

Arzuaga ha invertido seis millones para mejorar la bodega en dos años

NIEVES CABALLERO

ncaballero@elnortedecastilla.es

Más de 35.000 personas visitaron en 2015 esta bodega que cuenta con hotel, spa, restaurante y finca

VALLADOLID. Cualquiera que pase por el kilómetro 325 de la N-122 puede comprobar que Bodegas Arzuaga Navarro no ha dejado de crecer desde su construcción en 1993. Prácticamente ha concluido las obras iniciadas este año en otros 4.000 metros cuadrados de planta, para ampliar la bodega, abajo, y las zonas sociales con una nueva sala de catas con luz natural y salones multifuncionales, arriba. En los dos últimos años, esta empresa familiar ha invertido seis millones de euros para seguir mejorando sus instalaciones en una clara apuesta por la calidad.

Arzuaga Navarro ha concluido la vendimia en unas instalaciones con capacidad para elaborar 1.650.000 litros de vino, aunque producen alrededor de millón y medio. Cuando llegan del campo en cajas de 15 kilos para La Planta y de 9 kilos para Arzuaga (crianza, reserva y gran reserva), los racimos se enfrían en camiones frigoríficos alquilados, aunque el próximo año la bodega contará con cámaras de refrigeración.

Aunque Ignacio Arzuaga apuesta por una elaboración cada vez más cercana a la tradición, recurre a la última tecnología a la hora de seleccionar la uva. Después de ser elegida en el viñedo, el fruto pasa por una despalilladora de última generación, una mesa de selección vibradora, que retira las uvas verdes y las pasadas así como las pieles rotas, y otra de visión óptica que permite hacer dos selecciones del grano para dos vinos diferentes. «Hace 10.000 fotos por minuto para discriminar las uvas que va a descartar», explica. Son cuatro las mesas de selección.

Ignacio Arzuaga, el alma de la bodega, explica que este año la vendimia ha sido muy desigual porque había mucha diferencia en la maduración entre las zonas oriental y occidental del viñedo. «En primavera llovió mucho, pero el verano ha sido muy seco. Así en las zonas más cálidas los racimos han madurado mejor y, por ejemplo, las viñas de Burgos y Soria, que están a más altura (casi a 1.000 metros), se han recogido más tarde», afirma.

La bodega cuenta en la actualidad con 154 hectáreas, la mayoría de ellas de tempranillo, aunque hay 12 de cabernet sauvignon, cuatro de merlot y otras dos de la blanca char-



Ignacio Arzuaga prueba un vino recién fermentado y trasegado a una barrica de roble. :: FRAN JIMÉNEZ

LOS DATOS DE ARZUAGA

► **Producción.** Millón y medio de kilos de kilos de uva, aunque tiene capacidad para 1.650.000 kilos.

► **Viñedo.** La bodega cuenta con 154 hectáreas de viñedo propio, la mayoría de la variedad tempranillo, aunque también hay merlot y cabernet sauvignon, y de la casta blanca chardonnay.

donnay para el espumoso, aunque es un producto «muy difícil para Castilla y León por lo que este año puede ser el último» para un vino que pasa 40 meses en rima.

El pasado año, la bodega recibió la visita de unas 35.000 personas, unas 15.000 de ellas recorren también La Planta, su reserva de fauna salvaje con ciervos y jabalíes, que da nombre al vino más joven y más comercial de la bodega. Ignacio Ar-



Una de las mesas de selección de uva de Arzuaga, hace dos semanas.

Récord histórico en Ribera del Duero con 130 millones de kilos de uva, el 46,6% más

:: N. C.

VALLADOLID. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero da por concluida la vendimia. Hasta el 28 de octubre, cuando se habían recogido 130.215.611 millones de kilos de uva, lo que supone casi cerca de 40

millones de kilos más que en la campaña de 2015, cuando se recogieron 88.801.706 de kilos de uvas, y un crecimiento del 46,6%.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero emitirá el Informe Definitivo de Campaña una vez haya con-

cluido todo el trabajo de revisión de los datos facilitados por los vendedores, así como de los partes de incidencias y de la Declaración de Cosecha por parte de todas y cada una de las instalaciones elaboradoras inscritas. Los 130.215.611 millones de kilos de uva mencionados, a fal-

zuaga señala que hay que tener en cuenta que la mayoría de los comensales que van a comer visitan después la bodega porque se les invita a hacerlo. Del vino La Planta se elabora un millón de botellas.

Más de 6.000 barricas se distribuyen en una gran nave sólo en un piso porque «facilita el trabajo». Ahora, se ha instalado un nuevo tren de lavado de barricas para que duren más tiempo y haya menos aporte de madera en los vinos; y se ha optado por una embotelladora enológica, que trabaja sin presión y por gravedad.

Ignacio Arzuaga no es ajeno a la experimentación. Por ejemplo, este año ha metido racimos con raspón en una barrica de 500 litros, de la que se obtendrá una barrica de 225 litros. También realiza fermentaciones en pequeños depósitos horizontales, en lugar de verticales. Dentro de la bodega se trabaja siempre por gravedad.

Hace siete años comenzó a trabajar 25 hectáreas de ecológico, una filosofía que se ha trasladado a casi todo el viñedo. Las fermentaciones alcohólicas y manolácticas se realizan con levaduras autóctonas. Además, utilizan niveles muy bajos de azufre para la conservación.

Amaya Arzuaga y La Mancha

El vino que viste su hermana, la diseñadora Amaya Arzuaga lleva su propio proceso, muy tradicional. Se pisa la uva con delicadeza en una barrica de madera de 5.700 litros y se realizan leves remontados por gravedad. De esta bota saldrán unas 2.200 botellas. La primera añada de un vino que se ha convertido ya en objeto de culto es de 2006. Incluso se pueden adquirir en tamaño pequeño una edición especial con siete botellas para cada uno de los días de la semana. En Navidades saldrá la añada del 2012.

En 1998, junto a la bodega Arzuaga Navarro, se construyeron las primeras 24 habitaciones de un hotel clásico y confortable. Ya en 2008 se edificó el hotel spa con otras 97 habitaciones, más modernas ya acordes a la época.

Arzuaga Navarro elabora siete referencias distintas en la bodega de Quintanilla, en Valladolid, pero la familia posee otra bodega en Castilla-La Mancha, en concreto en Maglón (Ciudad Real). Se trata de Bodegas y Viñedos La Solana, donde se elabora Pago Florentino con las uvas de 58 hectáreas de viña. Florentino Arzuaga llegó en 1997 atraído por el mundo del aceite a Toledo, donde posee 150 hectáreas de olivo, el 75% de ellas de la variedad cornicabra y el resto arbequina.

ta de cotejar las incidencias que se puedan registrar, corresponde a la uva entregada en instalaciones elaboradoras inscritas hasta las 0:00 horas del día 28 de octubre de 2016. La Ribera del Duero tiene inscritas 22.040 hectáreas de viñedo que pertenecen a 8.344 vicultores.

Por su parte, la DO Rueda ha finalizado la vendimia con un total de 108.812.763 kilos de uva acogidos. El 99,02% (107.747.261) corresponde a uvas blancas. El 85,08% de la producción total de la variedad verdes, con 93.368.169 kilos.