vinetur

Bodegas Martúe abre su vendimia al público para acercar el origen del vino

La jornada incluye visita a la bodega, recogida de uvas, cata en campo, picnic y regalo sorpresa

miércoles 2 de septiembre de 2026



Bodegas Martúe celebrará el próximo 12 de septiembre una jornada de enoturismo en su finca de La Guardia de Toledo para que los asistentes conozcan de primera mano cómo arranca la elaboración del vino en plena vendimia. La actividad comenzará a las 10:00 horas, tendrá un precio de 70 euros por persona y contará con plazas limitadas, por lo que la bodega recomienda reservar con antelación.

La propuesta está planteada como una inmersión en el trabajo de campo y de bodega durante uno de los momentos más importantes del año para la empresa. La cita arrancará con una visita guiada por las instalaciones de Martúe, donde los participantes podrán seguir el proceso de elaboración y ver de cerca cómo se organiza la recepción y transformación de la uva.

Después, los asistentes se trasladarán al viñedo para participar en la vendimia y recoger uvas. La actividad permitirá intervenir en una de las labores centrales del ciclo de la vid y, al mismo tiempo, observar sobre el terreno las características de distintas variedades cultivadas por la bodega.

El recorrido continuará con una cata de uvas en el propio viñedo. Martúe explica que esta parte de la jornada busca que el visitante aprecie las diferencias entre variedades directamente en la cepa, antes de pasar por bodega, y entienda mejor cómo influye esa materia prima en el resultado final.

La experiencia incluirá también una comida tipo picnic en la bodega, acompañada de vinos de Martúe. Cada participante recibirá además un regalo sorpresa como recuerdo de la jornada, de acuerdo con la información facilitada por la empresa.

Julián Gómez, director comercial de la bodega, señala que el objetivo es que los visitantes "puedan descubrir la vendimia desde dentro y entender todo lo que hay detrás de una botella de vino". Gómez añade que se trata de una época "muy especial para cualquier bodega" y que la empresa quiere compartirla con quienes se acerquen a sus instalaciones.

Martúe presenta esta convocatoria como una forma de ir más allá de la visita habitual a una bodega. La intención, según la compañía, es acercar al visitante al origen del vino y permitirle vivir en primera persona tareas y sensaciones propias de la vendimia,

desde el contacto directo con la uva hasta su degustación y el paso posterior por la bodega.

Las reservas para participar en la jornada pueden realizarse a través del correo electrónico enoturismo@martue.com o del teléfono 627 770 769.

La empresa se define como una bodega familiar nacida en La Guardia de Toledo. Su primera cosecha se etiquetó como Martúe 2001 y, en 2009, obtuvo la calificación de Pago Campo de La Guardia, una de las 19 fincas de España con esa distinción, según informa la propia firma. La familia Martúe también está vinculada a Blanco Nieva, bodega segoviana dedicada a vinos blancos de la Denominación de Origen Rueda.