

# Faustino. Raíces para sostener el futuro

**Enoturismo.** La bodega de Rioja Alavesa refrenda con su novedoso proyecto, diseñado junto a Norman Foster, su defensa del viñedo, la familia, la sostenibilidad y la innovación para continuar con el legado que empezó su bisabuelo Eleuterio Martínez en 1861 y que la cuarta generación de la familia ha logrado impulsar

VIRGINIA DUCRÓS

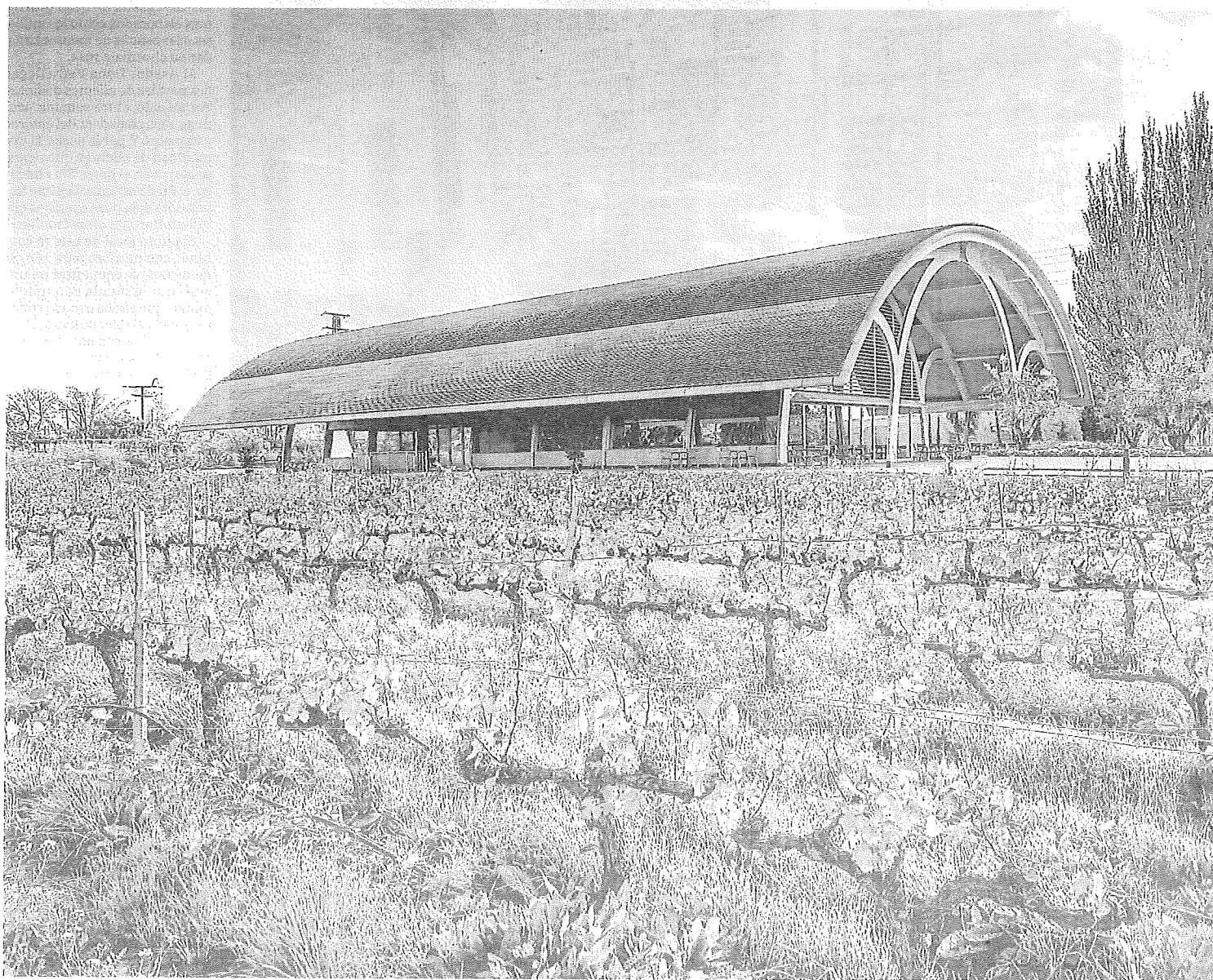


**A**mor por la tierra, por las raíces y las cosas bien hechas. De generación a generación se transmite un legado, que empezó Eleuterio Martínez, en 1861, cuando decidió apostar por el viñedo y el vino. Continuó con ese patrimonio su hijo Faustino, que en 1930 abogó por dejar de elaborar vinos a granel para empezar a embotellarlo. Y, así, de padres a hijos continúa una saga, ahora con la cuarta generación al frente de una de las bodegas más reconocidas a nivel mundial, que exporta a más de 140 países —Austria fue el primero al que llegó su vino en 1960—.

Más de 160 años avalan a Bodegas Faustino como referente mundial en la elaboración y crianza de vinos de alta gama. Una posición refrendada por los cuatro pilares sobre los que se fundamenta la bodega: viñedo, familia, sostenibilidad e innovación.

Son los valores que transmiten en cada una de las visitas. Para ello, se ha modificado el punto de entrada a la bodega localizada en Oyón, para «integrar naturalmente el viñedo en el camino que debe tomar quien venga a conocernos», apunta Beatriz García, directora de Enoturismo de la familia Martínez Zabala. Una vía que desemboca directamente en el aparcamiento que han construido junto al nuevo proyecto diseñado en colaboración con el prestigioso arquitecto Norman Foster y su equipo.

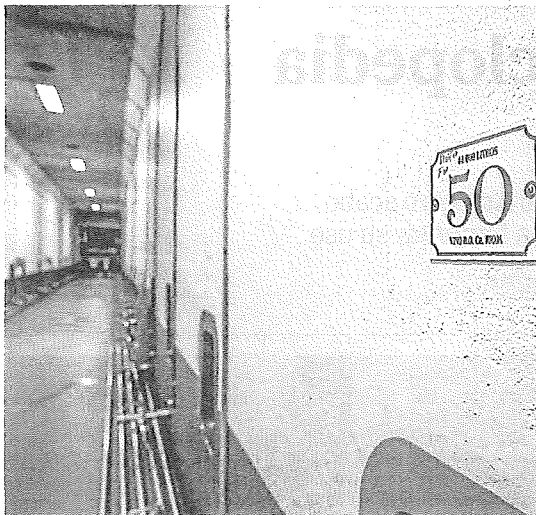
Legado Bodegas Faustino, el primer proyecto Planeta 1.0 —aquellas iniciativas cuya huella ecológica es absorbida de manera natural por el propio ecosistema—, marca el inicio de un recorrido a través no solo del vino, sino de las cuatro generaciones de la familia Martínez Zabala, propietaria de esta bodega y de las



otras cinco que componen el grupo: dos en Rioja (Campillo y Marqués de Vitoria), una en Navarra, una en Castilla La Mancha y otra en Ribera de Duero.

Tras esa primera parada, toca dirigirse al museo, que invita a pasear por las primeras marcas y los diferentes proyectos. En ese lugar destacan la sala dedicada a Faustino I, su buque insignia —una de cada tres botellas de Gran Reserva que se venden en el mundo es Faustino I— que este año celebra su 60 aniversario, y su colección de añadas.

Los antiguos depósitos de hormigón, que hoy utilizan para almacenar vino, dan una muestra de lo que fue, es y sigue siendo esta bodega ubicada en Rioja Alavesa. Su grandeza se observa en su espectacular botellero, de suelo a techo, incorporado a forma de pasillo. «Una parte del botellero se apila a mano», resalta



Depósitos antiguos de hormigón. JUSTO RODRÍGUEZ

Beatriz García. Ese mar de cristal guía los pasos del visitante, que se sumerge en la herencia vitivinícola que ostenta Bodegas Faustino y que se refleja en sus reservas y grandes reservas. Su inmensidad también se ve en el parque de 60.000 barricas dispuestas en un equilibrio hipnótico y que aguardan en clamoroso silencio hasta que el vino que crían alcance su momento óptimo para ser embotellado.

#### Salas exclusivas

La visita continúa hasta una sala pequeña donde se proyecta un videomapping que resume el pasado, el presente y el futuro de Bodegas Faustino, y donde se condensan los grandes hitos de la familia Martínez Zabala.

Finalmente, se regresa al principio, al nuevo proyecto, que acoge winebar, terraza y salas privadas para eventos y grandes gru-

pos, que se distribuyen en estancias cuidadas e impregnadas del olor de la madera procedente de bosques locales con la que se ha levantado el singular edificio.

La apuesta de Bodegas Faustino por la innovación y la sostenibilidad se ha traducido en la instalación de placas solares sobre el nuevo proyecto Planeta 1.0, que permite a la bodega ser autosuficiente energéticamente, gracias a otras actuaciones orientadas a minimizar su impacto medioambiental. Se ha cambiado el suelo de todo el pavimento para neutralizar la absorción de calor y se han cubierto todas las fachadas de los edificios con cubiertas vegetales caducifolias.

El respeto a la tierra, la defensa de las raíces, la pasión por la tradición vinícola... Todo ello en un 'coupage' perfectamente armonizado que mira al futuro, sin perder la esencia del pasado.

#### LAS EXPERIENCIAS

Hay caras que no se olvidan

**Visita a bodega** atravesando el viñedo. Degustación en el edificio Planeta 1.0 Legado Bodegas Faustino de 3 vinos con un aperitivo tradicional. Precio: 30 €.

**Fastino Planeta 1.0**

**Visita a museo;** y degustación de 4 vinos acompañada de un aperitivo (tapas) en los singulares espacios del Legado Bodegas Faustino. Precio: 40 euros.

**Catas con mucha historia**

**Cata única y especial:** de las 5 añadas míticas de Faustino I, maridada por su chef. 150 €.

**Del viñedo a la copa**

**En vendimia:** Visita a viñedo y bodega, cata de uva y de vino en rama, aperitivo y tres vinos.

**Raja documental**

**Bodegas Faustino Tour 1861:** Paseo y picnic en Finca Malpica, visita exclusiva y privada a todo el proyecto de Bodegas Faustino con guía experto, cata de sus 6 vinos más icónicos y tapas maridadas. Precio: 250€.

**Duelo de narices:** Visita a la bodega centrada en los aromas del vino, duelo de narices y cata de 4 vinos con aperitivo. 55 €.

**Winebar y tienda**

**Conocer la esencia:** Packs de cata, tapas diseñadas por Maher Cooks acompañadas de sus vinos, terraza, etc.

**Reservas**

**Teléfono:** 945601228  
**Mail y web:** visitas@familia-martinezzabala.es; www.bodegasfaustino.com

◀▶▲

A la izquierda, el nuevo proyecto Legado Bodegas Faustino; a la derecha, sala de barricas desde el museo; debajo, los botelleros delimitan el recorrido. J. RODRÍGUEZ

