

NAFARROAKO NEKAZAL PRODUKZIO EKOLOGIKOAREN KONTSEILUA

www.cpaen.org · promocion@cpaen.org · publicidad@cpaen.org · eventos@cpaen.org



GAURKOTASUNA - BERRIAK

Iturbide avanza en la producción y comercialización

Desde que en 2004 abriera sus puertas, los logros de esta bodega de Peralta han sido notables en cuanto a la producción de vinos ecológicos. Su reto para el futuro es convertirse en **elaboradora ecológica al 100%**, así como **potenciar la comercialización** de sus vinos, lanzados al mercado con la etiqueta **Novem**.



Vista exterior de las instalaciones de Bodegas Iturbide, en Peralta.

A.E.S.

Bodegas Iturbide es la apuesta de dos viticultores y técnicos agrícolas por elaborar un vino de forma "sana y natural". El peraltés Juan Jesús Irisarri Moreno y el fiterano Jesús M^a Sanz Fernández están al frente de esta bodega, a día de hoy la única ecológica ubicada en la zona de Peralta, que inició su andadura en 2004. Si bien, la actividad ecológica concretamente de la familia Irisarri Moreno, ligada tradicionalmente a la viticultura, se remonta a unos años antes. Fue su firme convencimiento en los beneficios del vino ecológico "para la salud y para el estado de ánimo" y su carácter diferenciador lo que les impulsó a dar un paso más y "cerrar el ciclo productivo" con la creación de Bodegas Iturbide. "La construcción de las instalaciones nos permitió evitar la venta de la uva a terceros y poder controlar desde la producción hasta la distribución", reconoce Juan Jesús Irisarri.

De esta forma, en 2004 Iturbide elaboró en sus instalaciones sus primeros vinos, a partir de las uvas pro-

pias cultivadas en 26 hectáreas de viñedo repartidas entre los términos municipales de Peralta y Falces y en las que se cultivan variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha. La producción de esta bodega oscila, según las campañas, entre los 150.000 y 200.000 litros, aunque tendría capacidad para elaborar hasta 250.000 litros. De ellos, prácticamente el 80% son certificados por el CPAEN-NNPEK y el 20% restante lo representa la producción convencional, que se mantiene "más que nada por el compromiso con viticultores de la zona que nos entregan sus uvas para elaborar vinos", puntualiza Irisarri, pero afirma que uno de los objetivos de Iturbide pasa por alcanzar el 100% de la producción en ecológico.

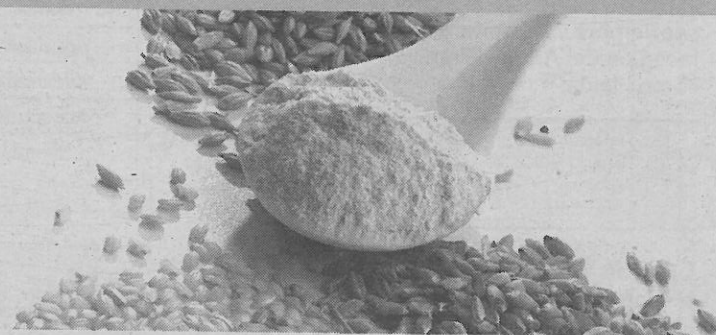
'NOVEM' El resultado de esta actividad en bodega es una gama de vinos, comercializados con la etiqueta de Novem, que cuentan tanto el distintivo ecológico como el de la Denominación de Origen Navarra. En la actualidad, Novem representa a cinco vinos: un rosado (100% Garnacha) y cuatro tintos (un semi-

crianza monovarietal de Cabernet Sauvignon; otro semicrianza que mezcla Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon; un crianza selección de Tempranillo y Garnacha; y un joven que mezcla al 50% Tempranillo y Garnacha). Vinos "sanos y de calidad" que han conquistado diferentes premios. Entre ellos destaca la Estrella de Plata conseguida este año en el Concurso de Estella con el *Novem Joven 2010*, y los otorgados en BioFach en las ediciones de 2006 y 2007: una plata con el *Novem Cabernet 2004* y mención especial con el *Novem 2005*, respectivamente. No obstante, no es habitual la presencia de Novem en certámenes ni concursos.

Estas distinciones y reconocimientos ayudan a seguir adelante. De hecho, Irisarri asegura que, a lo largo de estos años, Bodegas Iturbide ha mejorado en lo relativo a la producción y la calidad de sus vinos. Si bien, señala las labores de comercialización como el punto que quieren potenciar de cara al futuro. La venta directa en bodega y en la cooperativa agrícola San Isidro de Peralta da salida a buena parte de la producción. Otra se distribuye a establecimientos comerciales y hosteleros de la zona y a particulares. A nivel nacional tienen presencia en Guipúzcoa, Vizcaya, Barcelona y Valencia y, ya a nivel internacional, en Alemania y Bélgica. "Desde luego que nuestro propósito más firme es avanzar y reforzar la comercialización, pero visto el panorama económico y las dificultades del sector, esperaremos a que la coyuntura sea más favorable". Mientras tanto, Juan Jesús Irisarri continuará animando a consumir vino, "prácticamente la única bebida que había siglos atrás", y preferiblemente ecológico, "para que comprueben sus beneficios". En definitiva, apostando por que la gente "huya del estrés y vuelva a disfrutar con un buen vino", concluye.

Para más información, se puede visitar la web www.bodegasiturbide.com.

Fernando Gastón: Cereal ecológico



Fernando Gastón tiene la licencia número 261 del CPAEN-NNPEK, adjudicada hace más de una década, al comenzar su andadura como operador ecológico. Animado por las ayudas, este agricultor de Mélida, ligado tradicionalmente a la agricultura convencional, decidió probar algo nuevo a lo hecho hasta entonces y fue así como comenzó la transformación de 5 hectáreas a ecológico. Se trata de una superficie situada en el enclave de las Bardenas Reales, donde la superficie de cereal ecológico es muy importante. En ella, Gastón alterna el barbecho con la siembra bien de guisante o bien de trigo duro. La

producción que obtiene, que varía mucho dependiendo de la meteorología, la entrega a la cooperativa de Mélida y Carcastillo. En la actualidad, se muestra contento por la elección tomada hace más de diez años, "y la muestra es que todavía continúo", matiza. En este sentido, cree que llegará el día en que toda la superficie cultivable de la Bardenas sea ecológica.

FICHA TÉCNICA

FERNANDO GASTÓN GARDE

● Dirección: C/ Del Portillo, 1.

31382, Mélida.

● Teléfono: 654 35 34 13.

Hermanos Gainza: 'Ekoaceite' de oliva virgen extra



La trayectoria de la familia Gainza de Allo se remonta a la pasada década de los 90. Concretamente, fue en 1994 cuando Claudio Gainza, dedicado a la agricultura convencional, decidió inscribir como ecológica 1,5 hectáreas de olivar. Ése fue el inicio de una próspera andadura de la que más adelante se hicieron cargo sus hijos, Eusebio, Rita y Eduardo, quienes concienciados y sensibilizados con la alimentación saludable y el cuidado del medio ambiente crearon, en el año 2000, la Asociación Allotarra de Agricultura Ecológica.

Así las cosas, en la actualidad los hermanos Gainza representan una superficie ecológica de 16 hectáreas repartidas en los términos de Allo y Dicastillo, en las que cultivan olivos de los que extraen las olivas con las que elaboran su "ekoaceite" de oliva virgen extra que comercializan con el nombre de Biosasun. Además, los hermanos Gainza son socios fundadores de la empresa Ékolo, situada en Arróniz y dedicada a la elaboración de zumos, aceite y conservas. Para completar su implicación con el sector ecológico, en 2008 impulsaron la empresa también

llamada Biosasun, una plataforma online (www.biosasun.eu) dedicada a la comercialización de alimentos ecológicos, funcionales, sostenibles, solidarios y saludables.

FICHA TÉCNICA

HERMANOS GAINZA

● Nombre exacto del operador:

Asociación Allotarra de Agricultura Ecológica.

● Personas de contacto: Eusebio, Rita y Eduardo Gainza.

● Dirección: C/Raso Orkamilos, 5. 31262, Allo.

● Teléfono: 647 922 945.

● Web: www.biosasun.eu.