vinetur

La Unánime acerca once vinos cooperativos navarros a los sumilleres de Navarra

La cata profesional puso el foco en viñas viejas, variedades propias y el trabajo de los viticultores

martes 10 de noviembre de 2026



La Unánime reunió este lunes, 9 de noviembre, a una cuarentena de profesionales de la Asociación de Sumilleres de Navarra en el Hotel Don Carlos de Huarte para una cata profesional con once vinos de bodegas cooperativas navarras. La cita, titulada Orgullo

S.Coop., forma parte del proyecto impulsado por UCAN y buscó acercar a quienes recomiendan y sirven vino la realidad de los pueblos, las viñas y las personas que están detrás de cada botella.

La iniciativa agrupa a catorce bodegas navarras y gira en torno a una idea concreta: dar visibilidad a vinos ligados al origen, a viñas viejas, a variedades propias y a parcelas que siguen activas por el trabajo anual de los viticultores. En la apertura del acto intervino Miguel Bujanda, vocal del sector vitivinícola de UCAN, que resumió así el sentido de la jornada: “En cada una de estas botellas hay un pueblo y una viña que sigue en pie porque alguien la trabaja cada año”. Bujanda añadió que la labor de los sumilleres permite trasladar esa historia a la mesa y cerró su intervención con una frase que resume el mensaje del proyecto: “El pueblo hace vino y el vino hace pueblo”.

La parte central de la sesión fue la cata Miradas de La Unánime, conducida por la enóloga Pilar García-Granero. Sobre el escenario conversó con seis personas vinculadas a los vinos presentados, con un recorrido que combinó procedencia, manejo del viñedo y formas de entender el vino en la actualidad.

El primer vino llegó desde Murchante. Luis Remacha, de Bodegas Campos de Enanzo, presentó Remonte Blanco Chardonnay 2026 en rama, elaborado con uva de un viñedo cuya edad media supera los 40 años. Después intervino José Luis Tello, de Vinos y Viñedos Dominio Lasierpe, de Cintruénigo, con Dominio de Lasierpe Blanco Chardonnay sobre lías 2025, un vino con seis meses de crianza.

La parte de rosados y tintos arrancó con Javito Méndez, de Bodegas San Martín, que llevó a la cata Alma de Unx Rosado Garnacha 2025. La bodega sitúa el origen de este vino en viñedos de secano en laderas y terrazas de San Martín de Unx. A continuación, Natalia Jauregui, de Viña Zagra, presentó desde Azagra Barranco de Turumbalas Tinto Tempranillo sin sulfitos añadidos 2025, procedente de cepas de 40 años.

La cata continuó con dos garnachas de larga trayectoria en el campo navarro. Concha Vecino, de Bodega Nekeas, en Añorbe, dio a conocer El Chaparral Tinto Garnacha 2023, nacido, según la propia bodega, de algunas de las pocas parcelas que sobrevivieron a la crisis del precio de la uva de los años sesenta. Esas viñas tienen entre 80 y 115 años. El cierre corrió a cargo de Rebeca Lecumberri, de Bodega Eslava, con Tinto Garnacha

Malagata 2022, elaborado a partir de una parcela centenaria en vaso y en secano situada a 472 metros de altitud.

Tras esa primera parte, la jornada siguió con Túnel La Unánime, una cata libre con cinco referencias adicionales. Cada vino se presentó con su botella y su ficha, de manera que los asistentes pudieran probarlos a su ritmo y comparar perfiles y procedencias.

Entre esos vinos figuró 1913 Rosado 2026, de Cosecheros Reunidos, una garnacha elaborada con uva de viñedos de Olite plantados en 1996 y 2005 y fermentada lentamente en depósitos de hormigón. También se sirvió Tinto Garnacha 2025, de Bodegas Reyno de Artajona, procedente de viñas de unos 30 años situadas en La Sierra y Osondoba, con crianza sobre lías en hormigón.

La relación se completó con Piedemonte Cuatro Tierras 2024, de Bodegas Piedemonte, un ensamblaje de Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha de cuatro zonas de la franja media de Navarra, con nueve meses en barrica. A ello se sumó Entrega 2024, de Bodegas Malón de Echaide, una garnacha con tres meses en barrica de roble francés y americano que la bodega dedica a quienes cultivan sus viñas. El último vino fue Merak 2022, de Bodegas Vega del Castillo, elaborado con Tempranillo, Cabernet y Merlot tras doce meses en barrica de roble.

Con esta jornada, UCAN refuerza la línea de trabajo de La Unánime con prescriptores del sector. La intención es acercar el modelo cooperativo a profesionales que influyen de forma directa en la recomendación al consumidor y en la presencia de los vinos en sala. En ese punto, la conversación con elaboradores y responsables de bodega tuvo un peso central, ya que permitió asociar cada referencia a un municipio, una parcela concreta y una forma de trabajo en viña.

La programación de La Unánime seguirá el próximo 12 de noviembre en Olite con una segunda jornada profesional centrada en la marca y el enoturismo. Después, el próximo 19 de noviembre, el proyecto ofrecerá una cata abierta al público en Las Caballerizas de Pamplona. Toda la programación cuenta con el apoyo del Gobierno de Navarra.