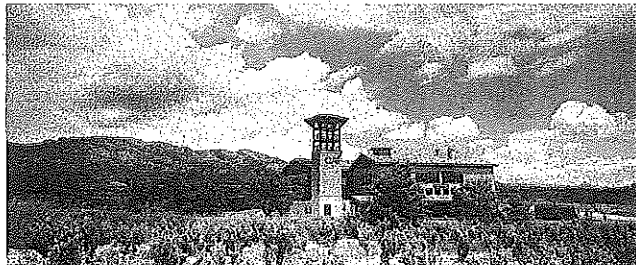


## Visita a bodega con cata y menú chuletillas

oferplan.elcorreo.com

Sumérgete en el mundo del vino con una visita a las **Bodegas Arabarte** con cata de 3 vinos y un delicioso menú

**Oferplan**  
EL CORREO



**Bodegas Arabarte**  
**La Despensa de Arabarte**  
Ctra. Samaniego, s/n  
Villabuena (Álava)  
Tel. 945 609 270

29€ 48€ <sup>10%</sup> 40%

### El cupón incluye:

- Visita guiada a Bodegas Arabarte
- Cata de 3 vinos con degustación
- Comida en el Restaurante "La Despensa de Arabarte":
  - Entrantes a compartir:
    - Mousse de pato caramelizado
    - Pimientos del piquillo asados al horno de leña
  - Primer plato:
    - Patatas a la riojana
  - Segundo Plato (a elegir entre):
    - Chuletillas de cordero
    - Bacalao a la riojana
  - Postre:
    - Hojaldre relleno de crema con baño de chocolate
  - Bebida: Arabarte 100% tempranillo (1 botella para cada dos)

\*Cupón válido por persona. Compra mínima de 2 cupones

1 Entra en [oferplan.elcorreo.com](http://oferplan.elcorreo.com) y regístrate

2 Busca tu oferta y cómprala

3 Canjea tu cupón siguiendo las instrucciones de la oferta

La Tienda de El Correo C/ Flor/Na, 18, Victoria Gasteiz  
Horario: L-V de 10 a 13:30 y 17 a 19h. Sábado cerrado

El Correo se reserva el derecho de modificar o cancelar esta oferta sin previo aviso. La oferta no es acumulable con otras ofertas. La oferta no es válida para compras online. La oferta no es válida para compras en el extranjero. La oferta no es válida para compras en el extranjero. La oferta no es válida para compras en el extranjero.



## Bodegas Valdemar, mejor experiencia innovadora en enoturismo

### PREMIO INTERNACIONAL

:: Bodegas Valdemar, con sede en Oion, acaba de obtener el premio internacional a la experiencia enoturística Innovative Tourism Experience, concedido por la publicación mundial especializada Drinks International que analiza la labor de las empresas del mundo del vino y los licores.

Se trata, según Ana Martínez Bujanda -junto a su hermano Je-

sús, la quinta generación de la familia al frente de la compañía riojanoalavesa-, de un reconocimiento internacional «a nuestro labor. Todo el esfuerzo que estamos haciendo para acercar el mundo del vino al mayor número de personas se ve recompensado por esta distinción. Y ya estamos trabajando con la misma vocación en nuestra bodega de Estados Unidos».

Porque Valdemar prevé abrir en abril su nueva planta en Walla Walla, en Washington. La región se denomina State Wines. «Está ahora comenzando a andar y tiene muchas potencialidades de crecimiento del que queremos formar parte», explica Martínez Bujanda.



Badiola y Gómez se dan la mano tras sellar el acuerdo.

## La Obra Social 'la Caixa' y la patronal SEA apuestan por el emprendimiento

### ACUERDO RENOVADO

:: La Obra Social 'la Caixa' y la patronal SEA Empresas Alavesas han renovado por sexto año consecutivo el acuerdo que mantienen para el fomento de la inserción laboral y el emprendimiento. El convenio ha sido rubricado por Pascal Gómez, presidente de la organización alavesa, y Juan Pedro Badiola, director territorial de CaixaBank en Euskadi y Cantabria.

En virtud de este acuerdo, los emprendedores que hayan puesto en marcha una empresa podrán beneficiarse de ayudas en los primeros años de implantación de sus proyectos. En ese catálogo de servicios están la elaboración del plan de comunicación interna y externa de la empresa, prevención laboral, optimización y posicionamiento en redes sociales, estudios sobre ayudas e incentivos institucionales o asuntos como el análisis del marco normativo, impacto ambiental o protección de datos. En 2018, el acuerdo entre la Obra Social 'la Caixa' y SEA ya se enfocó a este tipo de ayudas, de las que se beneficiaron 35 firmas alavesas.

## Ribabellosa acogerá el domingo 20 la feria internacional de la trufa negra

### ESLOVENIA, INVITADO

:: Más de cuarenta expositores, diversos talleres de cocina y demostraciones de búsqueda del hongo más preciado de la gastronomía formarán parte el domingo 20 de enero de la cuarta edición de la feria internacional de la trufa negra, que se celebrará en Ribabellosa. La localidad, situada en Ribera Baja, volverá a acoger una de las citas más importantes para los amantes y expertos de la trufa. En esta ocasión, el país invitado será Eslo-

venia. Y el experto que compartirá todos sus conocimientos con los asistentes será Tine Grebenc, investigador y doctor en Biotecnología, que trabaja para el Instituto Esloveno de Ingeniería Forestal de Liubliana y es autor de numerosas publicaciones sobre truficultura, destaca la alcaldesa de Ribera Baja, Miren Santamaría.

Los prestigiosos cocineros Jon Estivarez, propietario y chef en Atabaka Jatetxea y Falerina Taberna, e Iñaki Diente, chef y 'gastro-guía', dirigirán un taller de cocina y realizarán un 'cooking show' centrado en la trufa. Se hablará de las variedades de este hongo, los usos que tiene, su importancia nutricional y su contribución a preservar el medio ambiente.