



E X P O S I C I Ó N • I T I N E R A N T E

2012 CONTIGO
AVANZAMOS

Gobierno
de Navarra

Navarra del Vino

La exposición *Navarra. La cultura del vino* sintetiza algunos de los contenidos recogidos en el libro del mismo título. Recorre así, con textos, imágenes, fotografías y aromas, la realidad histórica y presente del vino en Navarra.

Alberto Catalan Higuera
Consejero de Relaciones Institucionales y Portavoz, y de Educación del Gobierno de Navarra

Como se suele decir, una imagen vale más que mil palabras. Por ello, les animo a pasar por la exposición *Navarra. La cultura del vino*, y disfrutarla. Esperemos que merezca la pena.

Hoy Navarra cuenta con más vinos y de mejor calidad que nunca. Este logro es fruto de la labor realizada por muchos viticultores, bodegueros, organismos del sector e instituciones públicas, que han sabido y están sabiendo trabajar conjuntamente para alcanzar las más altas cotas de reconocimiento nacional e internacional de nuestros caldos.

El Gobierno de Navarra quiere demostrar, con iniciativas como ésta, su apuesta decidida y firme con un sector fundamental en la sociedad navarra. No sólo por su repercusión económica, sino además porque, como reconocen los "viejos del lugar", el vino es el reflejo de los navarros y nos da cohesión, identidad y cultura.

La exposición *Navarra. La cultura del vino* arranca en el pasado más remoto de Navarra y de la humanidad, en un viaje que entremezcla datos históricos, artísticos, culturales, económicos y festivos. Juntos ayudan a entender la realidad actual del vino, así como el tejido institucional y social que ayuda a su producción, calidad y fortalecimiento.

El mundo del vino es en Navarra como la sangre del Reino. Porque, al igual que la sangre recorre nuestro cuerpo proporcionándole oxígeno y nutrientes, la elaboración del vino fluye por la historia del Viejo Reino enriqueciendo la vida de nuestros pueblos y ciudades, y moldeando sus tradiciones y costumbres.

Las magníficas propiedades del vino son avaladas por las leyes científicas y humanas. Y la legislación actual, a través de la Ley del Vino y de la Viña, establece los beneficios del vino, y lo considera un alimento ligado a nuestra dieta mediterránea.

La sangre del Reino

El vino es cultura con mayúsculas, una cultura unida a la esencia y la personalidad propia de Navarra. Muchas familias la han transmitido de generación en generación, y hoy todo aquello que rodea al cultivo de la vid es un elemento que caracteriza al estilo de vida y la idiosincrasia de buena parte de la geografía foral, asociado a la economía y dinamización del medio rural, y, como no, a la forma de disfrutar de las fiestas, en las que el vino brilla junto a otras esencias navarras.

La presencia del vino en la literatura y el arte ha sido continua. El vino aparece, como bebida que contribuye a la alegría y al gozo vital, en la literatura griega clásica, o en el *Quijote*, o en mucha poesía moderna y contemporánea. Pero también hay cantos al vino que adquieren tonos trágicos, y que dan una visión más oscura de la naturaleza humana. Al mismo tiempo, la historia del vino es la historia del arte. Aparece en todas las épocas y estilos, y en todas las artes (escultura, pintura, cine...). Y aparece, como en la literatura, con alegría, con tormento, y también son sentido trascendental.

Merece la pena recordar dos libros de autores navarros que abordaron, ya en el siglo XVI, las ventajitas del vino. Así, el médico humanista Alfonso López de Corella (Corella, 1513-Tarazona, 1584) reflexionó sobre el vino en su libro *De vini commoditatibus libellus* (Las ventajitas del vino). Ahí lo considera aceite de la vida, defensor de la salud, remedio de casi todas las enfermedades, antidoto de las malas afecciones del alma y estímulo incitante del ingenio. Otro navarro de la época, Juan Valles, oriundo de Villafraanca y tesoro del Reino de Navarra, recoge en su obra manuscrita *Regalo de la Vida Humana* saberes y prácticas en torno a la cosmética, la medicina, la cirugía y la gastronomía, y dedica un capítulo al mundo del vino.

El vino en la literatura y el arte

Tras la caída del Imperio romano, correspondió a la Iglesia mantener vivos los logros de la civilización. Y, entre ellos, los secretos de la vinificación, que guardó el clero durante cerca de mil años. Los monasterios navarros y riojanos repoblaron con viñas una parte de sus terrenos. Durante siglos, se trabajaba la tierra y se elaboraba el vino, para celebrar la misa, pero también para el consumo propio y para reponer las fuerzas del peregrino, o para obsequiar al rey si pasaba por allí. Por eso hay muchos motivos vinícolas labrados en la piedra en diversos templos de la Comunidad Foral.

El vino aparece en la historia de la humanidad en la más remota antigüedad, en las civilizaciones mesopotámicas, aunque fueron los egipcios quienes crearon los métodos de producción que se usaron más tarde en Occidente. En Navarra, un hito fundamental es el hallazgo octogonal, en Tierra Estella, en 1882, de una villa romana que por un espectacular mosaico conocida como la Villa de las Musas. La villa, construida hacia el siglo I después de Cristo, tenía población itálica y romana, y aprovechaba una finca de 4.000 hectáreas. El vino era su principal actividad. La villa desapareció en el siglo VI.

El vino en la historia



Variedades de uva

Tradicionalmente en Navarra la variedad de uva predominante ha sido la garnacha, la cual produce un mosto con bastante azúcar, muy apto para vinos jóvenes, rosados y *coupages*. Pero ahora la variedad tempranillo, aconsejada para vinos de crianza, es la mayoritaria, y representa el 38 % del total. La garnacha se limita al 26 %, y se constata una penetración de las variedades francesas cabernet sauvignon (15 %) y merlot (13 %), y un creciente interés por el chardonnay, aunque representa apenas un 2 %.

La Denominación de Origen Navarra ocupa actualmente unas 15.000 hectáreas de viñedo, divididas en cinco subzonas diferenciadas: Tierra Estella, Baja Montaña, Valdizarbe, Ribera Alta y Ribera Baja. Cada una tiene su microclima y sus peculiaridades. A las cinco subzonas hay que añadir los vinos navarros que se hacen dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, casi 7.000 hectáreas inscritas en la Rioja Baja, en las localidades de Andosilla, Aras, Azagra, Barga, Sartaguda, Mendavia, San Adrián y Viana. (1)



La vendimia y la elaboración del vino

Normalmente es a finales de septiembre y primeros de octubre cuando se acelera la actividad en el sector vitícola, al culminar el proceso vegetativo de la vid con la recogida del fruto, con la vendimia. Pero el viticultor tiene que prestar atención a su viña todo el año. Eso incluye labores como podar las cepas, preparar el suelo, airearlo, limpiarlo de malas hierbas y, si es preciso, abonarlo. Culminada la vendimia, las bodegas son los lugares donde una sucesión ordenada de procesos químicos conduce a una solución que se llama vino. Vino en cuya elaboración hay ciencia, un proceso tecnológico muy completo, pero también arte, y observación, y experiencia.

El auge del cultivo ecológico de las viñas es imparable en Navarra. Ya hay más de veinte bodegas ecológicas. El vino que sale de ellas exige abonar cada cinco o seis años y además con un abono orgánico natural. Hay que procurar además que esos abonos sean de origen vegetal y procedentes de residuos del propio cultivo, como orujos o sarmientos triturados. No están permitidos insecticidas, fertilizantes o plaguicidas. (2)



EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra)

La Estación de Viticultura y Enología de Navarra fue creada en los años ochenta por el Gobierno de Navarra. En sus campos experimentales se cultivan todas las variedades de uva que hay en Europa, y se estudia su comportamiento y su eventual implantación en Navarra. Hoy EVENA es un laboratorio acreditado que certifica ensayos y análisis, informa a las bodegas y manda propuestas para épocas concretas de análisis del sector; es por tanto un centro de consulta y asesoramiento de viticultores, bodegas y enólogos. (3)



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra

Formado por representantes de los viticultores, de los elaboradores y de la Administración, el Consejo Regulador de la D. O. Navarra controla la producción de uvas, la elaboración y crianza de los vinos y su comercialización. Es un modelo de certificación de calidad, esencial a la hora de presentar y vender cualquier vino. (4)



Las bodegas de Navarra

Las más de 120 bodegas navarras, entre empresas cooperativas y no cooperativas, producen un rico conjunto de variedades y tipos de vino. Son bodegas que manejan criterios de trabajo exigentes y producen vinos de calidad creciente, cada vez mejor situados en los grandes restaurantes. Los edificios que albergan esas bodegas se cuidan también cada vez más. Unos se han remozado completamente, y otros nuevos han sido ideados por grandes arquitectos.

El enoturismo, la organización de actividades turísticas ligadas al vino y a las bodegas, no sólo es un modo adicional de marketing y negocio de las bodegas. Es también un modo de acercamiento lúdico al vino que difunde la personalidad de la zona y permite al turista conocer el paisaje, la cultura y las tradiciones de las localidades donde se enclavan las viñas y las bodegas. (5)

El vino tinto, el rosado y el blanco

En Navarra se elaboran principalmente tres tipos de vino, que son los autorizados por el Consejo Regulador: tinto, rosado y blanco. La renovación de los viñedos y de las bodegas, espectacular en los últimos años, con ayudas económicas y técnicas del Gobierno de Navarra, y con nuevos sistemas de conducción y estudios profundos de tierras y suelos, ha cambiado, entre otros datos, los porcentajes de producción de esos tipos de vino. La producción actual se reparte entre un 70 % de vino tinto, un 25 % de rosado y un 5 % de vino blanco. (6)



Maridajes vino-gastronomía

Cada alimento reclama un tipo de vino. El maridaje supone la combinación adecuada entre las sensaciones creadas por un plato y por un vino, de manera que armonicen de forma adecuada y, si es posible, se realcen mutuamente. En esa íntima relación interviene, en los mejores restaurantes, el sumiller, un profesional que conoce los vinos y asesora sobre el más adecuado para cada ocasión gastronómica. (7)

La Cofradía del Vino de Navarra

La Cofradía del Vino de Navarra nació en 1991 para difundir y exaltar los valores del vino de Navarra y contribuir a su mejor consumo. Para convertirse en Cofrade, el interesado debe haberse distinguido en su labor científica, cultural o técnica sobre el mundo de los vinos y tener conocimientos de vitivinicultura. La Cofradía organiza todos los años un amplio y variado conjunto de acciones para celebrar las virtudes de los vinos navarros. (8)



La fiesta y el vino

El vino siempre ha estado asociado a las fiestas. Los griegos las celebraban enormes en honor de Dionisos, el dios del vino, y lo honraban bebiéndolo en grandes cantidades. Con los romanos Dionisos se convirtió en Baco, y en su honor se celebraban las bacanales, fiestas con mucho vino, bullicio y disfraces. Hoy el vino, que produce alegría e incluso euforia, sigue estando en el centro de grandes jolgorios. (9)

