

XIII ENCUENTRO DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE: "FORO DE EMPRENDIMIENTO ALIMENTARIO"

zaragoza, 19 de febrero de 2025



bodegas alodia



Bodegas Alodia - Ctra. A1229 km 11,3 - CP22147 - Adahuesca - Huesca
www.alodia.es contacto@alodia.es

bodegas alodia

Bodegas Alodia nació en 2005 como un proyecto familiar. En 2001 se plantó el viñedo, con el firme objetivo de recuperar las tres variedades autóctonas ancestrales del Somontano: Alcañón, Moristel y Parraleta.

Además, durante estos casi 20 años de trayectoria, hemos ido creando nuevos vinos con estas variedades. Experimentando con vinificaciones singulares, algunas nuevas, y otras recuperadas de la tradición del Somontano, para ofrecer la mejor representación de la esencia de nuestro terroir.

En los últimos años, el mayor esfuerzo ha ido encaminado en mejorar los criterios de sostenibilidad de nuestra bodega, pero no sólo siguiendo normas de eficiencia energética, si no en otros parámetros menos evidentes, pero tan importantes: protección de la biodiversidad, fijación de población, creación de oportunidades sociales, economía circular y creación de oportunidades de trabajo.

bodegas alodia las personas

Sergio Labata

Adahuesca (Huesca), 1978. Ingeniero Agrónomo. Licenciado en Enología. Master en Agricultura ecológica y comercio exterior

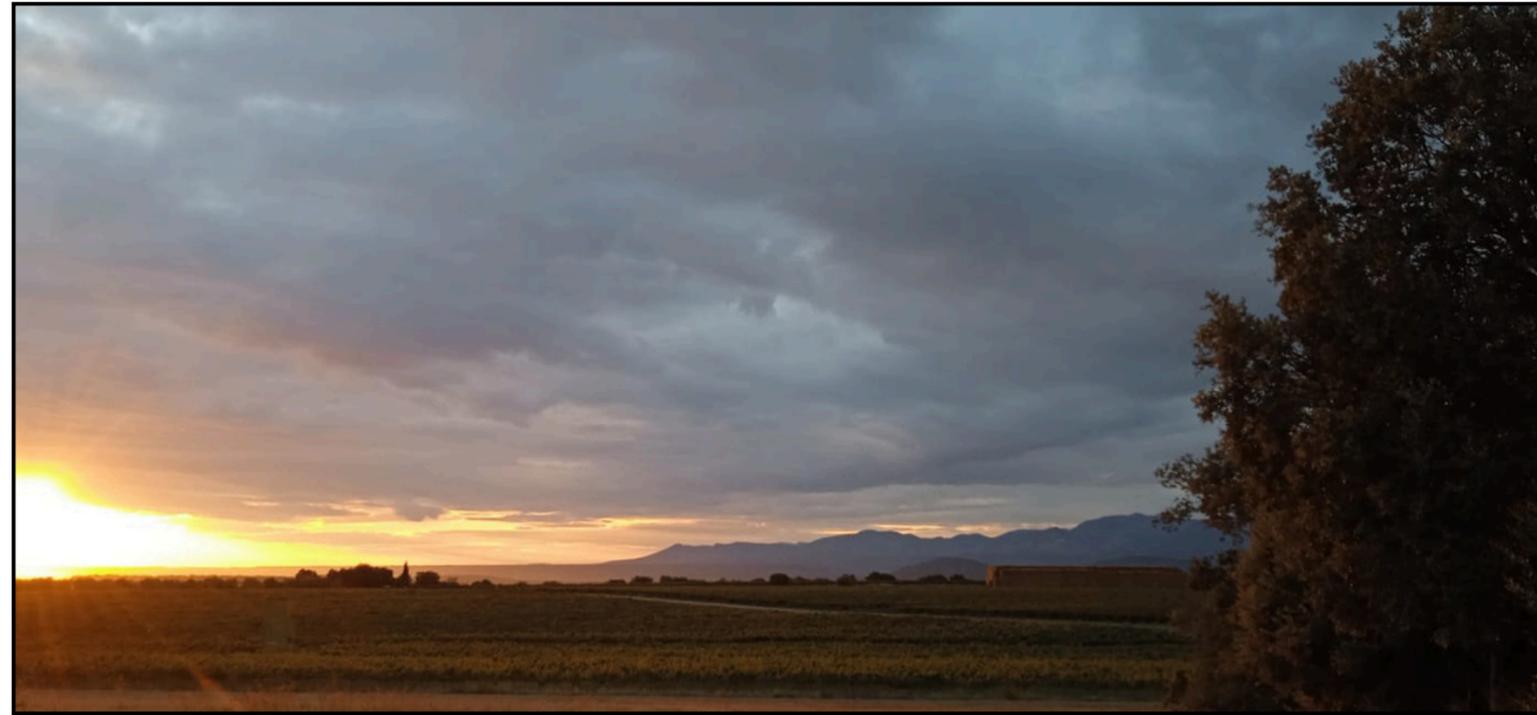
Siempre quiso dedicarse a algo que le permitiera quedarse en su pueblo. Algo que tuviera que ver con la tierra. Desde muy joven, en el garaje de casa, comenzó a hacer las primeras vinificaciones. Es uno de los enólogos más jóvenes de la DOP Somontano, pero una de las personas que más ha estudiado las variedades locales, que se ha atrevido a hacer los vinos más exclusivos de la denominación.

Beatriz Martínez

Arrieta (Bizkaia) 1974. Licenciada en Periodismo. Experta en comunicación corporativa y WSET3

El periodismo siempre fue su pasión, y lo ejerció en diferentes medios de Madrid y Zaragoza, hasta que se incorporó 100% a la bodega, para emprender, junto a su marido, el proyecto que Bodegas Alodia es ahora. Tras formarse en sumillería y cata sensorial, dirige el área de enoturismo y distribución de la bodega.

cruceños



Viñedos a 640 metros, orientación noreste. 17 hectáreas. En Adahuesca Secano. Producción media por hectárea de 4.000 kgr

Clima Continental Mediterráneo. 14° y 550 litros medias anuales

Tierras arcillosas, sueltas, canto blanco

Espaldera. Marco 3 x 1,20m

Variedades: Alcañón, Parraleta, Moristel, Garnacha tinta, Garnacha Blanca, Macabeo, Cabernet, Syrah, Chardonnay

sostenibilidad en el viñedo

Agricultura de precisión
Calles vegetales
Mínimo laboreo
Tratamientos preventivos
Aclareos el viñedo
Control de la canopia
Vendimia nocturna
Selección de racimos



la bodega

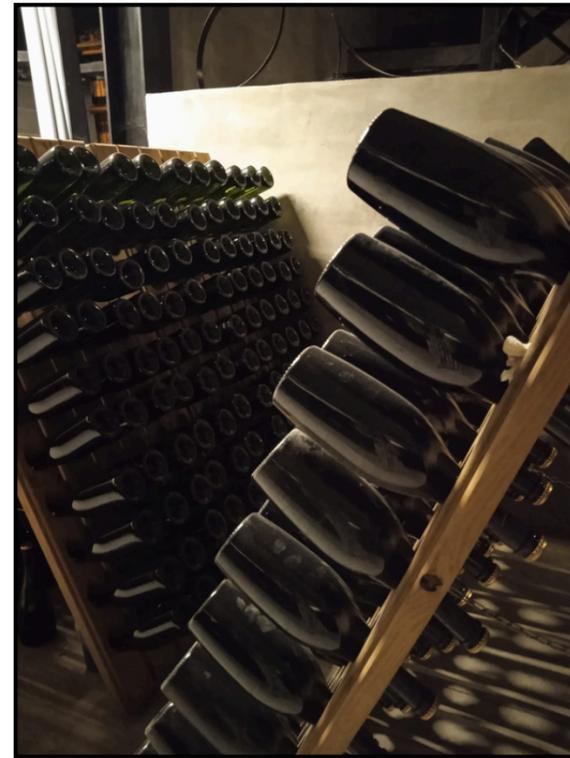


1000 metros sala de elaboración
1000 metros sala de embotellado, etiquetado
y preparación
300 metros sala subterránea



Control natural de la temperatura
Placas solares, eficiencia energética
Reciclaje y uso eficiente de los hollejos
Reciclado de funjibles
Uso de material reciclado
Eficiencia en el consumo hídrico

la bodega



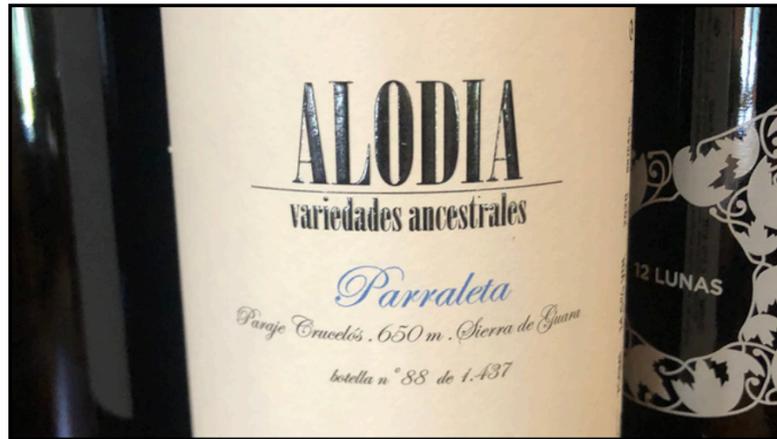
vinificaciones singulares con variedades ancestrales

recuperación de vinificaciones tradicionales

nuevas técnicas de crianza

recuperación de elementos antiguos de vinificación: prensas, ánforas

los vinos



monovarietales
variedades ancestrales



parajes
tradicionales

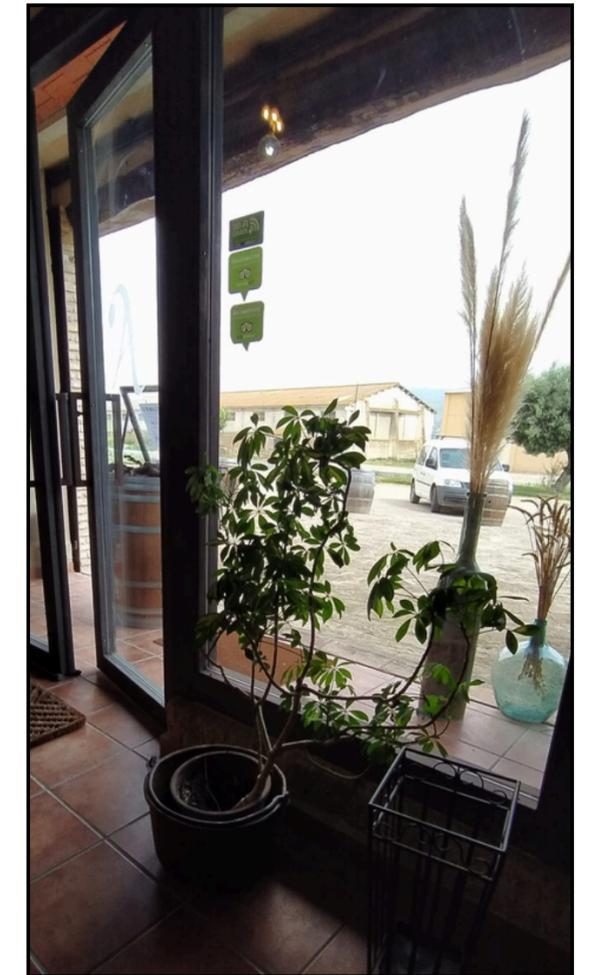


microvinificaciones



champenoise

enoturismo

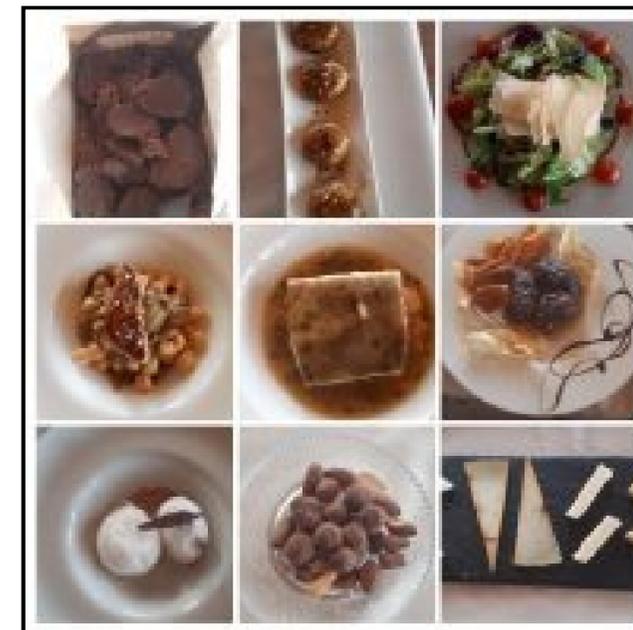


visitas guiadas con cata: desarrollo de las capacidades sensoriales
Presentación de productos locales, eventos culturales
Pequeños eventos a medidas

enoturismo



El Alcañón de Alodia es nuestro restaurante
Cocina propia
Turismo sin prisa
Recetas tradicionales
Productos km0



Bodegas Alodia. Cadena de valo



- Actividad empresarial sostenible
- Creación de subactividades generadoras de riqueza
 - Visitas y catas
 - Restaurante
 - Eventos empresariales
 - Eventos culturales
- Creación de puesto de trabajo
- Fijación de la población
 - infraestructuras
 - desarrollo coyuntural
- Cuidado de la biodiversidad
- Ejemplo de prácticas sostenibles
 - transmisión de conocimientos
 - creación de sinergias

Nuevos embases para el vino

2020 última fase de la bodega bajo criterios de **sostenibilidad**

Eficiencia
energética

Placas solares
Control consumo agua
control temperatura salas

biodiversidad

Variedades ancestrales
Viñedo experimental

economía circular

Poca como abono
Hollejos como abono
Reciclaje

nuevos embases
del futuro más
sostenibles????



#paperbottle



90% material reciclado

Reciclable

Reduce en un 84% la huella de carbono

Se reduce en hasta un kilo el peso de una botella convencional

Apertura a otros mercados

Atractivo para el público más joven

Exportaciones a países con firmes convicciones medioambientales

PET



100% Reciclable

Reduce en más de un 70% la huella de carbono

Menos de 100grm de peso en vacío

Apertura a otros mercados

Atractivo para el público más joven

Exportaciones a países con firmes convicciones medioambientales

Bodegas Alodia.



Recibimos la invitación para participar en este estudio de la Unión Europea

- Cuatro años de estudio 2020 - 2024
- 16 países, 23 regiones
- Agricultura de montaña
- Retos demográficos
- Cambio climático
- Agricultura sostenible
- Importancia de las cadenas de valor
- El reto de la despoblación





**Esperamos que os haya interesado,
os esperamos en Adahuesca**

Si quieres probar nuestros vinos, acércate a
La Alacena de Aragón en la Calle Don Jaime I, nº16

Bodegas Alodia - Ctra. A1229 km 11,3 - CP22147 - Adahuesca - Huesca
www.alodia.es contacto@alodia.es