infolivo rioja

Consejo Regulador Aceite de La Rioja

boletín informativo del olivo en la rioja

Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 · info@aceitedelarioja.com · www.aceitedelarioja.com

Clara Espinosa, nueva presidenta de la DOP Aceite de La Rioja

Tras diez años al frente de la marca de calidad del aceite riojano, Miguel Martínez de Quel le ha cedido el testigo a Clara Espinosa para presidir la DOP Aceite de La Rioja. Espinosa, que representa a Bodegas y Viñedos Señorío de Librares por el sector comercializador, asumirá el cargo durante los próximos cinco años.

Su elección se ha producido dentro del proceso ordinario de renovación de la junta directiva, que se inició el pasado 19 de abril con la publicación en el BOR de la orden electoral de convocatoria de elecciones a vocales del Consejo Regulador. El proceso ha concluido con la elección de Clara Espinosa como presidenta y de Mamen Martínez como vicepresidenta de una junta con muchos cambios (continúa en la página siguiente).

A la izquierda, Clara Espinosa posa junto a Mamen Martínez.

sumario

Clara Espinosa habla sobre los retos del Aceite de La Rioja para los próximos cinco años. 3

Un nuevo proyecto medirá la efectividad de los antocóridos contra la polilla del olivo. 4

El Aceite de La Rioja hace gala de sus propiedades saludables en el Día Mundial de la Salud. 6

02

Relevo generacional y auge del sector femenino en la nueva directiva del Aceite de La Rioja

La junta directiva del Consejo Regulador ha experimentado una gran renovación en el último proceso electoral, finalizado el pasado 29 de junio. El relevo generacional y una mayor presencia de mujeres entre los puestos titulares caracterizan a la nueva junta de gobierno, integrada por un total de 16 vocales entre titulares y suplentes.

El nuevo grupo está formado por operadores del sector productor y del sector elaborador/comercializador. En concreto, ocho vocales representan a los productores (cuatro titulares y cuatro suplentes), seis vocales a los elaboradores (tres titulares y tres suplentes) y dos al sector comercializador (un titular y un suplente).

Transcurrido el plazo de cinco años de mandato de la anterior directiva, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población publicó en el BOR el pasado 19 de abril la orden de convocatoria de elecciones al Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja. Al proceso electoral, se ha presentado una única candidatura, con lo que no ha sido necesario realizar la votación y la candidatura ha resultado elegida pasado un plazo de alegaciones.

Los vocales electos se reunieron el pasado 29 de junio para elegir a presidente y vicepresidente. Por consenso y unanimidad, la nueva junta eligió a Clara Espinosa como máxima representante del oro líquido riojano y a Mamen Martínez para acompañarle en la vicepresidencia.

Entre sus funciones, Espinosa ejercerá la representación del Consejo Regulador. Además, se encargará de convocar y presidir las sesiones del pleno y moderar el desarrollo de los debates, ejecutará las decisiones tomadas y asumirá otras funciones que la junta le encomiende. También es de su competencia organizar el régimen interior del Consejo y dirigir los servicios, entre otros.

Los nuevos vocales recogen sus credenciales en la sede de la Consejería de Agricultura.

Por su parte, Mamen Martínez como vicepresidenta sustituirá a Clara Espinosa en su ausencia y asumirá sus funciones en caso de cese hasta que se elija a un nuevo presidente.

El mandado de la nueva junta directiva se prolongará durante los próximos cinco años, hasta que en 2026 la consejería con competencias en materia de agricultura vuelva a convocar elecciones de acuerdo al procedimiento ordinario de renovación. Los vocales electos asumen el cargo en las terceras elecciones al Consejo Regulador, cuando la DOP Aceite de La Rioja está a punto de cumplir diecisiete años de su creación.

La nueva junta

Titulares del sector productor:

- José Manuel Medina Bernabeu en representación de Karey Agrícola.
- Mamen Martínez Herreros en representación de Almazara Valle del Iregua.
- José Luis Martínez Ruidíaz.
- María Encarnación Melón Fernández.

Suplentes del sector productor:

- Emilio Abad Sáenz-Torre.
- Raúl Antón Viguera.
- Javier Grijalba Valgañón.
- Jesús Ángel Olloqui Pascual.

Titulares del sector elaborador/ comercializador:

- Sara Pérez Viguera en representación del Trujal 5 Valles.
- Isaac Catalán Ordoyo en representación de Almazara Ecológica de La Rioja.
- Helena Soto Torres en representación del Trujal de Galilea.
- Clara Espinosa Ruiz en representación de Bodegas y Viñedos Señorío de Librares.

Suplentes del sector elaborador/ comercializador:

- José Javier Alfaro Coloma en representación de Almazara Valle de Añamaza.
- Antonio Martínez Palacios en representación de Almazara El Alberque.
- José Manuel Ruiz Gutiérrez en representación de Sociedad Coop. Los Santos Mártires.
- David Sáez de Ojer Tobalina en representación de Bodegas Altanza.

“Vamos a hacer un especial esfuerzo en transmitir la importancia de que un alimento esté acogido a una DO”

Entrevista a Clara Espinosa, presidenta del Consejo Regulador de la DOP Aceite de la Rioja

Graduada en Administración y Dirección de Empresas, Clara Espinosa asume a sus 25 años la presidencia de la marca de calidad de oro líquido riojano. Especializada en planificación y gestión de marketing, la joven calagurritana llevará el timón durante los próximos cinco años del Consejo Regulador del aceite de la región.

Se convierte en presidenta del Aceite de La Rioja cuando la denominación está a punto de cumplir diecisiete años, ¿cómo afronta este nuevo reto?

Con muchas ganas e ilusión. Soy vocal del Consejo por el sector comercializador como representante de Bodegas y Viñedos Señorío de Librares que, en realidad, es parte de la junta directiva desde hace diez años. Hasta la fecha el representante era mi padre. Ahora tomo yo el relevo y además asumo el cargo de la presidencia y lo hago como un gran reto personal. El proyecto de la DOP Aceite de La Rioja me resulta muy atractivo. Pese a no ser el sector más rentable, el olivo ha experimentado una importante transformación en los últimos veinte años gracias al esfuerzo y al empeño de los profesionales, y también al apoyo del gobierno regional. Y es que el mundo del aceite atrapa y enamora.

¿Qué proyectos afrontará la DOP del aceite riojano en los próximos cinco años?

El Consejo Regulador viene fundamentando su labor en tres pilares: formación, investigación y comunicación. Tres líneas de trabajo con las que se va a continuar. Mediante la formación y la investigación, se consolida la profesionalización del sector y se avanza en su conocimiento en busca de una mayor rentabilidad para los profesionales. La promoción y comunicación son fundamentales para dar a conocer un producto tan bueno y tan sano como es nuestro Aceite de La Rioja. Si bien es cierto que la gente ya conoce el oro líquido riojano, todavía no se termina de asociar el producto al sello de calidad europeo. Vamos a hacer un especial esfuerzo en transmitir al consumidor la importancia de que un alimento esté acogido a una denominación de origen.

El Consejo Regulador centra actualmente la promoción del producto en el consumo de alimentos de proximidad. ¿A qué mercados se va dirigir la promoción?

El Aceite de La Rioja es un alimento sano, de calidad y con un gran arraigo y tradición en la zona productora. Por eso, encaja tan bien en los mercados de proximidad. El consumidor actual valora las propiedades saludables del producto y su autenticidad. Apuesta por lo suyo, por lo que conoce. El hecho de saber cómo se elabora un producto y de dónde proviene le da confianza al consumidor. Teniendo en cuenta estos factores, vamos a continuar con la promoción del producto en el mercado regional.

¿Y fuera de La Rioja?

Sí, también vamos a promover acciones fuera de La Rioja para difundir el conocimiento de nuestro aceite en otras comunidades. Hasta la irrupción de la pandemia, ya se puso en marcha un plan de promoción en el País Vasco. Continuaremos con él y con la apertura de nuevos mercados. No obstante, tenemos que ser realistas. La producción de Aceite de La Rioja es de gran calidad pero no es muy grande, con lo que tenemos que dirigir las acciones a mercados y a un segmento de la población muy específicos.

Como bien dice la producción de aceite nada tiene que ver con la del vino. Sin embargo, como productores de ambos alimentos, ¿se pueden aprovechar los canales de venta?

Vino y aceite son dos productos que se complementan muy bien. De hecho, en La Rioja, han ido de la mano a lo largo de la historia. Y sí, comparten algunos canales de distribución. Por eso, para las bodegas que hemos apostado por la diversificación, la producción de aceite de oliva ha sido una buena opción.

Clara Espinosa tras su elección como presidenta.

¿Es más fácil vender vino o vender aceite?

No se puede comparar. Aunque comparten algunos canales de distribución, son productos muy diferentes. La finalidad del consumo, su público y el ámbito de conocimiento no tienen nada que ver. Por poner un ejemplo, si nos fijamos en la exportación, el vino se consume y es conocido en todos los lugares del planeta. No sucede lo mismo con el aceite de oliva. El aceite de oliva es la base de la dieta mediterránea, pero no de otras cocinas de mundo. Como muestra, la cocina oriental que tan en auge está y no utiliza el aceite. Sin embargo, es verdad que el aceite de oliva se está abriendo paso en países donde es poco o nada conocido.

¿Es el Aceite de La Rioja un sector con potencial?

Por supuesto, no hay más que ver la transformación del sector en los últimos veinte años. Es uno de nuestros productos tradicionales y no podemos imaginar nuestro estilo de vida sin el consumo de aceite de oliva. En el caso de nuestro Aceite de La Rioja, la clave está en seguir apostando por la diferenciación y la calidad.

04

El Consejo Regulador lanza su plan de formación 2021-2022 con 28 cursos y jornadas

Dirigido a profesionales del sector oleícola riojano, el órgano gestor de la DOP Aceite de La Rioja pondrá en marcha el mes de septiembre su programa formativo para el ejercicio 2021-2022. Hasta el 30 de junio del próximo año, el Consejo Regulador celebrará 28 acciones formativas entre cursos y jornadas sobre diferentes ámbitos de la olivicultura, la elaboración y la promoción del aceite de oliva.

El nuevo plan pretende servir de herramienta para que los profesionales del sector oleícola puedan elaborar los mejores caldos. Con acciones distribuidas por toda la geografía riojana, éste incluye cinco cursos de carné de manipulador de productos fitosanitarios de nivel básico, dos jornadas de poda, cuatro jornadas sobre el uso de TICs en agricultura, diez jornadas de cata de aceite, una jornada de maestro de almazara, una jornada de gestión integrada de plagas y cuatro de manipulador de alimentos.

El proyecto de formación 2021-2022 da continuidad a los planes de años anteriores. Desde su creación, la denominación de origen del oro líquido basa uno de sus pilares de trabajo en la formación de los profesionales con el fin de favorecer el avance y desarrollo del sector. La investigación, el desarrollo y la formación son fundamentos imprescindibles para la producción de alimentos de calidad.

El Consejo Regulador desarrolla año tras año su plan de formación con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Medio Rural, Territorio y Población para que los profesionales de la DOP Aceite de La Rioja puedan optar a cursos y jornadas subvencionadas. Además, el Consejo organiza acciones formativas centradas en otros ámbitos.

Los interesados en cursar las acciones formativas impulsadas por la Denominación tienen que dirigir solicitud al Consejo Regulador personándose en sus instalaciones, sitas en la calle logroñesa **Muro de la Mata 8, 5ºC Dcha.**, o escribiendo a la dirección de email **info@aceitedelarioja.com** o llamando al teléfono **941 236 868**.

Los cursos y las jornadas

Acción formativa	Municipio	Horas
Curso carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios. Nivel básico.	Arnedo Calahorra (2) Logroño	25
Jornada de nuevas técnicas de poda en el olivar tradicional y ecológico.	Logroño (2)	5
Jornada de uso de las TICs en Agricultura.	Calahorra Arnedo Lardero Haro	3
Jornada de cata de AOVE.	Arnedo Aldeanueva de Ebro Baños de Río Tobía Igea Logroño Lardero Uruñuela Badarán Calahorra Murillo del Río Leza	4
Jornada de maestro de almazara.	Logroño	8
Jornada de gestión integrada de plagas.	Lardero Logroño Rincón de Olivedo	4
Jornada de manipulador de alimentos.	Logroño Arnedo Uruñuela Baños de Río Tobía	7

Asistentes a un curso impartido por el Consejo.

Agricultura pone en marcha un proyecto para evaluar la efectividad de los antocóridos contra la polilla del olivo

Artículo realizado en colaboración con el Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal.

Potenciar el empleo de técnicas agrícolas más sostenibles es uno de los principales retos de la Unión Europea, que está poniendo el foco en disminuir la aplicación de los productos fitosanitarios en la lucha contra las plagas. El uso de muchos productos clásicos está siendo restringido, con lo que es necesario buscar alternativas de menor impacto ambiental.

La lucha biológica va ganando terreno en algunos cultivos, incluso se está eliminando la necesidad de realizar tratamientos convencionales para algunas plagas. En este contexto, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población ha puesto en marcha este año un proyecto con el que se pretende testar la eficacia de la suelta de antocóridos (*anthocoris neumoralis)* para combatir la polilla del olivo (*prays oleae*) y el algodoncillo (*euphyllura olivina*).

La iniciativa viene motivada por el éxito de este método sostenible en el cultivo de la pera. Cada vez son más las extensiones de peral en La Rioja que recurren a la suelta de antocóridos como método de control de la psila. La realización de sueltas controladas de antocóridos reduce el número de estos insectos en perales.

Además, en situaciones de escasez de psílidos, los antocóridos son capaces de alimentarse de otros insectos, como la polilla del olivo. Diversos estudios sugieren que favorecer hábitats naturales de antocóridos puede ser un buen método para realizar un control natural del *prays* así como de otra plaga menor como es el psilido *euphyllura olivina*.

La DOP Aceite de La Rioja ya experimentó la eficacia de los antocóridos en el marco de la ATRIA del olivo. Este año, se une a este proyecto de Agricultura en el que participan el Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal y la empresa Opennature, encargada de suministrar los insectos y dar soporte técnico acerca de su uso.

Una técnico del Consejo prepara los antocóridos para su suelta en una finca de Alcanadre.

Anticóridos listos para la suelta en Finca La Grajera.

El proyecto, planteado como un estudio a varios años, se está desarrollando en dos localizaciones y con dos estrategias de liberación de insectos. La primera es una parcela con cubierta vegetal recién sembrada situada en Finca La Grajera, donde se han realizado dos sueltas de insectos. La segunda es una finca de la DOP Aceite de La Rioja de suelo labrado situada en el término de Alcanadre, en la que se ha realizado una suelta.

Durante el estudio, se monitorizan los vuelos de *prays* mediante trampas con feromona y se hace un seguimiento de población de los insectos implicados: polilla del olivo, antocóridos y algodoncillo. En septiembre, mes en el que se aprecian los daños de la polilla en fruto, se podrán obtener los primeros resultados. No obstante, en este primer ejercicio, hay que tener en cuenta que la granizada del 14 de junio provocó daños significativos en la parcela de La Grajera, lo que pudo haber imposibilitado el establecimiento de los individuos que se liberaron tan solo una semana antes.

Si al final del proyecto se demuestra la eficacia de la suelta de antocóridos para el control del *prays*, se divulgarán los resultados al sector con el fin de implantar esta técnica como una herramienta más en la lucha contra las plagas. La lucha biológica resulta muy útil en explotaciones con sistemas de gestión sostenibles como la producción ecológica, dado que las herramientas para controlar las plagas son más limitadas.

06

Mil cajas de la salud para fomentar costumbres saludables

La DOP Aceite de La Rioja celebró el Día Mundial de la Salud con el reparto de mil cajas con productos sanos y de proximidad en establecimientos de la región

Desde hace más de 70 años, cada 7 de abril, la OMS celebra el Día Mundial de la Salud para concienciar a la población sobre la importancia de llevar hábitos saludables. Según informes del organismo, una dieta sana contribuye a prevenir múltiples enfermedades.

Bajo el título 'Costumbres saludables', como comer sano y hacer ejercicio, la DOP Aceite de La Rioja puso su granito de arena el pasado 7 de abril en la celebración de este día con el reparto de mil cajas de la salud en colaboración con la DOP Peras de Rincón de Soto.

Siete establecimientos riojanos repartieron entre sus clientes cajas que contenían una monodosis del oro líquido riojano y una pera de Rincón de Soto. Los comercios de Logroño que se unieron a esta iniciativa fueron Frutería Tutifruti, La Luci Delicatessen, De Torre Gourmet, Cata Natura y Campomar, además de Fuertes Gourmet de Calahorra y Frutería Perdicasas de Arnedo.

De esta manera, las denominaciones de origen del aceite riojano y las peras de Rincón de Soto han aunado fuerzas para fomentar sus cualidades saludables en un momento de gran conciencia social sobre la importancia de una alimentación sana. El Aceite de La Rioja, como buen aceite de oliva virgen extra, aporta grandes beneficios para la salud ya que, entre otros, posee unos niveles de ácido oleico superiores a aceites de similares características.

Por su parte, las peras riojanas con DO destacan por su gran valor nutricional. Según afirman desde su Consejo Regulador, "comer una pera de Rincón de Soto después de cada actividad física e intelectual ayuda a recuperar la energía de forma saludable. Y así evitamos alimentos ricos en grasas saturadas y bebidas azucaradas y energéticas".

Tanto el Aceite de La Rioja como las Peras de Rincón de Soto son alimentos riojanos de calidad contrastada. Su consumo contribuye al desarrollo rural de la región, apoyando la actividad laboral de los pueblos y evitando su despoblación. Las plantaciones de olivar, las fincas de árboles frutales, los trujales y las centrales distribuidoras de pera se encuentran en su mayoría en los pueblos.

Con la campaña 'Costumbres saludables', ambas denominaciones riojanas se han unido para poner en valor alimentos de Km 0 y de proximidad, así como para concienciar a la población de la importancia de poner en práctica una dieta sana y equilibrada mediante su consumo.

Fuertes Gourmet y La Luci Delicatessen, entre los siete comercios colaboradores en el Día Mundial de la Salud.

Cajas de la salud listas para el reparto en La Luci Delicatessen.

Los mejores de una campaña excepcional

Javier Grijalba, Bodegas Altanza, Karey Agrícola, Trujal de Galilea y Fuertes Gourmet, ganadores del V Concurso al mejor Aceite de La Rioja

Cantidad y extraordinaria calidad. La campaña del Aceite de La Rioja 2020-2021 ha sido una de las mejores de los últimos años tanto por los kilos recolectados como por la calidad de los aceites. Así se ha podido constatar con las veintiocho muestras que se han presentado al V Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja.

De entre los aceites participantes, los ganadores han sido Javier Grijalba en la categoría de frutado verde, Bodegas Altanza en frutado maduro, Karey Agrícola en ecológico y Trujal de Galilea en la categoría de cooperativas. El premio al mejor comercio distribuidor de Aceite de La Rioja ha recaído sobre el establecimiento Fuertes Gourmet de Calahorra. Con matices muy peculiares y diferenciados según la zona de producción, los aceites ganadores se reparten por toda la geografía riojana. De Rioja Alta a Rioja Baja, en la localidad de Grañón se produce 'Al alba', de Javier Grijalba, un aceite de variedad redondilla elaborado en Agricultura Ecológica. La clave para elaborar el mejor aceite, "atención al cultivo durante todo el año y respeto por el entorno".

El cuidado de la tierra y la pasión por la agricultura son el denominador común en todas las zonas productoras de Aceite de La Rioja. También acogido a Agricultura Ecológica, Bodegas Altanza de Fuenmayor produce en sus 60 hectáreas de arbequina el aceite 'Altanza'. Como lo define la responsable de marketing de la bodega Stephanie Abel, "un aceite de oliva virgen extra que es salud, amabilidad y mucho sabor".

Para Carmen Olabuenaga, representante de Karey Agrícola, "el cultivo del olivo está rodeado de romanticismo. De los 170.000 kilos de arbequina que producimos en nuestra finca de Alfaro, sólo obtenemos 30.000 de aceite". Un aceite, 'Karey', que en los últimos cuatro años se ha convertido en el mejor Aceite de La Rioja en la categoría de Ecológico. "Es el premio a la dedicación, el trabajo y el cariño".

Además de pasión, los productores buscan diferenciarse a través de la calidad para conseguir los mejores caldos. Con un *coupage* de variedades autóctonas procedentes de olivos centenarios, el Trujal de Galilea elabora "un aceite equilibrado y muy agradable al paladar" según la responsable del trujal Helena Soto. "Intentamos hacerlo lo mejor posible y mejorar la calidad manteniendo nuestra esencia mediante la apuesta por las variedades de la zona".

La puesta en valor del Aceite de La Rioja encuentra en los puntos de venta a sus mejores aliados. Y este año ha sido Fuertes Gourmet de Calahorra el establecimiento que mejor ha prescrito el oro líquido riojano. Según sus propietarios Carlos Fuertes e Isabel Fernández, "para vender bien, antes hay que dar a probar". Mediante catas a sus clientes, este comercio riojano realza la calidad el Aceite de La Rioja y el esfuerzo de los profesionales del sector oleícola por conseguirla.

Premiados del V Concurso al mejor Aceite de La Rioja con Nuria Bazo y Miguel Martínez de Quel.

Ganadores

Categoría Frutado verde:
1er premio: Javier Grijalba (Grañón). Marca comercial: Al Alba.
2º premio: Karey Agrícola (Logroño). Marca comercial: Karey.
3er premio: Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro) Marca comercial: Isul.

Categoría Frutado maduro:
1er premio: Bodegas Altanza (Fuenmayor). Marca comercial: Altanza.
2º premio: Compañía de Vinos Heraclio (Alfaro). Marca comercial: Heraclio Alfaro.
3er premio: Bodegas y viñedos Señorío de Librares (El Villar de Arnedo). Marca comercial: Librares.

Categoría Ecológico:
1er premio: Karey Agrícola.
2º premio: Almazara Riojana (Aldeanueva de Ebro). Marca comercial: Ecoleus.
3er premio: Almazara Ecológica de La Rioja.

Categoría Cooperativas:
1er premio: Trujal de Galilea (Galilea). Marca comercial: Galilea.
2º premio: Trujal 5 Valles (Arnedo). Marca comercial: 5 Valles.

Premio al mejor comercio distribuidor de Aceite de La Rioja:
Fuertes Gourmet (Calahorra).

EDITA
Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Realiza: Elvira Cantabrana
DEP. LEGAL / LR-267-2003 · ISSN / 1696-7453

De aeródromo a explotación agrícola con encanto

La Bodega Compañía de Vinos Heraclio apuesta por el oro líquido riojano y gana el segundo premio del Concurso al Mejor Aceite de La Rioja 2021 en su primer año de producción

En 2018, el grupo gallego Terras Gauda aterrizó en Finca Estarijo de Alfaro para expandir su producción vinícola a una nueva zona. A iniciativa de su presidente José María Fonseca, se convirtió en la primera empresa de origen gallego en incorporar una bodega riojana a su grupo para producir caldos bajo la DOCa Rioja.
Su política de expansión y producción prioriza mantener los pilares que identifiquen el producto con la tradición y la huella digital de cada región. En la bodega de Alfaro, elaboran vinos con las variedades tradicionales riojanas garnacha, tempranillo, graciano y mazuelo de las cepas que ya poblaban la finca antes de ser adquirida por el grupo gallego.
Preservar y potenciar la riqueza. Bajo estos principios, cultivan las 110 hectáreas de la finca, una planicie de canto rodado en la que destaca un pequeño cerro plantado de 12 hectáreas de olivar de arbequina ecológica en 2004. El pasado año, Compañía de Vinos Heraclio decidió apostar por los olivos para producir su propio Aceite de La Rioja.
"El 10 de noviembre realizamos la recolección nocturna" cuenta Idoya Jarauta Gurría, responsable de la bodega. "Siempre recordaré la fragancia a zumo de aceituna". Un aroma potente y fresco en nariz que le ha servido a la bodega de Alfaro para ganar el segundo premio del Concurso a la calidad de mejor Aceite de La Rioja 2021 en la categoría de frutado maduro.
La calidad de su aceite Heraclio Alfaro y de sus vinos Heraclio Alfaro y Finca Estarijo son el resultado de estar muy presente en las parcelas de esta finca con encanto, de la que enamoran sus cultivos, el paisaje, los productos elaborados y su historia.
A principios del siglo pasado, Finca Estarijo era un aeródromo con dos hangares. Estudios recientes apuntan a que Heraclio Alfaro Fournier, ingeniero aeronáutico de Vitoria pionero de la aviación del siglo XX, pudo sobrevolar la zona e, incluso, hacer uso en algún momento de los hangares para aparcar sus aviones. Una historia que Terras Gauda no ha querido dejar en el olvido. De ahí, el nombre de su bodega alfareña Compañía de Vinos Heraclio y de sus marcas de vino y aceite.
Con el paso del tiempo, los cultivos fueron sustituyendo a la pista de despegue y aterrizaje y los hangares se convirtieron en almacén de aperos. Ya en los años 70, se fundó la bodega en los antiguos hangares y la explotación agrícola empezó a cobrar la fisionomía tal y como la conocemos hoy. Una bonita finca de vid y olivo cultivada en perfecta armonía con la bodega que abre sus puertas a los visitantes se extiende en pleno corazón de La Rioja Suroriental.
La Bodega Compañía de Vinos Heraclio conforma el mapa de una comunidad, La Rioja, llena de historia y de historias, donde el cultivo del olivo ha contribuido a su desarrollo y evolución.

Primera recolección nocturna realizada por la bodega en noviembre de 2020.

Las doce hectáreas de olivar de Compañía de Vinos Heraclio se sitúan sobre un pequeño cerro.

La etiqueta del Aceite Heraclio Alfaro evoca el pasado de Finca Estarijo.