vinetur

Los Best Of Bilbao-Rioja 2023 premian sostenibilidad, innovación y talento en enoturismo

viernes 28 de octubre de 2022

ESCRITO POR GREAT WINE CAPITALS

Las bodegas Marqués de Murrieta, Mayor de Migueloa, Beronia y Javier San Pedro Ortega; los restaurantes Aitor Esnal y El Puntido; Echapresto Eventos y Hotel Santa Maria Briones reciben el Best Of Wine Tourism 2023.



Los premios Best Of Wine Tourism que concede anualmente la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino, Great Wine Capitals (GWC), han galardonado en su vigésima edición a las bodegas Marqués de Murrieta, Mayor de Migueloa, Beronia y Javier San Pedro Ortega; los restaurantes Aitor Esnal y El Puntido; Echapresto Eventos y el Hotel Santa María Briones.

El jurado ha reconocido además al evento Vintae Wine Fest con una mención especial.

Vinícola Real-200 Monges, bodega premiada el año pasado con el Best Of Internacional, fue escenario de la ceremonia. Allí se reunieron las principales empresas que prestan servicios innovadores de enoturismo en Álava, Bizkaia y La Rioja, representantes de instituciones y del Comité GWC Bilbao-Rioja: Cámaras de Álava, Bilbao y La Rioja;

Ayuntamiento de Bilbao y Consejo Regulador DOCa Rioja.

El presidente de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de La Rioja, Jaime García-Calzada, dio la bienvenida a los asistentes. Le siguió la intervención de Juan María Sáenz de Buruaga, presidente del Comité GWC Bilbao-Rioja y vicepresidente de la Red Mundial Great Wine Capitals, promotora de los premios Best Of de turismo del vino.

Juan Mª Sáenz de Buruaga agradeció la hospitalidad de Vinícola Real-200 Monges y resaltó la entrega y el extraordinario trabajo del jurado Best Of, que este año ha otorgado siete premios en distintas categorías y una mención especial.

El presidente de GWC Bilbao-Rioja ha expresado en momentos previos a la ceremonia su enhorabuena «a todas las empresas candidatas por el gran trabajo realizado». «Su saber hacer, profesionalidad y esfuerzo nos representan en todo el mundo con una excelencia y calidad indiscutibles».

El presidente de Bilbao-Rioja también subrayó «la extraordinaria capacidad de estas empresas para hacer de la sostenibilidad, la innovación y el talento el motor del desarrollo de nuestro sector».

«El enoturismo ha despegado con fuerza tras los dos años más difíciles que se recuerdan —destacó Sáenz de Buruaga— y Bilbao-Rioja lidera con enorme trabajo y acierto esta recuperación. Bilbao ha recibido casi medio millón de visitas este verano, su récord histórico, y Rioja lidera el enoturismo en España al atraer más de un 20% del total de visitantes a las Rutas del Vino de todo el país».

Entregaron los premios Best Of de este año los miembros del Comité Bilbao-Rioja ya mencionados Juan Mª Sáenz de Buruaga y Jaime García-Calzada; José Ángel Corres, presidente de la Cámara de Bilbao, y Gregorio Rojo, presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Álava; Javier Garcinuño, director general de Bilbao Ekintza (Ayuntamiento de Bilbao); Peter Arijs, responsable de proyectos globales del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, así como Carlos Rey, vicepresidente primero de la Cámara de La Rioja.

Intervino finalmente José Ángel Lacalzada, consejero de Desarrollo Autonómico del Gobierno de La Rioja, institución copatrocinadora de la gala.

Premio Best Of Wine Tourism Internacional

Los Premios Best Of Wine Tourism reconocen la excelencia e innovación en las categorías de Alojamiento; Restaurantes; Arquitectura, Parques y Jardines; Arte y Cultura; Experiencias Innovadoras de Enoturismo; Servicios de Enoturismo y Prácticas Sostenibles de Enoturismo.

El premio Best Of Wine Tourism Internacional será entregado durante la Conferencia Anual de la Red Mundial Great Wine Capitals, que tendrá lugar en Mendoza (Argentina), entre el 30 de octubre y el 3 de noviembre de este año.

PREMIOS BEST OF WINE TOURISM BILBAO-RIOJA 2023

El jurado de los premios de enoturismo **Best Of Wine Tourism Bilbao-Rioja 2023** ha estado compuesto por profesionales de larga experiencia en el sector de enoturismo y periodistas especializados.

Después de analizar y evaluar las veintiocho candidaturas, el jurado calificador ha decidido otorgar siete premios Best Of (uno de ellos *exaequo*, el de la categoría Restaurantes) y una Mención Especial.



PREMIO BEST OF – ARQUITECTURA, PARQUES Y JARDINES

Bodegas Marqués de Murrieta (Logroño, Rioja Alta)

El jurado ha valorado «la autoexigencia y el enorme esfuerzo de la familia Cebrián-Sagarriga para hacer de uno de los edificios industriales más antiguos de Europa un ejemplo de equilibrio, elegancia y modernidad».

El valor histórico-arquitectónico y patrimonial-documental vinculado al Castillo de Ygay ya le merecieron en 2019 el Best Of en la categoría de Museo. «Tras seis años de construcción, en 2022 han inaugurado su nueva bodega, manteniendo una admirable armonía con el conjunto histórico-arquitectónico del Castillo de Ygay».

La nueva bodega es un complejo de edificios de más de 25.000 metros cuadrados destinados a la elaboración y crianza de vinos, rodeado por más de 50.000 metros cuadrados de nuevos parques y jardines.

Coincidiendo con su 170 aniversario (1852-2022), «Marqués de Murrieta se consolida así como uno de los espacios enoturísticos más idílicos del mundo y contribuye de forma absolutamente extraordinaria al prestigio del destino enoturístico Bilbao-Rioja».



PREMIO BEST OF – ENOTURISMO, ARTE Y CULTURA

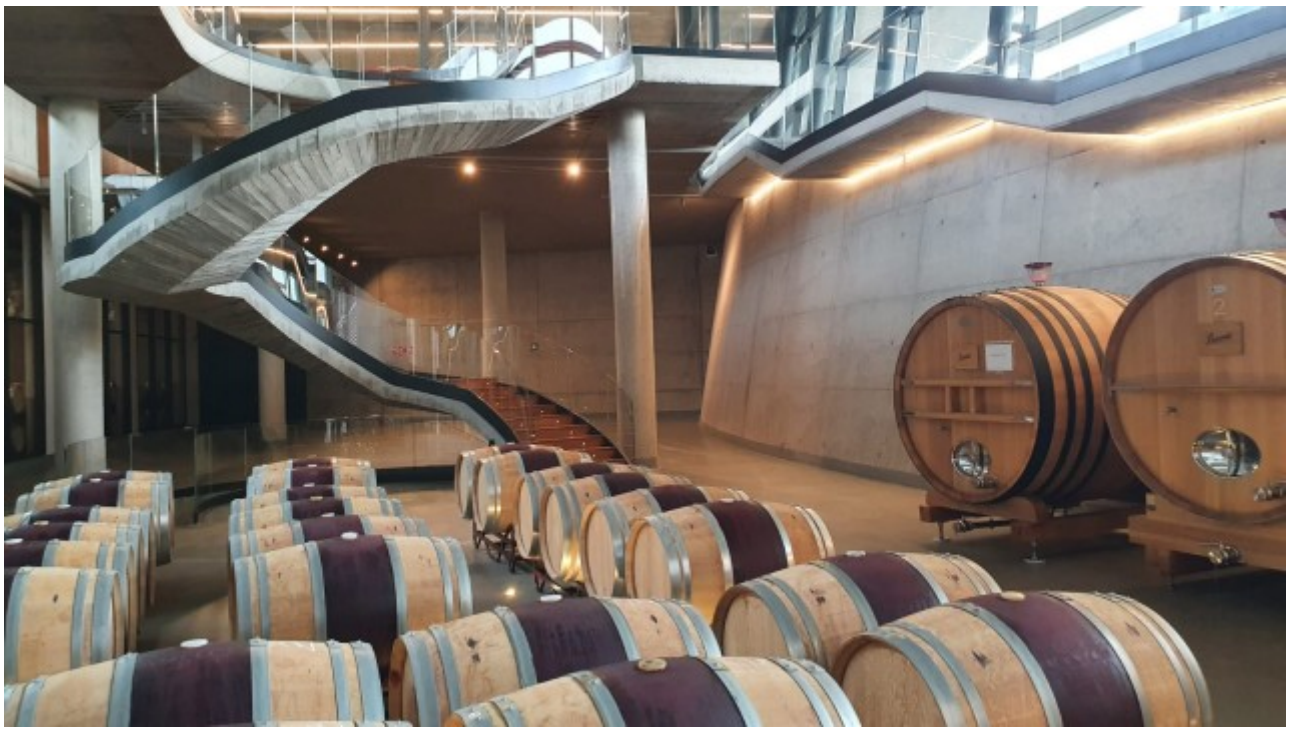
Bodega, Hotel y Restaurante Mayor de Migueloa (Laguardia, Rioja Alavesa)

El jurado ha valorado la trayectoria familiar de la Bodega, Hotel y Restaurante Mayor de Migueloa, su oferta enoturística y en especial la recuperación de la tradicional entrada de vendimias la elaboración de vinos en el casco histórico de la villa medieval de Laguardia y la transmisión de esta experiencia a sus visitantes.

«Se valoran dos historias paralelas y meritorias —explica—. Por un lado, la rehabilitación y mantenimiento del palacio de Viana, datado en 1619, declarado patrimonio de interés histórico y cultural por el Gobierno vasco. Por otro, la tradición vitivinícola ininterrumpida de la familia Gutiérrez desde 1690».

El edificio fue rehabilitado en 1989 por Jaime Gutiérrez y Mery González, pioneros en el impulso del enoturismo en Laguardia. Desde entonces se han mantenido en uso los calados tradicionales del siglo XVII. Luego se recuperaron el trujal y los lagos tradicionales para destinarlos a zona de elaboración y cementerio de botellas.

Ahora se ha recuperado la tradicional entrada de vendimias por calles medievales de Laguardia y se ha rehabilitado la planta baja para la elaboración de sus vinos en la misma casa, a la vista de los visitantes, porque la misma bodega se utiliza como comedor del restaurante.



PREMIO BEST OF – PRÁCTICAS SOSTENIBLES DE ENOTURISMO

Bodegas Beronia (Ollauri, Rioja Alta)

El jurado destaca el diseño sostenible y eficiencia energética de la nueva bodega Beronia, inaugurada en 2022. Es la primera bodega del mundo en obtener la certificación LEED V4 (Liderazgo en Eficiencia Energética y Diseño Sostenible). Además de las certificaciones LEED GOLD y Wineries for Climate Protection. Esta última acredita la aplicación de técnicas respetuosas con el medio ambiente en todo el proceso de producción.

Dirección enológica por Matías Calleja, enólogo y gerente. Proyecto arquitectónico: IDOM (Gonzalo Tello y Borja Gómez) y paisajismo de Isaac Escalante Camus.

La bodega es 100% sostenible, integrada totalmente en el paisaje riojano, con un revolucionario sistema de energía geotérmica para climatizar las instalaciones y lograr un menor consumo energético, con múltiples innovaciones tecnológicas donde han participado ingenieros de caminos, ingenieros industriales, arquitectos, ecólogos, hidrogeólogos y expertos en calidad ambiental.

Esta concepción holística en la creación de una bodega, incluye el aprovechamiento de agua de lluvia y luz natural, reducción de contaminación acústica y gestión integral de residuos. Es una de las bodegas más eficientes y sostenibles de Europa.



PREMIO BEST OF – EXPERIENCIAS INNOVADORAS EN ENOTURISMO

Bodegas Javier San Pedro Ortega (Laguardia, Rioja Alavesa)

El jurado ha valorado la frescura, la originalidad y la innovación enoturística del joven equipo de Bodegas Javier San Pedro Ortega. Javier representa la quinta generación familiar elaborando sus propios vinos de sus propias viñas. Su joven equipo busca sorprender y diferenciarse, en sus vinos y en su propuesta enoturística.

En 2018 inauguraron nueva bodega con un wine bar muy especial, fresco y desenfadado. Como el propio Javier dice: «Detrás de este lugar hay muchas horas de esfuerzo, dudas, aprendizaje, dedicación e insomnio. Muchos días y noches soñando despierto con crear algo único y propio».

Y añade: «Se llama calma y nos costó muchas tormentas conseguirla». Además, cada año crean una nueva propuesta enoturística. Su nueva experiencia 2022 sigue el lema «Piensa menos, siente más». «Es una experiencia informal, divertida, algo transgresora, catando diferentes vinos en diferentes espacios, en diferentes formatos,

con diferentes maridajes, simplemente jugando y experimentando —explica el jurado Best Of—. Pero con base y profundidad, con buenos vinos y con la colaboración de los chefs Iñaki Murua y Carolina Sánchez del Restaurante Ikaro (Logroño), con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol».



PREMIO BEST OF – SERVICIOS DE ENOTURISMO

Echapresto Eventos (Daroca de Rioja, Rioja Alta)

El jurado aprecia la capacidad de Echapresto Eventos para proveer a bodegas de servicios significativos de gastronomía y enoturismo. Carlos e Ignacio, los hermanos Echapresto, abrieron Venta Moncalvillo en su pueblo natal, Daroca de Rioja.

Ignacio Echapresto «ha elevado la cocina tradicional riojana» hasta conseguir una Estrella Michelin. Carlos Echapresto «ha creado una de las bodegas de restaurante más valoradas de España», con más de 1.800 referencias, y ha recibido el premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller.

Con Echapresto Eventos, la cocina de Venta Moncalvillo se desplaza a cualquier lugar donde el cliente quiera celebrar su evento. Utilizan las instalaciones propias de las bodegas o equipan cocinas portátiles. Su logística es completa, con capacidad para crear experiencias gastronómicas en cualquier espacio de las bodegas.

Ya han trabajado en más de una treintena de bodegas, las más prestigiosas de Rioja. Gestionan eventos en calados tradicionales, naves de elaboración, salas de barricas, jardines y viñedos. Incluso con un espacio propio para eventos privados en la casa de invitados de las bodegas Marqués de Vargas (Logroño).



PREMIO BEST OF – CATEGORÍA: RESTAURANTES (I)

Aitor Esnal (Logroño, Rioja Alta)

La magnífica propuesta gastronómica de Aitor Esnal y su joven equipo ha sido destacada por el jurado Best Of, «con especial atención a la que posiblemente sea la mejor propuesta de maridaje de vinos en estos momentos en Rioja».

La carta de vinos cuenta con unas 150 referencias que incluyen los grandes vinos de la DOCa Rioja y las nuevas jóvenes promesas de Rioja. La selección ha sido realizada por la sumiller Beatriz Martínez, en total armonía con la gastronomía de Aitor Esnal.

La bodega de vidrio está a la vista de la sala, como la propia cocina abierta, creando un espacio donde vino y gastronomía son inseparables. «Incluso podríamos hablar de un restaurante de vinos, porque en el menú degustación nos presentaron los vinos y después los platos con los que habían pensado maridarlos, dando un excepcional protagonismo al vino», destaca el jurado.

Sobresale el cuidado en la elección de las copas, contando con siete u ocho tipos según el maridaje. Este es el nuevo planeta gastronómico de Aitor Esnal. El restaurante se complementa con actividades (cenas temáticas, charlas, foros...), escuela de cocina y tienda de productos gastronómicos. «Alta gastronomía y altísimo nivel de los vinos en un ambiente tranquilo, relajado y cercano. De un valor inestimable para la oferta gastronómica de Logroño y de Rioja».



PREMIO BEST OF – RESTAURANTES (II)

Restaurante El Puntido (Viñedos de Páganos en Páganos-Laguardia, Rioja Alavesa)

Excepcionalmente, el jurado ha decidido conceder también el premio Best Of en la categoría de Restaurantes a otro candidato: Restaurante El Puntido, situado en la bodega Viñedos de Páganos, propiedad de la familia Eguren.

El grupo de expertos considera que es «el mejor restaurante situado en una bodega de Rioja». La propuesta gastronómica liderada por Alejandra Carvajal consiste en dos opciones de menú degustación, de cinco platos u ocho platos. «Es una cocina honesta, precisa y meticulosa, basada en el producto, de altísima calidad».

«El comedor resulta elegante y confortable, con sus magníficas vistas al viñedo y a la Sierra de Cantabria, en un enclave privilegiado que invita a las largas sobremesas y el puro contacto con el paisaje de la viña de Rioja Alavesa. Y el maridaje de vinos es excepcional, amplio, diversificado y con la altísima calidad de los prestigiosos vinos de la familia Eguren». El jurado considera El Puntido «un referente del alto nivel gastronómico y del gran potencial maridaje de vinos que se puede ofrecer en los restaurantes de las bodegas riojanas».



PREMIO BEST OF – ALOJAMIENTOS

Hotel Santa María Briones (Briones, Rioja Alta)

El jurado ha valorado «la calidad, el encanto y el valor» que aporta el Hotel Santa María Briones a la oferta de alojamientos en el destino Rioja, especialmente en el pueblo de Briones.

El hotel boutique se encuentra en una antigua casona civil del siglo XVI catalogada por su alto valor histórico, situada junto al torreón y las murallas de la villa medieval. «La rehabilitación del edificio es de gran elegancia y confort», obra del arquitecto Ignacio Quemada y la interiorista Isabel López Vilalta & Asociados.

La muralla medieval y parte de los cimientos de roca natural se han integrado en el interiorismo del hotel, tanto en el patio interior como en algunas estancias interiores, creando espacios muy naturales y acogedores. Se ha recuperado el calado original para la elaboración y conservación del vino, así como el antiguo lagar de piedra.

Las habitaciones se han concebido con una enorme amplitud y con todas las comodidades. Un verdadero hotel con encanto que también representa un proyecto vital, una familia que vuelve a sus orígenes riojanos tras un largo periplo por España y Estados Unidos. «Un hotel con un vínculo muy especial con la cultura del vino, como no podría ser de otra forma en Briones», con un paquete especial de alojamiento, desayuno y visita al Museo Vivanco de la Cultura del Vino.



PREMIO BEST OF – MENCIÓN ESPECIAL

Vintae Wine Fest (San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta)

En Vintae llevaban dos años sin poder celebrar el Vintae Wine Fest, la madre de todas las fiestas. Un festival que llevan celebrando desde hace dieciocho años, con los dos años de parón obligado por la pandemia.

Este año han vuelto con el Vintae Wine Fest 2022, celebrado el fin de semana del 30 de septiembre al 2 de octubre. «Tres días de música, gastronomía, juerga, buen rollo y mucho vino». El viernes fue el día de la "bienbebida" con una ruta de tapas y vinos por San Vicente de la Sonsierra. El sábado siempre es el gran día: juegos, charangas, batucadas, fuegos artificiales y espectáculo en la plaza siguiendo de fiesta por los bares y discotecas del pueblo. El domingo el festival se trasladó a la Bodega Hacienda López de Haro para vivir un típico domingo riojano, con chuletillas regadas con vino y música en directo.

Cada año la temática es diferente. Este año dieron vida al Wine Circus, «el circo más loco y bailón jamás conocido». Y cuando dicen circo lo dicen de verdad. «Montando un circo más grande que el castillo de San Vicente, con un gran espectáculo de trapecistas, payasos, acróbatas, malabaristas, forzudos y mujeres barbudas».

El Wine Fest no es una actividad que se pueda vivir todo el año, solo se vive un fin de semana al año. Pero es una fiesta al más puro estilo Vintae: «aporta frescura, juventud, ligoteo y diversión al mundo del vino», subraya el jurado.