

# Bodegas MURILLO VITERI Cenicero

## VINOS & BODEGAS

Bodegas Para Conocer

### Murillo Viteri, Vino y valores

La bodega que dirigen los hermanos Inaki y Patxi Murillo en Cenicero es accesible y se ha levantado conforme a criterios de sostenibilidad

En la histórica ciudad de Cenicero, en la comarca de Logroño, encontramos una bodega pequeña en dimensiones, pero grande en valores. Murillo Viteri es el producto de los vinos de una familia que lleva ya cinco generaciones dedicada a ello. Ahora son los hermanos Inaki y Patxi los que se ocupan de dirigir la empresa y los responsables directos de la transformación que esta emprendió hace unos años para convertirse en una bodega sin barreras y abierta al público.

Las antiguas instalaciones de la bodega fueron descartadas para cons-

truir unas nuevas en las que se pudieran eliminar barreras arquitectónicas. La nueva bodega es 100% accesible para personas con movilidad reducida que utilicen silla de ruedas. También está adaptada para la visita de personas invidentes. Conseguir esta accesibilidad total ha sido un arduo trabajo y un esfuerzo de inversión. "Realmente acabamos de terminar. Han sido cuatro años muy intensos, pero pensamos que el resultado ha merecido la pena", nos cuenta Inaki Murillo.

#### Tres ideas claras

Antes de lanzarse definitivamente al proyecto de crear su nueva bodega los dos hermanos visitaron casi un centenar de bodegas de todas las regiones. Se trataba de ver cómo se hacían las

cosas en otros lugares y ver qué elementos podrían tomarse. Finalmente, tuvieron muy claros tres objetivos. En primer lugar la calidad de los vinos.

"Somos una bodega pequeña, pero tenemos que hacer vino de calidad", explica Inaki. Murillo Viteri elabora vinos con D.O. Rioja y también una Crianza que se comercializa con la marca Aranzubia. La producción de la bodega, que también elabora blancos y rosados, se sitúa en 500.000 botellas.

La segunda premisa fue la eficacia. "El diseño de la bodega ha primado la máxima eficacia y productividad de las instalaciones, de modo que bastan dos personas trabajando para que la bodega funcione."

Finalmente el tercer objetivo tenía que ver

con la responsabilidad social, enfocada en diferentes direcciones. Una de ellas era la accesibilidad. Otra la sostenibilidad y el compromiso con el entorno. "Nuestro consumo de agua es 20 veces inferior al de una bodega convencional y no generamos ningún tipo de residuos líquidos, ya que mediante unos rigurosos protocolos de limpieza, los reutilizamos para riego de viñedos y como materias primas para la alcoholera", apunta Inaki.

El bodeguero se muestra absolutamente convencido de la importancia de preservar el entorno: "A lo mejor hoy en día ahorrar agua no resulte lo más rentable, pero en el futuro lo será. Nosotros vivimos aquí y por esto, somos los primeros que debemos ocuparnos de cuidarlo."

La misma filosofía que se aplica a la gestión del agua sirve para el resto de los elementos empleados. Todos los materiales residuales generados en el embotellado son clasificados y reciclados en contenedores. Cartón, plástico, vidrio y madera se separan debi-

damente para su posterior reutilización.

La bodega, modelo de buenas prácticas medioambientales, no sólo está asociada a Ecovidrio, sino que ha desarrollado un programa propio de reutilización de botellas. Este sistema supone el retorno de la mitad de las botellas que salen de la bodega, que reciben un segundo uso para vinos de fuera de la D.O. Rioja. Nada se desperdicia en Murillo Viteri, ni siquiera las viejas barricas, que son reconvertidas en motivos decorativos para los clientes. □



Inaki Murillo en la sala de barricas de la bodega.

"Quizás las empresas grandes tengan otros valores en relación al entorno, pero nosotros vivimos aquí. Si nuestro abuelo y nuestro padre cuidaron el entorno, creo que ahora nos toca el turno a nosotros."



En todas las instalaciones de la bodega, incluida la sala de depósitos se han eliminado las barreras arquitectónicas.



#### Bodega Murillo Viteri

"La Majadilla s/n 26.350

Cenicero (La Rioja)

☎ Vistas para grupos reducidos, de lunes a sábados, previa reserva en el ☎ 94 449 58 39.

El recorrido dura dos horas y media. La propia bodega se encarga de planificar al detalle el viaje, incluyendo sugerencias sobre el alojamiento o dónde comer.

☞ [www.bodegasmurilloviteri.com](http://www.bodegasmurilloviteri.com)