vinetur

El resurgir de los vinos navarros: un regreso a las raíces con sabor y autenticidad

Una campaña que celebra la esencia y la frescura de los vinos de la Denominación de Origen Navarra

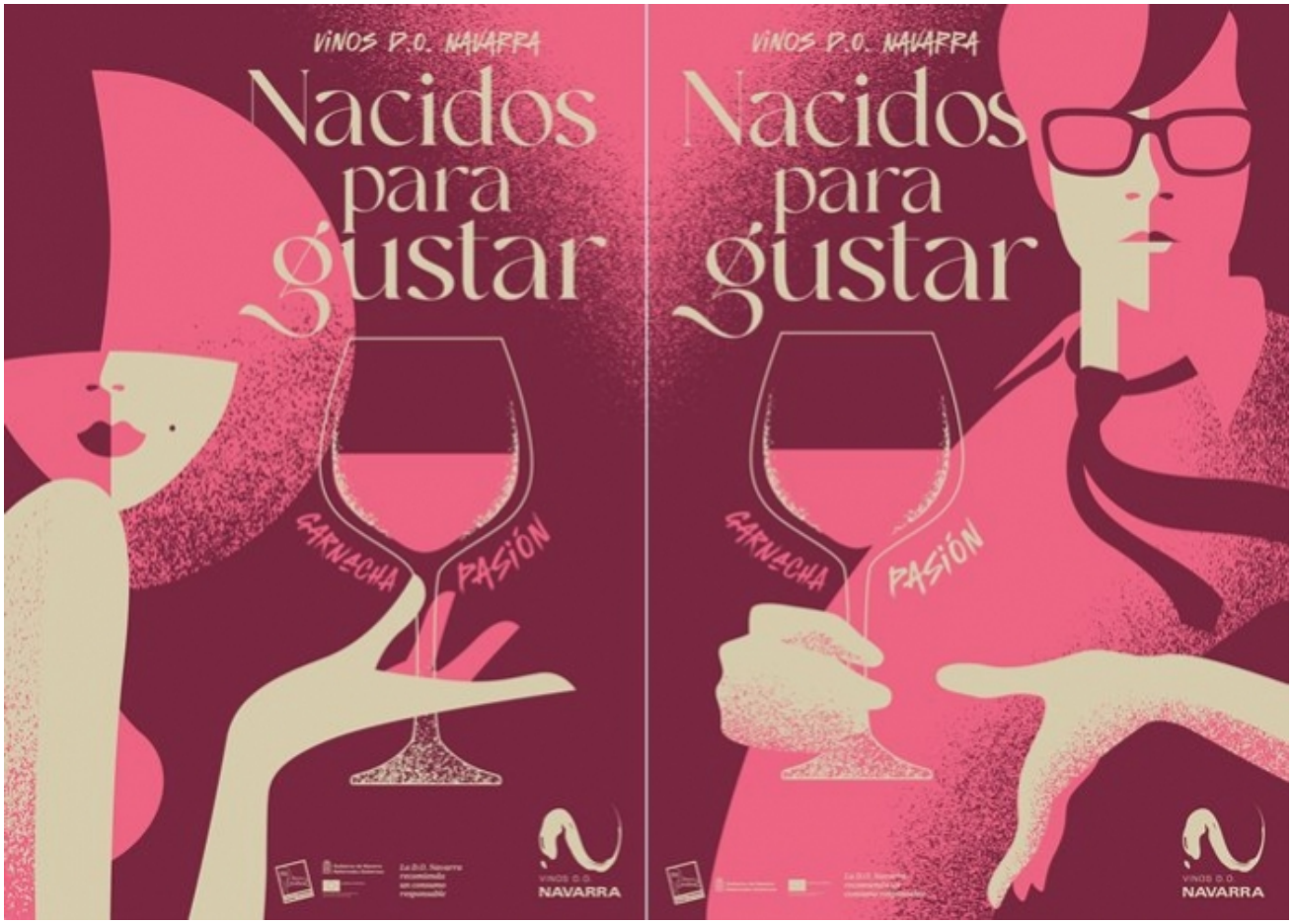
martes 13 de junio de 2023



La Denominación de Origen Navarra ha desvelado su flamante campaña publicitaria que lleva por título "Nacidos para gustar", la cual se articula en torno al renovado enfoque estratégico que busca reconquistar mercados nacionales e internacionales,

haciendo hincapié en los atributos distintivos de los vinos navarros. La campaña fue presentada en la ciudad de Pamplona y pone en relieve la esencia de los vinos rosados, el carácter único de la variedad de uva Garnacha y la frescura incomparable que caracteriza a los vinos de esta región, gracias a su ubicación geográfica privilegiada en el norte de la península ibérica.

Los vinos rosados de la D.O. Navarra han sido, desde tiempos inmemoriales, un baluarte de la región. Con esta campaña, la Denominación de Origen Navarra busca reafirmar el liderazgo de estos vinos en el mercado interior. Los vinos rosados de Navarra tienen una identidad inconfundible debido a su método de elaboración, que consiste en emplear exclusivamente uvas tintas y aplicar un proceso conocido como sangrado de mostos. En este proceso, el mosto que se obtiene de las uvas tras su ruptura y decantación natural en el depósito, sin el uso de prensas, es el que se utiliza para la elaboración del vino. Este mosto de alta calidad, también denominado "mosto flor", confiere a los vinos rosados navarros un color llamativo y aromas intensos de frutos rojos.



En años recientes, los viticultores de Navarra han estado innovando en esta categoría de vinos, empleando diferentes tipos de crianza para enriquecer la paleta de sabores y permitir que los vinos adquieran características que favorecen una mayor longevidad. Además, la variedad de uva Garnacha, emblemática en la región y protagonista en la elaboración de los rosados, desempeña un papel fundamental. La D.O. Navarra es hogar de un valioso patrimonio vitivinícola que gira en torno a la Garnacha, que también es utilizada en la producción de tintos con una marcada personalidad.

La región de Navarra se divide en cinco zonas vitivinícolas: Tierra Estella, Valdizarbe, Baja Montaña, Ribera Alta y Ribera Baja. Cada una de estas zonas imparte a la Garnacha características distintas, en función de las condiciones climáticas y geográficas específicas. Desde las Garnachas más influidas por el clima atlántico en los viñedos septentrionales, hasta las que reciben la influencia del clima mediterráneo continental del valle del Ebro, todas ellas aportan un toque de frescura nórdica y un legado histórico a los vinos de la región.

David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, afirmó con determinación durante la presentación de la campaña: "El momento de Navarra es ahora. La D.O. se ha reconducido para reconquistar el mercado con un mensaje claro y muy definido, tras los golpes recibidos por los efectos de la pandemia o las crisis derivadas de los problemas geopolíticos. Ante la adversidad, Navarra se ha armado diseñando una hoja de ruta para navegar por aguas bravas. En los próximos años trabajaremos en su fortalecimiento y espero que poco a poco se vayan viendo los resultados".



Arriba (de izquierda a derecha): Sergio Puertollano (director creativo de Villa McLuhan), Valeria Gamper (sumiller) y David Palacios (Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra). Abajo (de izquierda a derecha): Elena Arraiza (Gerente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra) e Itziar Gómez (consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra).

El acto de presentación, que tuvo lugar en el Museo de Navarra, contó con la presencia de Itziar Gómez, consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra; la sumiller Valeria Gamper y Sergio Puertollano, director creativo de Villa McLuhan, agencia de comunicación encargada de la campaña, la cual ha sido subvencionada por el Gobierno de Navarra a través de fondos FEADER. Los asistentes al evento disfrutaron de una degustación de vinos rosados y tintos de Garnacha, acompañados por un cóctel elaborado con productos de Reyno Gourmet, colaborador en la organización del evento.