

Bodegas Faustino. Un legado que sigue haciendo historia

Best of Internacional. Su propuesta enoturística ha sido premiada por la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino, que ha destacado el nuevo centro de visitantes, inaugurado en 2024 y diseñado junto a Foster+Partners

V. DUCRÓS



Viñedo, familia, sostenibilidad e innovación son los cuatro pilares sobre los que se sostiene Bodegas Faustino en Oyón. Unas premisas que a lo largo de sus más de 160 años de historia se han encargado de defender y que les ha valido para alzarse con el premio de enoturismo Best of Internacional (uno por capital mundial del vino), otorgado por la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino (GWC), en la categoría de Arquitectura, Parques y Jardines, y que supone el reconocimiento a «lo mejor de los mejores».

Porque, sin duda, el nuevo centro de visitantes, diseñado junto a Foster+Partners, es toda una declaración de intenciones. Y así lo ha sabido ver el jurado que valoró la «reinterpretación de la bodega existente y su paisaje», en plena comunión con la tierra donde se asienta la bodega y que protegen desde 1861, cuando Eleuterio Martínez, su fundador, apostase por este sector y dejase un patrimonio vitícola que ha pasado de padres a hijos a lo largo de estos 160 años.

Ha sido la cuarta generación

la encargada de liderar el nuevo proyecto innovador que ha encumbrado a Bodegas Faustino en Burdeos, en la Conferencia Anual de la GWC. Legado Bodegas Faustino gira en torno al vino, el viñedo, la naturaleza, la arquitectura, la cultura y la sostenibilidad; y lo hace enraizándose en la tierra que le vio nacer. Un edificio catalogado como 'Planeta 1.0' –proyectos de un solo planeta– que refrenda la filosofía de la compañía vinícola en materia medioambiental, consiguiendo que su huella ecológica sea absorbida de manera natural por el ecosistema del planeta.

Y eso, precisamente, ha quedado reflejado por el jurado a la hora de entregarles el galardón: «una intervención discreta que añade eficiencia operativa y sostenibilidad, al mismo tiempo que convierte al viñedo de la bodega en un nexo emocional de la visita». Porque el nuevo proyecto persigue que el propio visitante se sumerja, desde el inicio, en la experiencia enoturística. Así llega por un camino habilitado entre los viñedos para desembocar directamente junto al nuevo cen-

LAS EXPERIENCIAS

Hay caras que no se olvidan

Visita a la bodega y cata de 3 vinos acompañada de platos elaborados por Maher Cooks en los singulares espacios del edificio Planeta 1.0. Precio: 35€.

Verano de veranos

Experiencia 360° en Legado Bodegas Faustino. Visita y vermouth (2 vinos y 3 tapas). 65€

Martínez Zabala Gallery Ezy

Visita premium y cata comentada de 4 vinos de la gama Martínez Zabala Gallery. 60€

Catas con mucha historia

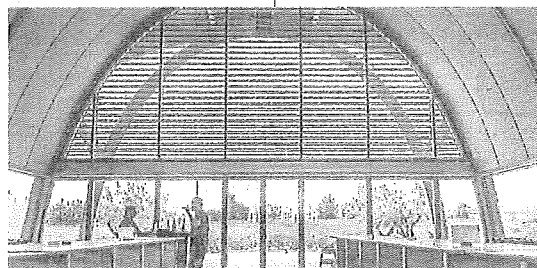
Cata única de las 5 añadas míticas de Faustino I. Con maridaje. 150€. Bajo petición.

También bajo demanda

Tour 1861
Duelo de narices
Legado Bodegas Faustino
Wine Experience
Faustino I 60 vintages

Reservas tlf.: 945601228

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



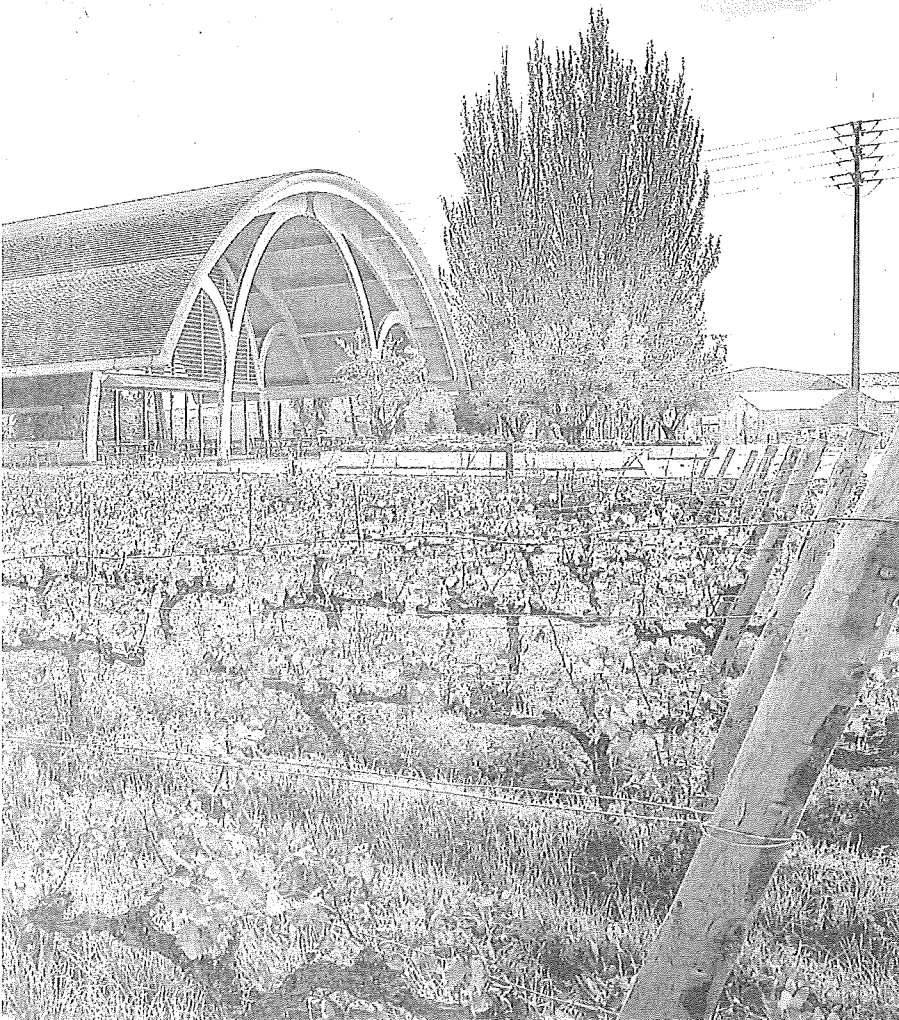
El nuevo centro de visitantes de Bodegas Faustino. J. RODRÍGUEZ

tro de visitantes, «protagonista principal de la renovación, un edificio de inspiración industrial y arquitectura única, de colores terrosos que facilitan la integración con el paisaje y de gran ligereza en los materiales y eficiencia energética que lo transforman en un edificio 'Planet 1.0'», destacó, igualmente, el jurado.

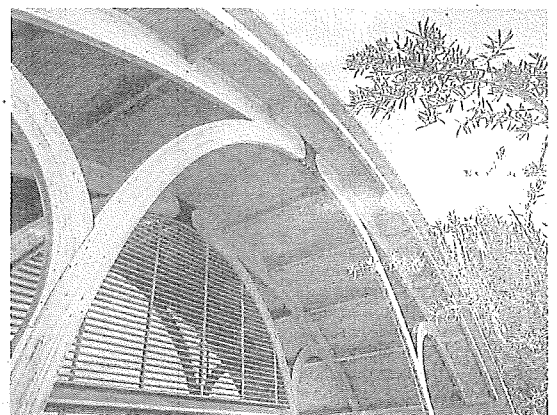
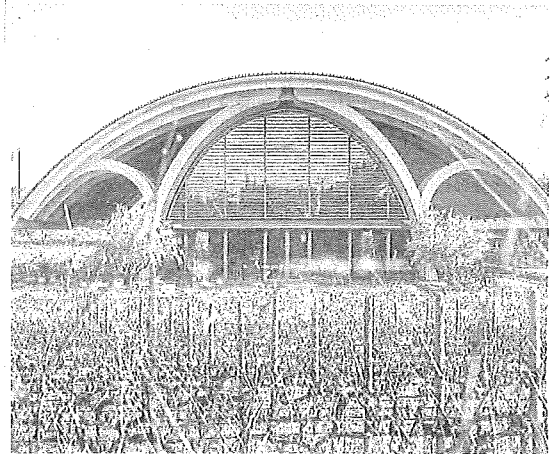
Luz natural

El nuevo edificio social destaca por su estructura de madera –procedente de bosques locales– y permite pasar la luz natural gracias a su claraboya central y las fachadas acristaladas, protegidas del sol merced a las grandes viseras de madera de la propia cubierta. Su espacio interior abovedado y sin columnas lo convierten en una zona flexible y versátil, dedicada a acoger a los visitantes, pero también eventos, recepciones, reuniones y catas –cuenta con una entreplanta, que permite ser dividida en salas privadas–.

Con esta nueva construcción, que completa Legado Bodegas Faustino, se culminan las intervenciones realizadas en la bode-



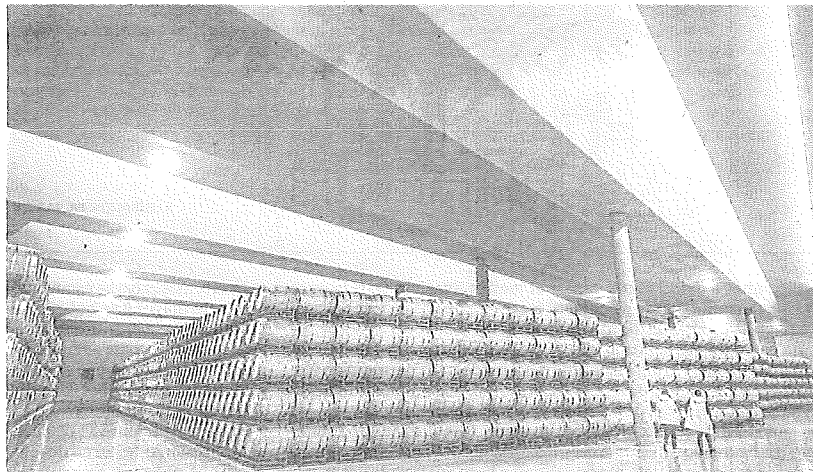
◀▶▶ Tres detalles del nuevo edificio, inaugurado en septiembre de 2024, y que ha sido diseñado junto a Foster+Partners, con estructura de madera y donde destaca su espacio interior abovedado. JUSTO RODRÍGUEZ



ga de Oyón, que ha visto cómo se renovaban también otras instalaciones y edificios ya existentes. Asimismo, se han instalado placas solares que le permite ser autosuficiente energéticamente y se ha cambiado el suelo de todo el pavimento con el objetivo de neutralizar la absorción de calor, además de cubrir las fachadas de los edificios con cubiertas vegetales caducifolias, reduciendo en tres o cuatro grados el cambio de temperatura interior.

Vocación internacional

Una apuesta arriesgada, que mira al futuro, como en 1930 lo hizo Faustino, hijo de Eleuterio Martínez, quien decidió dejar de elaborar vinos a granel para empezar a embotellarlo. Fue quien, además, sentó las bases de una bodega con vocación internacional. Con la entrada de la tercera y cuarta generación, llegaron las primeras exportaciones –en la actualidad, vende a más de 140 países–, la consolidación de la marca Faustino, una diversificación relanzada a partir de los años 80 y la llegada a otras denominaciones –seis bodegas componen



Sala de barricas de la bodega riojanoalavesa, con 60.000 unidades desafiando el equilibrio. J.R.

actualmente el grupo, tres en Rioja (Bodegas Faustino, Bodegas Campillo y Marqués de Vitoria), una en Navarra (Bodegas Valcarlos), una en Castilla La-Mancha (Bodegas Leganza) y una en Ribera de Duero (Portia)–. Y, precisamente, la visita a Bo-

El camino hasta llegar al nuevo centro social está integrado en el viñedo de una manera natural

degas Faustino permite conocer la historia de las cuatro generaciones de la familia Martínez Zabala, en una parada en su museo, que permite recordar las primeras marcas y descubrir los diferentes proyectos de la compañía. Papel especial cobra la sala de-

dicada a Faustino I, su buque insignia, que atesora más de 160 años; en ella es posible admirar su colección de añadas.

Ser una bodega centenaria proporciona una mirada a través del tiempo de cómo ha evolucionado la elaboración del vino. De ahí que una de las paradas se sitúe en los antiguos depósitos de hormigón, que ahora se emplean para almacenar vino. Y de manera hipnótica los pasos dirigen al visitante por un mar de cristal, conformado por reservas y grandes reservas. Un inmenso botellero –una parte de las más de nueve millones de botellas se apila a mano– que se entiende de la mano de la enorme sala de barricas, que alberga 60.000 unidades, y que desafían el equilibrio mientras aguardan a que el vino alcance su momento óptimo.

La elaboración de vinos constituye el presente, el pasado y el futuro de Bodegas Faustino, que lleva grabado a fuego el amor por la tierra y por las cosas bien hechas y el respeto por una tradición centenaria, que no se hereda, sino que se conquista, como ellos mismos sostienen.