Enoturismo

Desde Celler Arufí se está desarrollando el enoturismo. Por el momento, se pueden visitar tanto las viñas como la bodega, y se pueden hacer rutas en bicicleta por la zona. FOTO: JOAN REVILLAS



Los vinos del Celler Arufí están calificados como D.O Terra Alta.



El equipo al completo del Celler Arufí, con los cinco trabajadores que forman parte de la familia e integran este grupo de trabajo.
FOTO: JOAN REVILLAS

Claves

El desarrollo del Celler Arufí va creciendo



Esteve Arufí en la bodega.
FOTO: JOAN REVILLAS

- **Proyección internacional** Uno de sus objetivos es ser líderes en el sector en la venta de vino ecológico de calidad y diferenciado, con proyección internacional y autofinanciación. Los vinos Arufí se expanden por el territorio catalán, llegando a Tarragona, Barcelona, Girona, Lleida... y también salen de la comunidad catalana hacia Alemania, Francia y Bélgica. Por el momento, todavía no han encontrado ningún distribuidor para comercializarlo por las Terres de l'Ebre, aunque están trabajándolo.

- **Su oferta** Desde la bodega producen aproximadamente 30.000 botellas de vino anualmente, con una facturación de 150.000 euros. Tres vinos jovenes (blanco, negro y rosado), con un precio entre 6 y 7 euros; y un crianza negro que se vende en el mercado por 15 euros. Esta es, por el momento, la oferta de la familia Arufí.

- **Venta a bodegas** No toda la producción de sus viñedos va dirigida a la producción de vino en el Celler Arufí. Aproximadamente entre un 35% y un 40% la siguien vendiendo a otras bodegas.

Vinos ecológicos Producción

Cultivo de viña respetuoso con el medio ambiente

El Celler Arufí nace en el año 2016 como una iniciativa de una familia de agricultores con el claro objetivo de encontrar un equilibrio entre el cultivo ecológico y la estrategia de negocio eficiente

MARIA NOCHE BO
BATEA

Crear negocio respetando el medio ambiente es posible. Eso es lo que quiere demostrar la familia Arufí, que ha encontrado el equilibrio perfecto entre el respeto y estimación por la tierra y los valores de estrategia empresarial. Dedicados al campo desde hace muchos años, los hermanos Joaquín Arufí y Esteve Arufí se tuvieron que hacer cargo de las viñas de la familia desde muy jóvenes, cuando su padre cayó enfermo. Desde entonces, no han dejado de tirar hacia adelante las tierras, el negocio, y a su familia. Así, hasta que han llegado a crear su propio negocio, el Celler Arufí, una bodega de vino ecológico, un producto que cuida la tierra y el consumidor.

Todo empezó a cambiar en sus viñedos en el año 2008, un punto de inflexión total para esta familia. Los hermanos Arufí se dieron cuenta, después de muchos años trabajando en el campo, que había una contradicción importante en el cultivo de sus tierras. Para ellos, no era coherente que a la tierra que les daba su fruto, la estuvieran castigando tirándole productos que pueden matar su biodiversidad. Desde ese momento decidieron buscar alternativas para seguir trabajando en lo que tanto les gusta, pero siendo consecuentes con lo que piensan y con sus valores. Fue en ese momento cuando hicieron la conversión hacia un cultivo ecológico.

Grandes cambios se produjeron en sus tierras. Por ejemplo, la producción se redujo drásticamente con el objetivo de que la uva tuviese más espacio.

Pasó el tiempo, y la familia seguía vendiendo su producción a diferentes bodegas, acercándose poco a poco, aunque no lo supieran, al segundo punto de inflexión en su negocio, el más importante. En el año 2016 se dieron cuenta de que tenían en sus uvas el fruto del esfuerzo, de todo el amor y respeto que le ponían a la tierra; y, en cambio, cuando las vendían, no sentían que este esfuerzo y valores se vieran recompensados.

Fue en ese momento, en el año 2016, cuando, con la ayuda de toda la familia, nació el Celler Arufí, con producción propia de vinos ecológicos. Un proyecto con la misión clara de preservar el entorno natural mediante cultivos respetuosos con el medio ambiente.

El Celler Arufí ha encontrado el equilibrio perfecto entre este amor y respeto por la tierra y el consumidor; y los valores empresariales como establecer estrategias o conseguir productividad, entre otros.

En este proyecto se han ido sumando algunos miembros más de la familia, entre ellos Laia Arufí, hija de Joaquín Arufí, quien estudió enología y controla la parte más técnica. En total, son cinco los trabajadores de la famila que se encargan tanto de las tierras como de la bodega.

«Además de este equilibrio, queremos dignificar nuestro trabajo como agricultores pagando precios justos por el fruto; mantener la proyección de empresa familiar y cuidar el bienestar de todos nuestros miembros. Eso es por lo que trabajamos», destaca Laia Arufí.