántabra está entre las que más ofertas ha publicado en el portal para estas fechas. Por delante de ella sólo se encuentran Asturias y Granada.

En total, el portal presenta más de 200 oportunidades para pasar El Pilar reservando a menor precio. En ellas se aplican descuentos que van desde el 59% al 7% sobre la tarifa habitual. La mayoría de ofertas, aparte de un coste inferior por la reserva, incluyen otras ventajas como leña para la chimenea, el desayuno incluido o los obsequios con productos locales.



Plataforma online de Azpilicueta./NR

Azpilicueta lanza una plataforma online para los amantes del vino

NR / LOGROÑO

La firma vinícola riojana Azpilicueta ha lanzado su nueva plataforma digital www.azpilicueta.com, que nace con el objetivo de convertirse en un punto de encuentro y espacio de información para todos los amantes del vino.

Con esta ambiciosa iniciativa, Azpilicueta afianza su compromiso con la difusión del que ha hecho su lema, «por amor al vino», y entra en contacto directo con la amplia comunidad que lo comparte.

La nueva plataforma online www.azpilicueta.com es un portal en el que estará más accesible que nunca cualquier información so-

bre la marca, su actualidad, sus vinos, sus iniciativas y sus proyectos; y que integra, de una manera activa, la presencia creciente de Azpilicueta en redes sociales: www.twitter.com/VinoAzpilicueta, www.facebook.com/AzpilicuetaVino, www.youtube.com/azpilicuetavino y www.flickr.com/azpilicueta.

INTERACCIÓN

Asimismo, se ha primado la posibilidad de interacción del usuario en todos los contenidos, favoreciendo la opción de viralizar los mismos.

Como las secciones más relevantes de la nueva plataforma des-

tacan 'Aula Azpilicueta', donde se recoge el día a día de los proyectos de la marca que ponen de manifiesto su compromiso con la formación y la difusión de la cultura del vino y un consumo responsable.

Es el caso de la presencia de Azpilicueta en el programa Entusiastas del Basque Culinary Center, en el espacio La Nariz de Oro Experimenta, o en El Ser Creativo, III congreso de mentes brillantes. 'Por amor al vino', blog en el que personalidades destacadas del mundo del vino, la gastronomía, la investigación o la cultura, compartirán su relación con la viticultura y su vínculo con Azpilicueta.



Tres niñas se afanan en la recogida de los racimos en una viña de CVNE. /NR

Medio centenar de escolares aprenden a vendimiar y a hacer vino

NR / LOGROÑO

Cerca de medio centenar de alumnos riojanos aprendieron ayer a vendimiar y el proceso de elaboración del vino con la actividad didáctica 'vendimiadores amateurs', organizada por la bodega Viña Real de la Compañía Vinícola del

Norte de España (CVNE). Alumnos de sexto de Primaria del colegio logroñés Alcaste y de segundo de Secundaria del de Alcaste-Las Fuentes participaron en esta actividad, en la que conocieron los secretos de la vendimia, detalló en una nota la bodega, que pretende

con este plan que los más jóvenes conozcan esta tradición.

Añadió que se trata de acercar a las nuevas generaciones tradiciones como la de la vendimia, lo que hizo ayer este grupo de escolares en los viñedos de Viña Real.

Los alumnos vendimiaron uva de variedad tempranillo y de forma manual, como se hacía tradicionalmente y como aún se hace con parte de la uva que se recoge en los viñedos de las bodegas CVNE.