vinetur

Portia abre al público la vendimia con una visita entre uvas, mosto y vino

Recorrido por la elaboración en tiempo real con cata final de tres vinos y pequeño almuerzo

jueves 10 de septiembre de 2026



Bodegas Portia pondrá en marcha este otoño una propuesta de enoturismo centrada en la vendimia para acercar al público al arranque de la nueva cosecha. La actividad, llamada ‘Del racimo a la copa’, se celebrará en su bodega de Gumiel de Izán, en la

Ribera del Duero burgalesa, entre el próximo 19 de septiembre y el próximo 4 de octubre, con sesiones en seis jornadas: 19, 20, 26 y 27 de septiembre y 3 y 4 de octubre.

La iniciativa se desarrollará en uno de los periodos de mayor trabajo para cualquier bodega. Durante la vendimia se reciben las uvas, se comprueba su estado y se toman decisiones de elaboración que influyen en el perfil de los vinos de la añada. Portia plantea la visita precisamente en ese momento para que el recorrido coincida con la actividad real de la bodega y no con una explicación aislada del proceso.

La experiencia incluye una visita a las instalaciones mientras entra la uva de la campaña. La bodega plantea ese recorrido como una forma de entender cómo el edificio participa en la elaboración del vino. Portia subraya que su arquitectura, firmada por Foster&Partners con apoyo del equipo técnico de Familia Martínez Zabala, está pensada para acompañar el trabajo en bodega mediante una cubierta transitable y un sistema de elaboración por gravedad.

Durante la actividad, los asistentes podrán probar la uva y catar el mosto para comprobar cómo empieza la transformación del fruto recién recogido. La bodega plantea además comparar esas sensaciones con el origen de la uva, con la idea de que el visitante perciba por qué no todas las partidas ofrecen el mismo grado de madurez ni el mismo comportamiento desde el inicio. El recorrido termina con una cata de tres vinos de Portia acompañada de un pequeño almuerzo.

La propuesta busca trasladar la vendimia a un plano práctico. En lugar de limitarse a una explicación técnica, Portia quiere que el visitante relacione lo que ve con lo que prueba: una baya madura, el mosto antes de fermentar y el vino ya terminado. Esa secuencia permite entender mejor una parte del trabajo de bodega que suele quedar fuera de las visitas convencionales y que solo puede observarse durante unas semanas al año.

La empresa añade que, incluso para quienes no reserven esta actividad concreta, las visitas habituales cambian durante estas fechas. El tránsito de uva por la bodega y el ritmo propio de la campaña hacen que el recorrido tenga un carácter distinto al de otros meses. En el calendario vitivinícola, septiembre y comienzos de octubre

concentran buena parte de la entrada de la cosecha y del arranque de la elaboración, por lo que la visita se produce con la instalación en plena actividad.

Portia plantea también una oferta más amplia alrededor de la visita. La estancia puede prolongarse en Triennia Gastrobar, el restaurante de la bodega, situado junto al viñedo y orientado al paisaje de Ribera del Duero. A ese eje entre vino y gastronomía se suma el arte con ‘Efluvio’, una exposición del escultor madrileño Carlos Albert que forma parte del recorrido y que, en palabras de la bodega, ha sido concebida en diálogo con el edificio.

Bodegas Portia se encuentra en el kilómetro 169 de la N-1, en Gumiel de Izán. El edificio se levanta entre viñedos y una parte de sus espacios de barricas y botellas queda integrada en el terreno. La bodega señala que esa configuración busca favorecer unas condiciones estables para la crianza y reducir la masa térmica del conjunto. En el interior conviven madera de roble, acero y cristal, materiales presentes en distintas fases de elaboración y guarda.

Portia forma parte de Familia Martínez Zabala, grupo vinícola familiar con más de 160 años de trayectoria. La compañía reúne seis bodegas: Faustino, Campillo, Portia, Marqués de Vitoria, Valcarlos y Leganza. Según informa la empresa, su modelo de gestión se apoya en cuatro áreas de trabajo: viñedo, personas, sostenibilidad e innovación.