



NACE EL CLUB DE LA CEPA, UNA FORMA EXCLUSIVA DE CONVERTIRSE EN BODEGUERO

- * Los socios de este nuevo Club estarán vinculados a la viña, el enoturismo y la gastronomía
- * Tendrán su propia bodega en Leza, diseñada por la arquitecta alavesa Jimena Ruiz de Landa y el ingeniero agrónomo Alfredo Madrigal
- * Mikel Zeberio se convierte en Socio Honorífico del Club

Madrid, 19 de junio. En pleno corazón de la Rioja Alavesa nace el Club de la Cepa, un proyecto cuya filosofía es vincular a sus socios con la viña y su entorno, ofreciendo especial importancia a las rutas de enoturismo, gastronomía y, por supuesto, a la enología y viticultura.

El Club de la Cepa comienza su andadura de la mano de hombres y mujeres enamorados del mundo del vino y que ofrecerá a sus socios la posibilidad de convertirse en bodegueros y de seguir de cerca la evolución de su propio vino en cualquier momento. Una forma exclusiva de vivir el mundo del vino y su entorno.

Los socios podrán participar en actividades enoturísticas destinadas a fomentar el ocio y descubrir el rico patrimonio que la Rioja Alavesa tiene en torno a la vid; se convertirán en miembros destacados del espacio de formación del siglo XXI sobre el mundo de la enología y la viticultura; y tendrán acceso a un sinfín de acuerdos que el Club de la Cepa está cerrando con bodegas, restaurantes, hoteles y museos de la zona.

Con el apoyo y respaldo de Bodegas Santamaría López, una bodega centenaria y de tradición familiar, protagonista en el auge e internacionalización

de los vinos de Rioja, el Club de la Cepa comienza esta andadura que se convertirá en el mayor proyecto vinícola y enoturístico de nuestro país. El Club de la Cepa tiene previsto extender esta iniciativa a otras denominaciones de origen españolas y posteriormente a otros países como EEUU.

La Bodega

El municipio de Leza, próximo a Laguardia, albergará el complejo de turismo enológico que incluye la bodega y un hotel rural diseñado por la arquitecta alavesa Jimena Ruiz de Landa y el ingeniero Alfredo Madrigal, con Bodegas Santamaría López como promotora de este proyecto que supondrá una inversión de casi 9 millones de euros.

El complejo, que se construirá en una finca de más de 45.600 metros cuadrados, contará con un hotel de 28 habitaciones y una bodega con capacidad para trabajar 400.000 kilos de uva. En su restaurante se podrá recibir, además de nociones de cata y maridaje, clases de cocina con productos de la zona.

En su puesta marcha el Club de la Cepa ha querido hacer socio honorífico al gastrónomo Mikel Zeberio por su labor en la difusión de la cocina vasca y una trayectoria profesional marcada por su amor al vino y la gastronomía.