



MARQUÉS DEL
ATRIO

VITICULTURA

Mendavia contará en 2006 con una nueva bodega DO Rioja de alto nivel.

La sociedad Marqués del Atrio invertirá 12,5 millones de euros en un complejo de 8.000 metros cuadrados

MAITE GONZÁLEZ - Mendavia

Marqués del Atrio elaborará vinos de alto nivel en una nueva bodega en Mendavia, que estará terminada en 2006 y que producirá caldos de calidad acogidos a la Denominación de Origen Rioja, a la que pertenece la localidad Navarra.

La sociedad promotora, Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio, invertirá 12,5 millones de euros en la bodega, para la que se ha previsto una producción inicial de 4 millones de kilos de uva. Se espera que la explotación cree entre 10 y 15 puestos de trabajo fijos y cinco eventuales, además de los contratos que se acuerden con los viticultores de la zona.

En la actualidad, están a punto de finalizar las obras de la primera fase del proyecto, redactado por la empresa de Lodosa Ingeniería Feydo. Las instalaciones de la nueva bodega, que contarán con una superficie de 8.148 metros cuadrados, están situadas en el paraje Rubio Arriba de Mendavia, a la altura del kilómetro 86 de la carretera NA-134, que une la localidad con Logroño.

Los responsables de la bodega indican que "Marqués del Atrio nace con la vocación prioritaria de establecerse en el ámbito de la Denominación de Origen Calificada Rioja, como máximo exponente de los vinos de calidad, que es hacia donde pretendemos dirigir nuestra producción y donde pretendemos ubicar nuestros productos, en un mercado altamente competitivo y exigente".

Ciclo vitivinícola

La sociedad promotora ha decidido ubicar las nuevas instalaciones en un medio rural, alejado de núcleos urbanos y zonas industriales. De esta manera, se ha escogido un espacio amplio en el que pueda desarrollarse el ciclo completo de la actividad vinícola, desde la elaboración hasta la comercialización, pasando por el almacenamiento, crianza y embotellado.

Para completar el proceso, la bodega Marqués del Atrio contará con seis hectáreas anexas de viñedo, con cuyas variedades se elaborarán los vinos de la gama más alta, conocidos como de pago o alta expresión. Así, el edificio quedará enclavado dentro del conjunto de las viñas, al estilo del chateau francés. Con ello se pretende "resaltar la unión entre viticultura y enología como elementos que persiguen un objetivo final y común basado en la calidad".

Las nuevas instalaciones presentarán cuatro volúmenes diferentes. El primero de ellos estará formado por dos naves destinadas a elaboración y en él se distinguirán los tipos de caldos que se obtengan, es decir, los de elaboración tradicional frente a los vinos de alta expresión. El segundo de los edificios se destinará a sala de barricas, mientras que el tercer volumen dispondrá de dos locales que albergarán la zona de embotellado y botellero. En todas estas áreas se cuidará al máximo el aislamiento para preservar a las instalaciones de las variaciones de temperatura. Por último, la bodega se completa con un inmueble que pretende ser el más emblemático, construido con materiales nobles y rústicos que lo integran en el entorno. Este edificio social contará con dos comedores, sala de catas, zona de ventas y oficinas.

La comunicación entre los diferentes sectores que componen la bodega se realiza a través de atrios, elementos constructivos singulares característicos de esta instalación, que además tratan de hacer mención a su nombre.

Las instalaciones de Marqués del Atrio estarán equipadas con la tecnología más avanzada en el sector vitivinícola. Con esto se pretende, tal y como señalan los impulsores del proyecto "potenciar la calidad de la materia prima, sin perder de vista la tradición y la experiencia acumulada en la elaboración y cuidado de los vinos".

Así, la futura explotación dispondrá, como elementos integrados dentro del proceso productivo, de una línea de recepción de vendimia, mesa de selección, separación de fases líquidas y sólidas, etc. Además de un control térmico de la fermentación y fases de remontado totalmente automatizados. La bodega estará equipada asimismo con conducciones para pastas y vinos en acero inoxidable y prensado vertical de extracción progresiva y bajas presiones. En lo que se refiere a la crianza, se realizará en barricas de roble de las más altas calidades y maderas con diferentes niveles de envejecimiento. Asimismo, el ambiente será térmico y con humedad controlada tanto en las naves de crianza como en las zonas de envejecimiento y producto terminado.

Integración en la comarca

Los promotores de Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio indican que "consideramos que la instalación y consolidación de una bodega de este tipo tiene importantes y positivas repercusiones en el entorno en el que se ubica, de tal forma que se podría hablar de un 'interés social' de la misma". Así, destacan que "se genera una actividad económica que precisa de mano de obra especializada o no y vinculada tanto a los aspectos vitícolas como a los específicos de bodega". Como consecuencia de ello "se consolidan puestos de trabajo que, por sentido común y lógico, deben ser de la zona de influencia en la que se ubica la bodega". En lo que se refiere a la agricultura, se espera conseguir "el asentamiento de un nuevo punto de venta para los viticultores, que encontrarán una mayor demanda para sus producciones".

Por último, Marqués del Atrio espera generar riqueza en la zona "lo que repercutirá en la potenciación del nombre de la misma y aumento del valor patrimonial de la zona de ubicación, con generación de nuevas rentas e ingresos para el municipio de ubicación".