



Alberga el nuevo restaurante, Aroa Entregarnatxas, que ofrece platos basados en productos autóctonos

AROA BODEGAS INAUGURA LA PRIMERA BODEGA EUROPEA NEUTRA EN EMISIONES DE CO2

Situada en el valle de Yerri, las instalaciones han supuesto una inversión de 2,4 millones de euros

Aroa Bodegas culmina su proyecto de creación de vinos de agricultura ecológica, iniciado hace más de una década, con la inauguración de unas instalaciones de 1.500 m² situadas en el valle de Yerri, entre los términos municipales de Grocin y Zuzukuain (Tierra Estella), al pie de las sierras de Urbasa y Andía, en pleno camino de Santiago.

Al evento de inauguración celebrado el 25 de octubre, acudieron el presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz, la consejera de Desarrollo Rural y Medioambiente, Begoña Sanzberro, el consejero de Cultura y Turismo, Juan Ramón Corpas, la presidenta de la Denominación de Origen Navarra, Pilar García-Granero, y Angela Sabalza, directora de Promoción del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN - NNPEK).

También estuvieron presentes los socios de la bodega, entre los que se cuentan los futbolistas Patxi Puñal, César Cruchaga y Nacho Monreal, así como el pelotari Juan Martínez de Irujo. El pentacampeón del Tour de Francia, Miguel Induráin, fue otro de los asistentes a la inauguración de Bodegas Aroa.

La nueva bodega, que ha supuesto una inversión de 2,4 millones de euros, ha sido diseñada por el arquitecto José Luis Resano, y ejecutada por Ecay Construcciones, y busca el aprovechamiento eficiente de los recursos y la energía, con implantación de energías renovables (biomasa) y contempla la gestión responsable de los residuos, el menor impacto medioambiental, así como la adecuación al entorno.

De hecho, la bodega se levanta con orientación norte-sur, cubiertas vegetales que permiten mantener unas condiciones de temperatura constante, aprovechamiento de aguas de lluvia para tratamientos y evitar así la duplicidad de recursos, etc., buscando, en definitiva, una mínima incidencia en el medioambiente.

Todo ello convertirá a Aroa Bodegas en la primera bodega europea neutra en emisiones de gases de efecto invernadero (CO2 emisiones neutras) y entronca con la filosofía de la empresa asentada en el sentimiento y respeto de la naturaleza.

Aroa Bodegas desarrolla un concepto de viticultura tradicional con el objetivo de seguir avanzando en la creación de vinos de máxima calidad pegados a la tierra donde nacen. Tierra y clima fundidos en un particular *eco terroir*.

Las bajas producciones, la aplicación de procedimientos naturales con la mínima manipulación y mano de obra intensiva, dan como resultado vinos naturales, de máxima calidad, altamente expresivos, genuinos y únicos, vinos diferentes, singulares.

Bodega semienterrada

Las nuevas instalaciones de Aroa Bodegas se sitúan exactamente en las parcelas denominadas Magdalena y El Cerrao. La mayor parte de la bodega, un 80%, se encuentra semienterrada, bajo cota de terreno, con el fin de facilitar los trabajos de recepción de uva y conseguir una temperatura estable durante todo el año, contribuyendo a mantener la calidad de los vinos.

La nueva bodega supondrá duplicar la producción actual de Aroa, que pasará de las 60-70.000 botellas a las 120.000, hacia 2013. También se ha ampliado el terreno destinado a viñedo, ya que a las 16 hectáreas iniciales se añaden 4 más en las que ya se han plantado nuevas vides.

Las nuevas instalaciones de Aroa Bodegas se suceden así:

- Planta subterránea:

Sala de Creación de Vinos. Alberga depósitos de acero inoxidable para la fermentación de 12.000 kilos de uva, con equipos de control de temperatura y depósitos auxiliares de distintas capacidades para almacenamiento y vinificación.

Sala de partidas. Embotellado y vinos terminados.

Sala de guarda sueños: un espacio excavado en la tierra para contener un parque de 150-200 barricas de roble. Todas ellas son de roble navarro, francés y americano, con una edad que no supera los cinco años.

- Planta semisubterránea:

Sala de Llegadas. Espacio destinado a las tareas de recepción y primer manejo de la uva y al laboratorio.

Zona de Mirador: Espacio para exposición y venta, en el que se puede contemplar el conjunto de la sala de creación de vinos.

- Planta Primera:

Área de Relación entre vinos y personas: Esta planta alberga el restaurante Aroa Entregarnatxas, dirigido por los expertos en hostelería, Cristina Rodríguez y Antonio Ramírez (cocinero). Con capacidad para 60 comensales, el nuevo restaurante pretende ser un referente gastronómico y turístico del valle de Yerri. Para ello utilizará como base de sus platos productos autóctonos de la zona y de la huerta de la bodega, que se verán ampliados con otros de máxima calidad, procedentes del resto del país. Comida tradicional con atractivo visual, en el que prima el maridaje. Estará abierto al público el fin de semana y con miras a ampliar horarios y días de apertura, en función de las reservas. El restaurante incluye una terraza, mirador excepcional al valle, de 200 m2.

La primera planta se completa con una recepción, y una sala de conocimiento, catas y encuentros.

- Planta Segunda:

Administración y personas: espacio dedicado al trabajo y gestión de todas las áreas de la bodega.

Tierra, viñedos y personas

En la creación de este proyecto singular que hoy en día constituye Aroa Bodegas, hay implicados numerosos y conocidos personajes del mundo empresarial y deportivo navarro. Hoy por hoy, la bodega cuenta entre sus socios a los futbolistas Patxi Puñal, César Cruchaga y Nacho Monreal, así como al pelotari Juan Martínez de Irujo. A ellos se suman Javier Pueyo, Jesús Mari Aquerreta, José Emilio Mendivil, Alejo Martínez de Lizarrondo, Kepa Larunbe y Txús Macías.

Desde el momento de su fundación en 1998, Aroa Bodegas tiene como señas de identidad la práctica de la viticultura sostenible. Agricultura ecológica redescubierta como innovación.

Sobre tierras sanas, Aroa Bodegas emplea prácticas saludables, en la que no aplica químicos de síntesis. Las tierras siguen los ciclos vegetativos naturales, que emplean la propia fuerza y recursos de la naturaleza para su mantenimiento y sostenibilidad. Esta filosofía constituye el medio para conseguir frutos sanos y en óptimas condiciones de maduración.

Este modo de trabajar continuará y se hará más eficiente con las nuevas instalaciones, reforzando y mejorando la calidad de elaboración, el posicionamiento comercial y la situación de Aroa Bodegas como referente nacional en el terreno de la viticultura ecológica.

Además, permitirá la introducción de novedades como vinos rosados, blancos jóvenes, nuevos tintos varietales y un vino dulce, que vendrán a ampliar la actual gama de Aroa Bodegas, circunscrita a tintos jóvenes, crianzas y reservas, con las marcas Aroa y Otare.

Distribuidos tanto en el canal de tiendas especialistas en productos ecológicos como en el tradicional, los vinos de Aroa Bodegas se encuentran en países de todo el mundo como Suecia, Dinamarca, Alemania, Bélgica, Suiza, Francia, Inglaterra, EE.UU, México y Canadá.

La perfecta coordinación lograda entre la tierra, la vid y el hombre, plasmada en los caldos de Aroa Bodegas, ha sido reconocida en múltiples ocasiones. En la edición de Millesime Bio 2010, la principal feria europea de vinos de producción ecológica, Aroa obtuvo dos galardones de oro, y en la anterior fue la bodega española más premiada.

Además, Aroa Jauna 2005 Crianza es uno de los 10 Mejores Vinos de Navarra, según el panel oficial de cata de la D.O. Navarra, mientras que Aroa Gorena 2004 Reserva está recomendado como uno de los 40 Vinos Imprescindibles de Navarra, según la prestigiosa Guía Peñín. En la edición 2011 de esta guía, los vinos Aroa Gorena Reserva 2004 y Aroa Gorena Reserva 2005 aparecen con 90 puntos.

Por último, Aroa Jauna Crianza 2005 obtuvo una medalla de oro en la última edición de BIOfach Mundus Vini (Alemania), la mayor feria de productos ecológicos de Europa, y en los años 2008 y 2009, este mismo vino consiguió el 1º Premio Barrica Popular, en Lizarra Estella.

Fotos:



Miguel Induráin y Txus Macías

El pentacampeón del Tour de Francia, Miguel Induráin, con Txus Macías, socio e impulsor de Bodegas Aroa



Presidente y consejeros

El presidente del gobierno de Navarra, Miguel Sanz, (segundo por la derecha) junto con la consejera de Desarrollo Rural y Medioambiente, Begoña Sanzberro (tercera por la derecha), la presidenta de la Denominación de Origen Navarra, Pilar García-Granero y el consejero de Cultura y Turismo, Juan Ramón Corpas (primero por la derecha).



Sala de barricas

Un momento de la inauguración de la bodega en la sala de barricas



Aroa Bodegas

Imagen exterior de la nueva bodega