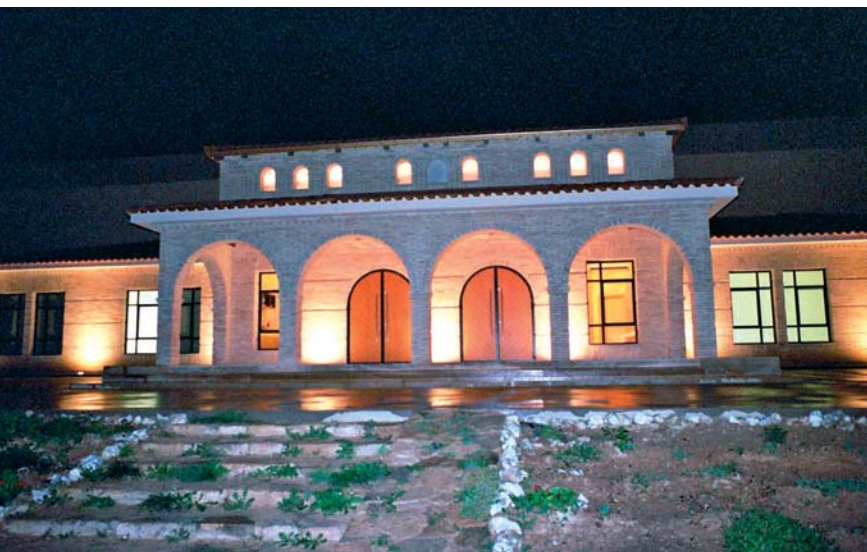


Lécera-Campo de Belchite (Zaragoza)

Bodega para la elaboración, crianza y venta de vino

**CALIDAD DESDE
EL ORIGEN**

Bodegas Tempore cuenta con una moderna instalación de recepción de uva y fermentación en depósitos de acero inoxidable dotados de control de temperatura.

Es éste un proyecto pionero, no sólo en Lécera sino en toda la comarca del Campo de Belchite, puesto que solamente existen algunas cooperativas tradicionales que se dedican a la elaboración y venta a granel de sus caldos.

Bodegas Tempore nace de la inquietud de la familia Yago Aznar que reside en el medio rural, concretamente en la localidad de Lécera, provincia de Zaragoza.

La actividad económica principal de esta familia ha sido hasta ahora el cultivo del cereal en secano, siempre apoyado por ayudas europeas.

Éste es un proyecto pionero, no sólo en Lécera sino en toda la comarca del Campo de Belchite

Un futuro incierto en cuanto a la PAC y los años consecutivos de sequías asociados a producciones mínimas, han sido el punto de partida para buscar nuevas alternativas de trabajo en este entorno rural. El reto era plantear una alternativa económica que proporcionase trabajo y continuidad en el medio rural. Después

La localidad zaragozana de Lécera acaba de ver nacer Bodegas Tempore, un proyecto empresarial de carácter familiar, que trata de obtener mayor valor añadido de los viñedos de la zona y de su excelente materia prima. Sus modernas instalaciones han nacido de la ilusión y el esfuerzo de una familia, que con varias generaciones de viticultores, son grandes conocedores del viñedo y saben que la calidad de un vino tiene que estar basada en una impecable materia prima.

de analizar diferentes posibilidades, la plantación de viñedo fue la opción que se consideró más interesante a largo plazo.

Lécera ha sido tradicionalmente tierra de buenos vinos, reconocidos en el ámbito nacional por su cuerpo y color. Sus condiciones climatológicas (escasas precipitaciones y altas temperaturas) cumplen todos los requisitos necesarios para producir uvas de la más excelente calidad.

Hubo un tiempo en que el cultivo de la vid fue una parte muy importante de la economía de Lécera, pero la masiva emigración a la ciudad y las políticas que subvencionaban el arranque del viñedo han acabado convirtiendo esta actividad en algo anecdótico.

Teniendo en cuenta estos antecedentes, la familia Yago Aznar decidió hace cuatro años poner en marcha una moderna e innovadora plantación de viñedo. Tras realizar estudios del terreno y diferentes análisis del suelo, se eligió una zona determinada, con una extensión de 20 hectáreas.

as que cumplía con las condiciones más óptimas para el cultivo de la vid. El resultado fue una plantación de viñedo cultivado en espaldera y con un sistema de riego por goteo que permite controlar las producciones y calidad de las uvas.

Lécera, como parte del Bajo Aragón, es cuna de la Garnacha, única variedad que se ha cultivado desde siempre. Uvas de gran calidad, con elevado contenido en azúcares que dan vinos recios con alta gradación alcohólica, muy demandados por otras zonas vitícolas donde sus uvas no tienen estas características. Partiendo de este hecho y contando con Garnachas excelentes de viñas centenarias, el objetivo era plantar variedades diferentes como Tempranillo y Cabernet Sauvignon, que se complementan perfectamente con las que ya están arraigadas en la zona.

La experiencia de muchos años trabajando en el campo enseña que en la transformación de la materia prima está el beneficio y que el valor añadido del producto es para la empresa que lo transforma.

Valor añadido

Producir uvas y venderlas tiene varios factores de riesgo, el más importante es que se trata de un producto perecedero, por lo que transformar esas uvas en vino y vender el producto terminado supone un paso importante de ser un agricultor-viticultor a convertirse en una industria y en un empresario del sector del vino.

Estas premisas fueron la base para comenzar a estudiar la idea de construir una bodega para la elaboración, crianza y venta de los propios vinos que incluyese un espacio dedicado a la comercialización de productos endógenos de calidad.

Después de un minucioso estudio económico y la realización de un proyecto de viabilidad futura, a pesar de que Lécera no pertenece a ninguna denominación de origen, la decisión fue dar un paso adelante con el objetivo de elaborar y comercializar un producto de máxima calidad. En este momento un apoyo muy importante fue la técnico ADL del Campo de Belchite que informó y asesoró sobre el programa PRODER 2 y sirvió de enlace con la Asociación para el Desarrollo Rural Integral de Campo de Belchite, el Grupo de Acción Local encargado de gestionar estos fondos en este territorio. A través de él se inició el expediente y se solicitaron las ayudas necesarias para poner en funcionamiento este proyecto.

La bodega cuenta con una superficie total de 1.500 metros cuadrados y ha requerido una inversión de algo

más de 1 millón de euros. Tiene capacidad para elaborar 300.000 Kg. de uva tinta, producida íntegramente en viñedos de la propiedad. Actualmente los viñedos en producción se extienden sobre una superficie de 20 has. de terreno calcáreo-arcilloso y pedregoso, a una altitud de 550 metros. En años sucesivos entrarán en producción otras 20 hectáreas de superficie.

Para la elaboración, Bodegas Tempore cuenta con una moderna instalación de recepción de uva y fermentación en depósitos de acero inoxidable dotados de control de temperatura. La bodega dispone de una sala para la crianza en barrica de roble con ambiente controlado y capacidad para 400 barricas.

La nueva construcción de la bodega presenta en el centro de comercialización un innovador diseño que se combina con los elementos más tradicionales de la zona como el alabastro y el ladrillo aragonés. Tanto la nave de elaboración como la sala de barricas optan por un diseño moderno y funcional.

El centro de comercialización de productos endógenos se ubica en el edificio principal que da paso a la bodega y alberga la tienda y la sala de catas, con una superficie diáfana cercana a los 80 m². El objetivo es dotar a este espacio de una zona de degustación y una zona de exposición y venta de vinos, que además se complementará con una selección de productos aragoneses con denominación de origen o con el distintivo de C de Calidad de Aragón (aceite del Bajo Aragón, conservas artesanales, melocotón de Calanda, embutidos y quesos de Teruel...). En el mismo edificio, junto al centro de comercialización, se encuentran las oficinas de gestión de la bodega.

Actualmente Bodegas Tempore es una realidad que empieza a consolidarse en el mercado. Desde mayo de 2003 se comercializan los primeros vinos jóvenes como Vino de la Tierra de Campo de Belchite y en septiembre de este mismo año se presentó el primer crianza de la bodega y de toda la comarca de Campo de Belchite. 🍷

Más información:

PRODER Campo de Belchite
Telf. y fax: 976 830 104
E-Mail: proderadecobel@wanadoo.es



El centro de comercialización cuenta con una zona de degustación y una zona de exposición y venta de vinos, que además se complementará con una selección de productos aragoneses.



Desde mayo de 2003 se comercializan los primeros vinos jóvenes como Vino de la Tierra de Campo de Belchite.