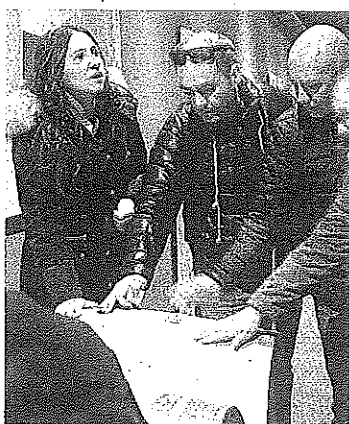


Una bodega con todos los sentidos

Información en braille y lengua de signos, entre otras aportaciones, destacan en la visita sensitiva a la bodega de Oyón, única en Europa en su género



Valdemar

Dónde Camino Viejo, 24 (Oyón). Teléfono 945622188. Web valdemar.es.

Un grupo de personas participa en una de las visitas inclusivas de Valdemar.

■ ELENA SIERRA

Son ya 130 años ligados al mundo del vino. La sexta generación en la recámara, la quinta trabajando y la cuarta... Bueno, la cuarta sigue ahí, en la tarea. Si uno tuvo la idea de construir una bodega con la tecnología más avanzada de la época a comienzos de los años 80 en la tierra a la que la familia había estado ligada siempre, en Oyón, y comenzar a hacer un vino que revolucionó entonces la manera tradicional de hacer en denominación Rioja, y si ese caldo de «línea moderna» que abrió una nueva vía ha terminado siendo «un clásico», debe de ser difícil desligarse. Más si no faltan planes en los que echar una mano, como la apertura de una bodega en el estado de Washington, en Estados Unidos, que es lo que la familia Martínez Bujanda hará en abril.

Siguen ligados a Oyón, produciendo 'riojas', pero se animan a hacer las Américas. «Washington está ahora como el valle de Napa hace 30 o 40 años y queremos formar par-

te de esa historia», dice Ana, una de los dos hijos de Jesús Martínez Bujanda. Jesús, el hermano, hace tiempo que se trasladó a Walla Walla, la localidad en la que abrirán su bodega americana... «Si Napa Valley está a la altura de África, Walla Walla está a la de Burdeos», limita geográficamente Ana.

Y allí, en Valdemar Estates, desde ya está integrado en el plan que las visitas enoturísticas sean inclusivas. La construcción ha tenido en cuenta que «todo el que quiera pueda visitar la bodega». No es una manera de hablar. Hace un tiempo en Valdemar, en la Rioja Alavesa, se dieron cuenta de que había personas que no podían realizar el recorrido por las instalaciones o que, si lo hacían, se perdían gran parte del contenido. Superadas las barreras arquitectónicas en las que todos nos solemos fijar, sigue habiendo obstáculos, por ejemplo cuando el aficionado al vino es una persona ciega o sorda. «Vino alguien con una discapacidad de este tipo y no pudimos atenderlo como debíamos. Y aquello nos dolió. Así que empezamos a pensar cómo podíamos hacer las visitas completamente inclusivas».

Tres preguntas con respuesta

La primera respuesta: haciéndolas más sensitivas. Durante el recorrido por la viña y los interiores, se puede tocar, oler y saborear. «Aquí la copa de vino te acompaña desde casi el principio», señala Ana. Se tocan la tierra, la viña, los bitartratos –esos cristales que se forman en el vino joven– y hasta las barricas por dentro. «Se trata de sentir lo que vive el vino». Se diferen-

cian los olores propios de la uva y los adquiridos durante el envejecimiento. Se hace el maridaje con alguna tapa en una de las paradas de la más de hora y media que suele durar esta 'masterclass' que tiene como objetivo conocer el proceso general de elaboración del vino y, además, las peculiaridades del que lleva la etiqueta de esta casa.

Segunda respuesta: poner a disposición de los visitantes toda la información. Folletos, paneles y etiquetas en braille o en formato de lectura fácil, videos en los que se transmite el mensaje también en lengua de signos, códigos QR que llevan a contenidos pensados para todos. «Es inclusiva desde la verja de entrada».

Tercera respuesta, y no es la menos importante: todas las visitas son la misma visita. Es decir, no hay que reservar una especial, diferente, sino que todas las citas en Valdemar están pensadas para todas las personas. «No queremos que nadie se sienta diferente». Hay todos los días, menos los domingos, normalmente a las 12.00, y bajo reserva. Entre semana, el horario puede adaptarse a las necesidades de los grupos. Cuesta 18 euros.

Esta es, de momento, la única bodega del entorno, de España y de gran parte de Europa que ofrece visitas inclusivas. Una iniciativa avanzada que les ha servido para llevarse ya un par de reconocimientos: el Premio Internacional a la Mejor Experiencia Innovadora en Enoturismo concedido por la publicación especializada 'Drinks International Challenge 2019' y ser finalistas del II Premio Turismo de Responsable que se ha entregado esta semana en Fitur.

LA CATA

Malleolus de Valderramiro 2015

Bodegas Emilio Moro presenta la nueva añada de su vino de pago Malleolus de Valderramiro. Un vino de edición limitada (7.300 botellas) que adna a la perfección la singularidad del viñedo del que procede con las virtudes de una cosecha considerada como la mejor de los diez últimos años en la Ribera del Duero. Un vino sobresaliente, intenso y complejo.

Bodega Emilio Moro. Web www.emiliomoro.com. Teléfono 983878400. Precio 81 €.



Domínio O'Secreto 2017

Bodegas Ruiz-Clavijo presenta 'Domínio O'Secreto 2017, un albariño de edición limitada procedente de una finca muy singular, de nombre El Iglesias, ubicada en As Neves, en el límite fronterizo entre Pontevedra y Portugal. Presenta aroma intenso en el que destaca la presencia de frutas maduras bien ensambladas. Un vino singular con buena acidez.

Bodegas Ruiz Clavijo. Web ruizclavijoesstates.com. Teléfono 941451245. Precio 21 €.



Celeste Reserva 2014

Pago del Cielo, la bodega en Ribera del Duero propiedad de la Familia Torres, lanza Celeste Reserva 2014, un elegante tinto fino que refleja la singularidad de su origen. Procede de viñedos cuidadosamente seleccionados, situados a unos 900 metros de altura, en la zona de Campo de Peñafiel y la localidad de Fompedraza (Valadolid), donde se asienta la bodega.

Bodega Pago del Cielo. Web www.torres.es. Teléfono 938177400. Precio 30 €.

