

Empresas de Rioja premiadas en la fase nacional de Best Of 2007

El concurso internacional premia a hosteleros y bodegueros que fomentan el turismo vitivinícola

De las 21 candidaturas de La Rioja presentadas por empresas de los sectores vinícola y hostelero a la fase nacional de los Premios Internacionales Best Of 2007, cinco han obtenido el primer premio y otras dos han sido distinguidas para participar en la fase mundial del concurso promovido por la Red de Capitales y Grandes Viñedos.



José Lumberas

Los premios nacionales a las empresas seleccionadas fueron entregados en concurrido acto celebrado en las instalaciones del Museo-Bodega Dinastía Vivanco, de Briones (La Rioja), con la presencia de autoridades y representantes del sector enoturístico, así como prensa especializada de La Rioja, País Vasco y Navarra, que integran la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Cinco empresas de La Rioja obtuvieron el primer premio en las categorías del concurso en que se presentaban. Hospedería Señorío de Briñas (Briñas) ha triunfado en la categoría de Alojamiento; Bodegas López de Heredia-Viña Tondonia (Haro), en la modalidad de Arte y Cultura; Paseos del Vino (Navarrete), en Experiencias Significativas de Turismo Vitivinícola; Restaurante Casa Toni (San Vicente de la Sonsierra) se ha adjudicado el trofeo, junto al restaurante bilbaíno Aizian, en la categoría de Restaurantes, y Bodegas Juan Alcorta (Logroño) logró el premio en Servicios de Turismo Vitivinícola.

Otras empresas de la zona La Rioja-Bilbao distinguidas en la fase nacional fueron Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal (Elciego, Rioja Alavesa), en la modalidad de Arquitectura, Parques y Jardines; Bodegas Fernández del Manzanos (Azagra, Navarra, integrada en la subzona Rioja Baja), en Prácticas Sostenibles de Turismo Vitivinícola, y Restaurante Aizian (Bilbao), en Restaurantes, junto al citado riojano Casa Toni.

El jurado, además ha decidido conceder un Premio Especial a Vinos Herederos del Marqués de Riscal (Elciego, Rioja Alavesa), por su ambicioso proyecto La Ciudad del Vino.

El jurado compuesto por representantes de las Cámaras de Comercio y Consejerías de Turismo de Navarra, País Vasco y La Rioja adoptó su decisión en una reunión celebrada el 14 de septiembre en Pamplona tras examinar las 36 candidaturas recibidas en el conjunto de las tres regiones (de las que 21 eran de La Rioja). Tras una primera selección examinando los proyectos presentados al concurso por las empresas candidatas, el jurado procedió a una segunda selección visitando, durante el mes de septiembre, a los mejores candidatos. Con estos datos se efectuó la decisión final.

En el acto desarrollado en Bodegas Vivanco el 5 de octubre también se ha hecho entrega a Bodegas Ysios del galardón Best Of Internacional que el pasado año 2006 obtuvo en la asamblea general celebrada en Mendoza (Argentina). En aquella ocasión, los representantes de la empresa no pudieron asistir a la gala y solicitaron al presidente de la Cámara de Comercio de La Rioja, José María Ruiz-Alejos, que recogiera el trofeo en su nombre.

Los Best Of adquieren mayor proyección en esta quinta edición, tanto en esta primera fase nacional, que ahora se ha resuelto en La Rioja, como en la posterior fase internacional en la que el mejor candidato de La Rioja-Bilbao competirá con los de las otras capitales de la red. El fallo definitivo se



conocerá entre el 11 y el 15 de noviembre en Oporto (Portugal), en el seno de la asamblea general de la red.

Los Premios Best Of, que promueve la Red de Capitales y Grandes Viñedos, integrada por ocho de las zonas y denominaciones de origen del vino más prestigiosas de los cinco continentes del mundo: Melbourne (Australia), Burdeos (Francia, promotora de la red), San Francisco (Estados Unidos), Mendoza (Argentina), Oporto (Portugal), Ciudad del Cabo (Sudáfrica), Florencia (Italia) y, por España, la sede conjunta La Rioja-Bilbao, tienen como objetivo principal la búsqueda de la excelencia y la calidad en el turismo vitivinícola.

Una de las aspiraciones de esta red internacional fue la institución y promoción de unos galardones destinados a las prácticas que fomentan el turismo enológico. Los trofeos se dividen en las modalidades de alojamiento; arte y cultura; fiestas y eventos; parques, jardines y medio ambiente; conferencias y convenciones; actividades de ocio; alojamiento y cultura internacional del vino en el restaurante, además de un premio especial del jurado.

Alojamientos

Hospedería Señorío de Briñas, además de alojamiento, ofrece a sus clientes información y asesoramiento sobre visitas y actividades relacionadas con el mundo del vino que pueden realizar durante su estancia. La hospedería, que pertenece a la llamada asociación de hoteles divinos y a la cadena Rusticae, ofrece visitas a bodegas, cursos de cata a medida, paseos guiados por viñedos, actividades de poda y vendimia, además de vinoterapia y otros servicios.

Restaurantes

El restaurante Aizian, dirigido por el reconocido cocinero José Miguel Olazabalaga, pretende fusionar la tradicional cocina vasca con la creatividad más vanguardista y también destaca por el excepcional tratamiento del vino, especialmente cuidado por su sumiller Antonio Casares, con una brillante carta de vinos moderna e internacional.

Por su parte, en Casa Toni el vino es sin duda el protagonista por excelencia. A una cuidada decoración se une una fantástica vinoteca donde caldos de diferentes lugares del mundo aguardan para ser degustados.

Arquitectura, parques y jardines

Ubicada en la localidad alavesa de Elciego, desde su inicio en 1858 Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal se ha caracterizado por su espíritu innovador, tanto en el método de elaboración como en la arquitectura utilizada. Ya en sus orígenes, a mediados del XIX, se contrató al arquitecto Ricardo Bellola para proyectar una bodega a la vanguardia de la época, dotada con los más modernos materiales y estilos, 140 años más tarde, en 1998, ese mismo espíritu innovador hizo que se diseñara el complejo enoturístico La Ciudad del Vino que incluye un château del siglo XXI con el que dar a conocer la cultura del vino.

El proyecto, inaugurado en 2006, tiene diversos elementos entre los que destacan las bodegas y el hotel. Es su buque insignia. Diseñado por el arquitecto Frank O. Gehry, el edificio es una composición de prismas rectilíneos que flotan sobre el suelo gracias a tres supercolumnas. Todo ello envuelto en cascadas de titanio coloreado en rosa, oro y plata que a la luz refleja en sus curvas las tonalidades rojizas del vino tinto, el dorado de la malla y el plateado de la cápsula del vino Marqués de Riscal.

Arte y cultura

Bodegas López de Heredia-Viña Tondonia se encuentran en Haro y fueron fundadas en 1977 por Rafael López de Heredia Landeta. Hoy en día, la cuarta generación conserva sus principios de producción de unos excelentes vinos de calidad, aunando tradición y modernidad y aportando en la actualidad un gran proyecto cultural, merecedor de este Best Of.

Un proyecto basado en el respeto de la bodega hacia su patrimonio. Todo lo que ve el visitante remite de algún modo a los orígenes de la bodega. Al rico patrimonio enológico se suma un importante fondo documental, además de una abundante colección de material etnográfico que refleja más de un siglo de trabajo en la bodega y en el campo. Esta bodega ha desempolvado una parte importante de la historia de la familia, de Haro y de toda La Rioja para ofrecerla al turista ávido de sensaciones.

Experiencias significativas de turismo

Paseos del Vino de Open Wineries A.I.E. es una experiencia enoturística especial que lleva al turista a sumergirse en la cultura del vino de la denominación ▶



Marta Gómez, directora de Relaciones Públicas de Bodegas Juan Alcorta, fue la encargada de recoger el galardón.

Rioja a través de vivencias únicas repletas de emociones, diversión, sensualidad, magia y momentos inolvidables. Nueve de las bodegas más exclusivas de la denominación (Roda, Murua, Bretón, Amézola de la Mora, Remírez de Ganuza, Luis Cañas, Marqués de Vargas, Muga y Valenciso) abren sus puertas y ofrecen nuevas formas de acercarse al vino, entendiendo que el vino no es sólo una bebida sino toda una experiencia. Se ofrecen paquetes enoturísticos donde se incluyen visitas, degustaciones, cursos de cata a medida, paseos a caballo entre viñedos, vuelos en globo, etc.

Servicios de turismo vitivinícola

La minimalista bodega Juan Alcorta de Logroño abre sus puertas a todas las empresas para celebrar en sus instalaciones eventos donde se ensambla la tranquilidad de un paraje sorprendente para trabajar y el gusto por la gastronomía y el vino de Rioja.

Reuniones, congresos, convenciones o actos de presentación pueden brillar en los múltiples espacios de esta bodega que se adaptan a las necesidades del visitante: varios comedores, sala de usos múltiples, salas de conferencias, de barricas, espacios de reuniones, etc. También desde la bodega se organizan eventos propios. Recientemente se ha celebrado el primer taller de enología Azpilicueta o la final de la segunda edición del concurso nacional gastronómico Alcorta-Martín Berasategui.

Prácticas sostenibles de turismo

En el diseño del edificio de Bodegas y Viñedos Fernández del Manzanos, ubicado en Azagra, se tuvieron presentes los factores de orientación, iluminación y aislamiento. Además se recuperó una antigua gravera que durante años se destinó a la recepción de escombros. Se ha minimizado el



Vista exterior de la nueva bodega Finca Manzanos en Azagra (Navarra).

impacto ambiental, ya que sólo un 30% de la obra está en superficie y visible desde el exterior, lo que además proporciona un aislamiento térmico natural de las zonas de crianza y botellero, lo que ha minimizado los consumos de energía y permite una ventilación natural de la zona de fermentación, que es la exterior.

Premio especial del jurado

El comité de selección de los Premios Best Of también ha otorgado su premio del jurado a Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal (Elciego, Álava) por su proyecto de La Ciudad del Vino.

En el corazón de las bodegas de Marqués de Riscal, el proyecto diseñado por el arquitecto candiense Frank Gehry supone, debido a la complejidad e innovación en las formas y materiales, un gran reto. Sin duda, La Ciudad del Vino es uno de los proyectos más ambiciosos de cuantos se han realizado hasta la fecha en las bodegas españolas. La espectacularidad del edificio, unido a la riqueza paisajística de la zona y las instalaciones propias de Riscal ofrecen un marco excepcional para el desarrollo de una experiencia única e irrepetible.

La Ciudad del Vino es un complejo con una superficie de 100.000 metros cuadrados dedicados a la elaboración, cuidado y estudio del vino. El corazón de la ciudad lo compone la bodega antigua que data de 1860 y su ampliación posterior de 1883. Además, dentro del recinto existen servicios e instalaciones que confieren al complejo un sello único: un hotel, un spa de vinoterapia, un restaurante exclusivo, centro de reuniones y conferencias y áreas de banquetes. ●