

El cierre de mercados y canales de venta, los cambios de hábitos en el consumo y la paralización del turismo obligan a tirar de imaginación para adoptar medidas innovadoras

Un reportaje de Leticia de la Torre

# Las bodegas plantan cara a la pandemia

La pandemia ha supuesto un antes y un después en la forma de consumo y en el de las ventas. La limitación de movilidad y/o de actividad, tanto a nivel local como global, la desaparición del turismo y el cierre de la hostelería cerrada, ha tenido un impacto directo en muchos de sectores y el mundo del vino no es ajeno a estas circunstancias. Ante estas circunstancias, las bodegas de Rioja Alavesa han echado mano de la imaginación y han acelerado procesos de digitalización para abrir nuevos canales de venta y conectar con un público que ahora tiene más complicado acercarse de manera presencial a la comarca. Tiendas *online*, ya sean propias o en *marketplace*, redes sociales activas y dinámicas que generan marca y negocio, contenidos divulgativos y acciones de relaciones públicas, seguras, *online* y en *streaming* son acciones para dinamizar el sector vinícola en tiempos de pandemia.

## Bodegas Valdemar Catas virtuales

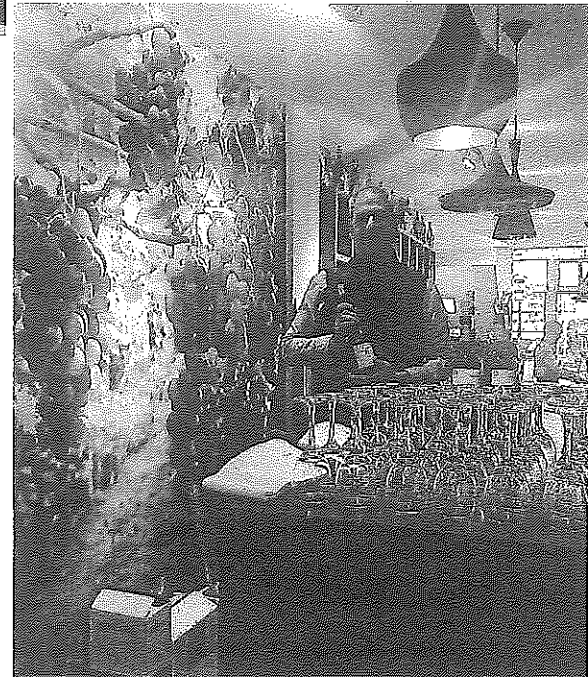
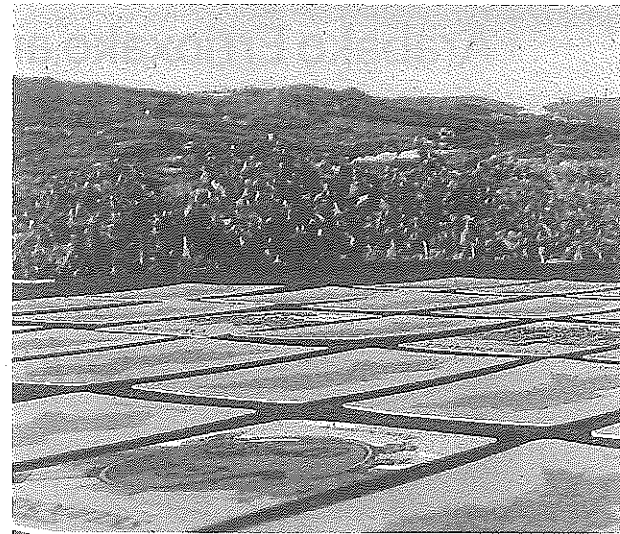
Hacía tiempo que por las cabezas de los/as responsables de la Bodega Valdemar había iniciativas para acercarse a aquellas personas que no podían desplazarse a Oion a cono-

cerles y degustar su producto. Habían hecho alguna experiencia esporádica *online* y con el confinamiento de marzo decidieron ponerse las pilas con la digitalización y ampliar sus *momentos Valdemar* al mundo virtual. De la mano del Basque Culinary Center, lanzaron sus experiencias *online*, con las que, quien adquiriera alguno de sus productos, puede disfrutar en su casa, solo o en compañía, en inglés o castellano, de cursos intensivos de cocina y maridaje, webinars y catas sensoriales virtuales. Que la actriz Paula Echevarría hiciese uso de este servicio fue un espaldarazo al proyecto que está respondiendo a las expectativas de la empresa. "Quien compra una de estas experiencias recibe la selección de vinos, y lo que le acompañe en su casa y el link a través del que se puede conectar para llevarlo a cabo en la fecha y hora establecida", explica Marisa Alonso, responsable de enoturismo y eventos de la Bodega. "Cada vez estamos recibiendo más solicitudes de amigos o empresas que organizan una experiencia para un colectivo cuando ellos quieren. En vez de cenas de empresa, hacen catas con maridaje de quesos, por ejemplo, que todos/as hacen al mismo tiempo de manera virtual", añade. Incluso han organizado para el 13 de diciembre una

cata virtual benéfica para recaudar fondos que donarán a Cruz Roja.

## Bodegas Amador García Internacionalización a distancia

Que un vino de Baños de Ebro se pueda degustar en Japón es una tarea complicada para una bodega familiar y pequeña como lo son la mayoría de las de Rioja Alavesa. Por eso, cuando las instituciones ponen en marcha iniciativas como Álava Interkoop, con la que la Diputación Foral de Álava promueve acciones para la realización de proyectos y/o acciones encaminadas a la cooperación en los procesos de internacionalización, algunas bodegas ven una oportunidad. Es el caso de la Bodega Amador García, que desde hace varios años se ha unido a las misiones comerciales promovidas por la Cámara de Comercio de Álava que le han permitido mostrar sus caldos en Japón, Estados Unidos, Polonia, Bélgica, Dinamarca, Marruecos y Alemania, entre otros lugares. Viajes en los que pequeñas ferias, catas y reuniones con importadores han abierto mercados para esta bodega "que de otra manera hubiese sido complicado conquistar", explica su *export manager*, Iñigo García. Y aunque el covid dificulta la movi-



lidad, las relaciones internacionales siguen sucediéndose. El día 10 y el 15, a Iñigo García le tocará ponerse a las 6.30 delante del ordenador para conectar con Shangai y Taipei y enseñar sus vinos a 12 importadores, de los 30 contactados por la Cámara de Álava, que han mostrado interés en la bodega y que previa-

mente han recibido el producto. "No es lo mismo que el contacto en persona, pero sigue siendo una magnífica opción", valora.

## Bodegas Loli Casado Pedagogía del vino

Tomarte un vino mientras aprendes

## De ruta por el valle del txakoli alavés



por José Antonio Merino

bodegas de la Denominación de Origen Arabako Txakolina, que siendo la más pequeña del Estado está siendo reconocida como una zona de extraordinarias producciones y con numerosos reconocimientos a nivel mundial.

Podemos empezar por *Txakoli Bar Gara* que se elabora en Lezama (Amurrio) y se está posicionando en las mejores vinotecas de España con extraordinarias críticas a un txakoli distinto. Si nos acercamos al restaurante Bideko, podremos degustar el txakoli *Uno* o el magnífico *Urtaran*, que está teniendo buena aceptación en el norte de Europa. Es una de las primeras bodegas españolas en elaborar un espumoso denominado *Ancestral*, que es un tipo de cava elaborado con una sola fermentación.

Ya dentro de Amurrio nos podemos acercar al polígono de Aldaturriaga donde nos encontramos con la pequeña bodega de Juanjo Tellaetxe que elabora txakolis blancos y tintos con la marca *Tantaka* con exclusivas mezclas de variedades recogidas en la D.O. como Riesling o Petit Courbu.

Dirigiéndonos hacia Orduña podemos llegar hasta Delika y encontramos con la pequeña bodega *Arzabro Txakolina* que elabora una pequeña cantidad, pero con mucha calidad, y que cuenta con un pequeño txoko donde agasaja a sus visitantes. Sus marcas son *Ametza*, *Harría* y *Lucía de Ripa*.

Al volver hacia Vitoria-Gasteiz, para finalizar el recorrido txakolero en Álava, no podemos dejar de detenernos en Artomafia en la que se encuentra la bodega homónima: *Artomafia Txakolina*, desde donde se puede observar el salto del nacimiento del Nervión. Tiene un amplio y coqueto comedor, que elabora una de las marcas más reconocidas por los amantes del txakoli: *Eukeni*. Además elaboran el txakoli *Xarmant*, el *Kiri-ki* (txakoli sin filtrar) o el *Fablián de Mariaka*, entre otros. Es la bodega de mayor producción en la Denominación y la más reconocida, junto con la de Okondo. Ha conseguido numerosísimos galardones como un reconocimiento en guía del gurú Parker en 2007 y numerosas medallas de oro, plata y bronce.

**¿T**e apetece dar una vuelta por la Denominación de Origen Arabako Txakolina y sus bodegas? Su gerente José Antonio Merino nos guía:

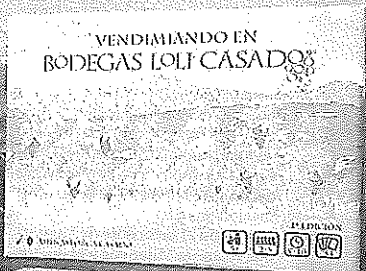
Partimos desde Okondo donde tenemos una bodega de imponente hechura: *Okondo Txakolina*. Bonita y bien integrada en el paisaje, elabora el reconocido internacionalmente txakoli *Astobiza*. Cuenta con un bonito comedor con vistas al viñedo en el que se pueden disfrutar extraordinarios platos de cocina moderna y tradicional. Otros de sus productos son el txakoli *Malkoa*, el vermut blanco de txakoli y su afamada *Vendimia Tardía* en botella de 375 cl., un vino dulce con una finura de rico paladar.

Si venimos hacia Amurrio, podemos parar en Garate *Txakolina*, una pequeña bodega en la muga entre Okondo y Laudio. Produce un txakoli blanco y un rosado muy interesante que se denomina *Ojo gallo*.

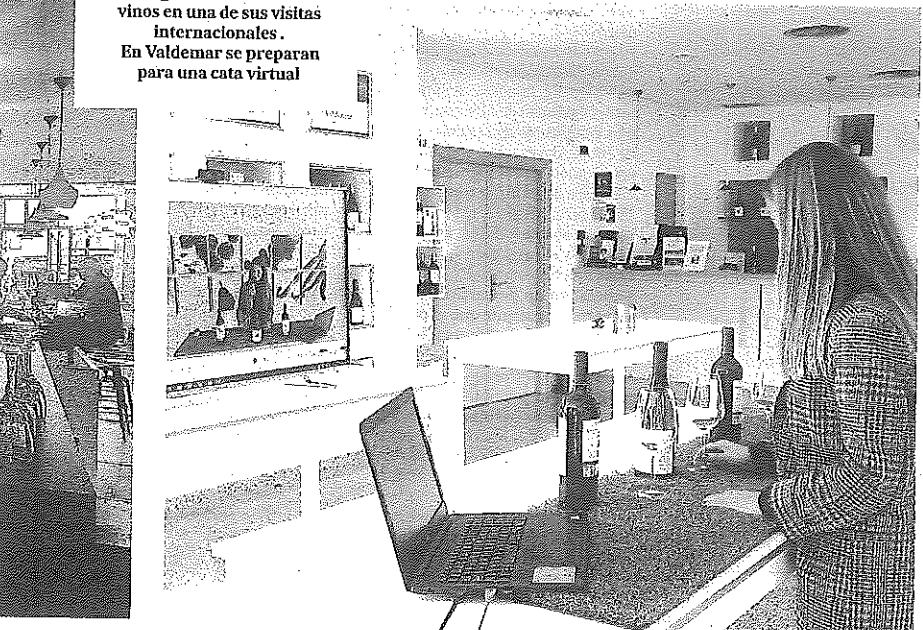
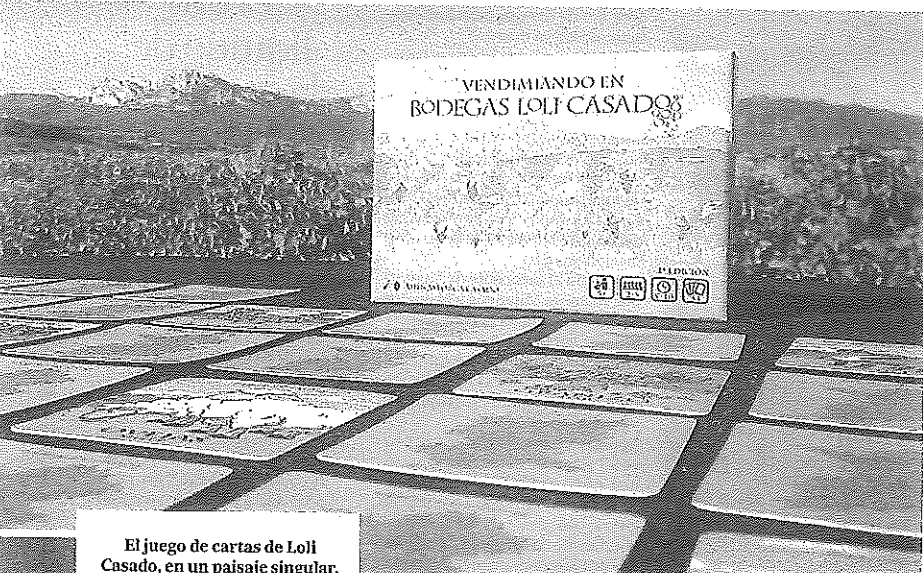
Ya en Laudio tendremos que subir al barrio de Gardea, en pleno monte, hasta el Caserío Beldio, que cuenta con unas extraordinarias vistas. Elaboran el txakoli *Beldui*, junto con otros fermentados en barrica o el *Aparduna* (espumoso de txakoli elaborado al estilo cava).

En Murga nos podremos entretenir en la Torre de Murga, donde se elabora el txakoli *Txikubín* en un entorno cargado de historia que no defrauda cuando se atiende a las explicaciones de la familia Verástegui y se visita su imponente torre. Elaboran también un espumoso (*Aparduna*) denominado *Trece estrellas de Salazar*, en honor a un ascendiente de alfisma alcornia.

Una vez llegados a Amurrio, nos vamos a encontrar con el resto de



El juego de cartas de Loli Casado, en un paisaje singular. Itigo García, con sus vinos en una de sus visitas internacionales. En Valdemar se preparan para una cata virtual



los múltiples factores que acompañan al desarrollo de la viña jugando con unas cartas, es ya una opción al alcance de quien realice un pedido en la Bodega Loli Casado de, como mínimo, 45€. Loli y Asier, madre e hijo, son los responsables de esta original baraja de 54 cartas, apto para todos los públicos, que tiene el obje-

tivo de "que los jugadores se metan en el papel del viticultor", explican. En el juego aparecen tres tipos de uva con los que en la bodega de Lapuebla de Labarca hace sus vinos (graciano, tempranillo y viura), factores perjudiciales como el granizo o enfermedades, que hacen perder el turno, y otros beneficiosos, como

la acción de algunos animales, que ayudarán en el desarrollo de la partida. "Hemos hecho 500 ejemplares y la gente está mostrando interés", explica Loli Casado que considera que "enseñar que el vino y el viñedo requiere un proceso que sucede todo el año ayuda a conectar con quien consume". ●