



La nueva bodega de la familia Martínez Bujanda en el estado de Washington, Valdemar Estates, situada en Walla Walla e inaugurada el pasado sábado. :: BODEGAS VALDEMAR

## El nuevo proyecto de Valdemar

La bodega de Rioja inaugura la primera firma no americana en Washington State Wines



DIEGO MARÍN A.

Con una inversión de 20 millones de dólares, se ubica en el valle Walla Walla AVA y elabora tres vinos de categoría 'luxury' y 'super luxury'

**LOGROÑO.** El pasado sábado la familia Martínez Bujanda, propietaria de Bodegas Valdemar, inauguró las instalaciones de su nuevo proyecto en EEUU. Valdemar Estates es una bodega situada en la denominación de origen Washington State Wines y supone la primera no estadounidense en la zona.

«Todo empezó hace dos años. Queríamos crecer, salir de La Rioja, o llevar Rioja a otro lado, y tras va-

lorar opciones en el territorio nacional pensamos en otras zonas del mundo y nos enamoramos de la de Washington, también en parte porque mi hermano estudió en Seattle y tenía contactos en la zona», explica Ana Martínez Bujanda, responsable de Marketing de Bodegas Valdemar, así como parte de la quinta generación de la familia bodeguera, junto a su hermano Jesús, director general que se ha trasladado a EEUU junto a su familia para liderar el proyecto americano.

La inversión ha sido de 20 millones de dólares, con un diseño arquitectónico del prestigioso estudio Bixwood. La bodega se ubica en pleno The Rocks AVA, dentro del valle Walla Walla AVA. «La zona de California es muy conocida, pero Washington está en crecimiento y en Europa se conoce poco. Queremos ser pioneros también en traer los vinos de allí a Europa y poder venderlos. Y también vender los de otras bodegas 'premium' porque la acogida que hemos tenido desde el pri-



Ana y Jesús Martínez Bujanda, responsables de Valdemar Estates, nuevo proyecto enológico de la familia. :: av

«Queremos ser pioneros en traer los vinos de allí a Europa y poder venderlos», declara Martínez Bujanda

mer momento en que aparecimos allí, hasta de la propia competencia, no ha podido ser mejor, sus palabras siempre son de ayuda, para quedarnos, algo digno de admirar», declara Ana Martínez Bujanda. Su hermano Jesús declaraba antes de la inauguración que «la intención es trasladar nuestra filosofía y saber hacer a esta zona con este nuevo

proyecto, aspiramos a convertirnos en una bodega de referencia tanto por la calidad de sus vinos como por su proyecto enoturístico».

### «Personalidad distinta»

Otro de los motivos de Bodegas Valdemar para establecerse en EEUU es su importante cuota de exportación. «Estamos convencidos de que nuestro mercado va a crecer porque no solo se está vendiendo el vino de allí, también los de Rioja. Abrimos el sábado y vendimos tanto que ya hemos enviado un contenedor lleno», asegura Ana Martínez Bujanda, quien señala, además, que «allí se vende casi todo, entre el 80 y el 100%, en las 'tasting room' porque el concepto enoturístico es distinto, no se acude a visitar bodegas sino a probar los vinos».

La familia empezó a elaborar en EEUU hace dos cosechas alquilando otra bodega, de tal manera que ahora cuenta con tres vinos del nuevo proyecto, todos de nivel alto y producción pequeña, unas 120.000 botellas («las producciones, de media, allí son más pequeñas»), de categoría 'luxury' y 'super luxury', de entre 50 y 100 y 100 y 200 dólares, respectivamente cada etiqueta. «Vamos a lograr vinos diferentes con personalidad distinta», expone la responsable de Marketing de Bodegas Valdemar.



## ¿Dónde comemos hoy?

EN LOGROÑO

**Miedo's**  
RESTAURANTE

Cordero cocinado a la brasa  
castañas de cerdo churrasco  
fileteón acompañados de  
sus guarniciones, además de nuestros  
complementos ensaladas.

**NUESTRA ESPECIALIDAD**  
**POLLO ASADO**  
todo ello asado en nuestro  
horno de carbón

REPÚBLICA ARGENTINA, 27  
677 23 44 10

**19**  
**RESTAURANTE**  
CAMPAMENTO

Campo de Golf La Alfranca  
Logroño 941 743719 www.alfra.es

**Menú Fin de Semana** 29 €

**Menú Grupos Desde** 35 €

**De lunes a viernes Menú Ejecutivo** 20 €

Bebidas no incluidas en los menús Servicio de cafetería  
Presupuestamos todo tipo de banquetes y eventos

## la tavina

Menú mediodía En la mayor selección de vinos de Logroño



**Primeros:** Ensalada de salmón ahumado con salsa de queso azul; Caparrón de Anguiano con sus sacramentos y guarnición de guindillas; Arroz meloso de chipirón, pulpo y tinta de calamar.

**Segundos:** Solomillo de cerdo Duroc con costra crujiente de kikos y salsa de mandarina; Churrasco de ternera al teriyaki con salteado de zanchóns baby; Merluza sobre cama de patatas panaderas y salsa de piquillos.

**Postres:** Coulant casero de chocolate al 70% de cacao; Manzana asada rellena de dulce de leche y avellanas; Sorbete de limón.

Menú: Lunes a domingo. Incluye vino de Rioja.

LAUREL 2, LOGROÑO Tel. 941102300 info@latavina.com

**18€**  
IVA incl.

**Club Náutico El Rasillo**  
Reservas: 941 462 037 El Rasillo

**MENÚ DIARIO:** 13,20€  
Sábado, domingo y festivos: 16,50€

**MENÚ NAUTICO**  
3 Entrantes o Segundos a elegir + 6 Postres  
Cenaza y café: 30 € con alcohol

Para anunciarse en esta sección llamar al  
**941 27 05 55**  
**LA RIOJA**