

Bodegas Entrecanales aborda su digitalización

Se trata de una plataforma que permitirá al grupo escalar su negocio y conectar sus instalaciones

LAGUARDIA — Uno de los principales desafíos tecnológicos a los que se enfrenta Entrecanales Domecq e Hijos es la digitalización de su negocio, con la necesidad de contar con una red corporativa de última generación que brinde soluciones de conectividad y seguridad robustas y flexibles.

En respuesta a esta necesidad, la empresa de servicios tecnológicos Ikusi, especializada en digitalización y ciberseguridad, ha desplegado un proyecto de servicios gestionados que garantiza la protección de su red corporativa frente a posibles incidentes informáticos y administra de forma centralizada la infraestructura de red de las bodegas de Entrecanales Domecq e Hijos, lo que le permite escalar su negocio y conectar todas sus instalaciones.

Para ello, la firma ha apostado por una arquitectura wifi caracterizada por la amplitud de su cobertura y su versatilidad para adaptarse a la ampliación posterior de la infraestructura.

Es una plataforma, con tecnología Cisco, que proporciona a la bodega una red potente y versátil, gestionada desde la nube y desde un único punto, lo que aporta simplicidad y visibilidad a la administración de la red, que comprende las bodegas Bodegas Cosme Palacio y la propuesta enoturística La Casa Cosme Palacio (en Laguardia), las bodegas de Caserio de Dueñas (Villaverde de Medina, en Valladolid), Bodegas Viña Mayor (Quintanilla de Onésimo, Valladolid), Bodegas Peñascal (Laguna de Duero, Valladolid), y las oficinas centrales de la compañía en Madrid. — P.J.P.

La ancestral cultura del vino en Álava

EL INSTITUTO ALAVÉS DE ARQUEOLOGÍA DIVULGA ESTE SÁBADO LA TRADICIÓN DE LOS LAGARES MEDIANTE UNA JORNADA

Un reportaje de Pablo José Pérez

El Instituto Alavés de Arqueología, con el apoyo de la Fundación Vital llevará a cabo el próximo sábado una actividad-visitación para conocer en profundidad la cultura y aplicaciones de los lagares rupestres de la comarca de Rioja Alavesa. Durante esa salida, a la que se debe acudir con coche particular, se conocerán algunos lagares rupestres de elaboración de vino, instalaciones que nos remiten a modos medievales de vitivinicultura que fueron sustituidos progresivamente y olvidados. Entre los numerosos que existen en la comarca se han seleccionado para la visita los de San Vicente (Elvillar) y Montebuena (Labastida), y a pie de esas instalaciones se comentarán las certezas, dudas e hipótesis surgidas de las últimas investigaciones.

Como guía de esta visita estará Jose Rodríguez Fernández, licenciado en Historia y en Antropología Social y Cultural, doctor en Historia especialista en líneas de investigación relacionadas con los paisajes y las arquitecturas tradicionales en el Departamento de Geografía, Prehistoria y Arqueología de la UPV-EHU.

CULTURA LIGADA AL DESARROLLO La elaboración de vino en Rioja Alavesa es muy antigua y buena parte de la documentación que existe hay que buscarla en los numerosos lagares rupestres que abundan, sobre todo en la zona de la Sonsierra, y en los tres espacios museísticos que se encuentran en el poblado de La Hoya, en Laguardia; en el museo etnográfico de Oion y en la colección de la Sociedad de Amigos de Laguar-

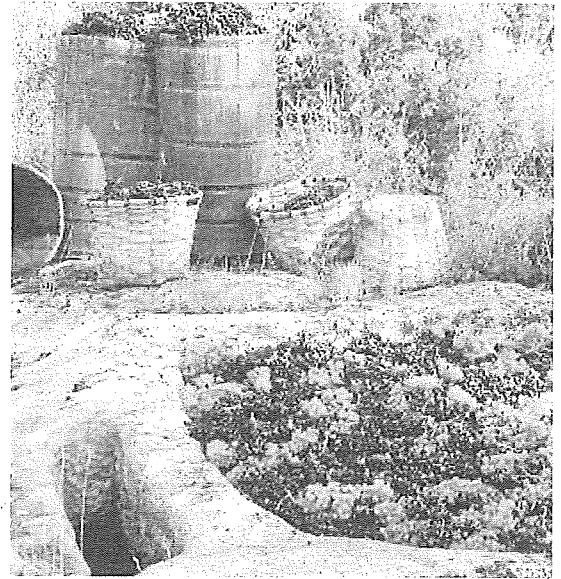
dia. Estos lagares han sido especialmente estudiados por Salvador Velilla, así como por un equipo de especialistas que fueron coordinados por el etnógrafo Luis Vicente Elías.

Cuenta el estudioso Velilla que la mayoría de los lagares se encuentran excavados en bancales de piedra marga que emergen de la tierra dos o tres metros de altura, lo que ha permitido su conservación hasta nuestros días. En general, son pequeñas excavaciones en la roca, en ligera inclinación, con forma redondeada, con un diámetro de poco más de un metro y de unos veinte centímetros de profundidad, aunque existe uno con 80 centímetros de profundidad. Muchos conservan un estrecho canal de salida para el mosto, que conduce a un pequeño depósito llamado torco (troilare) en toda esta geografía.

Aunque se les achaca una utilidad de prensamiento de uva, también es muy probable que se usaran para prensar olivas para hacer aceite y hasta granos para harina.

En alguno de ellos, como el que hay en Laguardia, al lado del dolmen de La Huesera, que en la actualidad es utilizado por las empresas de turismo activo para realizar visitas y mostrar cómo se utilizaban esos lagares con pisados de uva in situ.

La cultura de los lagares tiene una gran importancia en la comarca de Rioja. De hecho, en junio de 2010 se celebró un Congreso sobre Lagares, Pilas y Lagaretas, que se repartió entre San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) y Labastida. En aquel encuentro se aprobó un catálogo de medidas con las que se pretende conocer, proteger y promocionar ese patrimonio



El lagar rupestre lleno de garnachas de Solar Viejo.

histórico y cultural.

En esta declaración se solicita un compromiso de las autoridades regionales de La Rioja y el País Vasco para que apoyen la protección y puesta en valor de los lagares rupestres, así como que incentiven la investigación en sus distintas facetas, arqueológi-

ca, histórica, enológica y otros. El Comité Científico del Congreso pedía, asimismo, la declaración de Bien de Interés Cultural de estos lagares y que las autoridades municipales donde existan lagares incorporen medidas concretas de protección de los lagares y su entorno. ●

Inmersión gastronómica mexicana el día 30 en Villa Lucía

A partir de las 21.00 horas los asistentes a la fiesta podrán degustar variadas propuestas culinarias

LAGUARDIA — El espacio gastronómico Villa Lucía ya tiene todo listo para la gran fiesta 'Que viva México!', con la que ese lugar de Rioja Alavesa se transformará en un pequeño rincón del país azteca. Será el próximo día 30 a partir de las 21.00 horas y los asistentes a la misma podrán degus-

tar un menú compuesto por variadas propuestas culinarias a escoger, cada una con un precio valorado en Vinos (moneda especial equivalente a 2,50 euros) con la que adquirir los platos y bebidas deseados.

Entre esas delicias gastronómicas destacan el *Mexican corner*, los *USA corner*, los *Sandwich corner*, el *Sweet corner* o el *Ice Cream corner*. En cuanto a las bebidas, la fiesta contará con *beer bar*, con cervezas; *wine corner* y *cocktail bar*, con combinados premium y otros combinados. — P.J.P.

IMQ SEGUROS DE SALUD

En buena
Compañía

Con la mayor red privada
de clínicas y centros propios

Y si contratas
ahora
hasta
20%
PARA SIEMPRE
Sin carencias
económicas



Contrátalo en nuestra red de oficinas y mediadores, en el 900 81 81 50 o en imq.es

Promociones aplicables para nuevos clientes particulares en modalidad IMQ Oro que contraten el seguro entre el 01/05/2023 y el 15/08/2023, con fecha efecto 01/09/2023. (1) El descuento se aplicará sobre la prima vigente cada anualidad a la nueva póliza durante la vigencia del contrato de seguro que da derecho a la promoción. Consultar promociones y condiciones para otras modalidades. Consultar condiciones generales y de contratación de los seguros. RPS12/20.

IMQ
Cuidamos de ti