

Labastida Cinco vinos de pueblo para vivir de las viñas

Telmo Rodríguez ayuda a jóvenes viñadores de Labastida a elaborar y comercializar sus botellas. ¿La idea? Que los jóvenes cosecheros puedan vivir de su trabajo donde nacieron



Telmo Rodríguez, Alain Quintana, Íñigo Perea, Alberto Martínez, Jorge Gil y Luis Salazar en Labastida. J.M.

JULIÁN MÉNDEZ

La familia de Íñigo Perea (37) lleva casi dos siglos haciendo vino en Labastida. Pero no ha sido hasta este año cuando un Perea ha embotellado, por fin, el fruto de un majuelo, Zuzaran, que viene a ser la niña de los ojos de su clan y de donde ha salido su Espino Bendito. «Lo he elaborado de la misma forma que mi tatarabuelo. Dejamos de hacerlo porque desde 1964 mi familia vende uvas a la

cooperativa de Labastida, de la que fueron fundadores. Estoy orgulloso de haber embotellado estas 1.500 botellas. Espero que den la talla», se anima.

Goloso, frutal, con la amabilidad de la Garnacha, pudimos probarlo en la casa de la Calle Mayor 15 de Labastida (que fue de Pedro de Albiz Paternina y de Magdalena de Quintano, según la investigación de Salvador Velilla) junto a otras cuatro etiquetas que se presentaron en sociedad: Espirel (de Alain Quintana), Larrazuri (de Alberto Martínez), Saigoba (de Jorge Gil) y Los Herreros (de Luis Salazar). En WhatsApp son 'Proyecto Vigneron'. «Somos auténticos», subrayan.

El anfitrión fue Telmo Rodríguez, (junto

a Pablo Eguzkiza, su socio desde 1994), de Granja Nuestra Señora de Remelluri quien ha ofrecido apoyo y asesoramiento (también un espacio con bocoyes donde vinificar) a estos cinco jóvenes viñadores. «La idea es que puedan vivir de la tierra y de sus viñas; que se ganen la vida y no tengan necesidad de emigrar o vender sus uvas o sus parcelas», dice el 100 puntos Parker con Las Beatas. «Ellos saben hacer vino, buen vino; les ayudo en la comercialización», resume.

«Donde mejor nos encontramos es en la viña», confirma Alain Quintana. «He hecho Espirel con la viña que da al camino, la más curiosa, la más cuidada, la que mejor fruto ha dado siempre. Los del pueblo no es que

no queramos, es que no sabemos vender, nos falta la parte comercial. Telmo, con quien trabajo, nos ayuda en ese aspecto», dice Quintana (27), enólogo formado en Borgoña (Château Méo-Camuzet) y Napa.

«Nací en una casa de cosecheros y hemos criado mucho vino. En 2000 dejamos de elaborar. Lo que era un castigo de chaval, ir al campo, se ha convertido hoy en una forma de vida», apunta, feliz, Alberto Martínez.

CONTENT SERVICES

Basterra & Vinoarte celebra su octava muestra gastronómica con un banquete de sabores y tendencias culinarias

Más de 1500 profesionales del sector horeca se dieron cita en el evento

La octava Muestra Gastronómica, organizada por Basterra & Vinoarte, se llevó a cabo los días 14 y 15 de octubre en el emblemático estadio de San Mamés, consolidándose como un referente en el ámbito Horeca de Bizkaia. Durante el evento, más de 1500 profesionales, entre hosteleros y empresarios, acudieron para disfrutar de una experiencia gastronómica única.

Basterra & Vinoarte tiene sus inicios en los comienzos del siglo XX, dedicándose a la importación de bacalao salado de Islandia, y ha evolucionado significativamente desde entonces. La muestra permitió exhibir la jugosa selección de referencias de Basterra & Vinoarte, que incluyó jamón de Guijuelo de Lisardo Castro, atún rojo salvaje de Gadir, ostras Amelie, anchoas y conservas delicatessen de Arlequín, así como quesos manchegos de La Casota y aceites de Castillo de Canena.

También se degustaron café ita-



Hosteleros y empresarios se reunieron en la Muestra Gastronómica de Basterra & Vinoarte.

liano Lavazza y destilados Premium, tras una cata de vinos de 38 bodegas representativas en el panorama nacional, que agrupan más de 20 denominaciones de origen diferentes.

Solidaridad

En esta edición, se colaboró con la Asociación Síndrome de Williams, que se dedica a una enfermedad genética rara. Basterra & Vinoarte llevó a cabo una labor social mediante la aportación de una donación y la colaboración con una de sus bodegas representadas, Bodega Altanza, que aporta una cantidad por cada

botella vendida a esta noble causa.

Asimismo, no se puede olvidar la contribución de la familia 'Hermanos Thate del Ensanche', que un año más deleitó a los asistentes con sus productos, los cuales han ganado fama y que Basterra & Vinoarte distribuye con orgullo.

La celebración también fue una muestra de como Basterra & Vinoarte se mantiene como referente en la hostelería y restauración de Bizkaia, con más de 2.200 referencias y soluciones globales para los clientes del canal Horeca en la región.

BASTERRA & VINOARTE

Txorrierrri Etorbidea 46 Sondika
944 532 601
www.basterravinoarte.es

Su objetivo es claro: aunar un portafolio de marcas de prestigio contrastado en distribución, brindar asesoramiento comercial a través de su equipo de ventas y ofrecer un servicio de logística eficaz, todo con la intención de satisfacer a sus clientes, que cada vez confían más en ellos para ayudarles tanto en la confección de cartas como en el asesoramiento a su equipo de profesionales.

Asimismo, se acerca la campaña de Navidad, momento en el cual presentarán su catálogo de lotes y cestas personalizados, que incluye un amplio surtido de vinos, destilados y productos delicatessen de primer nivel, ideales para detalles empresariales. Su amplio catálogo se adapta perfectamente a las necesidades de sus clientes, por variedad, selección de productos y personalización, siendo una opción perfecta para regalar en las próximas festividades.