



Ocho bodegas y el pacharán navarro protagonizan la feria internacional del vino

Navarra cuenta con un espacio propio en la primera edición del Barcelona Wine Week que dura hasta mañana

BARCELONA – Ocho bodegas, la Denominación de Origen y el Pacharán navarros participan desde ayer con *stand* propio en la primera edición de la feria internacional Barcelona Wine Week.

La consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Itziar Gómez, participó ayer en la inauguración del salón, que tiene lugar hasta mañana con más de 550 bodegas y 40 Denominaciones de Origen (DO) españolas.

En concreto, cuentan con un espacio propio en los tres días de duración del evento la DO Navarra, Destilerías La Navarra (Viana), La Indicación Geográfica Pacharán Navarro y las bodegas Sarría (Puente La Reina), Inurrieta (Falces), Otazu (Etxauri), Pago de Cirsus (Ablitas), Vega del Castillo (Olite), Finca la Cantera de Santa Ana (Murchante) y LMT Wines, proyecto personal que elabora vinos en distintas ubicaciones.

Itziar Gómez afirmó que el salón representa una oportunidad para demostrar la calidad del producto vitivinícola navarro, y defendió su carácter estratégico y su potencial económico, social, cultural y gastronómico.

“Creo que a través de nuestros productos, de la calidad de nuestros productos, tenemos la posibilidad de exportar hacia fuera lo que es Navarra, lo que es la tierra, lo que es la producción, lo que son las historias que están detrás de cada uno de nuestros vinos”, razonó.



Javier Pagés (i); Alicia Vanoostende; Teresa Jordà; José Miguel Herrero; Luis Conde; la consejera del Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Itziar Gómez; Montserrat Ballarín y Constanti Serrallonga, durante la inauguración del BWW. Foto: Europa Press

UN SALÓN EXCLUSIVO Por su parte, la consellera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat, Teresa Jordà, celebró que el sector vitivinícola cuente con un nuevo salón exclusivo como el Barcelona Wine Week (BWW). “Todo será un éxito. La entidad que tiene el universo vitivinícola en este país es suficientemente enorme y de suficiente magnitud como para que haya unos días dedicados exclusivamente a él”, aseguró Jordà.

Teresa Jordà e Itziar Gómez participaron en una visita de inauguración del salón, junto con el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, José Miguel Herrero, y el presidente del salón, Javier Pagés.

El BWW, que celebra su primera edición, está organizado por Alimentaria Exhibitions, la compañía de Fira de Barcelona organizadora del salón Alimentaria, y se desarrolla en el Pabellón 8 del recinto de Montjuïc.

El salón reúne a bodegas representativas de todo el territorio que

podrán establecer contactos con compradores internacionales de alto nivel procedentes de 50 países estratégicos para la exportación.

Navarra cuenta con 17.852 hectáreas de superficie de viña, un 58,5% con destino en la DO Navarra y un 40,8% a Rioja y una cosecha en 2019 de 100 millones de kilos, excepcionalmente baja por las condiciones del clima y el fuerte calor.

Unas 3.500 personas se dedican a la viticultura, una producción que se elabora en las 100 bodegas productoras, 37 de ellas cooperativas, que producen unos 70 millones de litros al año.

El Gobierno de Navarra quiere volver a impulsar el rosado, histórica seña de identidad del vino de Navarra, al que quiere devolver su presencia destacada en los mercados. Para ello, desde el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente se pretende potenciar la gamacha

como variedad de uva fundamental y destacar el sangrado como método tradicional de elaboración.

La Indicación Geográfica (IG) Pacharán de Navarra es la única en todo España que garantiza la

autenticidad y calidad de este destilado. La IG controla el cultivo de los endrinos, su producción y un resultado final acorde con la calidad tradicional de este licor, símbolo navarro de la sobremesa.

Tras años de investigación y mejora de las técnicas agrícolas para domesticar el arbusto, el pacharán navarro se elabora con arañones (endrinas) autóctonos procedentes de cultivo con especial respeto a la sostenibilidad del entorno.

Gracias a la iniciativa de las empresas productoras, el Pacharán Navarro se convirtió en Denominación Específica ante la proliferación en el mercado de productoras de granel sin garantías sanitarias.

La Denominación ha contado desde su creación con la ayuda del entonces Instituto Técnico y de Gestión Agrícola (ITG) ahora INTIA y del Gobierno de Navarra.

Actualmente, se dedican unas 120 hectáreas al cultivo de Prunus Spinosa que abastecen las destilerías con más de 800.000 kg anuales de endrinas a las seis empresas de la IG que elaboran 3.300.000 litros de Pacharán Navarro. – E.P./E.J.

LAS ACTIVIDADES

AMPLIA OFERTA PARA LOS VISITANTES

●●● Un “recorrido sensorial”. Según la consellera Teresa Jordà, el Barcelona Wine Week ofrece a sus visitantes “un recorrido sensorial” por el territorio, gracias a la presencia 40 Denominación de Origen del país que representan casi la totalidad de las Comunidades Autónomas. Además, se presentan novedades que marcan las tendencias del sector, entre las que destacan la sostenibilidad, la ecología y la salud. Para dar a conocer los vinos españoles, el salón ofrece actividades y catas guiadas por expertos como el Master of Wine español Pedro Ballesteros, o los sumilleres de El Bulli Ferran Centelles y David Seijas.