

CAMPO

## Un racimo de inversiones

Aunque se encuentran en plena campaña de recolección, muchas bodegas aragonesas trabajan también intensamente en nuevos proyectos de inversión e innovación.

Chus García 02/10/2016 a las 06:00



Un racimo de inversiones

Es tiempo de vendimia. Y Aragón –con sus cuatro denominaciones de origen (**Cariñena, Calatayud, Campo de Borja y Somontano**)– se encuentra en plena faena de recolección. Habrá menos uva, pero la que llegue a las bodegas será de tan **excelente calidad** que los viticultores aragoneses apenas están preocupados por el menor rendimiento de sus viñedos como consecuencia de la sequía.

En algunas denominaciones **apenas ha llovido desde el mes de mayo**, por lo que los racimos tienen menos uva e incluso la que hay es más pequeña. Se espera una **reducción media de un 15% en el volumen total de la cosecha**. Este descenso es especialmente visible en la garnacha –excepto en Calatayud–, pero los viticultores coinciden en señalar que la merma en esta variedad no se debe tanto a la falta de precipitaciones y las altas temperaturas del verano como a que el fruto no granó bien. Pese a todo, los productores quitan hierro a la reducción de cosecha porque si la cantidad es menor, la calidad es tan excepcional que ya imaginan los grandes vinos con los que las denominaciones aragonesas podrán sorprender (todavía más) al mercado.

Y aunque es **tiempo de vendimia** y lo que toca es recoger, en los viñedos aragoneses parece también época de siembra... inversora. Son varias las bodegas que trabajan sin descanso para poner en marcha **nuevos proyectos** que les permitan aumentar su producción, diversificar sus vinos, conseguir

mejores caldos, abrir nuevos mercados e incluso, como algunos reconocen, "cumplir viejos sueños".

Por eso, desde las **bodegas del Pirineo** hasta las que se sitúan a los pies del Moncayo, pasando por las que ya han cumplido más de tres cuartos de siglo produciendo vinos con sello de calidad o las que acaban soplar sus primeras 25 velas, **Aragón suma todo un racimo de inversiones que prevén superar los 15 millones de euros.**

Algunos de estos frutos se recogerán la próxima campaña. Las bodegas que tienen previsto desembolsos para ampliar su producción esperan que en septiembre del próximo año, cuando comienza la cosecha, la inversión esté completada. Este es el caso del **cava de Bodegas Ruberte, o las nuevas instalaciones de Bodegas Borsao o Bodega Morca.**

Otros no serán realidad hasta pasados, al menos tres años, como son los vinos ecológicos que surgirán de la colaboración entre **Bodegas San Valero y la cooperativa San Nicolás de Tolentino**, o los caldos "únicos y típicos" que dará como resultado la inversión en biotecnología en Bodega Pirineos.

Una buena prueba del dinamismo del sector vitivinícola aragonés es la **Denominación de Origen Campo de Borja**. El Imperio de la Garnacha, el sobrenombre con el que se ha hecho popular, acogerá en los próximos meses **inversiones que superan los 14 millones de euros.** Y todas ellas se traducirán en la puesta en marcha de nuevas bodegas. **Borsao**, una de las principales firmas productoras de garnacha de España, conocida y reconocida por sus laureados vinos, desembolsará unos nueve millones de euros en la construcción de unas nuevas instalaciones, situadas en el polígono industrial, que **le permitirán producir ocho millones de litros de vino.**

Preparado y para comenzar en los próximos días está también el proyecto de **Juan Gil Bodegas Familiares**, la saga vitivinícola con origen en Jumilla (Murcia) que quiere convertir aquella "pequeña bodega" con la que desembarcó en Borja en 2014, en **Bodegas Morca**, en una nueva construcción en la que invertirá cinco millones de euros y con la que afianzará su apuesta por la denominación aragonesa.

**Los responsables de ambas bodegas esperan que la** vendimia de 2017 tenga ya como destino sus nuevas instalaciones.

"Por fin, el grupo podrá llevar a cabo su sueño de elaborar cava en su propia bodega". Así explicaba hace dos meses **Bodegas Ruberte** su decisión de **adquirir Monasterio de Veruela** (antes Bodegas Caytusa), fundada en 1986 en Ainzón, la única localidad de **Campo de Borja** en la que puede elaborarse cava con denominación de origen. Un sueño que se remonta a casi una década. "Llevábamos tiempo queriendo hacer cava, incluso tuvimos un proyecto hace diez años que tuvimos que paralizar los crisis", señala su propietaria y enóloga, Susana Ruberte, que deja claro que no son nuevos en el oficio porque "ahora estábamos haciendo cava en la bodega de unos amigos en San Sadurn".

Aunque Monasterio de Veruela tiene **capacidad para algo más de 300.000 botellas**, no será ese el volumen de producción con el que Ruberte pondrá en marcha la bodega. "Embotellamos en febrero y esperamos que en noviembre el nuevo producto pueda salir al mercado", destaca la enóloga. Pero entonces se comercializarán 70.000 botellas de cava blanco y elaborarán una pequeña producción de cava rosado –unas 1.000 botellas–.

Y es que la bodega adquirida tenía muchos problemas de humedad "y estaba hundiéndose", por lo que ha sido necesario ir realizando paulatinamente las obras de adecuación en las que **se han invertido alrededor de 600.000 euros.** "Se ha restaurado una parte de las instalaciones y más adelante haremos el resto", señala Susana Ruberte, que insiste en que, en cualquier caso, la intención del grupo es "ir creciendo poco a poco y en función de cómo reciba el mercado nuestro producto". **La antigua Bodegas Caytusa** elaboraba Monasterio de Veruela Brut Nature y Gran Reserva 1986, pero no será bajo estas etiquetas con las que Bodegas Ruberte conquiste a los consumidores de espumosos.

"Las marcas que había no valían y la D. O. Cava nos ha dicho que teníamos que cambiarlas", explica Ruberte, que detalla que será **Camino al Moncayo**, la denominación de su nuevo producto, un cava joven de nueve meses. Tendrán también otro registro: **Ruberte Monasterio de Veruela.** Si unas bodegas han optado por aumentar la producción, otras han decidido destinar sus inversiones a la utilización de nuevas y diferentes técnicas de producción y elaboración con las que dotar a sus vinos de un carácter diferencial que les abra paso en los mercados.

## Biotecnología

Es lo que persigue **Bodega Pirineos**, que ha apostado por utilizar la biotecnología para "dar tipicidad y diferenciación" a sus caldos. Esta bodega, impulsora de la **Denominación de Origen Somontano** y ahora integrada en el grupo gaditano Barbadillo, ha puesto en marcha este año unas nuevas instalaciones dotadas con dos reactores de levaduras y bacterias lácticas de 1.000 litros de capacidad, con sistemas de agitación, control de temperatura, gestión del oxígeno y pilotaje automático.

Su **enólogo Jesús Astrain** explica que los microorganismos de la tierra y de los viñedos son esenciales en la elaboración posterior de los vinos, ya que cada territorio tiene un número determinado y diferente de estos microorganismos que van colonizando las uvas. En este parámetro se centra y se explica el **trabajo de I+D+i que Bodega Pirineos** va a realizar sobre las variedades autóctonas Moristel y Garnacha. "Queremos identificar los microorganismos propios de nuestros viñedos, seleccionar aquellos que son más adecuados para garantizar una mayor tipicidad de los vinos y aquellos que hayan sido elegidos multiplicarlos en los reactores", señala.

**El objetivo es conseguir un vino "típico y único"**, porque como señala el enólogo de la bodega barbastrense, "es importante emocionar al consumidor no

solo con la calidad sino también con la diferenciación, una cualidad indispensable para competir en los mercados exteriores".

No será en esta campaña cuando pueda degustarse la **"personalidad" de los vinos de Bodega Pirineos**. "Se trata de un trabajo a realizar en dos o tres años. Este año abordaremos la selección de microorganismos, luego haremos microvinificaciones. Llegará después la selección y la especialización de cada microorganismo. El afianzamiento de esta investigación se producirá dentro de tres campañas", detalla Jesús Astrain.

### Como los griegos y romanos

Su gran variedad de vinos parece no tener fin. **Grandes Vinos y Viñedos**, la mayor bodega de la denominación más antigua de Aragón y de España, no deja de innovar. Ahora lo ha hecho mirando al pasado. O como explica su consejero delegado, José Antonio Briz, "llevando la tradición al mundo moderno". **Su novedad se llama Anayón Terracota**, y como deja entrever el nombre, este vino totalmente elaborado con Cariñena, una uva autóctona "en la que tenemos tanta fe", no fermenta en barricas de madera sino, como hacían griegos y romanos, en tinajas de barro de 150 litros donde la oxigenación es lenta y constante.

Fue en 2011 cuando al director técnico enólogo, el chileno Marcelo Morales, le comenzó a rondar por la cabeza **generar innovación mirando al pasado**. "Recordé como elaboraban el vino nuestros antepasados, de manera natural, en **tinajas de barro**". Morales no tuvo duda de cuál sería la variedad más adecuada. "Estaba seguro de que el barro potenciaría aún más la acidez, fruta y carácter mineral de la uva Cariñena, destacando las notas de pizarra y grafito y dando como resultado un vino único y especial", señala.

Su Anayón Terracota saldrá al mercado en breves fechas. **Será una producción limitada, unas 1.000 botellas**, destinada a esos consumidores "que quieren algo diferente, porque este vino no tiene nada que ver con los que se crían en bodega, tiene aromas a barro y tierra, evoluciona de manera distinta y es, por ello, sorprendente", señala Briz, que destaca que para esta innovación ha sido necesario "mucho esfuerzo", no tanto económico, sino de trabajo y personal.

Una de las inversiones más novedosas de las bodegas de esta denominación es la protagonizada por **Bodegas San Valero** y la cooperativa San Nicolás de Tolentino (SNT), un proyecto en el que también participa **UAGA**, la comunidad de regantes de Somera, el Centro de **Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón** (CITA) y el **Consejo Superior de Investigaciones Científicas** (CSIC). Es innovadora porque supone una revolución en los viñedos de esta última firma, pero también porque representa una novedosa fórmula de cooperación empresarial, sin necesidad de fusiones ni absorciones. Su colaboración no solo supondrá la creación de la mayor explotación de viñedo ecológico de Aragón, sino que con ella la superficie dedicada este tipo de cultivo se duplicará en la Comunidad.

Este proyecto tiene la mirada puesta en el mercado con mayor proyección de crecimiento, especialmente en **Estados Unidos y Canadá**. Por eso, SNT ha comenzado la reconversión de sus 330 hectáreas de viñedo convencional a ecológico. Será la cooperativa de Almonacid de la Sierra la que elabore en su bodega los nuevos vinos, que saldrán al mercado de la mano de **Bodegas San Valero**. Está por decidir la marca y el plan de marketing del nuevo producto, pero, como señalan sus responsable, "todavía hay tiempo", porque esta iniciativa verá la luz en 2019.

Abrir mercados es también motivo de inversión de las bodegas aragonesas. **En esta línea trabaja Calatayud, la denominación más joven de Aragón**, que, coincidiendo con la vendimia, ha puesto en marcha una campaña, 'Viñedo extremo, viño de altura', con la que quiere ensalzar las características territoriales de suelo y altitud de sus viñas. El objetivo está cerca: potenciar la difusión de sus premiados caldos de garnacha en su mercado natural y más próximo: Aragón.