



## Bodegas Enate

### La modernidad a los pies del Pirineo

Bodegas Enate es una de las empresas que cimientan, día a día, la creciente fama que están consiguiendo, merecidamente, los vinos de la Denominación de Origen Somontano, en Huesca.

● **CARLOS GONZALEZ DEL PIE.** Periodista

**B**odegas Enate, o Viñedos del Alto Aragón S.A., que es su verdadera razón social, es una empresa vitivinícola que, si hubiera que definirla con una sola palabra, apenas cabrían dudas: moderna. Todos los rasgos fundamentales que la caracterizan llevan inevitablemente dicho adjetivo en la compañía; Creación reciente, en 1991. Diseño de sus instalaciones que recuerdan mucho más a un museo de arte contemporáneo que a una bodega clásica. Ubicación en una Denominación de Origen, Somontano, que ha empezado a contar, y mucho, sólo desde hace unos pocos años. Etiquetas audaces, todas ellas obras de artistas contemporáneos, incluso de gran prestigio. Y, finalmente, una filosofía sobre

la forma de elaborar vino basada en criterios y principios rabiosamente actuales: tecnología punta, seguimiento del proceso desde la cepa hasta la botella, empleo de variedades «á la page», y, como resultado de todo ello, unos vinos al gusto actual.

#### Un nacimiento por causas gastronómicas

Los propietarios de Bodegas Enate son dos familias de origen asturiano, los Nozalada y los Arenas, residentes en Madrid y que entre sus variadas actividades empresariales cuentan con un importante centro de elaboración de queso manchego en la provincia de Ciudad Real.

Según cuentan miembros de las fami-



lias citadas, en una reunión en la que se estaba catando uno de los quesos de la casa, alguien sugirió que «a tan estupendo manjar le hacía falta un buen vino...». Parece ser que la sugerencia se tomó tan en serio que se puso manos a la obra y, tras la mención de Somontano, en la provincia de Huesca, como lugar idóneo, se realizó la necesaria visita a dicha región oscense. Después de mucho ver, observar, catar y beber, el resultado, tras registrar en 1991 la empresa, se materializa en 1993, cuando se inaugura la bodega y se poseen 175 ha propias de viñedos, más otro centenar largo de hectáreas controladas. Aquella sugerencia de un día de quesos era ya una realidad.

La bodega fue diseñada por un arquitecto levantino que reside en Jávea. Aparte de sus líneas futuristas, tiene un toque mediterráneo, de construcción cercana al mar, aunque se encuentre en un sitio tan lejano a él. Según sus propietarios, Enate es una bodega del siglo XXI en el XX y



**Industrias David, S.L.**

**Fabricantes Exportadores de Maquinaria Agrícola**

Carretera de Valencia, s/n. - Apdo. 6

Telf. (968) 79 06 82 - Internacional: 34-68-79 06 82

Fax. (968) 79 58 51 - Internacional: 34-68-79 58 51

30510 YECLA (Murcia) ESPAÑA

## ESPECIALISTAS EN MECANIZACIÓN DE VIÑEDOS Y FRUTALES

- Intercepas electrohidráulicos.
- Cultivadores.
- Davicultor viñero con extensiones automáticas.
- Localizadores de estiércol, abonos orgánicos y minerales.
- Esparcidores de estiércol, abonos orgánicos y minerales.
- Prepodadoras para viñedos en espalderas.
- Alineadoras de restos de poda.
- Trituradoras de restos de poda.
- Despuntadoras «podaverde».
- Despampanadoras.
- Azufradoras - espolvoreadoras.
- Prepodadoras para frutales.
- Desbrozadoras normal e interarboles.
- Multicargadoras a tres puntos y frontales.
- Cosechadoras de pimiento pimentonero.



Davicultor.



Intercepas ventral.



Despuntadora «podaverde».



Prepodadora para viñas.



Distribuidor localizador de estiércol.

piensan que será modelo de futuras bodegas.

## Un viñedo de grandes variedades

Una de las características dominantes de la Denominación de Origen Somontano es la de contar con un clarísimo predominio de variedades foráneas, sin tradición alguna, no ya en la región, sino en el resto de la España vinícola. Enate no es una excepción a dicha norma, sino abanderado de la misma. Salvo un porcentaje, que no llega a la tercera parte de sus viñedos, de Tempranillo y algo de Macabeo, el resto de las cepas son variedades de renombre mundial: Cabernet Sauvignon y Merlot entre las variedades tintas y Chardonnay y Gewürztraminer entre las blancas.

Tal variedad de cepas es posible gracias al peculiarísimo microclima de Somontano, donde todas ellas se han aclimatado admirablemente. Sorprende, por ejemplo, los resultados que está dando la Gewürztraminer, uva típica de regiones frías y húmedas, como Alsacia o Alemania, y que asombra a franceses y alemanes en Somontano. Y eso que aún sólo tiene cuatro años de vida, por lo que dentro de un lustro pude dar unos vinos impensables.

Enate, como toda empresa vinícola que se precie, trabaja exclusivamente con uva procedente de viñedos propios o controlados, lo que le permite seguir todo el proceso, desde la cepa hasta la botella y su posterior comercialización. Esto es fundamental para poder conseguir resultados óptimos, sólo posibles si se pueden controlar todas y cada una de las fases de la elaboración del vino, donde un solo error en cualquier eslabón de la cadena puede estropear una cosecha. Uno de esos eslabones, importante para el que esto escribe, como ya he glosado en varias ocasiones, es el de la etiqueta de las botellas. En Enate están realizadas por importantes pintores españoles, tales como Antonio Saura, Vicente Beulas, Víctor Mira o José Manuel Broto.

## Una paleta de siete colores

Por el momento, Bodegas Enate tiene siete tipos de vino que cubren toda la gama posible: blancos, tintos y un rosado, crianzas y jóvenes. Hay tres blancos, tres tintos y el antedicho rosado.

El primero de ellos es el Enate Gewürztraminer, el producto más reciente de la casa. Es un monovarietal de dicho vidueño alsaciano, que se ha aclimatado en Somontano extraor-

## ▶ Enate es una bodega del siglo XXI en el siglo XX y será un modelo para futuras bodegas

dinariamente bien, no sólo en la bodega que nos ocupa, sino en otras. Como su nombre original indica, tiene un marcado carácter especiado y un espectro aromático muy rico y exuberante, lleno de matices florales. En boca es untoso y aterciopelado, con elegantísimos matices y un final envolvente.

El Enate blanco es un Compage a partir de las variedades Macabeo y Chardonnay. Es un vino de aroma fresco, muy afrutado (plátano, piña y notas cítricas), distinguido y con la delicada presencia al fondo de Chardonnay. Desde 1992, su primera cosecha, todos los años ha merecido premios, destacando la medalla de plata de Bacchus '96.

El Enate Chardonnay fermentado en

barrica de roble francés, con una etiqueta de Antonio Saura, es una de las joyas de Enate. Es un monovarietal que tiene una primera fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, para tener después, en las mismas barricas junto con las lías de la fermentación, una crianza de ocho meses de duración. Es un vino que, junto a las excelentes cualidades del varietal originario, está enriquecido con los tonos tostados que le confiere la crianza, además de una densidad y un final en boca extraordinariamente largo y equilibrado.

## Tres tintos con personalidad

Ya entrando en el mundo de los variedades tintos, Enate elabora tres tipos. El primero es un crianza a base de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, que dura nueve meses: en roble americano el Tempranillo y en francés el Cabernet. El reserva es un monovarietal de Cabernet Sauvignon, que tiene una crianza de un año en barricas de 225 l de roble francés. Ambos vinos se comercializan, además de la convencional, en su formato magnum, de litro y medio de capacidad. Queda el tercero, cuya primera cosecha ha sido la de 1995, que se elabora con Merlot y Cabernet Sauvignon y que tiene un breve fase de crianza de seis meses en barricas de roble americano, el tiempo mínimo para darle la necesaria distinción.

Todos ellos son vinos que se caracterizan por su equilibrio, una marcada carnosidad y excelentes tonos tostados y tenacidad adecuada. Tiene una vida en botella de bastantes años por delante para alcanzar el punto óptimo.

El Enate Rosado, un monovarietal de Cabernet Sauvignon, completa la paleta cromática de los vinos de la firma. Es un vino de nariz intensa y muy afrutada, en la que resaltan matices de arándano y frambuesa. Carnoso y pleno en boca. Desde su aparición en 1992 ha cosechado numerosos premios en diversos concursos.

Y como dato final, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón, Bodegas Enate, tiene su sede social en el municipio oscense de Salas Bajas, en la carretera de Barbastro a Naval. Su director gerente es José de Ramón y Jesús Artajona su enólogo. Sus instalaciones tienen capacidad para un cuarto de millón de litros y posee mil setecientas cincuenta barricas en bodega, mitad por mitad aproximadamente de roble francés y americano. Su inversión hasta el momento alcanza los dos mil millones de pesetas. ■

