

# Bodega Pirineos ha invertido mil millones en sus nuevas instalaciones

La empresa, perteneciente a la D. O. del Somontano, puede producir cuatro millones de botellas

Las actuales instalaciones de Bodega Pirineos tienen una superficie de algo más de 7.000 m<sup>2</sup>. Aproximadamente, una tercera parte dedicada a unas modernas instalaciones de entrada de uva y elaboración de vinos, con capacidad para elaborar unos cuatro millones y medio de kilos de uvas al año. Otro tercio, está ocupado por dos grandes bodegas de crianza, una que alberga 3.200 barricas de roble americano y francés y un espectacular botellero con 1.600.000 botellas de crianza y reservas. En la parte más antigua se encuentran las bodegas subterráneas en las que reposan las mejores añadas de reservas. Para un cuidadoso embotellado cuentan con una moderna línea de capacidad de hasta 6.000 botellas/hora, que permitirán embotellar los 3.500.000 botellas que bodegas Pirineos tiene previsto vender durante 1999.

Cabe destacar la integración de la bodega en su entorno, con una arquitectura en la que prevalece el ladrillo "caravista" como material constructivo, sabiendo integrar en su conjunto las instalaciones recientemente construidas con otras ya existentes, levantadas hace ya treinta y cinco años.

El presidente de Bodega Pirineos, Carmelo Castanera, explicó a lo largo de su intervención inaugural, el proceso de construcción de la bodega, que ha supuesto una importante inversión en nueva tecnología. Una vez logrado el objetivo inicial de situarse en un lugar preferente del mercado y afianzar el prestigio de la Denominación de

*Bodega Pirineos, perteneciente a la D.O. del Somontano, ha inaugurado el pasado mes sus nuevas instalaciones, que han supuesto un esfuerzo inversor de mil millones de pesetas, en una bodega con una capacidad de producción de cuatro millones de botellas. El acto inaugural contó con la presencia del presidente de la Comunidad de Aragón, Santiago Lanzuela.*

Vida rural. Redacción.

Origen del Somontano en los ámbitos nacionales e internacionales, la empresa se plantea nuevos retos de cara al nuevo milenio. Entre ellos, destaca incrementar la capacidad de comercialización hasta cuatro millones de botellas para el año 2000.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Aragón, Santiago Lanzuela, destacó el importante trabajo realizado para alcanzar este «maravilloso presente» y afirmó que «estamos viviendo unos días de vino y rosas. Podéis pasearos por todo el mundo con la cabeza bien alta y la copa llena de calidad, ilusión y esfuerzo».

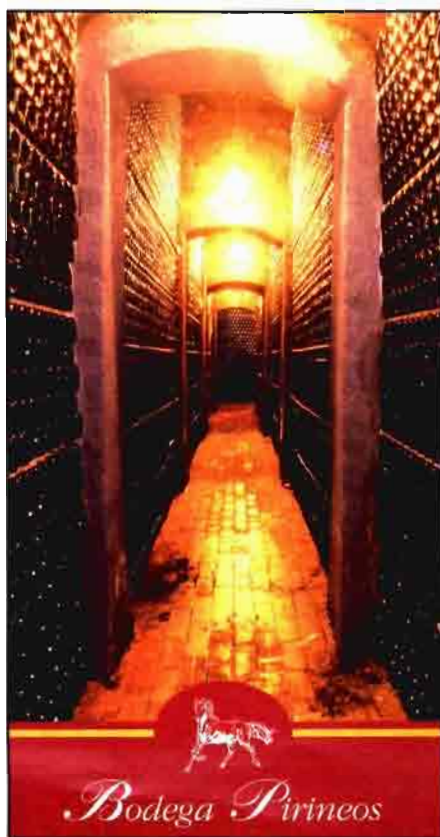
### Innovación tecnológica

Bodega Pirineos se incorpora en 1993 a la Denominación de Origen del Somontano en una aventura empresarial dirigida a crear una estructura empre-



sarial que permitiera afrontar el reto del nuevo milenio con posibilidad de éxito. La renovación tecnológica de las instalaciones ha supuesto una inversión superior a los mil millones de pesetas durante estos últimos años.

Bodega Pirineos es pionera en la utilización de las instalaciones más modernas de análisis y control en la entrada de la uva, totalmente informatizada. Cuenta con un novedoso sistema de "cita previa" para ordenar la entrada de uva de más de doscientos viticultores del Somontano y está trabajando ahora mismo en un Sistema de Certificación de Parcelas, que permitirá extender al viñedo los criterios de calidad ya impuestos dentro de la Bodega (en 1999 se obtendrá la Certificación ISO-9002). Así mismo, está trabajando en los últimos años con éxito tratamientos innovadores del mosto y del vino (limpieza de mostos por flotación y maceración en frío o de estabilización tartárica en continuo). A esto cabe añadir la implanta-



ción en la Bodega de las últimas técnicas de fermentación de mostos en barrica para vinos blancos y tintos.

La línea de embotellado, recientemente ampliada, permite embotellar con las más exigentes normas de calidad hasta 6.000 botellas/hora.

## Amplia presencia en el mercado

Bodega Pirineos mantiene un crecimen-



to sostenido de sus ventas, desde 1994, en torno al 30% anual, con una presencia en el mercado nacional que se extiende a la práctica totalidad del país. En cuanto al mercado internacional, el mayor éxito es haber conseguido una presencia relevante en Suecia, Gran Bretaña, Alemania, Suiza, Finlandia y Holanda. En 1998 facturó 840 millones de pesetas, de los que casi una tercera parte se debieron a la exportación de sus vinos a quince países de Europa, América del Norte y Asia.

## Denominación de Origen: riqueza y variedad

El concepto de Denominación de Origen ha sido un elemento clave en la filosofía de la empresa por considerar que la tierra del Somontano es la que dota de personalidad y diferenciación a sus caldos. De hecho, Bodega Pirineos ha destacado en su trabajo de salvaguarda del importante patrimonio viti-

vinícola del Somontano, con las variedades autóctonas Macabeo, Moristel y Parraleta. Se trata de las variedades de uva más adaptadas al medio y que estaban destinadas al olvido.

Por otro lado, y desde la máxima de que la variedad es riqueza, la Bodega ha sabido rescatar el patrimonio vitivinícola del Somontano y, a la vez, hacerlo crecer con la mezcla de variedades europeas como Merlot, Cabernet o Chardonnay.

A lo largo de seis años de andadura, Bodega Pirineos ha sido galardonada en muchas ocasiones en los certámenes de vino nacionales e internacionales más prestigiosos. Muestra de ello son, por ejemplo, los dieciocho premios y medallas obtenidos en 1998, no sólo en España, sino también en Francia, Bélgica, Gran Bretaña y Japón.

## Los vinos

La zona vitivinícola del Somontano está situada entre la llanura y la cordillera pirenaica, al pie del prepireneo de Huesca. Las características de su microclima y la composición de sus suelos hacen del Somontano una zona privilegiada para el cultivo de la vid.

El alto potencial enológico de sus uvas y las adecuadas técnicas de elaboración aplicadas por Bodega Pirineos permiten obtener vinos tintos, blancos y rosados de muy alta calidad. Es de resaltar las excelentes condiciones que reúnen los vinos tintos para mejorar durante la crianza.

Los vinos que comercializa Bodegas Pirineos son los siguientes:

### • Reservas:

- *Señorío de Lazán.* Elaborado con Moristel y Tempranillo, fundamentalmente, y Cabernet Sauvignon en menor proporción. Envejecido en barricas de roble francés y roble americano más de 12 meses.

### • Crianzas:

- *Montesierra.* Moristel y Tempranillo en proporciones iguales. Barrica de roble americano durante 8 meses y reposo en botella.

- *Montesierra.* Cabernet Sauvignon y Tempranillo. 10 meses en barrica de roble americano y más de un año en botelleros.

### • Jóvenes:

- *Montesierra.* Vino tinto, combina Moristel, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, conserva sus mejores cualidades durante los tres años siguientes al de su cosecha.

- *Montesierra.* Vino rosado, elaborado con uvas de Moristel, Tempranillo, Macabeo y Garnacha, conserva sus mejores cualidades dieciocho meses tras el año de su cosecha.

- *Montesierra.* Vino blanco monovarietal elaborado con Macabeo, conserva sus mejores cualidades en los dieciocho meses siguientes al año de su cosecha.

- *Montesierra.* Vino tinto monovarietal de Moristel, mejorará en botella de un año a otro.

- *Montesierra.* Vino blanco monovarietal Macabeo vendimia tardía, madurará bien en botella.

- *Montesierra.* Vino blanco monovarietal Chardonnay fermentado en barrica, alcanzará sus mejores cualidades durante los dos próximos años.

- *Alquézar.* Vino tinto, variedad Tempranillo, conserva sus mejores cualidades los dos años siguientes al de su cosecha.

- *Alquézar.* Vino rosado, Moristel, Macabeo, Tempranillo y Garnacha, conserva sus mejores cualidades dieciocho meses tras el año de su cosecha.

- *Alquézar.* Vino blanco, elaborado con Macabeo, conserva sus mejores cualidades en los dieciocho meses siguientes al año de su cosecha. ■

