



**C.V.N.E.
BODEGAS Y VINOS**

ELABORACIÓN Y CUIDADOS DE LOS VINOS DE C.V.N.E.

BODEGAS

- CVNE
- Viña Real
- Viñedos del Contino

VINOS

- Cune
- Imperial
- Monopole
- Corona
- Real de Asúa
- Viña Real
- Pagos de Viña Real
- Contino

Historia y Futuro

C.V.N.E. afronta con energía el futuro, pero siempre desde la perspectiva del pasado, fiel a su historia, leal a sus filosofías, elaborando vinos para comer y conversar, vinos para gozar y recordar

La Compañía Vinícola del Norte de España (C.V.N.E.) es una empresa de carácter familiar que se fundó en 1879 en la localidad riojana de Haro, en la zona denominada Rioja Alta dentro de la clasificación de Denominación de Origen Calificada Rioja (D.O.C.a.de Rioja).

Su primera y principal bodega se encuentra en Haro, en su emplazamiento originario, en el Barrio de la Estación. Además cuenta con otra bodega en Rioja Alavesa, en la localidad de Laserna, próxima a Laguardia, bajo la enseña Viñedos del Contino. En verano de 2004 se inauguró una nueva bodega en Laguardia, bajo la enseña Viña Real que permitirá sustentar los planes de crecimiento de la compañía para los próximos años.

En la actualidad C.V.N.E. cultiva unas 600 hectáreas de viñedo, cuya producción representa un 50% de sus necesidades. El resto se compra en las mejores zonas de La Rioja siguiendo un riguroso método de control de calidad.



Tras cinco generaciones elaborando vinos de gran calidad C.V.N.E. sigue siendo una empresa familiar, pero que ha sabido adaptarse a las nuevas circunstancias del mercado, prueba de ello son sus más de 125 años de historia y los importantes planes que tiene para el futuro. C.V.N.E. es una compañía que siempre ha procurado combinar tradición, calidad e innovación.

En 1997 C.V.N.E. dio un importante paso al entrar a cotizar en los mercados de valores, lo que ha supuesto su apreciación por parte de los inversores y además una demostración de transparencia en la gestión.

Además de ser una marca líder en el mercado español, C.V.N.E. distribuye sus vinos por casi 40 países repartidos por cuatro continentes (Europa, América, Asia y Oceanía). En la actualidad las ventas exteriores suponen casi un 20% de la facturación total de la compañía, porcentaje que se espera aumentar en el futuro gracias a la política de expansión y crecimiento diseñada para los próximos cinco años.

C.V.N.E. es hoy el resultado de la integración de dos estrategias diferenciadas:

- Una apuesta clara por la tecnología y la investigación de la vinificación
- La conservación de las antiguas tradiciones bodegueras y la calidad

C.V.N.E. lleva más de 125 años elaborando vinos de la máxima calidad combinando la tradición bodeguera con una preocupación constante por aplicar las últimas tecnologías para permitir la obtención de caldos más cuidados y selectos. Ya a finales del siglo XIX introdujo un novedoso pasteurizador que situó a C.V.N.E. en ese momento en las últimas tendencias enológicas.

En 1940, C.V.N.E. implantó en la Rioja la primera nave de vinificación en cemento, a la que denominó Nave "El Carmen", que posteriormente fue adoptada por otras bodegas. El paso del tiempo parece haber dado la razón a los pioneros de C.V.N.E., ya que tras el auge del acero inoxidable, el sector vinícola está regresando al uso del cemento por su alta neutralidad frente a las reacciones redox y por su inercia térmica que facilita la clarificación espontánea de los vinos.

En 1973, introdujo el modelo de bodega al estilo de los "château" franceses. Viñedos del Contino está situado en Laserna, en Rioja Alavesa, elabora vino partiendo exclusivamente de las uvas seleccionadas de su propia finca, situada alrededor de la bodega y que goza de un mesoclima especial que impregna el sabor y la calidad de sus caldos.

En 1989, instaló la Nave de Vinificación "El Pilar", primera nave de vinificación no agresiva en el transporte del mosto, que combina un sistema depósitos, grúas y decantación por gravedad, sin necesidad alguna de bombas de impulsión ni de tuberías. Este concepto en el que C.V.N.E. fue pionero, hoy en día se ha extendido a numerosas bodegas.

Entre 1997 y 2000, C.V.N.E. crea un innovador sistema de apilados de barricas en estanterías, facilitando así el acceso a cada una. Así se evitan movimientos bruscos del vino y las barricas se mueven individualmente, sin afectar a las demás.

En 2003, C.V.N.E. culmina con éxito el desarrollo de una nueva prensa vertical, fruto de dos años de investigaciones en las que participaron el equipo de enólogos de C.V.N.E. y científicos de las Universidades de La Rioja y Navarra. Se trata de una prensa vertical que incorpora un "colchón de aire" que ajusta la presión sobre la uva de forma homogénea, lo que permite obtener mostos más limpios y reducir su manipulación.

En el año 2004 C.V.N.E. inauguró, coincidiendo con la celebración de su 125 aniversario, una nueva bodega situada en Laguardia, Bodega Viña Real de C.V.N.E., que como su nombre indica esta destinada a la elaboración y crianza de los caldos Viña Real. Esta nueva Bodega supone la última gran inversión de C.V.N.E. en los últimos años y permitirá a la compañía aumentar significativamente su producción y sus ventas internacionales. Viña Real cuenta con unas magníficas instalaciones en las que se combinan a la perfección el diseño de vanguardia con la máxima funcionalidad y el silencio necesario para el envejecimiento de los vinos.

C.V.N.E. ha renovado íntegramente la Nave Real de Asúa que se encuentra en las instalaciones de Haro. Esta nave está destinada a elaborar el vino del mismo nombre, creado en 1994 como homenaje a los fundadores de la Bodega y algunos grandes reservas. El vino Real de Asúa, icono de C.V.N.E. Haro, se elabora con el fruto de los viñedos que la Bodega posee en Villalba, de la forma más artesanal y minuciosa y tras una cuidada selección. La Nave Real de Asúa funciona, por lo tanto, como una pequeña bodega independiente dentro de C.V.N.E., y supone la elaboración de un vino especial en un sitio igualmente muy especial.

Por otra parte, el equipo de enología de C.V.N.E. se halla inmerso en un proyecto de investigación en el campo en colaboración con la Universidad de la Rioja que ha sido bautizado como 'Plantaciones de Alta Densidad'. Esta experiencia piloto consiste en la plantación en varias hectáreas de un número de vides por metro cuadrado muy superior al tradicional. El resultado es que cada vid realiza un esfuerzo mayor por sobrevivir y dar sus frutos, que serán menos en número pero con una calidad muy superior a la habitual. En C.V.N.E. se está experimentando el diseño y establecimiento de plantaciones vitícolas de alta densidad y el análisis de su comportamiento vitícola y enológico.

Estas iniciativas revalidan la tradición de C.V.N.E. de conjugar permanentemente la vigencia de las sabias tradiciones bodegueras con la introducción de las últimas innovaciones que hagan que los caldos de C.V.N.E. sean reconocidos ayer, hoy y mañana como vinos de gran calidad.

ELABORACION Y CUIDADOS DE LOS VINOS DE C.V.N.E.

La calidad de los vinos de C.V.N.E. es supervisada por un gran equipo de enología hoy liderado por María Larrea. Esta enóloga, que se formó en Madrid y posteriormente en Montpellier, trabaja directamente en la bodega de Haro, supervisando y coordinando un equipo de profesionales.

C.V.N.E. mantiene la tradición de recogida manual de la uva en septiembre, uva que pasa un riguroso control de calidad antes de su descarga, así como diversos análisis de los mostos. Esto hace que los vinos de C.V.N.E. sigan año tras año manteniendo ese rasgo tan grande de calidad y confianza que siempre los ha caracterizado. C.V.N.E. cultiva 600 hectáreas de viñedos, cuya producción representa el 50% de sus necesidades. El resto se adquiere en las mejores zonas de Rioja con un riguroso método de control de calidad.

Las uvas se reciben en tolvas de acero y despalilladas pasarán a depósitos de fermentación mediante sistemas de gravedad que evitan el uso de bombas y la presencia de tuberías, protegiendo las uvas de roturas y contacto con materias no deseables. Los azúcares se transforman en alcohol y los hollejos transmiten al vino una compleja gama de aromas, sabores, concentración y colores.

El vino nuevo, trasegado para separar las impurezas, inicia la crianza en Barricas de Roble donde se estabiliza y recibe de la madera, aserrada unas y hendida otras, sus nobles componentes. Así durante un año para los Crianzas hasta los tres años de los Grandes Reservas, los vinos de C.V.N.E. van adquiriendo su particular personalidad.

Después de una crianza en barrica, el vino necesita un periodo de reducción en botella, es por ello embotellado y encorchado para descansar una larga temporada en los calados de la bodega donde la temperatura y la quietud completan el proceso antes de su salida al mercado.

BODEGAS

CVNE

Se trata de la Bodega que dio origen a la compañía y que mantiene aún su emplazamiento originario en el Barrio de la Estación de Haro.

La Bodega de Haro se funda en 1879, configurándose con el devenir de los años a través de varios edificios, distribuidos alrededor de un patio central, en los que dominan las piedras de mampostería, ladrillo de adobe, postes de roble, vigas de chopo, cubiertas de cañizo y paja o tejados cerámicos. Así se fueron personalizando las decenas de edificios destinados a la fermentación, bariquería y almacenes.

El desarrollo del negocio, el crecimiento de la compañía y la demanda creciente de vinos que recibe C.V.N.E. hacen que la Bodega de Haro se amplíe, crezca y multiplique sus instalaciones hasta configurar el actual un conjunto de 22 edificios. Esta bodega concentra hoy en día el 70% de la producción del grupo y tiene una capacidad para 30.000 barricas y hasta 1,9 millones de botellas.

La larga historia de estas instalaciones no es óbice para que puedan convivir el saber hacer y la tradición histórica de elaboración y crianza de vinos de máxima calidad, con la introducción de nuevas técnicas que hacen de C.V.N.E. una compañía innovadora. Todo el proceso de elaboración de los vinos de esta bodega cuenta con la supervisión de la enóloga María Larrea.

VIÑA REAL

La Bodega Viña Real es la gran apuesta de C.V.N.E. para seguir creciendo en el presente y en el futuro.

La bodega es obra del arquitecto francés Philippe Mazieres, quien ha trabajado en numerosas bodegas de gran prestigio y ha sabido plasmar la filosofía de C.V.N.E. desde un primer momento. Mazieres conjuga en las nuevas instalaciones de Viña Real la idea de hombre, nobleza y modernidad a través del hormigón, la madera y el acero inoxidable, componentes principales de la nueva bodega.

La nueva bodega sorprende visualmente al visitante al mostrar una gigantesca tina, que se alza sobre el Cerro de la Mesa, con una altitud de 500m en su cima y de 425m en su base. El conjunto arquitectónico nace del propio Cerro, a través de dos calados colosales que unidos al resto de edificios conforman una solidaridad total y absoluta con la madre tierra. Desde el exterior se pueden apreciar tres edificios siendo el más destacado el destinado a la elaboración del vino, la tina.

Aprovechando el terreno tan peculiar en el que está construida esta bodega, se han perforado dos túneles, cuya construcción se ha realizado de forma totalmente natural, sin utilización de explosivos ni necesidad de tabiques, únicamente recubriéndolos de cemento.

Estos túneles se destinan al almacenaje, uno de barricas y otro de botellas. Tienen una envergadura de 14 metros de ancho (el equivalente a una carretera con cuatro carriles), 12 metros de alto (más del doble que los túneles de las autopistas actuales) y 125 metros de largo (superior al terreno de un campo de fútbol). Los dos túneles están unidos entre sí por otro pequeño túnel de 3 metros. Gráficamente se puede decir que en cada túnel cabrían dos Torres de Pisa.

El túnel destinado al almacenaje de las barricas tiene capacidad para albergar 14.000 barricas, apiladas hasta 5 alturas. El otro túnel almacena botellas en jaulas de aluminio con capacidad para 600 botellas cada una y éstas, a su vez, se apilan haciendo una torre de 10 jaulas de alto, por 10 de ancho.

El edificio más singular, la gigantesca Tina, que alcanza una altura de 15 metros, conjuga perfectamente el diseño vanguardista con una moderna filosofía de elaboración de un tradicional vino de Rioja Alavesa.

Las dos plantas en que se estructura el edificio poseen luz natural que entra desde el centro superior de la tina, donde se ha dejado un círculo de cristal. La luz penetra por todo el edificio, ya que entre las dos plantas, el centro, se ha dejado libre un trozo circular, creando un gran efecto óptico al contrastar la luz natural con los elementos situados en todo el edificio.

La planta principal se destina a la recepción de la uva y también alberga la nave de vinificación que utiliza el sistema diseñado en la bodega de Haro para el transporte no agresivo del mosto. Se trata de un sistema adaptado a la nueva bodega que combina unas tolvas basculantes, depósitos de acero inoxidable que se elevan por medio de grúas y la precipitación por gravedad del mosto a los depósitos de fermentación.

La segunda planta se sitúa a seis metros por debajo de la principal y representa una original sala de barricas apiladas en forma circular hasta dos alturas que dispone de luz natural.

El segundo edificio, colocado a continuación de la tina y que también dispone de acceso a los túneles, alberga las oficinas, salas para las catas de vinos y la línea de embotellado con capacidad para 12.000 botellas/hora.

El tercer y último edificio dispone de un gran almacén para producto terminado y las oficinas destinadas a las gestiones de expedición.

Gracias al planteamiento de construcción que ha diseñado el arquitecto Philippe Mazieres, la entrada en funcionamiento de las nuevas instalaciones se ha ido realizando de forma paulatina y en el 2004 se encontraba a pleno rendimiento.

Viña Real de C.V.N.E. ha visto reconocido su impresionante diseño y su estructura con importantes galardones arquitectónicos. Obtuvo el primer premio en la categoría de estructura en el concurso celebrado en Francia con motivo de la Feria Expobois. Este premio ha valorado el trabajo realizado por el arquitecto Philippe Mazières y por las ingenierías Idom (España) y Batut (Francia) y las empresas José Martín (España) y L'atelier d'agencement (Francia), en la realización de una espectacular tina de 56 metros de diámetro por 16 metros de alto.

Por otra parte, esta Bodega ha obtenido el galardón de los Premios Best of Turismo Vitivinícola 2004/2005, en la categoría de Arquitectura, y ha representado a España en el certamen internacional que tuvo lugar en Melbourne en noviembre de 2004.

Además, desde el año 2006, Viña Real se ha convertido en la primera bodega de España adaptada íntegramente para invidentes y discapacitados visuales mediante una señalización especializada para permitirles una visita completa a la bodega. Para llevar a cabo la señalización especial, se han confeccionado una serie de textos e infografías que, traducidos a braille y en unas placas y soportes especiales, han sido colocados en diferentes lugares de los edificios que dan forma a Viña Real.

CVNE recibió por este proyecto el 'Cascabel de Oro' de manos de la ONCE. El galardón reconoce la labor de la Compañía por acercar el mundo del vino a los invidentes y discapacitados visuales.

VIÑEDOS DEL CONTINO

En los años setenta C.V.N.E. buscaba algo nuevo, algo que no existía hasta el momento en Rioja. Las influencias francesas que habían estado presentes en casi todas las bodegas riojanas nunca habían alcanzado a extender el método de elaboración del 'chateau' Bordelés: pequeña producción de vino, utilizando exclusivamente viñedos propios lindantes.

Tras una búsqueda exhaustiva dieron con unas tierras, en el municipio de Laserna, próxima a Laguardia, en la zona de Rioja Alavesa. Se trataba de una casa solariega rodeada por una finca de 62 hectáreas, en un meandro del río Ebro, que la circunda y formada por terrenos aluviales, de composición básicamente arcillo-calcárea. La peculiar orografía de esta finca le confiere a Viñedos del Contino un mesoclima que impregna la elaboración y la cata de sus caldos.

El nombre procede de un personaje, el Contino Pedro de Samaniego. La distinción de Contino se concedía al oficial al mando de cien soldados de la Guardia Real que velaban "continuamente" por los monarcas y su familia.

La calidad de la uva y del proceso de elaboración de los vinos es definida y vigilada día a día por el enólogo Jesús Madrazo.

VINOS

CUNE

Actualmente bajo la marca Cune se encuentran las variedades Crianza, Reserva, Rosado y Blanco.

El primer vino que se produjo en la Bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Inicialmente se produjo un tinto clarete, vino fino al estilo de los 'claret' del Medoc Bordelés. Así era el vino demandado por productores y 'negociants' franceses de fines del s. XIX, que, al ver sus vides arrasadas por la plaga de la filoxera, satisfacían la demanda de sus vinos con Cune.

Este vino evolucionó hasta convertirse en el 'Crianza', conocido antes como 'Tercer año'. Su éxito propició la creación de los Cune 'Cuarto año' y 'Quinto año', hoy conocidos como Cune Reserva, vino fino de Rioja **Alta**, de al menos dos años en bodega y uno en botellero.

Otro de los caldos más antiguos es el 'Cune blanco', nacido en los primeros años de la bodega, enfocado en la uva dominante Viura. Se trata de un vino joven, fresco, suave, de gran calidad y naturalidad. Finalmente, se encuentra el 'Rosado' que se elabora generalmente sólo con uvas de la variedad Garnacha tinta.

IMPERIAL

Imperial es uno de los grandes vinos finos tintos de España. Un clásico Riojano, nace en los años veinte. Su nombre viene de embotellados especiales para el mercado inglés, denominados "Pinta Imperial" (una pinta inglesa, o imperial, medio litro aproximadamente).

Desde 1928 se puede apreciar este vino en buenos restaurantes y tiendas de toda España. Se ha caracterizado siempre por su altísima y constante calidad, en todas sus añadas.

La gama de vinos Imperial sólo incluye "Reserva" y "Gran Reserva" y su elaboración sólo se da cuando se producen cosechas excepcionales en Rioja Alta. Esta circunstancia unida a un mínimo de 36 meses en barricas, hacen que el vino mejore extraordinariamente en botella con el paso de los años y se presenta sutil, refinado, ligero fragante, aromático y armonioso.

MONOPOLE

Este vino blanco se crea en 1915, y se ha convertido en un clásico Riojano. Se trata de un vino joven, afrutado, seco, ligero y fresco que se elabora en Haro, en la Bodega pionera de C.V.N.E. Monopole posee un color amarillo pálido de aspecto brillante con tonos verdosos. En nariz presenta los aromas característicos de la viura; es decir, aromas de fruta verde, como manzana.

CORONA SEMIDULCE

Este vino blanco surge en la tónica de los vinos blancos franceses dulces. Es un vino de color amarillo-dorado de luminosa transparencia, suave, algo dulce y con perfumes de fruta.

REAL DE ASÚA

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Rioja Alta.

Esta es la línea de más alta calidad de la bodega. Se emplean uvas de la variedad tempranillo, procedentes de los viñedos de Villalba con más de 40 años, a los cuales se les hace un minucioso seguimiento durante todo el ciclo vegetativo y se realizan las prácticas de cultivo necesarias para obtener uvas de mayor calidad. Se vendimia con una primera selección en viña cortando los mejores racimos de grano pequeño. El transporte a bodega se realiza en cajas. Las uvas, una vez enfriadas en una cámara frigorífica, se vierten en la mesa de escogido para una segunda selección.

El traslado de las uvas de la estrujadora/despalladora hasta a la tina de fermentación se realiza, como no podría ser de otra manera en esta casa, sin bombeos y sin tuberías.

Realizado el encubado largo tradicional en tinajas de madera y en el momento óptimo del descubre, el vino pasa a barrica nueva de roble francés. Un minucioso seguimiento analítico y organoléptico nos permite decidir el momento óptimo para el embotellado.

VIÑA REAL

La marca Viña Real salió al mercado en 1920 con un tinto elaborado con uvas de Rioja Alavesa, ya que C.V.N.E. tenía una serie de viñedos situados por los alrededores del viejo Camino Real, lo que precisamente inspiró el nombre de la marca.

Desde su nacimiento ha sido jerarquizado en simbolismo de Plata (Crianza), Oro (Reserva) y Gran Reserva. Sólo de las grandes añadas se elabora el Gran Reserva. Son vinos propios de Rioja Alavesa, con un carácter robusto, afrutado, con gran estructura y con una capacidad demostrada de envejecimiento.

La familia Viña Real se completa con la variedad de Blanco, obtenido de uvas seleccionadas de la variedad autóctona viura y fermentado en barrica de roble nuevo durante un tiempo de 15 a 20 días. Tras un período de crianza en las se procede a trasegar el vino para su posterior embotellado.

PAGOS DE VIÑA REAL

Pagos de Viña Real nace con la vendimia 2001, dado el excepcional estado del viñedo. Así decidimos que este vino fuera el primero elaborado en nuestra nueva bodega Viña Real, situada en Rioja Alavesa.

Las uvas proceden de viñedos viejos seleccionados y cuidados para la obtención de un tempranillo de grano pequeño, suelto y sano. Los viñedos rodean la nueva bodega y la vendimia seleccionada se realiza a mano, transportándose en cajas.

Esta limitada y elegida producción, fermenta en depósitos de pequeña capacidad con mayor diámetro que altura, que proporcionan mayor superficie de contacto del mosto con los hollejos y facilitan, mediante los remontados y delestages adecuados, la obtención del color y la estructura deseados.

La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés, así como su crianza antes del embotellado

CONTINO

La filosofía de los vinos de Contino nace de la mejor tradición riojana y de un microclima y un terroir excepcionales, que permiten ya desde la década de los 70 hacer un Contino Reserva aplaudido por su carácter frutoso, moderno y elegante a la vez.

Es precisamente esto lo que se pretendía en la evolución posterior de Contino, una línea clásica de Reserva y Gran Reserva fieles a la tradición, pero que reflejen la definida personalidad de la bodega, y una línea actual con vinos de viñas específicas dentro de Contino más estructurados, más frutosos y aromáticos.

La tendencia moderna está marcada por el Viña del Olivo y el Graciano monovarietal. Son vinos que no pierden la elegancia y la armonía, combinando bien con los placeres de la buena mesa.

Contino fue pionero en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido Riojano. Empleando de un 10 a un 15% en todos sus vinos logra frescura, aromas intensos y carácter único. En un proceso de mejora continua, como su nombre indica.