

# La experiencia de sentir el vino

Villa-Lucía y Valdemar ofrecen propuestas enoturísticas accesibles e inclusivas a todos los visitantes



SERGIO MARTÍNEZ

Ambos proyectos recibieron la pasada semana el premio internacional de los 'Best of Turismo del Vino'

**LAGUARDIA/OYÓN.** Sentir el vino no es solo cuestión de gusto, olfato o vista, apreciando el contenido de una copa en el protocolo ritual de cata. Sentir el vino es mucho más, una cuestión de experiencia que cuenta con numerosas barreras para muchos de los que aspiran a acercarse y disfrutar de este mundo tan nuestro. Es por ello que comienzan a surgir iniciativas enoturísticas que rompen muros para abrirse a todos, sin que la discapacidad, física o intelectual, suponga un problema sino una oportunidad para la inclusividad. El Museo del Vino de Villa-Lucía y Bodegas Valdemar son referentes en este campo, con jóvenes proyectos reconocidos la semana pasada y a nivel internacional por los premios 'Best Of Turismo del Vino'.

El Museo del Vino de Villa-Lucía (Laguardia) propone un recorrido por todo el mundo vitivinícola a través de los cinco sentidos, tal y como se denomina su proyecto inaugurado el mes de septiembre. En las estaciones, el visitante conocerá las variedades de uva, las labores en el viñedo, los aperos, las enfermedades de la vid, la elaboración de las barricas, los calados, los aromas y colores del vino, la crianza, los tipos de botellas y botas, el corcho... Toda una ruta didáctica. Sin embargo, su punto diferenciador se encuentra en todos esos detalles que lo convierten en un espacio interactivo, sensorial y accesible.

Cada espacio del museo invita a tocar para apreciar cómo son unos sarmientos, una botella de 18 litros, las duelas de diferentes maderas, la corteza del alcornoque o los grifos. Una idea pensada especialmente para personas ciegas, que cuentan también con guías metálicas en el suelo para seguir el recorrido, textos en braille y documentos descargables para lectores de pantalla.

Otro de los elementos principales, en este caso para personas con discapacidad auditiva, son los videos en lengua de signos y con subtítulos en cada punto de interés, mientras que todos las estaciones de interacción son accesibles a visitantes en sillas de ruedas, como un gran tino en el que entrar para oler y escuchar la fermentación. Muchos son los detalles que complementan la experiencia, como paneles informativos más claros y con alto contraste, pictogramas, pequeños periscopios para visualizar maquetas algo

elevadas o juegos sensoriales en los que tratar de distinguir los aromas y las tonalidades de los vinos.

La guinda de la visita la pone el cortometraje en 4D 'En tierra de sueños', que rodea al espectador con

**El cortometraje de Villa-Lucía cuenta con descripciones para personas invidentes**

**Valdemar ofrece a través de códigos QR videos de cata en lenguaje de signos y con subtítulos**

olores, rachas de viento, copos de nieve, cambios de temperatura y otros elementos que acompañan al relato. Un video con traducción en lenguaje de signos, subtítulos y detalladas descripciones a través de unos auriculares para las personas invidentes.

El proyecto de Bodegas Valdemar (Oyón) asume algo más de experiencia, ya que se puso en marcha en el año 2018, adaptándose poco a poco a todas las necesidades de sus visitantes y planteando un recorrido desde los tres sentidos que a todos nos unen: olfato, gusto y tacto. Valdemar propone tres paradas en las que degustar sus vinos acompañados de un aperitivo, como una forma de conocer pero también de divertirse desde un planteamiento

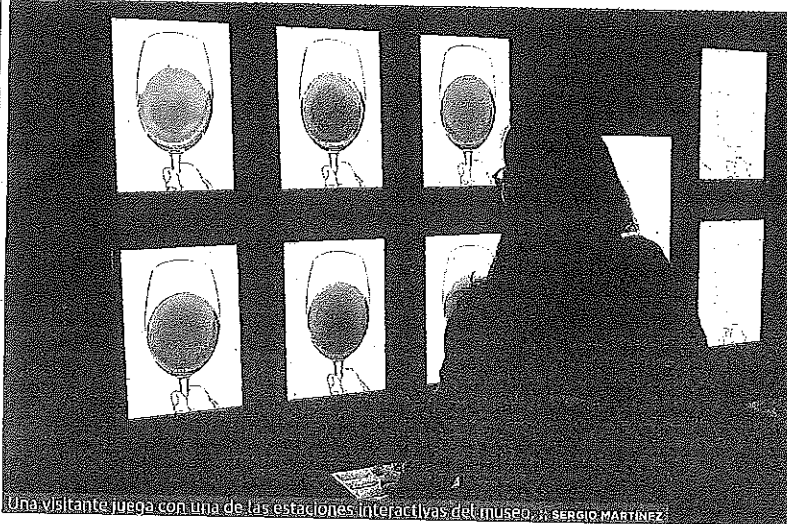
distendido, escapando del clásico formato de visita con cata final. Mediante un código QR en las botellas, el visitante accede a un video en lenguaje de signos y con subtítulos. Además, cuentan una etiqueta en braille con una información básica, que permite la identificación de los vinos a invidentes, documentos de descarga para lectores móviles con todas las explicaciones y fotos y pictogramas descriptivos para personas con discapacidad cognitiva.

El tacto es el sentido que guía a través del resto de la bodega, interactuando con una mesa de selección, entrando en contacto con un depósito de acero y apreciando su volumen y temperatura, sumergiendo la mano en los restos de vino mineralizado... Toda la visita es ade-

más accesible a personas con movilidad reducida, habiendo modificado varios elementos del mobiliario y las instalaciones para ello.

El punto clave de ambos proyectos, sin embargo, no es su accesibilidad, sino su inclusividad. Cualquiera puede conocer el Museo de Villa-Lucía y Bodegas Valdemar en una visita habitual, en la que pueden coincidir personas con y sin discapacidad, sin necesidad de requerir una reserva especial o una atención dedicada, enriqueciendo a todos sus visitantes. Sus responsables coinciden en la necesidad de que estas iniciativas no sean algo puntual, sino que se extiendan a otras bodegas y empresas para convertir a Rioja en un destino enoturístico plenamente accesible e inclusivo.

## MUSEO DEL VINO DE VILLA-LUCÍA



Un visitante juega con una de las estaciones interactivas del museo. © SERGIO MARTÍNEZ

## BODEGAS VALDEMAR



La visita en Valdemar cuenta con códigos de acceso a videos en lengua de signos y subtítulos. © SERGIO MARTÍNEZ

### Museo del Vino

**Visita:** Visita al museo, experiencia 4D con el cortometraje 'En tierra de sueños' y degustación de un vino o un mosto.  
**Precios:** 8 euros para adultos, 5 euros para niños de 5 a 7 años, y gratis para menores de 4 años.  
**Reservas:** A través del correo electrónico 'reservas@villa-lucia.com' y del teléfono 945600032.

**Elementos accesibles:** Paneles informativos en alto contraste, pictogramas para una fácil comprensión, documentos descargables, numerosos elementos táctiles, puestos interactivos adaptados a sillas de ruedas, cortometraje videos a través de códigos QR en lengua de signos y con subtítulos, auriculares para la audiodescripción del corto, textos de la visita y carta del restaurante en braille, etc.

### Bodegas Valdemar

**Experiencias:** Expres (30 minutos más cata de dos vinos y un aperitivo); Valdemar Eno-gastronómica (90 minutos, con tres vinos y tres aperitivos y un libro de recetas del Basque Culinary Center); Valdemar en familia (120 minutos).

**Precios:** De 10 a 18 euros.  
**Reservas:** A través de la página web 'enoturismo.valdemar.es', el correo electrónico 'enoturismo@valdemar.es' y los teléfonos 945622188 y 66334535.

**Elementos accesibles:** Códigos QR con explicaciones de los vinos y la bodega en lengua de signos y con subtítulos, etiquetas en braille y con QR, pictogramas y dibujos de los aperitivos, juegos de aromas del vino, todo el recorrido adaptado, servicios de sillas de ruedas, etc.