

PICOTEOS

Los productos ecológicos y artesanos se hacen visibles

DESCORCHES



Colección Vivanco 4 Varietales 2017

El vino de finca de producciones limitadas Colección Vivanco 4 Varietales 2017 ha recibido 93 puntos en el informe sobre Rioja recién publicado en 'The Wine Advocate'. Se trata de un vino potente y complejo. Un 'coupage' singular gracias a cuatro variedades autóctonas de Rioja (70% tempranillo, 15% graciano, 10% garnacha y 5% mazuelo) que el enólogo Rafael Vivanco ha seleccionado del viñedo familiar Finca El Cantillo.

Este vino destaca por su abundante fruta negra y roja muy madura, con elegantes matices a especias, tofe y regaliz, ideal para maridar con todo tipo de carnes rojas, de caza y guisos, o foie.

A. T.



Ignacio Melero y Fernando de Inza, con algunos de los productos ecológicos de Bioselecta. ALEJANDRO TOQUERO

Bioselecta agrupa a muchos pequeños productores aragoneses alrededor de una tienda y de la venta 'online'

POR ALEJANDRO TOQUERO

Bioselecta fue la primera marca registrada de producto ecológico en Aragón. De eso hace ya 15 años y desde entonces ha pasado por varias manos. En la actualidad, hay bastantes más productores ecológicos y artesanos que en 2005, así que las posibilidades de poner en valor su trabajo son mayores.

Este detalle es el que ha animado a Fernando de Inza y a Ignacio Melero a emprender la aventura de Bioselecta. En este año tan raro, su idea inicial ha tomado distintos rumbos y es ahora, a finales de 2020, cuando han definido claramente hacia dónde quieren ir.

«Al principio pensamos en trabajar, sobre todo, la exportación -comentan-, y con esa idea nos pusimos en marcha en enero hablando con productores y viajando a ferias; todo estaba listo cuando llegó la pandemia y nos tuvimos que replantear el proyecto». Durante los meses de confinamiento se les puso a tiro una tienda física en Zaragoza (Santa Cruz, 21) para la exposición y venta. En septiembre decidieron abrirla. «Aunque es muy pequeña -cuenta Fernando-, encaja con nuestra filosofía de producto artesano, ecológico y seleccionado».

De esta forma, la primera pata de la nueva Bioselecta se hacía

realidad con la presencia física, visible y tangible de las cuatro primeras conservas ecológicas que se etiquetan y comercializan con esta marca: alcachofas, yemas de espárrago blanco, espárrago verde y salsa de tomate. «Con ellas hemos empezado, pero la idea es seguir creciendo en referencias propias», aseguran los dos socios.

El resto de productos se venden con su marca original. Es el caso de los Chocolates Isabel, de Alcorisa; el aceite de Mis Raíces, de La Puebla de Híjar; las legumbres Naturalmente Bio, de Ráfales; el aceite, las aceitunas y los frutos secos de la Granja Brunet, de Fabara; el azafrán ecológico La Sábina, de Blancas, o las mermeladas de fruta y pimientos de Melada.

La mayoría de los productos están envasados y se ofrecen en conserva, aunque hay embutidos y algún queso como el de azafrán de La Carrasca. El listado se completa con vinos de las denominaciones de origen Somontano y Cariñena, además de la IGP Bajo Aragón. Y entre las cervezas, Borda ofrece hasta ocho referencias.

Todo se puede ver y comprar en la tienda de la calle Santa Cruz, pero es tan pequeña -apenas caben tres personas-, que la idea es que el mayor crecimiento se produzca a través de la venta 'online' (www.bioselecta.com).

Este canal ya está funcionando y con su puesta en marcha se cierra, de momento, la redefinición del proyecto. En la web, pero también en la tienda física, tienen un gran protagonismo las cestas de regalo. «Queremos aprovechar la campaña de Navidad, pero nues-

tros productos son ideales para regalar en cualquier momento del año», explican Fernando y Nacho. Su idea, además, es que sean cestas totalmente personalizadas.

El siguiente paso seguramente sea el de retomar la exportación. «Nuestra intención es llegar a los

países europeos donde más se consume ecológico como Alemania, Francia, los países nórdicos y, sobre todo, Suiza», prosiguen. Su catálogo de productos ya es lo suficientemente amplio como para que ese salto de Aragón al mundo se haga realidad en breve.