



NUEVOS NEGOCIOS, NUEVOS SERVICIOS >



La instalación se situará a 16 metros de profundidad en zona abierta, a 400 metros de distancia de la costa, en las inmediaciones del dique de la ría. FOTO: JOSE MARI MARTÍNEZ

La primera añada submarina de Bizkaia

Las aguas de la costa de Plentzia albergarán desde julio una bodega inédita en todo el mar Cantábrico

DIEGO ARTOLA

PLENTZIA. Plentzia se postula como el Silicon Valley de las incipientes producciones de vino submarino surgidas en los últimos cinco años. La localidad se situará a partir de julio en la vanguardia de este nuevo sector con la apertura de una instalación de tecnología punta que pretende desarrollar un método científico en la crianza de caldos bajo el mar. La iniciativa, pionera en el Cantábrico, empezará con el almacenamiento de 200 botellas de tinto, aunque la capacidad del dispositivo alcanza las 4.500 unidades.

El proyecto implantará en el fondo marino un laboratorio experimental con una bodega inteligente capaz de registrar todos los parámetros del entorno acuático. El objetivo es establecer las bases para la producción en toda la fase de elaboración desde la recogida del vino virgen. "Queremos documentar la experiencia para crear una base de datos de la evolución del producto a disposición de las empresas", señala Borja Saracho, gerente de la compañía bilbaina Bajoelagua Factory, explotadora de la instalación.

Desde el Ayuntamiento de Plentzia, que financia la iniciativa con 40.000 euros y adquiere la propiedad del equipamiento, se destaca su

valor estratégico para el impulso de la villa. "Plentzia está vinculado al pasado por su historia y este proyecto nos sitúa en el futuro, que es donde queremos estar", enfatiza Jesús Espinosa, concejal responsable del medio marino. El edil confía en que el servicio introduzca a la localidad en las rutas turísticas del vino con la celebración de catas. Del mismo modo, resalta el potencial económico de la actividad. "Es un laboratorio, pero puede alumbrar una industria", destaca.

De hecho, el vino proyectado se sitúa en la órbita de la cocina de vanguardia por su singularidad como producto de autor. "Abre un mercado nuevo porque proporciona nuevas sensaciones con un sabor diferente", apunta Saracho. Bajoelagua Factory oferta la instalación a las más de 780 bodegas de Rioja, txakoli y sidra existentes en un radio de 90 kilómetros.

Bajoelagua Factory ofrece un servicio a la carta a las bodegas; responsables últimos del producto final. "Proponemos una colaboración en la que nosotros ponemos el conocimiento del mar y las empresas su saber hacer en la elaboración", apunta el gerente. Para ello, alquilará el almacenamiento a las productoras permitiendo la super-

visión constante de la añada con catas internas.

El proyecto avanza en la crianza acuática con un modelo alternativo al actual que incluye un almacenamiento inicial en barrica como el resto de los caldos. Para ello, introduce en el fondo marino de Plentzia un sistema electrónico de sensores dirigido a distancia por un centro

LA FRASE

"Plentzia se vincula al pasado por su historia y este proyecto nos sitúa en el futuro"

JESÚS ESPINOSA
Concejal del Medio Marino

de mando para supervisar todos los parámetros que inciden en la evolución del vino, desde la temperatura a la corriente marina hasta la salinidad de las aguas.

La instalación se situará a 16 metros de profundidad en mar abierto a 400 metros de distancia de la costa en las inmediaciones del dique de la ría. La empresa explotadora ha evitado cualquier impacto ecológico con una cuidadosa elección del emplazamiento, lo que le ha permitido sortear una población de quisquillas.

El emplazamiento supone una apuesta por el Cantábrico, descartado hasta ahora por las tres explotaciones restantes existentes en la península. "Estas aguas ofrecen las mejores características porque registran un mayor movimiento y una temperatura más constante", señala. El vaivén permite acelerar el envejecimiento acortando los plazos de la elaboración. Por otro lado, la temperatura homogénea facilita el control de la producción con una alteración menor del vino. La peculiar empresa luchará contra el oleaje, su principal amenaza, con un anclaje reforzado. "La ubicación es un reto, porque si se mantiene aquí lo hará en todas las aguas", apunta Saracho.



Las botellas se integrarán en el fondo marino. FOTO: DEIA

El primer Holiday Inn Express se estrena en Derio. La cadena hotelera inaugura mañana su primer establecimiento en Bizkaia. **P.10**

“

Hoy en día se cambia la palabra de uno por un plato de lentejas”

ANDONI ETXEBARRIA
Ex director gral. del Central Hispano **P.14-15**

NUEVOS NEGOCIOS, NUEVOS SERVICIOS

Tecnología punta a 16 metros

La bodega submarina implantará en el fondo de Plentzia todo un centro tecnológico. Bajoelagua Factory apuesta por los sistemas de última generación para preservar la instalación frente a los poderosos elementos naturales monitorizando simultáneamente la evolución del vino en tiempo real. Con este fin, han desarrollado un 'Gran Hermano' de cámaras digitales y sensores capaces de advertir cualquier mínima alteración. El núcleo del sistema se localiza en una boya inteligente equipada con cámaras de alta resolución y de sensores. El equipo registrará todos los parámetros del entorno, como la temperatura, la salinidad o la fuerza de la corriente, para permitir el seguimiento de la explotación a control remoto. Los dispositivos incorporan alarmas de seguridad para alertar de un posible desplazamiento de la bodega o de una intrusión. La empresa especializada aportará dos buzos para el mantenimiento. Además, disponen de robots acuáticos de alta tecnología para los días imposibles para la inmersión. Los artilugios se convertirán en sus manos y ojos con sus brazos articulados, cámaras de alta definición, GPS, sonar y radar. >D.A.

CARACTERÍSTICAS

- **Titularidad.** El Ayuntamiento de Plentzia es el propietario tras la inversión de 40.000 euros, aunque el suelo depende de Costas.
- **Científico.** La instalación desarrollará una investigación exhaustiva para establecer las uvas adecuadas o el plazo conveniente para la crianza de inmersión.
- **Clientes potenciales.** La instalación se ofrece, en régimen de alquiler, a las bodegas de todo el entorno. La empresa se pone a disposición de sus enólogos.
- **Materiales.** Utilizará cilindros de vidrio reforzado para las botellas. Una reja de seguridad impedirá el acceso de personas ajenas.
- **Ventajas.** El movimiento acelera el envejecimiento y la temperatura estable asegura una evolución progresiva. Será sostenible e integrado.

Un poteo bajo el mar

Vinos chilenos, de Rioja y albariños han sido los primeros en darse el 'chapuzón'

D. ARTOLA
PLENTZIA

EXCLUSIVO y sofisticado. El vino ha colonizado el mar en busca del más difícil todavía. El medio marino se asoma como la última frontera que acoge la revolución final de aromas y sabores. De momento, el recurso se ofrece en dosis limitadas con un producto de autor a medio camino de la experimentación destinado a los cazadores gourmets de la última novedad.

Las producciones de las tres bodegas existentes se reducen a lanzamientos inferiores al millar de botellas anuales. El epicentro del sector en la península se sitúa en Catalunya con dos bases en Girona y Tarragona. La tercera producción en discordia se localiza en las Rías Baixas gallegas. Las botellas concluyen su evolución en entornos tan dispares como el fondo marino, una batea de ostras o una cueva fluvial. Este último emplazamiento acuna en la ría de Arousa 900 botellas de albariño del sello *Sketch* lanzado por Raúl Pérez.

La crianza submarina es el toque final para obtener un toque de sabor alternativo y sorprendente. Su maduración en el agua se prolonga durante un periodo máximo de 15 meses tras una fermentación convencional en bodega como la inmensa mayoría de los caldos.

La empresa Terramar es una de las pioneras en Europa en la cala gerundense de Tossa del Mar en cuyo fondo se distribuyen 400 botellas encerradas en cofres como si de un tesoro se tratara. El emplazamiento supone una pequeña delegación de la casa matriz Viña Casanueva que exporta 100.000 unidades anuales originarias de Chile.

Su gerente, Carlos Ortega destaca el sabor alternativo con unos blancos con un punto espumoso y un toque salino. Por su parte, los tintos presentan un aroma más redondo que llega al paladar con suavidad sin perder cuerpo.



Dos submarinistas acceden a la bodega acuática de Tossa del Mar en Girona. FOTO: DEIA

La añada catalana se presenta como una actividad gastronómica de carácter turístico. La comercialización del híbrido chileno-catalán se reserva en exclusiva para una actividad lúdica. La degustación se integra en una travesía submarina de 30 minutos que concluye con una comida en el centro de submarinismo por 109 euros. "Es una mezcla de sensaciones con el bautismo submarino, el sentimiento de ingravidez, el descubrimiento del fondo marino y la captura de la botella con tus propias manos", relata.

La mutación también se produce en el único Rioja acuático, el *Terran Perla de Vallobera*, que se sumerge en la bahía San Carlos de Rápita en Tarragona. "Invierte los sabores y aparece en primer lugar los com-

ponentes secundarios como los ahumados de la madera o el toque afrutado de la fermentación", apunta su creador Javier San Pedro.

Sin embargo, este especialista no se atreve a mostrar su preferencia entre el vino terráqueo y el marino. "No son ni mejores ni peores, simplemente son diferentes", estima. De hecho, el grueso de la producción, 4.500 botellas, se realiza íntegramente en bodega. Por este motivo, reivindica el método tradicional: "Lo que no hagas en una bodega no lo esperes conseguir en el mar".

A punto de lanzar la primera cosecha San Pedro, se aprovecha del revuelo creado en la comarca alavesa. "Es la bomba porque nadie ha hecho estas cosas", destaca.

"El vino no es mejor ni peor, aunque su lanzamiento es la bomba porque nadie ha hecho estas cosas"

LIQUIDACIÓN POR CIERRE

En Doctor Areilza, 38

-40% -70%

ÚLTIMOS DÍAS

KERMAN
Alfombras Persas
y Orientales

Doctor Areilza, 38 (Metro Indautxu) BILBAO
Horario 10 a 14 y 17 a 20,30 h. Abierto sábados tarde
94 442 54 54 www.alfombraskerman.com



ULTIMO LOTE
A LA VENTA