

David Moreno: calidez y cercanía

ESTA BODEGA ACUMULA PREMIOS POR SUS AMABLES TEMPRANILLOS, PERO TAMBIÉN POR LAS EXPERIENCIAS QUE SE PUEDEN VIVIR EN SUS TERRENOS

En Badarán, La Rioja, está David Moreno, una bodega que acumula premios en los últimos meses tanto por la calidad de sus vinos como por las experiencias que se organizan en ella.

Sus vinos han ganado dos medallas en el concurso de mayor prestigio y más importante del mundo de la variedad tempranillo y sus sinonimias: Tempranillos al Mundo 2016, un certamen al que se presentan referencias nacionales e internacionales. En él, su Vobiscum 2011 ha sido reconocido con el Tempranillo de Oro 2016, mientras que su Don Bildur 2009 se ha llevado el de Plata.

ABIERTA AL TURISMO

Otro motivo de felicidad para Bodegas David Moreno es el Premio a la Mejor Bodega Abierta al Turismo 2016, en los III Premios de Enoturismo 'Rutas del Vino de España' de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). En ellos, se ha querido poner en relieve la extraordinaria apuesta por el turismo del vino y las múltiples actividades enoturísticas que ofrece a lo largo de todo el año. Este es el caso, por ejemplo, del 'Coupage de barricas', 'La ruta senderista de los tres guardaviñas', una yincana del vino denominada 'Vincana' o los 'momentos guardaviñas', así como por su enfoque al turismo familiar.

Y es que hay que tener en cuenta que la de David Moreno es una de las bodegas más visitadas de La Rioja, con más de 25.000 visitantes en



Gemma y Paula, hijas de David Moreno, brindan en la bodega familiar.

2016. Su proximidad a los Monasterios de San Millán, Patrimonio de la Humanidad y Cuna del Castellano, la convierten en una referencia obligada para el turismo cultural y enológico en la zona.

TESÓN Y ESFUERZO

Fue a finales de 1981 cuando David Moreno decide dejar su puesto de Ingeniero Técnico en la SEAT de Barcelona para regresar a Badarán, su pueblo, donde pondrá en práctica los conocimientos y la pasión por el vino que su abuelo y su padre le habían transmitido.

En 1988 inicia la construcción de su Bodega en el corazón de la sub-zona del Alto Najerilla a 650 m de altitud. Triunfan su tesón y esfuerzo.

Hoy en día el relevo generacional ha llegado a esta bodega familiar, en la que trabaja David junto a sus hijas y un equipo joven y profesional. Gemma es la Responsable de Mercado y tiene claro que "nos interesa seguir creciendo, pero

siempre con un crecimiento controlado que mantenga la esencia y la calidad no sólo en el vino, sino también en todo lo que hacemos". Su hermana Paula, Responsable de Elaboración y Calidad, señala la calidez y cercanía como dos de las principales señas de identidad de David Moreno: "Es lo que nuestro padre nos ha transmitido, aunque siempre con una adaptación a los tiempos. Sin duda, estamos viendo cómo los esfuerzos tienen su recompensa". Gemma da otra clave al respecto: "Queremos que en David Moreno el cliente se sienta como en casa, disfrute y se lleve un grato recuerdo de la visita y nuestro vino".

PARA FAMILIAS

Aunque la bodega tiene muchas visitas de grupos de adultos y también de turistas extranjeros, son muchas las familias que viven las diferentes experiencias que David Moreno: "Hemos trabajado mucho para que esos padres que vie-

Calidad y personalidad

David Moreno, Monasterio de Yuso, Don Bildur y Vobiscum son las marcas que hoy representan a esta bodega. La especial manera de entender la enología y las peculiaridades de esta sub-zona riojana son el origen de una completa gama de vinos de alta calidad y personalidad, además de excelentes rosados y blancos.

En la actualidad, la producción anual de las Bodegas David Moreno alcanza las 850.000 botellas en 1.650 barricas (50% roble americano y 50% roble francés). El 20% de su producción se destina a la exportación. A este respecto hay que indicar que uno de los objetivos para este año es crecer en nuevos mercados internacionales, como es el caso de Canadá, EE UU, Japón e Inglaterra.

nen con sus niños puedan disfrutar de la experiencia porque ven cómo los pequeños también lo hacen. Por ejemplo, durante la vendimia los niños pueden experimentar cogiendo la uva de la vid, pisándola y catando el mosto", explica Gemma.

Y esa calidez se refleja también en cada vino de David Moreno. Tal y como explica Paula, "los vinos reflejan la tipicidad de la zona 'El Alto de Najerilla': son afrutados, muy jugosos, amables y equilibrados". ■



BODEGAS DAVID MORENO

Dirección: Ctra. Villar de Torre, s/n 26310 Badarán (La Rioja)

Tel.: 941 36 73 38

Web: www.davidmoreno.es

E-mail: comercial@davidmoreno.es reservas@davidmoreno.es

