JAIME RODRIGUEZ SALIS EMPRESARIO BODEGUERO

MIKEL FRAILE

Jaime Rodríguez Salís en su casa, un palacete que contiene buena parte de la historia de Irún.

Irunés, empresario y enamorado del campo pueden ser las tres palabras que mejor definan a Jaime Rodríguez Salís. Su casa, Villa Beraun, es como la historia de Irún metida en un palacete. Es propietario y dirige la bodega Granja de la Vírgen de Remelluri

«Hay que exigir sidra de calidad»

MIKEL SORO

A Jaime Rodríguez Salís le tira tanto la vida al aire libre que dos de sus originales reflexiones han sido recogidas y publicadas en revistas especializadas. Una, es la posibilidad y hasta necesidad de que se planten olivos en el País Vasco para producir aceite superior. La otra se dirige a los sidreros y les pide que hagan un producto de gran calidad, aunque haya que pagar y cobrar más. Además, preside Arkeolan, una asociación dedicada a las prospecciones arqueológicas.

–¿Cómo se mete un irunés bodeguero en la Rioja alavesa?

–Aquí, en Villa Beraun, he visto hacer sidra y vino cuando era niño. En lo que era el caserío hubo viñedos. La gente me pregunta lo mismo y les contesto que he nacido en un lagar. Pero antes he sido consejero gerente de Urbanizadora Jaizkibel, que hizo el golf. Pero me gusta mucho el campo. Tuve la suerte de encontrarme una finca abandonada, propiedad de los monjes del antiguo monasterio de los jerónimos, de Toloño, en Labastida, a los pies de la sierra de Cantabria. Lo compré en el año 68, la casa y unas 20 hectáreas. Tenía interés en hacer una bodega de viñedo, tipo *chateaux* francés, con calidad y con viñedos propios. Invertí mucho dinero. Felizmente hoy Remelluri está entre las más acreditadas, según las calificaciones de las revistas especializadas. Pero no presumo de ello, sino de que es un buen vino.

–¿Se puede hacer sidra de alta calidad?

–Recuerdo que cuando era niño en esta casa se hablaba de hacer sidra con las mejores manzanas, que comprábamos al caserío Kaikuegi, y mezclarlas con las de Belbio... Había ilusión por hacer una sidra de calidad, un gran conocimiento y afición a la sidra. Ahora hay sidras buenas, pero la mayoría es imbebible.

–Se van a molestar los sidreros...

–Pues es así. La sidra se debe beber en la mesa y esa historia del txotx en la sidrería que se ha inventado no es beber, sino ir a pasarlo bien. Comprendo que se debe hacer de todo, pero eso no es beber ni hacer buena sidra. Mi aportación es que, igual que el vino, debe haber una sidra de 250 pesetas y otra de 500 o mil, hecha con manzanas seleccionadas y que se deben pagar más caras pero que dan un producto muy superior que tiene mercado, sin duda. Se beberá quizá menos sidra, pero de mayor calidad. Es una bebida desalterante, es decir, que beberla relaja.

–¿Cómo convencería al sidrero?

–Se le ofrece el concepto y el sidrero emprendedor puede optar por dedicarse a hacer una sidra de máxima calidad, de cosecha limitada. Como hago yo con el vino. Y como ha ocurrido con el Idiazabal de etiqueta negra. En este país tenemos condiciones para elaborar una sidra de calidad. Hay que plantar buenos manzanos, en buenas zonas... Necesita su tiempo, desde luego. Habrá un valor añadido del producto y saldrán beneficiados ellos los primeros.

–¿Existe la infraestructura necesaria?

–Claro que sí. Ya tenemos la botella especial para la sidra, el corcho, las sidrerías disponen de cubas de acero inoxidable, y si no, se compran porque en Italia son muy buenas y baratas. Las empresas poseen ya una imagen de marca... Paga bien la buena manzana y no traigas toda la que sobra en Lérida, Bretaña, Galicia. Así no se controla la materia prima. Hace falta alguien que diga: yo voy a hacer sidra de calidad. Y sale adelante. Es ahí donde deberían incidir la Diputación o el Gobierno Vasco.

> *La zona donde acaba la Rioja alavesa* **es ideal** *para plantar y producir aceite de calidad*

–¿Por qué defiende la plantación de olivos en la Rioja alavesa para hacer en el futuro aceite de calidad?

–Porque es, junto con la sidra, un producto de calidad que debemos recuperar. Nosotros en Remelluri hicimos un estudio con el Gobierno Vasco para conocer si los olivos de la Rioja alavesa, concretamente los de Lanziego, donde más hay, eran de calidad. Compramos dos mil kilos de aceituna de la zona, recién cogida, y las llevamos rápidamente a una almazara moderna, en Calanda, en el Bajo Aragón. Le habíamos dicho al gerente lo que queríamos y nos lo elaboró. Llevamos ese aceite a diferentes catas en Andalucía y quedamos siempre entre los de más calidad. No dijimos de dónde lo traíamos, simplemente queríamos constatar las puntuaciones. Siempre fueron altísimas. Es un aceite muy afrutado. La zona donde acaba la Rioja alavesa es idónea para plantar olivos: La pena es que el suelo es muy caro: 1.000 pesetas el metro cuadrado. A ese precio no se puede producir.

–¿Entonces, cual es la solución...?

–Esperar a que se defina cuántos viñedos van a quedar por la regulación del mercado. Puede convertirse en una plantación alternativa a la viña porque la Comunidad Europea está permitiendo con cuentagotas nuevas viñas y es cada vez más restrictiva. Cuando no se puedan plantar más viñas, se podrá plantar el olivar.

–¿Quién tiene que llevar la iniciativa: las instituciones o los particulares?

–Creo que el Gobierno Vasco ha ayudado bastante. Podría preparar el porvenir de quien sea emprendedor, es decir, disponer de tierras a precio accesible –cien pesetas el metro cuadrado– para quien desee producir aceite de calidad vasco. El olivar tiene porvenir, pero a largo plazo.

–¿No habría escasa producción?

–No importa, mientras sea de gran calidad. En Italia los mejores aceites son de la Toscana, pequeñas producciones pero exquisitos y caros. Nos daría mucho prestigio.

–Para acabar, además es usted un gran aficionado a la arqueología...

–Soy arqueólogo de domingo. Tengo la suerte de haber descubierto los primeros vestigios romanos en Irún. Mi padre era 'Luis de Uranzu', historiador local. Me traspasó su inquietud. Soy el presidente de Arkeolan, de investigación arqueológica.