

MATARROMERA

esencia

“Las bodegas tienen que ser empresas flexibles, dinámicas y modernas, pero sin perder la esencia que hemos ido atesorando a lo largo de la vida”

Carlos Moro



Índice

Introducción

1. Creación del complejo Matarromera

2. Seguridad vial

3. Logística

4. Una bodega sostenible

5. Equipamiento de última tecnología

6. Sistema Integral de Gestión

7. Diseño e Interiorismo

8. Enoturismo experiencial y difusión de la cultura del vino

Introducción

Para entender el presente y el futuro de Matarromera hay que mirar atrás. Ese que nos lleva a la familia de Carlos Moro y al legado que dejó a éste transmitiendo todo el conocimiento y amor por el viñedo heredado generación tras generación. Desde que recogió el testigo en los años 80 sintió la responsabilidad de preservar el valioso pasado y construir un ambicioso futuro. Fue su propio padre, Ursicino Moro, quien le sugirió el Pago de Matarromera para instalar allí la bodega. Y fue un gran acierto pues el lugar tiene una fuerza especial. Asentado en pleno corazón de la Ribera del Duero, la bodega tiene sus naves semienterradas en la ladera norte del Valle del Duero, con unas preciosas vistas hacia el curso del río.

Durante sus tres décadas de existencia Bodega Matarromera ha consolidado su prestigio nacional e internacional con multitud de reconocimientos por la calidad y excelencia de sus vinos.
Ha formado parte de eventos que han marcado la historia de nuestro país como el enlace de SS.MM. los Reyes de España o las Cumbres Iberoamericanas. Estos éxitos y la constante búsqueda de la excelencia exigían adaptar las instalaciones para encarar el futuro con plenas garantías. Así fue como hace dos años se inició el ambicioso reto de ampliar y renovar la emblemática bodega.

Un proyecto que llegará a su fin durante la próxima primavera y que será un reflejo de los valores de la bodega para seguir liderando el futuro desde el respeto a su esencia. A la Esencia de Matarromera.

1. Creación del complejo Matarromera

La ubicación privilegiada de Bodega Matarromera rodeada de viñedos ganará fuerza gracias a este proyecto que apuesta por el estilo château. Espacios abiertos, eficientes, colaborativos, atractivos y sostenibles unidos a un contexto marcado por la movilidad y las nuevas tecnologías forman la base del proyecto.

La Bodega está rodeada por veinte hectáreas de viñedo propio sobre el que se practica un cuidado especial para obtener unos vinos de una calidad excelente.

En el año 2019 comenzó el proceso de ampliación, renovación y mejora de las instalaciones ya existentes comenzando con la edificación de una nueva nave con la misma estética original en la parte lateral de la construcción principal, hacia el oeste, de la misma superficie, y de forma simétrica, sin que la fachada principal experimente cambios para mantener su origen.

Las nuevas dependencias contarán con dos plantas de altura, que sumarán unos 2.600 metros cuadrados a lo ya construido. Esto significa **más de un tercio de incremento**, pues el complejo sumará alrededor de 6.000 metros cuadrados sobre una parcela de 7,2 hectáreas. Si se tienen en cuenta otras dependencias aparte de la bodega propiamente dicha, destinadas a jardines, parking almacenaje y uso agrario, la parcela contará con una superficie construida cercana a los 11.000 metros cuadrados.

La nueva edificación mantendrá una de las características de la firma, al permanecer semienterrada en su parte posterior, encajada en la ladera norte del Valle del Duero.

Esta nave se dedicará a ampliar el denominado ‘dormitorio’ para la crianza del vino y al producto terminado. Es decir, al almacenaje de barricas, de botelleros, de jaulones, etc. en cumplimiento de las normas establecidas en la Denominación.

Para Matarromera el cuidado de sus colaboradores es prioritario y fundamental, por ese motivo se crearán nuevas zonas de descanso, área social y modernos espacios técnicos.

Por otra parte, se habilitará un nuevo recinto destinado al aparcamiento de vehículos donde se edificará un nuevo parking. Además de incrementar su capacidad, contará con dos puntos dobles de recarga para coches eléctricos y de plazas para personas con discapacidad, servirá para producir energía eléctrica de autoconsumo en la bodega.



complejo

MATARROMERA

- Construcción existente
- Construcción nueva
- Nuevos carriles de acceso
- Nuevo acceso al complejo
- Nueva zona de aparcamiento
- Nuevas plazas adaptadas
- Nueva zona de recarga de vehículos y bicicletas
- Nueva zona de acceso logístico
- Nueva zona de fuentes y jardin de variedades
- Viñedo
- Nueva escalera veneciana de acceso
- Nueva Sala Legado
- Renovada zona de elaboración
- Nuevas instalaciones de laboratorio
- Renovado dormitorio de botellas
- Renovada zona noble de elaboración
- Renovada zona de recepción de uva
- Nueva zona de refrigeración de uva
- Renovación en nave y línea de embotellado
- Nueva zona para eventos y enoturismo
- Nueva tienda
- Nueva Sala de los Insignes
- Nueva nave de barricas
- Nueva zona de botellero histórico
- Nuevo muelle de carga
- Nueva zona social y de empleados
- Nueva EDAR



2. Seguridad vial

Una de las características más importantes del nuevo complejo es la mejora de **la seguridad y la comodidad** en cuanto a la accesibilidad de clientes, visitantes, proveedores y de los propios colaboradores de la bodega.

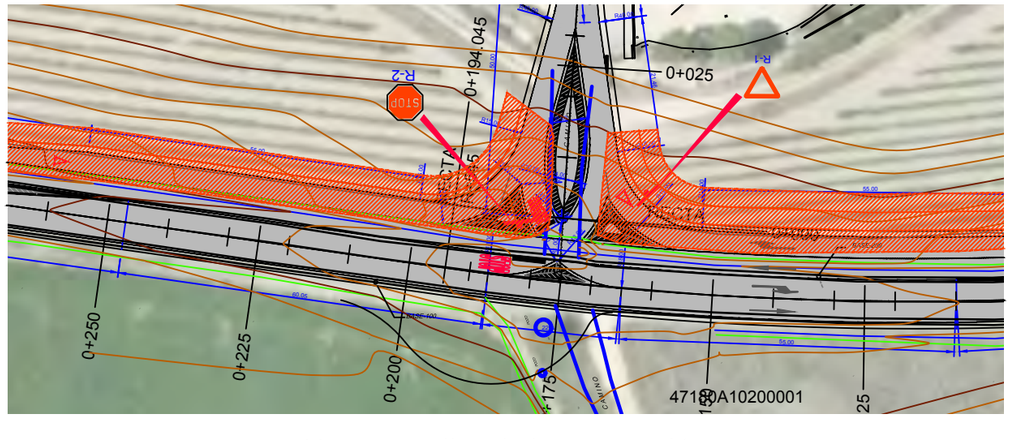
Se habilitará un carril de aceleración y desaceleración desde la carretera al nuevo complejo de la bodega. De esta forma se favorecerá el tránsito de vehículos por la carretera y el seguro acceso a las instalaciones.

3. Logística

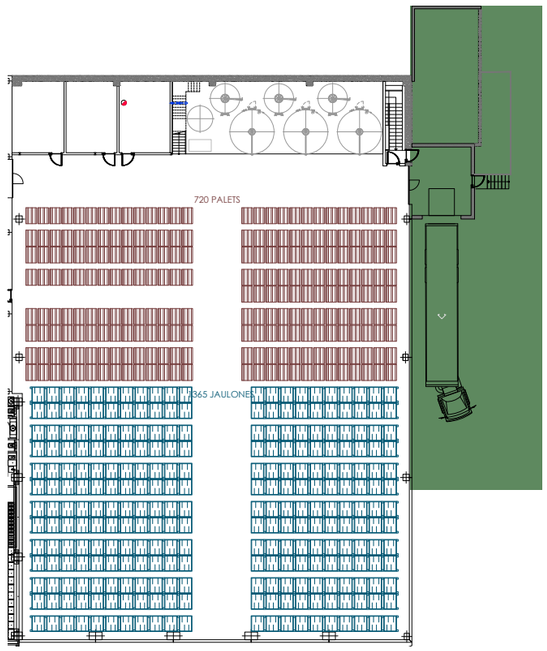
Para una correcta carga y descarga de mercancías se está construyendo un camino independiente de acceso al nuevo muelle de carga en el perímetro sur del conjunto de la bodega. Este espacio estará completamente separado de las zonas de paso de colaboradores y visitantes.

Contará con un **sistema de maniobrabilidad de vehículos** y organización de las cargas mediante señalización horizontal, una barrera de paso y un semáforo para la adecuada organización y funcionalidad del tráfico de camiones.

Además, el complejo contará con una **vía circundante** en la parte posterior que mejoren el tránsito y permitan fácilmente los accesos a los colaboradores tanto a las zonas sociales comunes como a las instalaciones técnicas.



Nuevo carriles de incorporación



Nuevo muelle de carga

4. Una Bodega Sostenible

La sostenibilidad ha sido desde el origen una seña de identidad de la Bodega promovida por su fundador, Carlos Moro. Todos los edificios de la compañía son edificaciones sostenibles diseñadas con iluminación natural, óptimo aislamiento y aprovechamiento de aguas pluviales y residuales para el riego del viñedo.

De hecho, fue la primera empresa española con certificación AENOR que mide su huella de carbono, es decir, la repercusión medioambiental que tiene la elaboración de sus vinos.

Además de contar con un plan estratégico propio denominado 'Matarromera sostenible en Planeta Tierra. Objetivo 2030', la bodega es miembro de la Plataforma Tecnológica del Vino y está participando en la definición de la Agenda Estratégica, liderando el grupo de trabajo estable de Tecnología Medioambiental y Consumo, Seguridad y Salud.

Uno de los objetivos fundamentales de este proyecto es el de mejorar la **gestión de la energía** de Bodega Matarromera para reducir consumo energético y ser más eficientes. Además, permite introducir la bodega en la **industria 4.0** mediante el análisis de múltiples datos relativos a la producción.

La instalación apuesta por las energías renovables y contará con **fotovoltaicas** en cubierta en el nuevo parking con las que se estima poder satisfacer con creces la necesidad energética de la bodega durante el día.

El proyecto contará la tecnología más puntera en eficiencia energética como, por ejemplo, un sistema conocido como **Hub de energía**. Procedente de Austria, consigue reaprovechar la energía térmica que se genera. La energía térmica es una de las más complicadas de almacenar.

Además, la renovación de la bodega llevará consigo la ampliación de la actual Estación depuradora de aguas residuales (EDAR) mediante la construcción de dos reactores biológicos y un sistema de ultrafiltración. La planta está diseñada de forma versátil para poder adaptarse tanto al periodo de vendimia, como para el resto del año. La **EDAR** de Bodega Matarromera puede gestionar un caudal máximo de 60m3/día. El diseño incluye la eliminación de materia orgánica, nitrógeno y fósforo de las aguas residuales. El agua depurada se destinará al riego de las 20 ha de viñedo del complejo y a sus jardines.

En esta nueva Bodega diseñada bajo criterios de sostenibilidad y eficiencia, no podía faltar un sistema para la **recarga de vehículos eléctricos** fomentando el enoturismo sostenible. Aprovechando la visita a la Bodega, los usuarios podrán cargar sus automóviles en un tiempo aproximado de una hora a través de dos puestos dobles de recarga.



5. *Equipamiento de última tecnología*

Del proceso productivo. El proyecto adapta todo tipo de tecnologías a lo largo del proceso de elaboración del vino.
La uva se introducirá en las nuevas cámaras de refrigeración para mantener a 4 grados centígrados la uva recepcionada antes de su posterior procesado mejorando así su maceración prefermentativa.
Bajo la nueva zona de selección, una moderna máquina de ultraselección de uva por visión artificial permite la selección grano a grano en vez de por racimo. Este sistema eliminará cualquier uva que no esté en el óptimo parámetro para asegurar una calidad excelente.

En las fases de la fermentación y el envejecimiento del vino se incorporarán innovadores procesos como, por ejemplo, el **descube mecánico**, una tecnología que favorece:

a. **Autonomía** de trabajo: Reduce la carga de trabajo y los riesgos labores asociados a esta tarea.
b. Seguridad en **higiene**: Evitar la engorrosa labor de trabajar un largo período de tiempo dentro del depósito para vaciarlo.
c. **Seguridad** de máquina: Está certificada CE y cumple en particular todos los requisitos relativos a la seguridad de cara a accidentes.
d. **Aprovechamiento** bodega: Permite aprovechar mejor el potencial de almacenamiento de la bodega, al poder desalojar más depósitos diariamente que de forma manual.

De servicio: **Iluminación, seguridad, climatización y proyecciones**. En una bodega 4.0 no podía faltar una automatización de los sistemas de iluminación, climatización, vigilancia y proyecciones visuales. Estos aspectos serán automatizados y monitorizados a través de una aplicación de forma que todo sea manejado en remoto.

La introducción de la **domótica** sumada a la más alta tecnología incorporada en la nueva bodega se pone al servicio de la sostenibilidad para mejorar la eficiencia en todas las áreas. Con este sistema, la sectorización de la iluminación y la variabilidad de su intensidad permitirán minimizar los consumos a lo estrictamente necesario. Con este mismo sistema, se trabajará para optimizar la climatización de las naves o estancias sociales en función de las necesidades combinando confort y eficiencia.

La instalación de Bodega Matarromera ya existente está siendo actualizada por completo renovando suelos, techos, instalaciones eléctricas y dotándose de un **moderno sistema de iluminación** led. Todos los depósitos se han sustituido por otros nuevos más modernos y se han incorporado tinos de madera para elaboraciones especiales de los vinos de pago y grandes reservas que caracterizan a la marca. Además, la bodega dispondrá de un nuevo sistema de embotellado que mejorará el rendimiento y la productividad.

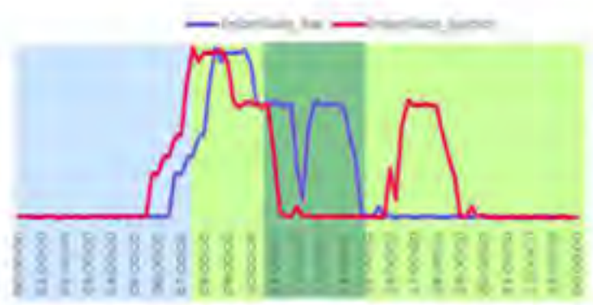


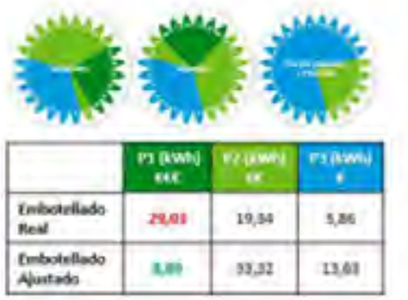
6. Sistema Integral de Gestión.

Con ayuda de paneles táctiles y sistemas de lectura de códigos en las diferentes zonas de producción de la bodega como son embotellado, barricas y expedición lograremos obtener la información de los procesos desde la propia planta hasta nuestro sistema de gestión ERP. El objetivo es centralizar y automatizar la gestión operativa de los principales sistemas, variables y equipos que afectan a la **eficiencia** de la compañía para mejorar el control y la seguridad, así como disponer de todas las funcionalidades de las diferentes tecnologías que permitan mejorar la eficiencia productiva y la relación directa entre la máquina, el proceso, el operario y el gestor.

Las principales ventajas de este sistema son:

a. Centralización de la gestión energética.
b. Centralización de la gestión operativa de los diferentes procesos críticos.
c. Control, en tiempo real, de variables críticas para la seguridad laboral como son el CO2 y SO2.
d. Gestión de información para el mantenimiento preventivo de los equipos.
e. Mejora de la eficiencia energética global del complejo.
f. Automatización de la captura de la información.





	P1 (kWh) €€€	P2 (kWh) €€	P3 (kWh) €
Embotellado Real	29,03	19,34	5,86
Embotellado Ajustado	8,89	33,32	13,03



7. Diseño e interiorismo.

El diseño está concebido como un todo integrador, no trata sólo de desarrollar un proyecto de interiorismo o una aplicación de imagen corporativa exterior, trata de transmitir y hacer sentir la verdadera **identidad y valores de Matarromera** en cada uno de los detalles. Cómo aliados lingüísticos los materiales escogidos tienen sus propias claves expresivas, la piedra de la zona y el humilde ladrillo nos acercan a la tradición y el arraigo con el entorno; el acero galvanizado y el roble nos transportan inequívocamente al paciente mundo del vino; y, por último, el hormigón nos habla de fuerza, tenacidad y permanencia.

A nivel cromático se han respetado los tonos neutros y naturales de cada uno de los materiales complementándolos con terracota y acentos de blanco, negro, verde y burdeos que únicamente se utilizan para enfatizar alguna de las zonas, logrando así armonizar un conjunto cálido y amable.

Los diferentes espacios no han sido tratados como meros lugares, son espacios que nos hablan, espacios que se sienten, **espacios que se viven** y que están profundamente impregnados de la autenticidad de Matarromera.

La innovación y diferenciación viene dada por las instalaciones artísticas desarrolladas en determinadas zonas del conjunto.
El “Jardín Varietal” con sus caminos de luz y palabra que nos conducirán hasta las cuatro variedades que se cultivan. La “Plaza de la Balconada” con sus pequeñas “escolleras” desde las que contemplar el mar de viñedos. La escalera de acceso a la planta superior del módulo de enoturismo con su mural de terroir y crianza. Los monolitos del acceso tratados como antiguos pilonos. La “Sala de los Insignes” camino de reconocimiento y puesta en valor de las personas que mejoran el mundo que nos rodea. “El Legado” un espacio donde profundizar en la herencia recibida, herencia que se ha de transmitir...





8. *Enoturismo experiencial y difusión de la cultura del vino.*

Bodega Matarromera ha estado abierta al público desde sus inicios cuando el enoturismo en nuestro país estaba sólo en los inicios. Desde entonces ha apostado porque en sus instalaciones existiera un equilibrio entre lo productivo y lo lúdico.

El nuevo proyecto enoturístico dispondrá de un **nuevo jardín de variedades** de uvas autóctonas de la zona y tiene muy en cuenta, además, la sostenibilidad gracias a la automatización y domótica de los sistemas de iluminación, climatización y audiovisuales, como se ha explicado en el punto número 3.

La gran novedad es la creación de nuevos espacios únicos y diferenciales para la **difusión de la cultura del vino**. El proyecto ha tenido muy en cuenta la posibilidad de acoger eventos de muy variado tipo y de una oferta enoturística a la carta para que el visitante pueda disfrutar de una experiencia única.

En definitiva, un ambicioso proyecto lleno de singularidades que conviven con un único objetivo, que cada persona que lo visite pueda vivir la **“Esencia Matarromera”**.





MATARROMERA

esencia

Roberto Sanz
rsanz@matarromera.es
607 71 39 41

Rebeca Bezos
rbezos@matarromera.es
670 44 77 92