

Los vinos de Bodegas Emotion, alabados por restauradores de prestigio

Publicado el 29 de Septiembre , 2014 por N.B // REDACCIÓN (autor)



Bodegas Emotion -especializada en vinos elaborados artesanalmente para no alterar el sabor de sus cepas centenarias- ha logrado el respaldo y reconocimiento de restauradores de prestigio incluidos en la Guía Michelin. Así, los restaurantes de Arzak, Subijana o Berasategui han incluido el primer caldo producido por Bodegas Emotion en sus respectivas cartas de vinos “por su mimada elaboración y las emociones que despiertan”.

Bodegas Emotion, que cuenta con viñedos centenarios en las localidades Baños de Ebro, Laguardia (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), centra su actividad en la elaboración de **vinos singulares elaborados artesanalmente en todo el proceso de elaboración** para no alterar el sabor que viene de la cepa.

El valor diferencial de sus caldos son las emociones que ofrece, gracias a su mimada elaboración. De ahí el nombre de la bodega. “Cada año, – explica

Asier Arriluzea, experto enólogo e impulsor del proyecto Emotion- *el viñedo nos manifestará una emoción diferente. Manda la naturaleza, no la enología intervencionista*".

El primer caldo de la bodega, '**Emotion Illusion**' -**de la Añada 2010 y elaborado con uva Tempranillo** de viñedos de Baños de Ebro (Álava)- ha permitido una producción exclusiva (y prácticamente vendida) de mil botellas. Esta producción ha sido alabada ya por restauradores de prestigio "*por su mimada elaboración y las emociones que despiertan*".

Así, los caldos de esta añada **han llegado a varios restaurantes '3 Estrellas Michelin'**, como Arzak, Etxebarri, Azurmendi, Subijana, Berasategui, "*e incluso nos lo han pedido mercados como China y Japón, donde han enamorado a destacados restauradores y críticos de vino*", adelanta Arriluzea.

En los próximos meses comenzará a distribuirse la **segunda añada de 2012**, con un volumen de botellas que duplicará a la primera y que será comercializada por la plataforma de comercio electrónico [Nolatan](#), que se encargará de gestionar su logística y distribución, incluso en los mercados exteriores.

Además, la siguiente añada, de 2013, **alcanzará las 3.000 unidades**, volumen que prevén no superar en posteriores temporadas, "*ya que queremos mantener la calidad del vino*", revela Asier Arriluzea, quien destaca que las nuevas añadas "*van camino de seguir la senda exitosa de la primera*"

Búsqueda de la perfección

Para poner en marcha el proyecto, Arriluzea – que además de enólogo, es arquitecto especializado en el diseño de bodegas – recorrió diez provincias de España y Francia de gran tradición vitivinícola hasta encontrar en Laguardia, en la Rioja Alavesa, el suelo idóneo para su objetivo.

La idea era encontrar un terreno que proporcionase un vino de alta calidad y con la meta de "**emocionar al cliente, buscando casi la perfección**". *Buscábamos un suelo y viñedo que emocionara al verlo, olerlo, tocarlo y como no, al probar el vino que sale de su viñedo*", destaca Arriluzea.

Este responsable pone en valor la estrategia por la máxima calidad de los vinos de Bodegas Emotion. Así, el trabajo manual de viñedo continúa con una

vendimia recogida en su punto justo de maduración y trasladada en camión frigorífico.

De igual modo son importantes varias mesas de selección de uva, la enología sin bombas, los diferentes depósitos por parcela y toda una elaboración sin aditivos enológicos. Son vinos que no incluyen ningún tipo de producto enológico que pudiera enmascarar el sabor original de la uva de una zona geográfica determinada.

En definitiva, la filosofía de Bodegas Emotion se centra en la idea de que **el vino tiene que saber “a lo que da la cepa en cada diferente añada”**. “Creemos -destaca el impulsor del proyecto- *en la pureza del sabor y la emoción que nos regala la naturaleza cada año*”, revela Arriluzea.