

NUESTRO VINO

Mikel Ceberio
Presidente de la Asociación de Sumilleres
de Navarra

“La formación es el aspecto fundamental para el conocimiento del vino”

La gastronomía y el mundo del vino habían sido siempre un hobby para Mikel Ceberio, hasta que un día decidió que quería dedicarse profesionalmente a ello. Con el tiempo fue adentrándose cada vez más en el apasionante mundo del vino, hizo un master en viticultura y enología, y su impecable trayectoria le llevó a ser Presidente de la Asociación de Sumilleres de Navarra; jurado de panel de cata de calificación de varias Denominaciones de Origen en España; miembro del jurado del concurso nacional de sumillería La Nariz de Oro; miembro del jurado del concurso mundial de Bruselas, etc. Actualmente, Mikel pertenece a diferentes grupos de cata, presta asesoramiento sobre el mundo del vino y compagina su actividad diaria con presentaciones, charlas y cursos de cata.

paraguas de un enorme valor. Es garantía de calidad. Y destacaría ante todo, la inmejorable relación calidad-precio que tienen nuestros vinos y la diversidad bien entendida. Porque cada subzona de la DO Navarra aporta unas características específicas a los vinos lo que se convierte en una herramienta muy eficaz para los profesionales del vino a la hora de poder “contar” los vinos a sus clientes”.

Y es que precisamente, esa función de “contar”, de transmitir un relato acerca del vino que se va a degustar, es una de las funciones más importantes de un sumiller. “El cliente aprecia y valora que le orienten. Tenemos que tener en cuenta que al elegir un vino hay una parte muy importante de sugestión, del momento de consumo, incluso de estado de ánimo. Un profesional del vino logrará que el cliente quiera “curiosear”, “descubrir” nuevos vinos y disfrutarlos en toda su expresión. La formación, y una línea de trabajo continua en este sentido, será, una vez más, la herramienta ideal para conseguirlo”.

Sólo así se podrá acceder a nuevos públicos y mercados. “En ocasiones se ha hablado de la complejidad del mundo del vino pero no creo que sea tal ni que constituya un freno para los jóvenes. Creo que la forma de llegar a esas nuevas generaciones no es única, hay muchas formas y todas deben converger para conseguir su atención. Porque de lo que se trata es de captar su interés para llegar a profundizar en lo que deseen. En otros lugares se está acercando el vino a sus zonas de ocio, yendo más allá de bares y restaurantes en horario de comidas, acercándolo a los bares de copas, estableciendo ‘corners’ dedicados al vino en discotecas y salas de conciertos... Se trata de acercar el vino a sus momentos de consumo”.

Ceberio no quiere despedirse sin recordar un dato importante: “el año próximo Navarra acogerá la Asamblea Anual 2019 de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres –UAES-. Una oportunidad única para ejercer de anfitriones para las casi 30 Asociaciones que hay en España y poder mostrar la riqueza y el atractivo de nuestros vinos, así como de nuestra gastronomía, a especialistas de otras regiones”.

De entre todas sus funciones como presidente de la Asociación de Sumilleres, Mikel Ceberio tiene clara cuál es la primordial: “Sin duda alguna la formación, dirigida tanto a sumilleres propiamente dichos como a los profesionales de la hostelería en general, tanto en barra como en sala. Esta formación, en todos los aspectos que integran el mundo del vino, es fundamental para que estos profesionales interioricen el conocimiento y puedan a su vez desarrollar su función de prescriptores ante sus clientes”.

Y tiene clara otra cuestión fundamental: “que el vino no va ‘en solitario’, no debe entenderse de forma aislada sino que se integra totalmente con la gastronomía propia. La formación es la herramienta que podemos facilitar al profesional para que conozca los vinos de su tierra, en este caso de la DO Navarra, para que pueda transmitir sus bondades y virtudes y al mismo tiempo se convierta en embajador de los productos autóctonos que acompañarán al vino elegido. En definitiva, enseñamos a vender Navarra”.

Además, para Mikel Ceberio es muy importante la labor que desarrolla la DO Navarra. “Contar con una Denominación de Origen, como la de Navarra, es importantísimo porque es un



David Palacios

Presidente de la D.O. Navarra



Distribución geográfica

Producción en 2017 59.500.000 kilos

Productores 2.165 viticultores

Empresas 96 bodegas

Comercialización en 2017 34.418.150 litros

Aunque los primeros testimonios documentados del cultivo de la vid y la elaboración de vino en Navarra proceden de la época de la dominación romana, no hace mucho tiempo un equipo de investigadores identificó en nuestra Comunidad plantas de la primitiva y original *"vitis silvestris"*. Y en pocos lugares del mundo se ha registrado este material vegetal cuya antigüedad puede cifrarse en cinco millones de años. Eso da una idea de la importancia que el vino tiene en una tierra caracterizada por su gran diversidad de paisajes y climas que ofrecen todo un abanico de posibilidades: desde los famosos vinos rosados hasta los jugosos tintos jóvenes, desde los deliciosos blancos de chardonnay hasta los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.

Al frente de la Denominación, David Palacios, viticultor *"porque mi padre me educó y enseñó muchas cosas, entre ellas el amor al campo y sobre todo hacia la viña, un cultivo que me apasiona"*, y desde 2016 presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.

Para Palacios, la filosofía de la D.O. *"radica en dar a conocer y poner en valor nuestro territorio, nuestros vinos y a nuestros productores porque cuando descorchas una botella de vino DO Navarra estás disfrutando de una historia, de una tierra y del esfuerzo y la ilusión de un sector apasionado con su trabajo"*.

Uno de los aspectos por los que se ha caracterizado la D.O. Navarra ha sido por su decidida apuesta por intentar llegar al público más joven intentando mostrar a las nuevas generaciones la importancia de un producto tradicional que forma parte

Vino D.O. Navarra

“ Cuando descorchas una botella de vino DO Navarra estás disfrutando de una historia, de una tierra y del esfuerzo de un sector apasionado.”

de nuestra cultura gastronómica y nuestro legado cultural. *"Nuestra comunicación está orientada a acercar nuestros caldos al consumidor a través de las herramientas más actuales. De hecho, podemos presumir de ser una de las Denominaciones de Origen más dinámicas e innovadoras a la hora de dar a conocer nuestros productos e involucrar a los consumidores con nuestros vinos. Porque la tradición no está reñida con las nuevas tendencias. Todo lo contrario, es importante mantener la identidad y una personalidad propia pero a la vez estar al tanto de la demanda del mercado"*.

David Palacios hace balance de los últimos años y está satisfecho del trabajo que se ha hecho en nuestra Comunidad. *"Somos la DO más antigua de Navarra y una de las veteranas del ámbito nacional. Son varias las generaciones que han evolucionado al ritmo de nuestros vinos. Con un recorrido de 85 años a día de hoy, el consumidor es consciente de la fama de los rosados, la elegancia de los vinos blancos y la nobleza de sus tintos"*.

Sin embargo, reconoce que todavía tienen un reto importante con el sector de la Restauración. *"Somos una sociedad en la que gran parte de nuestro ocio lo disfrutamos en torno a la mesa o a la barra de un bar. Y son muchos los profesionales que son verdaderos embajadores de los vinos D.O. Navarra. Pero nos sigue sorprendiendo como a infinidad de turistas que vienen a Navarra atraídos por nuestra gastronomía y nuestros vinos se les oferta otros productos que no son de nuestra tierra. Desde el Consejo Regulador apostamos firmemente por la formación como vehículo para la divulgación del conocimiento y sensibilización en el consumo y oferta del producto local"*.

Y se muestra convencido de que otros valores, como la sostenibilidad o la salud, son apreciados por los consumidores. *"Somos uno de los sectores más concienciados con el medio ambiente y la salud de nuestros consumidores. No olvidemos que el vino procede de la uva y tras un proceso de fermentación totalmente natural se transforma en el vino. Navarra además fue pionera en el cultivo ecológico demostrando la sensibilidad y el compromiso con esta tierra. En los próximos años tenemos que concienciarnos mucho más con el cambio climático y buscar la sostenibilidad"*.

Y ¿cómo están encarando el reto de la internacionalización? *"La D.O. Navarra cuenta con una gran tradición exportadora. Nuestros vinos llegan a más de 70 países. La exportación es fundamental para el sector en la búsqueda de nuevos compradores y ofrece un valor añadido al vino"*.



Otras Denominaciones

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA



Región privilegiada para el cultivo de la vid y elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única y gran aptitud para la crianza, la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada Rioja se extiende a ambos márgenes del río Ebro y

las 63.593 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro: La Rioja (43.885 ha), Álava (12.934 ha) y Navarra (6.774 ha). Con muy escasas modificaciones en los últimos treinta años, el Reglamento de la Denominación comprende 144 términos municipales (118 en La Rioja, 18 en Álava y 8 en Navarra) en los que se ubican los terrenos que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva con la calidad necesaria. **En Navarra estos municipios son: Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendavia, San Adrián, Sartaguda y Viana.**

Toda esta zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y mediterráneo, que proporcionan unas condiciones idóneas para el desarrollo de la vid y el propio reglamento reconoce la existencia de tres subzonas con características vitivinícolas diferenciadas: Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja, a la que pertenecen los ocho municipios navarros, que posee un clima más seco y cálido lo que proporciona unos vinos con mayor graduación y extracto. Las variedades admitidas son: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano para los tintos; y Viura, Malvasía y Garnacha Blanca para los blancos. La mayoría de los vinos de Rioja proceden normalmente de la conjunción armónica, en diversas proporciones, tanto de las variedades de uva cultivadas en la Denominación, como de las tres subzonas citadas. De cualquier forma, se comercializan tintos, rosados y blancos de las categorías: Garantía de Origen

(que no ha sido sometido al proceso de crianza), crianza, Reserva y Gran Reserva. Todos ellos debidamente identificados con el logotipo de la Denominación de Origen y la contraetiqueta proporcionada por el Consejo Regulador.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA



La llamada "región del cava" está formada por 160 municipios ubicados en siete Comunidades Autónomas, que son los únicos que tienen plena capacidad legal para producir este tipo de vino espumoso

y comercializarlo bajo este nombre. Entre ellos, hay **dos municipios navarros: Mendavia y Viana.**

Las etiquetas de cualquier cava deben ser autorizadas por el Consejo y en ellas debe figurar en un lugar destacado la palabra "cava" y tener el clásico tapón de expedición. La Denominación del Cava tiene un complejo sistema de control que se complementa con la verificación de la calidad del producto acabado y con el distintivo de control (disco o trilla) que deben llevar todas las botellas que se expiden al consumo. Si no se adiciona licor de expedición, el cava será Brut Nature; en otro caso y según la cantidad de azúcares residuales, será Extra Brut, Brut, Seco, Semiseco y Dulce.

VINOS DE PAGO

El Reglamento europeo que regula las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas reconoce el término tradicional "Vino de Pago", con un nivel de protección de Denominación de Origen Protegida, a **aquel que procede de un paraje o sitio rural con características propias que lo**



diferencian y distinguen de otros de su entorno, que es conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos.

En Navarra están reconocidas en este nivel de protección 3 Denominaciones de Origen Protegidas: Pago de Arínzano, Pago de Otazu y Prado de Irache. Dos Denominaciones se encuentran bajo la protección nacional transitoria: Finca Bolandín y Larraínzar.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

IGP 3 RIBERAS



La Indicación Geográfica Vinos de la Tierra "3 Riberas" surge a finales de 2008 por iniciativa

de la Unión de Cooperativas Agrarias de Navarra y la Asociación de Bodegas de Navarra. Su Pliego de Condiciones vigente desde Diciembre de 2011 establece que el vino deberá proceder de viñedos de la zona de producción, constituida por los términos municipales integrados en la Comunidad Foral de Navarra, excepto los acogidos a la DOC Rioja. Los vinos podrán ser rosados, blancos, tintos o vinos nobles. Organolépticamente serán vinos limpios, brillantes vivos y de color adecuado en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. Y no deberán presentar defectos organolépticos en aroma, sabor o color.



La visión de una enóloga

Concha Vecino

Enóloga de Bodega Nekeas



ESCUELA DEL VINO D.O. NAVARRA

Es una iniciativa que puso en marcha el Consejo Regulador hace ya ocho años con el objetivo de contribuir a la difusión de la cultura del vino, de la marca de calidad Denominación de Origen Navarra y de las bodegas y productos que ampara. Un eje estratégico de su política de promoción que ha desbordado con creces su planteamiento más ambicioso, al alcanzar a una gran diversidad de públicos (profesionales, consumidores) y actuar de manera continuada tanto dentro como fuera de la Comunidad Foral.

El secreto de su éxito ha residido sin duda en las sólidas bases que animaron su puesta en marcha: un elenco de formadores de primer nivel, integrado por profesionales de las bodegas y del sector; unos materiales didácticos de calidad, desarrollados con esmero y rigor; y una oferta formativa orientada específicamente al público receptor. Y más allá de la indudable función promocional que le animó en sus inicios, la Escuela ha conseguido cumplir con la fundamental labor social de reivindicar el vino como un producto que nos distingue e identifica como un elemento fundamental de nuestra cultura.

“Nuestros vinos destacan por su honestidad y franqueza, características que también nos definen a los navarros.”

Han pasado ya más de veinte años desde que un grupo de pioneros decidieran primero unir parte de sus tierras y emprender un proyecto de plantación de viñedos y después apostar por una bodega para la elaboración de vino con una amplia gama de variedades de vid y unas modernas instalaciones. Hoy Nekeas une historia y modernidad y al frente de la elaboración de esos magníficos vinos se encuentra Concha Vecino, enóloga y comunicadora que tiene muy claro qué supone elaborar vino bajo el amparo de una Denominación de Origen como la DO Navarra: *“Es símbolo de garantía. Proporciona una seguridad a la hora de trabajar inestimable a la vez que sientes que trabajas entre iguales. La DO supone el reconocimiento al buen hacer, al trabajo realizado, certificando los vinos que elaboramos, al mismo tiempo que permite que nuestros vinos se puedan identificar debidamente en el mercado”*.

Y afirma que aún hay mucho que hacer en el ámbito de la difusión de una Denominación que, en su opinión, *“todavía es la gran desconocida. Y quiero resaltar el “todavía” porque estoy convencida de que muy pronto llegará el momento en que la calidad de los vinos DO Navarra se reconozca y sea realmente apreciada como merece. Contamos con unos vinos magníficos, de una calidad que va mucho más allá de lo que a priori se presupone hoy en día”*. Unos vinos en los que destacaría sobre todo *“su frescura, proporcionada por la situación geográfica de Navarra, y sobre todo su honestidad y franqueza, características ambas reconocidas en la propia naturaleza e idiosincrasia de los navarros”*.

Quizá por ello, por esa unión indivisible, a Concha Vecino le gusta observar la viña: *“me gusta “traducir” lo que tengo en la viña. No busco vinos de moda, ni vinos de autor sino, honestamente, ser capaz de obtener lo mejor del terruño y trasladarlo a mis vinos para que sean fiel reflejo de las características del viñedo del que proceden. Las personas podemos cambiar pero la tierra va a seguir estando dónde está y seguirá dando el carácter a los vinos y permitiendo la continuidad de la bodega más allá de los que estamos hoy en ella”*.

Consciente de los retos a los que se enfrenta, destaca uno de ellos: mostrar a las nuevas generaciones el atractivo del mundo del vino y la importancia de consumir vinos de calidad: *“Independientemente de la edad, creo que lo que hay que conseguir es asociar la copa de vino a los buenos momentos. La cuestión es conseguir hacer ver los momentos tan entrañables, tan agradables que se generan en torno a una copa de vino tomada en compañía. Algo que otras bebidas no consiguen”*.