

Crianzas y reservas, también en ecológico

I. ARA. SAN ADRIÁN.

«Empezamos a trabajar nuestra explotación en ecológico porque no nos gustaba la agresividad con la que se trataban los cultivos (herbicidas, productos químicos, etc.) y tenía que haber alguna manera más natural y menos agresiva con el medio ambiente que la que se estaba haciendo en la agricultura; de hecho, en Europa se van prohibir más de 400 productos químicos de los 600 que se utilizan en la agricultura actual, en un periodo de cinco años. Algo está pasando, esta información no llega tan rápido como se espera a los consumidores, de ahí que la agricultura ecológica no tenga la aceptación que se merece en estos momentos». De este modo explica Joseba Escalera la filosofía de trabajo de Bodegas Escalera, ubicada en el paraje Berrueza de Beire y que comenzó su trabajo en 2002.

De sus 25 hectáreas de viñedo propio se obtienen uvas de las variedades merlot, tempranillo, garnacha, mazuelo, cabernet sauvignon y viura. «Tempranillo y garnacha son la base de la bodega», añade Escalera.

Con estas uvas se elaboran vinos tintos que se comercializan con las marcas Señorío de Landívar e Iberum. Y, además del vino, también producen espárrago ecológico en 13 hectáreas de cultivo. «Mi familia trabajaba

► Tempranillo y garnacha son la base de las 25 hectáreas de viñedo de Bodegas Escalera

EN NÚMEROS

- Año de fundación: 2002
- Empleados: 2
- Actividad principal: elaboración de vino y producción de espárrago, todo ecológico
- Producción: 100.000 botellas
- Dirección: Paraje Berrueza (Beire)
- Teléfono: 661265235
- Correo electrónico: bodegaescalera@hotmail.com

uvas desde siempre y espárrago desde los años 70. Quería seguir esa tradición», indica.

La bodega elabora crianzas en ecológico y en diciembre verá la luz el primer reserva. «Algunos piensan que no se pueden hacer crianzas y reservas en ecológicos, pero sí es posible, además se obtienen unos vinos estructurados y aromáticos, equilibrados, muy conjuntados», señala.

El mercado al que se dirige el vino de Bodega Escalera es el internacional. Países como Ale-

mania, Suiza, Dinamarca, Irlanda y Holanda ya han probado el caldo elaborado en Beire. «Actualmente, por una cuestión de promoción de la DO, estamos presentes en todos los centros del Corte Inglés de España», señala.

La decisión de exportar la totalidad de la producción de la bodega se tomó, tal y como indica Joseba, «porque el mercado está completo y fuera hay un reconocimiento algo mayor a los vinos ecológicos. La situación en general es mala porque ha descendido el consumo y la producción se ha incrementando bastante. Vamos tirando gracias al mercado exterior».

En cuanto a la repercusión que la Ley del Vino pueda tener en la bodega, Joseba opina que será «negativa», aunque aclara que «el problema no es en sí mismo la ley. Es el consumo. La ley crea ciertas expectativas que no se van a cumplir».

«El problema es que ha descendido el consumo de vino y, de la forma que sea, lo que hay que hacer es potenciarlo, en su defecto, regular la producción. Con esta ley no se va a poder competir, entrarán quienes tengan mucha producción y ya estén inmersos en el mundo de la distribución, los más grandes. A los que no tenemos canales de distribución tan grandes no nos sirve de nada. La teoría parece buena pero en la práctica no es así porque no está claramente definido quién estará

“ El mercado al que se dirige la bodega es internacional, ya que el nacional está «completo»



Toda la producción es ecológica.

I. ARA

en cada categoría ni cómo, si estuviera definido sería mejor. El mercado es el que es, si no hay consumo no hay mucho que hacer...», indica.

Para paliar en alguna medida estas situaciones, Joseba aboga por fomentar el consumo de caldos navarros de Navarra. «Se hacen muy buenos vinos aquí pero

de Pamplona para arriba, por ejemplo, se consumen muchos riojas. Si Navarra no consume lo que elabora... por eso nos centramos en la exportación, porque además en España se toma principalmente Rioja y Duero. Navarra no está reconocida en el mercado español todo lo que se merece», opina.



La bodega centra su mercado en el extranjero.

I. ARA



Joseba Escalera Landívar (izquierda) e Isidro Escalera Cerlán (derecha.).

I. ARA