vinetur

ENATE, los vinos que nacen del arte

Vino y arte contemporáneo. Es el binomio sobre el que se asienta el éxito de ENATE, la bodega de Somontano que lleva más de un cuarto de siglo haciendo bandera de la calidad y del respeto al medio ambiente en la elaboración de sus vinos. Visitar la bodega y el paisaje que la rodea, conocer su colección pictórica y degustar sus vinos conmueve los sentidos

miércoles 19 de septiembre de 2018

ESCRITO POR JOSÉ ANTONIO SANJURJO



ENATE se ha caracterizado desde siempre por una viticultura de calidad y respetuosa con el medio

ENATE se inspira en el arte y a la vez inspira arte. Su implicación con la creatividad es máxima. Un buen exponente es su pinacoteca, que supera las cien obras de artistas contemporáneos. Muchas de ellas han servido de punto de partida para el diseño de las etiquetas de los vinos. Antoni Tàpies, Eduardo Chillida, Rafael Canogar, Pepe Cerdá o Antonio Saura son algunos de los autores que integran la colección.

El vínculo con el mundo artístico no se descuida en aspectos como la presentación de las novedades de la bodega, que suelen efectuarse en espacios como el Museo Thyssen de Madrid, el MACBA o la Fundación Tàpies de Barcelona y el IVAM de Valencia. ENATE cuenta con una sala de arte propia para exposiciones temporales de los artistas con los que colabora y, además, convoca cada año una Beca de Arte para apoyar los nuevos talentos.

Una filosofía así tiene que tener traslado a las propias instalaciones de ENATE. En medio del paisaje de viñedos de la Denominación de Origen Somontano, que el pincel de la naturaleza va coloreando en cada época del año, se erige un sorprendente

edificio ideado por el arquitecto madrileño Jesús Manzanares. Lo que por fuera se ve como un elegante complejo con líneas industriales por dentro es una sucesión de túneles y espacios interiores que parecen exteriores gracias a la generosa luz de la región. Es arquitectura muy integrada en su entorno, que utiliza y potencia la naturaleza.



La pinacoteca de Enate supera las cien obras de artistas contemporáneos

Todas estas características hacen obligada la visita para cualquier amante de los vinos y del arte. ENATE está abierta al enoturista durante todo el año. Mediante cita previa, invitan a visitar la bodega con un recorrido fiel al que realiza el propio vino en las instalaciones. Es lo lógico. Así el visitante conoce las fases de elaboración, crianza, embotellado y etiquetado para terminar con una completa cata.

VINOS QUE LLEGAN A MEDIO MUNDO

La gama de vinos de ENATE, que acumula decenas de premios en los concursos enológicos internacionales más representativos, está enfocada a la satisfacción del cliente. La bodega cultiva las variedades de uva blanca Gewürztraminer y Chardonnay y, en tinta, la Tempranillo, la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Syrah. Con esta

materia prima, elabora diez referencias de tinto, cinco blancos y un rosado.

Encontrar ENATE en el mercado es tarea fácil. El territorio español lo tienen plenamente cubierto. Y en los mercados internacionales, a los que llevan aproximadamente un 30% de su producción anual, su presencia es creciente. En la actualidad llegan a un total de 43 países de Europa, Asía, América y África.



La creatividad es inherente a ENATE. En la imagen, una barrica transparente que se puede ver en la bodega

La bodega prioriza siempre la información al consumidor o a los prescriptores de vinos, como responsables de vinotecas o restauradores. Pone mucho empeño en que todos ellos puedan conocer a fondo sus vinos y para ello dispone en sus propias instalaciones de dos salas de catas y una sala de conferencias. Asimismo, organiza seminarios y catas fuera de la bodega para que la distancia no sea un impedimento para disfrutar de sus vinos.

VITICULTURA DE CALIDAD

Desde su creación en 1991, ENATE fundamentó su desarrollo en la calidad del vino. Jamás ha buscado vendimias copiosas llevando las vides al extremo o produciendo vinos en serie para un mercado relativamente fácil. Al contrario, en esta bodega la viticultura es la base y antepone a cualquier atajo el cuidado y conservación de sus 450 hectáreas de viñedo propias, situadas en municipios oscenses de la D.O. Somontano.

Por ello, ENATE ha apostado por rendimientos bajos, con producciones por hectárea siempre inferiores a los límites establecidos por el Consejo Regulador de Somontano. Así logra el equilibrio en las cepas, no las hace sufrir, lo que se traduce en uva de calidad y vinos excelentes. Todo el cuidado de las viñas en ENATE, que suponen más del 10% del territorio de la denominación, utiliza la tecnología al servicio de la viticultura de precisión, con instrumentos de seguimiento meteorológico, sistemas de información geográfica o análisis de imágenes aéreas tomadas por satélites.

Y a la hora de la vendimia, más trabajo a conciencia. La recogida de uva no comienza hasta llegar al estado óptimo de maduración, buscando siempre las fechas y las horas más adecuadas para cada tipo de vino. Se garantiza siempre el mejor estado sanitario y el transporte hasta la bodega en remolques de acero inoxidable nunca supera la hora de duración, de modo que la uva no pierde calidad.

El trabajo de esta bodega está acreditado con los certificados de gestión ambiental, de gestión de calidad y de seguridad alimentaria según las normas UNE EN, fruto de exhaustivos controles en cada etapa que conduce a la elaboración de los vinos.