

8 Junio, 2018



Las instalaciones de López de Heredia, en Haro, con la tienda proyectada por la arquitecta Zaha Hadid. / GONZALO AZUMENDI

Catorce vinos y siete tapas

Haro ● Las bodegas del Barrio de la Estación celebran el 16 de junio su gran fiesta con catas y gastronomía riojana

POR EDUARDO BECERRA

A mediados del siglo XIX, con la irrupción y el auge del ferrocarril, los comerciantes de vino de Haro comenzaron a instalarse en los alrededores de la estación de tren de esta localidad riojana. Años después, las epidemias de oídio (1863) y filoxera (1867) en

los viñedos de Francia llevaron a los bodegueros del país vecino a surtir de vinos de Haro aprovechando la conexión ferroviaria. Poco a poco, esos almacenes de origen francés fueron sustituyéndose por bodegas convertidas hoy en grandes referencias: López de Heredia (en 1877), CVNE (1879), Gómez Cruzado (1886), La Rioja Alta (1890) y Bodegas Bilbaínas (1901). En 1970 Muga —fundada en 1932— trasladó sus instala-

ciones desde el centro de Haro hasta esa zona, y en la década siguiente, con la fundación de Bodegas Roda, se configuró la fisonomía definitiva de lo que se conoce como el Barrio de la Estación. Un espacio singular por la gran concentración de compañías vinícolas centenarias.

A la visita clásica de las bodegas se suman las vinotecas, cuidadas terrazas o barras dedicadas a la cata. Ir de vinos es aquí una experiencia única por la proximidad entre las bodegas y, sobre todo, porque se puede probar casi cualquier vino de estas marcas por copas, sin necesidad de comprar una botella. Así, en el Barrio de la Estación se puede degustar, por ejemplo, una copa de Prado Enea en Muga, de Viña Tondonia en López de Heredia, de Viña Ardanza en La Rioja Alta, catar un Roda I, un Imperial de CVNE, el Gómez Cruzado reserva o La Vicalanda en Bodegas Bilbaínas, además de los blancos y rosados que, aunque menos conocidos, son de una calidad excelente. Difícil no salir de la visita cargados con algún estuche o caja de botellas.

Las preguntas sobre los vinos y su elaboración encuentran respuestas mientras se disfruta de lugares singulares de sus instalaciones: calados (cuevas donde se conserva el vino) del siglo XIX, vidrieras modernistas, obras de ingeniería del estudio de Gustave Eiffel, piezas artísticas de vanguardia o diseños futuristas (como el de la tien-

da de López de Heredia, proyectada por la arquitecta Zaha Hadid) ubicada junto a sus elegantes edificios originales. Los bares de vinos del Barrio de la Estación han potenciado la desestacionalización de las visitas a las bodegas, hasta hace poco muy vinculadas al verano y al periodo de vendimia, entre septiembre y octubre.

El último paso para la difusión de esta zona ha sido la convocatoria de La Cata del Barrio de la Estación (lacatadelbarriodelaestacion.com), una iniciativa que se inició en septiembre de 2015, continuó en 2016 y que, tras la segunda edición, ha pasado a ser bienal. El día de la cata, el barrio se cierra al tráfico y el paseo por las bodegas y la degustación son aún más gratos. La cita reunió a cerca de 10.000 personas en sus dos primeras ediciones y recibió dos galardones internacionales de turismo enológico. Este año se celebra el 16 de junio y se han añadido algunas novedades respecto a las ediciones anteriores. Se podrán catar 14 de los mejores vinos de las siete bodegas (abiertas de 11.00 a 18.00), y dos restaurantes riojanos con estrella en la guía Michelin, El Portal del Echaurren y Venta Moncalvillo, ofrecerán la degustación de siete tapas para acompañar el vino. Entre otros, se podrán probar las famosas croquetas del Echaurren o unas migas de pastor preparadas por los hermanos Echepresto.

Habrán actividades complementarias y música en directo para completar el programa enológico. Es aconsejable comprar las entradas con antelación en la web, ya que supone un buen ahorro (online cuesta 82,40 euros; en taquilla, 100). Además, existen servicios de autobús desde siete ciudades (Vitoria, Ezcaray, Burgos, Bilbao, San Sebastián, Pamplona y Madrid) para poder olvidarse del coche. Una buena excusa para acercarse a este barrio lleno de encanto y de buen vino.

“
Durante todo el año se pueden visitar las bodegas y degustar grandes vinos por copas en sus vinotecas



JAVIER BELLOSO