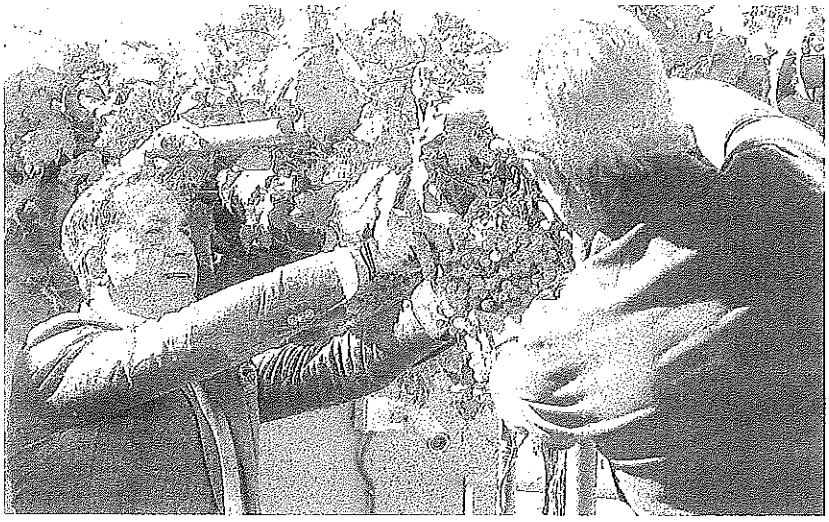

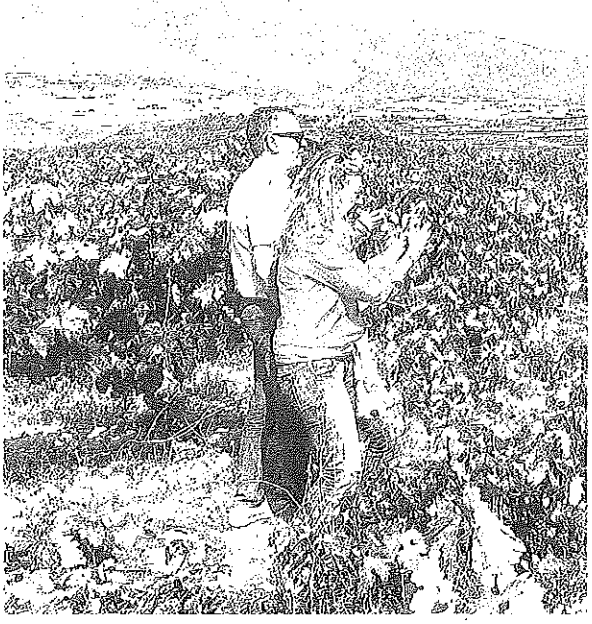

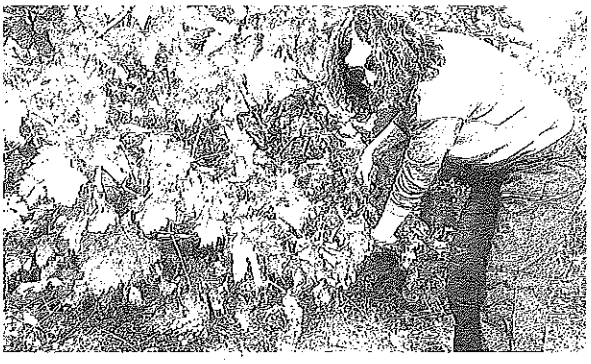

# PAGAR POR VIVIR LA EXPERIENCIA DE

## Las bodegas de Rioja Alavesa ofertan paquetes turísticos que incluyen **recoger la uva** y catar los vinos ◎ El **trabajo** de los **agricultores** se torna en ocio y cultura para los visitantes

✎ 📷 *Pablo José Pérez*

**LAGUARDIA** – Mientras centenares de personas se afanan por encontrar durante estas fechas un puesto de trabajo en las vendimias que les permita ganar un dinero, otros pagan precisamente por hacer esa labor: vendimiar. Eso sí, sin el agobio de las prisas, simplemente por tener la experiencia, pasar un rato y catar algún vino.

Vendimiar es todo un rito, un trabajo colectivo en el que tradicionalmente participaba toda la familia y amigos, incluso los niños, porque conlleva un fuerte componente de fiesta por la alegría que supone recoger el fruto al esfuerzo de un año de trabajo. Hace ya décadas, todos se encontraban casi al amanecer en los campos y se repartían las tareas que se iniciaban inmediatamente para aprovechar el fresco de la mañana. Luego venía el almuerzo, a la sombra de los remolques o de las higueras que tanto abundan en los ribazos de los regadíos. Y, después, tras pasar por la báscula se iba a la bodega ajena, o se descargaba la uva en la propia, y se veía entrar en el lago las uvas llenando de aromas el ambiente se convertía también en acontecimiento festivo. Lo mismo que el primer prensado para disfrutar del mosto más fresco.

Pues bien, en los últimos años, con el auge del enoturismo que se inició a base de catas, de recorridos por las bodegas para finalizar disfrutando de algunos vinos y de algo para picar, se ha pasado a una oferta turística en la que se invita a los visitantes a vivir esos momentos mágicos de la vendimia convirtiéndose en vendimiadores durante unas horas: de día o de noche, acudiendo en el todoterreno, tradicional o eléctrico, o en bicicleta; para disfrutar siendo los primeros en recoger los enormes racimos, o para fortalecer el trabajo en equipo como hizo la plantilla al completo del F.C. Calahorra la pasada semana.

La vendimia del equipo de fútbol calagurritano se hizo viral en las redes y en los medios de comunicación, pero vendimias curiosas hay muchas y alguna de ellas de gran altura. Como la que realizaron Fernando Remírez de Ganuza, propietario de esa prestigiosa bodega de Samaniego, y Manuel Moratiel, presidente y propietario del Hotel Wellington, de Madrid, uno de los más importantes de la capital del Estado.

Y es que, resulta que ambas personalidades coincidieron en un viaje a Nueva York y se quedaron sorprendidos por la cantidad de huertas que se han creado en los áticos de muchos edificios. La idea les gustó y. Moratiel comenzó creando un huerto en lo alto del hotel, en plena calle Velázquez de Madrid, y Fernando Remírez de Ganuza aportó unos sarmientos de viura, tempranillo y garnacha procedentes de Rioja Alavesa. Dos años después, y tras la atenta supervisión del especialista agrónomo José Ramón Lissarrague, los dos protagonistas de esta historia se convirtieron en vendimiadores y recogieron alrededor de 150 kilos de uvas que ahora se van a convertir en una decena de vinos magnum cuyo destino será una subasta de la Fundación Wellington para destinar ese dinero a una causa solidaria que aún no se ha decidido.

Tanto se ha popularizado la vendimia que otros, incluso, pagan por trabajar. Es el caso de la propuesta para participar en la recogida de la uva y el pisado en Bodegas Palacio, en Laguardia, para degustar, incluso, el primer mosto. Una experiencia que se complementa con la cata de varios de sus vinos y el regalo de un kit de vendimia formado por un sombrero y un delantal de la bodega. El precio para los adultos es de 38 euros y el de los niños, 15.

Bodegas Campillo, por su parte, sugiere distintas experiencias por 25 euros por participante. Los días 20 y 27 de este mes, como ya hizo el 12 y ayer, a las 10.30 horas, ofrece la experiencia en vendimia, con recorrido por el viñedo para aprender todo sobre el cultivo de la vid y poder vendimiar las uvas que se pisarán de manera tradicional para probar su propio mosto. Más tarde, la bodega concluirá la visita con una

Remírez de Ganuza y Moratiel vendimiando, un descanso, turistas vendimiando en Villa Lucía, una visitante recoge uva y pisando uvas en El Fabulista.

# LA VENDIMIA

degustación de dos vinos y un aperitivo frío. Del mismo grupo, en Bodegas Faustino, de Oion, proponen un taller olfativo al precio de 20 euros con visita a la bodega, en el que el ganador del taller recibirá un premio. La experiencia terminará con una degustación de cuatro de sus vinos, junto con un aperitivo, además de disfrutar de una visita teatralizada por la bodega y un concurso de fotografía.

Otra propuesta singular es la que ofrece Bodegas Izadi, en Villabuena de Álava, que abre sus puertas para poder conocer el viñedo más emblemático de la bodega con *El regalo sobre ruedas*, un paseo en bicicleta eléctrica por el *corazón* de Rioja Alavesa. Por su parte, Bodegas Baigorri, en Samaniego, prioriza la gastronomía de la mano de una experiencia, junto a su enólogo Simón Peregrina, con recorrido por sus viñedos y bodega, cata de vinos premium y menú degustación elaborado con productos locales, compuesto por seis platos maridados con cuatro referencias de vinos Baigorri.

**El precio para los adultos es de 38 euros y el de los niños, 15 por vivir la experiencia de vendimiar y catar vinos en Bodegas Palacio**

**Campillo sugiere distintas experiencias por 25 euros y Faustino propone un taller olfativo por 20 euros con visita a la bodega**

Las siempre llamativas Bodegas Eguren Ugarte, en Laguardia, reciben hasta el día 29 especialmente a familias que quieran disfrutar de una actividad al aire libre, con visita a las instalaciones y cuevas de la bodega, paseo por el viñedo, recolección y pisado de uva y almuerzo con cata de mostos para niños y vinos para sus padres. El precio del paquete completo es de 25 euros para los mayores y 15 para los niños.

En el interior del recinto amurallado de Laguardia Bodega El Fabulista ofrece visitas todos los sábados por la tarde durante septiembre y octubre. También habrá rutas guiadas todos los días con degustación de dos vinos, haciendo mención al estado de la uva y realizando muestreos de éstas para ver su grado de azúcar. Además, se ofrece a los visitantes la oportunidad de meterse en la prensa durante un rato para poder pisar las uvas y disfrutar de sus sensaciones.

En Baños de Ebro, Bodegas Amador García ofrecen el taller de vendimia del 22 de septiembre al 10 de este mes. En esas fechas, los visitantes pueden disfrutar de primera mano la vendimia, comenzando en el viñedo y aprendiendo a vendimiar. También se hizo una visita a la bodega donde se explicaba el proceso de elaboración de sus vinos para acabar con una cata.

Bodegas Valdemar, por su parte, ofrece mañana lunes una vendimia accesible, con motivo del Día internacional del bastón blanco, donde a través de los sentidos del olfato, tacto y gusto, los visitantes recorrerán todo el proceso de elaboración del vino. Comenzará por la recogida de la uva, continuando con el pisado para sentir su tacto y cómo se prensa. Posteriormente, el visitante podrá disfrutar de una cata maridada de tres vinos con tres aperitivos, pero antes de la degustación se pondrá a prueba el olfato con un juego de aromas. Asimismo, para los niños se ha previsto un juego para ayudar al Conde de Valdemar a encontrar las uvas mágicas que se han perdido en la bodega.

Como no podía ser menos, ya que son pioneros en esta actividad de organizar vendimias destinadas a visitantes, el centro temático del vino Villa-Lucía ha llevado a cabo una vez más la experiencia de vendimia y pisado de uvas. Hoy domingo será el último día de esta campaña y, además de recogida de uvas, cata, pisado y degustación del primer mosto recién obtenido mediante el pisado, habrá una visita al centro de interpretación del vino y la proyección-experiencia en 4D *En tierra de sueños*, que ha obtenido 17 premios internacionales. También algunas casas rurales se han apuntado a estas ofertas especiales de actividades de vendimia, como La Molinera Etxea, en Samaniego, que propone tres packs para disfrutar de la vendimia. Insólitas y siempre sorprendentes son las propuestas que realiza la empresa Enoaventura, que acaba de abrir uno de los alojamientos rurales más espectaculares de Rioja Alavesa en Lapuebla. Entre sus muchas actividades ofrece una sorprendente *Wine sunset experience*, con una ruta en 4x4 eléctrico entre viñedos. Y no son las únicas ofertas. Es la otra cara de la vendimia, que se funde el duro trabajo de agricultores y temporeros. ●

Bazkide eguna, sarrera: 5 euro (18 urtetik beherakoek 3 euro eta Arabako Bertsozale Elkarteko bazkideek doan)