‘Legado Bodegas Faustino’ abre sus puertas en Oyón

El proyecto, diseñado por Foster & Partners, ofrece un entorno único para los amantes del vino y la naturaleza

jueves 21 de noviembre de 2024



'Legado Bodegas Faustino' se presenta como una innovadora propuesta de enoturismo que combina tradición, sostenibilidad y vanguardia. Este proyecto, ubicado en Oyón, Rioja Alavesa, representa la visión de la cuarta generación de la Familia Martínez Zabala y se convierte en un ejemplo del compromiso de Bodegas Faustino con su legado y con las tendencias del futuro en el sector vitivinícola. Diseñado junto al prestigioso estudio de arquitectura Foster & Partners, este espacio ha sido concebido como un lugar donde el vino, la naturaleza y la tecnología se encuentran en armonía.

El complejo abrió sus puertas el pasado 31 de octubre y ofrece un entorno único que conecta viñedos, edificios históricos y modernos espacios concebidos para múltiples actividades. En su primera fase, el proyecto centró sus esfuerzos en la renovación de las instalaciones y estructuras ya existentes en la bodega, mientras que la segunda etapa ha incluido la creación de un edificio social que amplía las posibilidades de uso del lugar. Este nuevo espacio está diseñado para albergar actividades enoturísticas, así como eventos corporativos, convirtiéndose en un punto de encuentro para visitantes y profesionales.

Entre las experiencias que ofrece 'Legado Bodegas Faustino' destacan las visitas guiadas a la bodega, donde los visitantes pueden explorar un impresionante espacio con más de 60.000 barricas y nueve millones de botellas. La propuesta incluye catas de vinos singulares y exclusivos, cuidadosamente elaborados por la Familia Martínez Zabala, además de paseos por Finca Malpica, un viñedo emblemático de la bodega.

Un apartado gastronómico sobresaliente complementa la oferta enoturística. En el Wine Bar, los visitantes pueden disfrutar de una cuidada selección de vinos de Bodegas Faustino, acompañados de tapas de temporada diseñadas por Mahercooks, el reconocido catering dirigido por el chef Enrique Martínez. Esta propuesta culinaria destaca por la sostenibilidad, la innovación y el uso de ingredientes locales, reflejando los valores de calidad y respeto por el medio ambiente que la familia ha mantenido a lo largo de su historia.



El proyecto 'Legado Bodegas Faustino' también establece nuevos estándares en sostenibilidad y arquitectura. El edificio social para visitantes es un ejemplo de diseño Planeta 1.0, concebido para tener una huella ecológica mínima y funcionar en armonía con el ecosistema. La estructura aprovecha al máximo la luz y la ventilación naturales, reduciendo la necesidad de iluminación y climatización artificiales. Además, su sistema fotovoltaico permite que el edificio genere más energía de la que consume, contribuyendo a que Bodegas Faustino sea energéticamente autosuficiente.

Este enfoque integral no solo refuerza la identidad de Bodegas Faustino como una de las marcas más importantes en el panorama internacional, sino que también sitúa al proyecto como un referente para las futuras iniciativas enoturísticas. Con 'Legado Bodegas Faustino', la Familia Martínez Zabala demuestra cómo es posible combinar la riqueza de una tradición centenaria con un compromiso innovador y sostenible, haciendo de este espacio un destino imprescindible para los amantes del vino y la naturaleza.

La apertura de este nuevo concepto marca un antes y un después en el enoturismo, estableciendo un modelo en el que la experiencia del visitante, el respeto por el medio ambiente y la excelencia enológica convergen de manera única.