

# Arum Bodegas,

## la historia de dos amigos



**Una nueva bodega que marida la solera de Villa San Ignacio y la frescura de dos jóvenes e inquietos jarreros se instala en el corazón de Haro para contar la historia de la ciudad y la historia del vino**

**D**icen que si una vez eres adulto conservas amistades de tu niñez esa unión es inquebrantable. Arum nace de esa unión, es la historia de Carmelo Cámara y Felipe Tubía quienes se conocen desde que eran niños. Cámara ha crecido en la Plaza de la Paz, su familia regentaba el Platerías

justo al lado del quiosco de Laín Calvo, el de la abuela de Tubía.

Además de su arraigo y sus recuerdos comparten su pasión por el vino. Quien dice pasión dice dedicación porque estudiaron juntos un grado superior, luego ingeniería y más tarde enología.

Precisamente en su época universitaria empezaron a mascullar este proyecto. Sus ganas de hacer algo distinto en la vitivinicultura han hecho que se unan para crear la primera bodega urbana, artesanal, que verá la luz en un icónico espacio: Villa San Ignacio. En el ideario popular jarrero se encuentra la escalinata



autoescuela  
**BELMONTE**

Haro, La Rioja

Parque Pintores Tubía y Santamaría, 2

autoescuelabelmonte@fer.es

941 31 13 79

Centro de Sensibilización y Reeducción Vial



Desde 1961 elaboramos nuestros quesos con dedicación y cariño. Ha sido tu confianza la que nos ha permitido seguir creciendo a tu lado.

¡Brindemos por las fiestas, por nuestras raíces y por los sabores de siempre!





“ En el ideario popular jarrero se encuentra la escalinata

de la entrada, así como su doble puerta de madera. Y es probable que en la mente de unos cuantos que ya no son tan chavales esté presente su frontón, un elemento que no existía cuando se construyó el enclave que lleva perteneciendo a la familia de Cámara desde hace más de un siglo. Próximamente cruzar el umbral de esa puerta significará entrar en territorio ARUM, como relata Tubía “una pequeña bodega que

se va a abrir en el corazón de la ciudad”. Solo ellos saben la cantidad de tiempo que llevan detrás de este proyecto que cada vez está más próximo a convertirse en una realidad. Por poner una fecha Tubía detalla que “comenzamos a hacer vino en 2018 en una viña de la zona de San Felices con la idea de emular los vinos tradicionales de Haro siempre con un toque personal, porque nuestra idea era ha-

cer algo propio, especial”. Después de la pandemia encontraron el lugar perfecto para llevarlo a cabo: Villa San Ignacio. “Teníamos la propiedad, un lugar que nos ha dado muchas alegrías -matiza Carmelo- pero que en los últimos años estaba un tanto perdida porque la inversión necesaria para tenerla bien era muy grande. Teníamos la oportunidad de hacerlo ahí”. A pesar del tedio que suponen los trámites y gestiones para empezar a poner en marcha esa idea tan especial para la



30 años

Conservatorio de Música  
"Lucrecia Arana" de Haro

[www.conservatoriolucreciaarana.larioja.edu.es](http://www.conservatoriolucreciaarana.larioja.edu.es)

EN EL CENTRO DE  
**HARO**  
VIRIDEN DE LA VEGA 36

Polígono Entrecarreteras C/ Agricultura, 3A 26200 HARO  
☎ 666 534 313 ✉ [krossko@hotmail.com](mailto:krossko@hotmail.com)





 Espectaculos Krossko

ciudad y para Villa San Ignacio nunca han bajado los brazos y es que, a pesar de las dificultades, siempre ha podido más su pasión por el vino y por Haro. Es tan fiel su amor por Haro que nunca han trabajado en ningún proyecto del sector dentro de la ciudad.



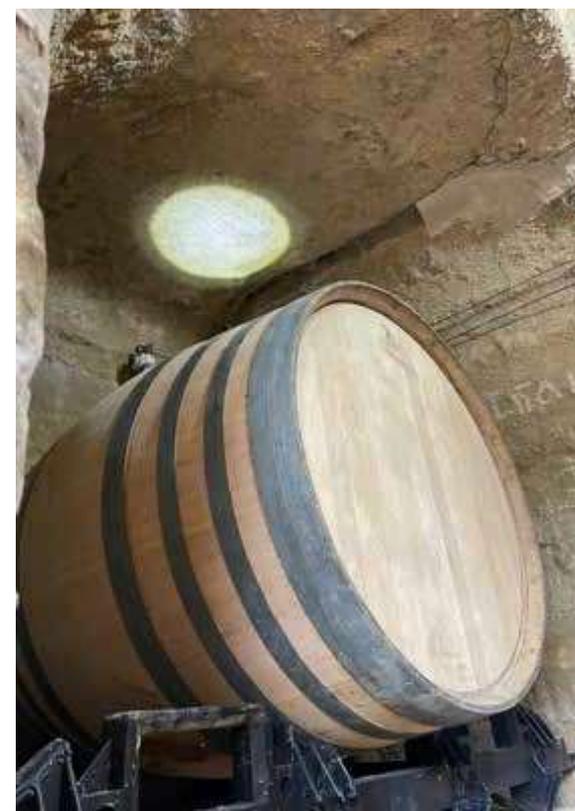
Villa San Ignacio seguirá conservando su esencia, la intervención que se está realizando es bárbara. Ni Carmelo ni Felipe desvelan del todo lo que va a suceder con la finca. Tubía asegura que “va a haber algún cambio”, mientras Cámara matiza que se va a “reconstruir lo que había en el pasado, porque la propiedad lleva más de cien años en la familia, pero vamos a recuperar la piedra que hemos visto tapada. Vamos a conseguir que recobre el alma de un sitio que nos ha dado siempre muchas alegrías”.

Los dos socios, los dos amigos, cuentan su proyecto con emoción. El camino ha sido costoso, pero ya comienzan a ver la luz de una idea, un sueño muy trabajado desde sus inicios que va a aportar a los vecinos de Haro y a todos los visitantes una experiencia única. De la primera viña de la zona de San Felices, luego sumaron viñedos en la

zona de San Vicente de la Sonsierra y en Cordovín. Aseguran que los terrenos escogidos no son fruto del azar sino de años de estudio de campo y de haber conocido el sector desde chavales cuando empezaron a buscar sus primeros trabajos en bodega. Destacan que su proyecto es artesanal desde el inicio, desde el trabajo en el viñedo, pasando por la elaboración o incluso el etiquetado todo se hace a mano. Detrás de este proceso que tiene su punto de romanticismo hay mucho trabajo, mano a mano, para sacar adelante sus producciones. Detrás de todo ese esfuerzo también hay un círculo de amigos que nunca se apartan a la hora de colaborar, “sobre todo a la hora de etiquetar,” comenta Felipe.

No tienen duda cuando se les pregunta qué ha sido lo más bonito del proceso hasta la fecha, Carmelo lo dice sin titubeos: “Lo mejor, sin duda,

es ver cómo estamos consiguiendo todo aquello que teníamos en mente desde la universidad”, algo con lo que Felipe se encuentra totalmente de acuerdo y recalca que “al haber tenido tanto tiempo para sacar adelante el proyecto también hemos tenido tiempo para diseñar muy bien todas las ideas”. Por lo tanto, el plan no tiene fisuras, han dado con la clave de aquello sobre lo que tanto habían hablado y ahora Arum ofrece seis vinos.



La expresión celta “Anam cara”, que significa alma gemela y resume la historia de amistad de sus dos protagonistas, da nombre a toda la gama completa de Arum que presenta tres tintos y tres blancos con nombres que van muy ligados a la villa y su historia porque “queremos recuperar la historia que ha tenido la casa. Este proyecto no es solo vino, también es historia. Estamos en el casco histórico, donde se creó Haro y eso en sí es toda una experiencia para quien venga a tomar un vino con nosotros”, asevera Carmelo Cámara.

Los vinos de Arum ya son conocidos por todos los jarros, son varios los establecimientos que ofrecen alguna de sus referencias. Además, la bodega hizo algo así como una puesta de largo en la última edición del Carnaval del Vino y ha participado en el mercado Agroalimentario HAROMas que se celebra cada primer domingo de mes en la Plaza de la Paz, el mismo sitio en el que Felipe Tubía y Carmelo Cámara comenzaron, probablemente sin saberlo, a construir su sueño cuando aún eran unos niños.

