

LA RIOJA

El Centro de Interpretación del Vino de Haro amplía los cursos de cata durante el Puente de mayo

■ El Centro de Interpretación del Vino de Haro ofrecerá el día 2 de mayo, a las 11,30 horas, un curso de iniciación a la cata, debido a la gran demanda por el puente del 1 de mayo. Se completa así el programa de todos los fines de semana y festivos a las 11,30 horas. Es necesario inscribirse (941 30 57 19, reservas@lariojacalidad.org) y el precio es de 15 euros y de 8 euros para grupos de 10 o más personas.

Cien profesionales asisten a la 3ª Reunión de la Sociedad Norte de Medicina Preventiva y Salud Pública

■ El consejero de Salud del Gobierno de La Rioja, José Ignacio Nieto, inaugura hoy el Hospital San Pedro la 3ª reunión científica de la Sociedad Norte de Medicina Preventiva y Salud Pública. En ella se dan cita cien profesionales sanitarios, que abordarán temas de interés para médicos y enfermeras que desarrollan su actividad en servicios de Medicina Preventiva, así como para los especialistas de Salud Pública.

Atropellada una mujer en la calle Duques de Nájera

■ Una mujer resultó herida ayer al ser atropellada por un vehículo en torno a las 14:33 horas a la altura del N° 43 de la calle Duques de Nájera de Logroño, tomando como referencia el cruce con la calle Labradores. Desde el Centro de Coordinación Operativa de SOS Rioja se movilizó a personal de emergencias del Servicio Riojano de Salud (SERIS), que trasladaron a la mujer al Servicio de Urgencias del Hospital San Pedro.

Una empresa presenta un nuevo sistema para regenerar barricas

■ Barena Hispania presentará hoy en sus instalaciones de Viana (Navarra) un nuevo método de regeneración natural de barricas. Esta empresa española opera con licencia de la francesa Barena Tecnológico. Con este método, detalla la empresa, los vinicultores podrán doblar la vida de sus barricas, ahorrándose un 50% de la inversión habitual en barricas nuevas de roble americano y un 400% sobre las de roble francés.

UGT pide el fin de la huelga de Justicia y los otros sindicatos animan a seguir

NR / LOGROÑO

La FSP-UGT anunció ayer que desconvoca la huelga para «lograr un marco de negociación más sosegado y apropiado que posibilite un acuerdo en la mayor brevedad posible», explicó en un comunicado.

UGT denuncia además «graves defectos en el procedimiento de las votaciones, impidiendo la participación del total de sus funcionarios». En La Rioja, la plantilla de Justicia está formada por 288 funcionarios, de los cuales sólo han podido votar 227 (los que estaban de huelga). Los 61 restantes «han sido ignorados, pese a ser parte interesada».

De los que podían ejercer su derecho al voto, 156, un 54% del total de la plantilla, han decidido continuar con la huelga, mientras que 71 empleados no se han posicionado por seguir en huelga. Se deduce que 132 trabajadores, que representan un 46% «no han respaldado el resultado del referéndum», señaló la UGT en su nota.

LLAMADA A LA HUELGA

Por su parte, los sindicatos CCOO, CSI-CSIF y STAJ intentarán convencer a los funcionarios de UGT para que continúen con la huelga, pese a que ese sindicato decidió desmarcarse de la plataforma.

El mejor vino de maceración carbónica

'Luberri 2007' de Bodegas Monje de Elciego, ganador de la X Muestra 'Primer 2007'. A la final, llegaron doce vinos de los que 8 correspondieron a nuestra Denominación

NR / LOGROÑO

La elaboración, mediante maceración carbónica, está alcanzando las máximas cotas de aceptación por bodegueros y consumidores de vino. Al Rioja, se han unido otras denominaciones y hoy es ya un referente enológico de los mejores caldos jóvenes que, bajo esta tipología, se estructuran en nuestro país.

Dicho esto: un 'Luberri 2007', de Bodegas Monje Amestoy de Elciego, se ha alzado como el mejor de estas características, según el jurado del concurso 'Primer 2007', organizado por Opus Wine, bajo la batuta del periodista Carlos Delgado en la X Muestra desarrollada en la sede del Consejo Regulador

DOCE FINALISTAS

Doce fueron los vinos finalistas que se sometieron al criterio y juicio de un panel de diez expertos, amén de un amplio de invitados, bodegueros y políticos. Entre los doce seleccionados, ocho correspondieron a 'riojas' que demuestran el alto grado de calidad con que se elaboran estos vinos jóvenes en nuestra denominación.

El concurso se conformó con dos jurados: uno, por votación popular del público que dio, como vencedor al tinto 'Erre Punto R', de Bodegas Rmírez de Ganuza, ga-



Florentino Martínez, ganador de la Muestra, con los organizadores, Consejo Regulador y consejero de Agricultura. /NR

nador en las dos últimas ediciones. El segundo se celebró ayer mañana en Logroño que apostó por 'Luberri'. El segundo y tercer puesto lo obtuvieron 'Cortijo Primer' de Bodegas Vélez de El Cortijo y 'Peña la Rosa' de Bodegas Fernández Eguiluz de Ábalos.

El presidente del Consejo Victor Pascual, tras felicitar a los ganadores, expresó el acierto de esta gran fiesta del vino joven de alta calidad: «Hemos apostado por la calidad y esa dirección se toman las decisiones para estar en la innovación, sin perder nuestra identidad». Por su parte, Carlos Delgado alabó a la denominación del 'Rioja', «que ha sabido responder a otras regiones para mantener su liderazgo indiscutible por tantas cosas».

FINALISTAS

- **Primer premio:** 'Luberri 2007' de Bodegas Monje Amestoy de Elciego.
 - **Segundo:** 'Cortijo Primer' de Bodegas Vélez de El Cortijo.
 - **Tercero:** 'Peña la Rosa' de Bodegas Fernández Eguiluz de Ábalos.
- A la final, llegaron doce vinos.

El proceso se realiza con uvas sin despallillar ni estrujar y enteras

NR / LOGROÑO

La maceración carbónica ha iniciado ya el vuelo del prestigio vinícola, cuando se encuentra en riesgo de desaparición por desconocimiento de su atractivo.

Para su elaboración, la uva se introduce en los depósitos abiertos, totalmente enteros, sin despallillar. Las uvas del fondo se rompen por la presión de las de arriba.



La cata, con su ritual, se sigue al milímetro, con los vinos de la muestra. /NR

EDICTO: YO, JUAN FRANCISCO LOPEZ ARNEDE, Notario de Logroño, del Ilustre Colegio de Birguos, HAGO SABER: Que en mi Notaría (Avenida de La Rioja, nº 8 1º de Logroño) se tramita un acta de notoriedad a instancia de DONA MARIA DE OLGA JIMENEZ RODANES, para la declaración de herederos abintestato de DON TIRSO JIMENEZ JIMENEZ, fallecido en Logroño (La Rioja), donde tenía su último domicilio, el día 19 de febrero de 2008, en estado de casado, en únicas nupcias con DONA JERONIMA RODANES VAQUERO, de cuyo matrimonio le sobrevivió una sola hija: DONA MARIA DE OLGA JIMENEZ RODANES; también tuvo otro hijo llamado PEDRO MARIA JIMENEZ RODANES, que premurió al causante sin llegar a cumplir los cinco meses de edad. Lo que hago saber para que en el plazo de veinte días desde la publicación de este anuncio, se pueda presentar toda persona interesada y alegar sus derechos.

Logroño, a dos de abril de dos mil ocho.

Ayuntamiento de Logroño ANUNCIO

MODIFICACIÓN (Nº5) DEL PLAN PARCIAL "FARDACHÓN", EN LA PARCELA Nº25 PARTE: APROBACIÓN INICIAL

SESIÓN: La Junta de Gobierno Local de 12 de marzo de 2008.

INFORMACIÓN PÚBLICA: Plazo de UN MES, contado desde el día siguiente al de la publicación del anuncio correspondiente en el Boletín Oficial de La Rioja.

EXAMEN DE LA DOCUMENTACIÓN: Dirección General de Urbanismo (2ª planta, 071.2 Expte. URB28-2008/0011).

Logroño, 12 de marzo de 2008
EL ALCALDE
Fdo. Tomás Sanz Mutila