# Vinos Navarra celebra su día

La sede del Consejo Regulador acoge en Olite la celebración del Día de la Denominación de Origen Navarra

lunes 22 de junio de 2015



La Denominación de Origen Navarra celebra por primera vez una fiesta conmemorativa en la sede del Consejo Regulador ubicada en la localidad de Olite. El objetivo del evento es dar cita a todos aquellos profesionales que trabajan y viven por y para el vino Navarra.

Los jardines acogieron el evento al aire libre donde se disfrutará de los vinos de las bodegas participantes: Bodegas La Cruz de Mañeru, Bodega Inurrieta, Bodegas Alconde, Bodegas Irache, Bodegas Nekeas, Bodegas Castillo de Enériz, Bodegas y Viñedos Alzania, Viña Valdorba, Vinícola Navarra, Bodega Cosecheros Reunidos, Bodegas Piedemonte, Bodegas Ochoa y Bodegas Pagos de Aráiz.

El evento que cuenta con la colaboración de Reyno Gourmet era amenizado por el grupo de jotas “Aromas de Navarra” y el grupo “Danzas de Tafalla”. En esta ocasión, se realizó un reconocimiento a la bodega Vinícola Navarra por la celebración de su 150 aniversario.

La Denominación de Origen Navarra es una de las principales del país e histórica. Bajo su paraguas, están amparadas cerca de 100 bodegas y cerca de 2.500 viticultores.

**Vinos Navarra**

Disfrutar de los vinos de Navarra es viajar a través de sus cinco zonas y su diversidad de climas, suelos y variedades que se combinan para aportar las notas necesarias y así conseguir los afamados rosados, unos blancos extraordinarios y unos emocionantes tintos. Un abanico de posibilidades que se abre ante los sentidos en el que poder elegir un estilo propio de vino, a medida del que quiere disfrutarlo. Una de las principales características que definen a la D.O. Navarra es la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en los más de 100 kilómetros que separan el norte de la zona, situada en las cercanías de Pamplona, del sur, enclavada en la ribera del Ebro

Y es que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten esta variada climatología. Circunstancia que marca profundamente el paisaje navarro, donde las 11.300 hectáreas de la Denominación de Origen se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y que definen cinco áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja .

En las últimas dos décadas el vino navarro inició una evolución que lo ha transformado totalmente y no ha dejado de dar sus frutos.

Primero, en los años ochenta se introducen variedades foráneas como la blanca Chardonnay, y las tintas Cabernet Sauvignon y Merlot, que empezarán a convivir con las tradicionales Viura, Tempranillo y Garnacha (mayoritaria y gran protagonista de la zona). Variedades muy bien adaptadas a la región que, sin arrinconar el siempre vivo

potencial de las uvas tradicionales, han ido a la búsqueda de una nueva expresión.

Después, en los años noventa con la entrada en escena de un puñado de inquietos bodegueros dispuestos a dar un vuelco a la situación, desde la exigencia y la experimentación y con la calidad como objetivo. Nombres propios que desembarcan trayendo nuevos aires y un revolucionario concepto enológico, al tiempo que se erigen como dignos sucesores de lo mejor de la tradición vinícola de la zona. Un fenómeno que no cesa y que se traduce en la actualidad en la existencia de bodegas con proyectos basados en el terruño y la originalidad. Su esfuerzo y dedicación da lugar a los polifacéticos vinos Navarra:

**Blancos jóvenes de Viura y mezcla de Viura-Chardonnay**

Son vinos frutosos, frescos, que deben ser consumidos dentro del año siguiente a su vendimia. Su color, amarillo pálido, y su nariz, suave-mente frutal, los hacen ideales para el aperitivo o los entrantes muy ligeros.

**Blancos Chardonnays sin barrica**

Mas estructurados y acídulos que los otros, son vinos de mayor persistencia cuyo consumo es perfectamente adecuado dentro de los 2-3 años de su elaboración. Color amarillo pajizo intenso, poseen una marcada fruta en nariz (piña fresca, manzana verde, pomelo, mango, algunas veces incluso melón). La boca queda marcada por una fresca acidez. Grandes acompañantes de los pescados y ahumados.

**Blancos Chardonnays fermentados en barrica**

Son los auténticos aristócratas de los blancos navarros. En su nacimiento intervienen siempre viñas de muy baja producción, vendimiadas con exquisito cuidado. Los mejores mostos fermentan en barricas nuevas (todos los años) y tras una permanencia de unos 6 meses con sus lías, al más noble estilo borgoñón, se trasiegan y embotellan. Son vinos que se bonifican con el paso del tiempo (en ellos ya no buscaremos el vino del año) y que saldrán al mercado con etiqueta de crianza y de reserva. En ellos encontraremos colores amarillos dorados y su nariz, compleja, marcará notas de humo, mantequilla, avellanas y frutas maduras. Dan la talla con pescados grasos, tipo besugo

o lubina.

**Rosados**

Quien no conoce los famosos rosados de Navarra, antaño auténticos buque-insignia de la Denominación. Su calidad no ha hecho sino mejorar, siendo su elaboración cada vez mas esmerada. La Garnacha, sola o acompañada de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, por el selecto sistema de sangrado de mostos, da lugar a vinos de sugerente color, de rico aroma afrutado (fresitas del monte, frambuesas, granada,...) y fresco paladar. Deben consumirse dentro del año siguiente a su elaboración y acompañan muy bien los entrantes (arroces, pastas), siendo en verano compañeros imprescindibles.

**Los tintos jóvenes y tintos roble**

Partiendo de la Garnacha o el Tempranillo (en menor medida de la Merlot o de la Cabernet Sauvignon), se obtienen unos vinos de bonito color púrpura y grana, llenos en nariz de notas de regaliz y deliciosas frutas del bosque, tanto negras (cassis y moras) como rojas (fresas y frambuesas). En el caso de los tintos roble, la permanencia de al menos tres meses en barrica los dota de una sápida estructura. Su boca, golosa y viva, los hacen compañeros inseparables de aperitivos de charcutería, patés, quesos del país, e incluso algún preparado de bacalao salseado.

**Los tintos de crianza**

El reglamento de la Denominación obliga a que no salgan al mercado hasta que como mínimo hayan pasado dos años (desde diciembre del año de la vendimia), y que hayan madurado como mínimo un año en barrica. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot son las protagonistas de estos vinos marcados por buena y selecta crianza, que los dota de hermosos colores cereza con suaves matices teja. La nariz mantiene el carácter frutal, matizado por finas notas de roble y vainilla. En boca son potentes y sabrosos. Serán grandes compañeros de carne a la brasa, asados, guisos de carne y quesos curados.

**Los tintos reserva, gran reserva y los “Iconos”**

Son la actual aristocracia de los caldos navarros. Solo las mejores añadas y los pagos mas escogidos serán su cuna. Las variedades empleadas son las mismas que para los de crianza, muchas veces incrementadas con el Graciano. Los tintos de reserva tienen un mínimo de tres años (de los cuales, uno como mínimo fue en barrica) y los gran reserva tienen un mínimo de cinco años (de los cuales, dieciocho meses como mínimo fueron en barrica). Poseen un bello color cereza-rubí, con bonitos tonos teja, limpios y brillantes. Su nariz es compleja, rica en matices especiados, buenas maderas y fondo frutal que se mantiene con el paso del tiempo. La boca, pulida pero amplia y carnosa. Pero como Navarra es una denominación dinámica, también acoge actualmente una gran selección de vinos de alta gama, lo que se ha dado en llamar “Iconos o Vinos de alta expresión”: frutosos, concentrados, expresivos y maravillosamente complejos. Todos ellos son claramente los grandes protagonistas de nuestra mesa, acompañando la caza y los guisos más sutiles y elaborados.

**Los vinos blancos dulces**

Estos vinos, cuyo contenido el alcohol oscila entre los 11 y los 14 grados, provienen habitualmente del vidueño moscatel de grano menudo. La delicadeza, untuosidad y fragancia son sus características más destacables. Su momento de consumo se hallaría acompañando quesos de cabra, foies y postres. También juegan un gran papel en la apacible sobremesa de una agradable comida.

**Los vinos de licor de moscatel**

Son los clásicos de toda la vida. Vinos de mayor graduación, que muchas veces experimentan una larga crianza en barricas de roble y damajuanas de cristal. Serán los protagonistas de esa merienda de pastas y vino tan típica de nuestros pueblos, aunque siempre habrá quien busque armonías más arriesgadas, como los quesos azules.