



## REFERENCIAS

---

Web <http://www.bodegasbaigorri.com/#vinos>

## COMENTARIO

---

**Comentario** Bodegas Baigorri está ubicada en Samaniego. Fue proyectada en 2002 por el fallecido arquitecto guipuzcoano Iñaki Aspiazu Iza en colaboración con un grupo de empresarios vascos.

Posteriormente, en 2007, la bodega fue comprada por Pedro Martínez Hernández, quien impulsó este proyecto de forma determinante.

En su desarrollo se han cuestionado todos los pasos que conforman el proceso de elaboración tradicional del vino, y en cada uno de ellos se ha encontrado una respuesta arquitectónica, evitando la utilización de medios mecánicos que pudieran dañar la uva y optimizando todas las fases de producción. Este es el motivo por el que podemos decir que este proyecto enológico es único. La arquitectura tiene un protagonismo decisivo en la elaboración del vino, diferenciándose de otras bodegas diseñadas por grandes arquitectos, en las que su intervención quedaba supeditada al plano más estético.

La integración de la arquitectura en el paisaje es un elemento fundamental. La edificación se extiende bajo tierra haciendo que toda la estructura adopte una posición sumisa y de respeto al medio en el que se enclava.

Entramos en la bodega a través de una sala acristalada en forma de cubo de cristal de 200 metros cuadrados desde el que tenemos una visión privilegiada de la Sierra Cantabria, del pueblo de Samaniego y de las extensiones de viñedo que alcanzan el río Ebro.

Descendiendo bajo tierra, el programa de la bodega se organiza de forma funcional en ocho plantas con una altura total de 37 metros. Baigorri ofrece en todas ellas a sus visitantes un recorrido de carácter didáctico en el que se explica con detalle el proceso de elaboración del vino.

Empezamos con el nivel de recepción de la uva en las mesas de selección y vibración para continuar después con los niveles donde se ubican los depósitos de maceración. El proceso finaliza en una gran sala de barricas, aislada del resto, y sometida en todo momento a condiciones especiales de temperatura y humedad. De este modo se logra una perfecta maduración y conservación de los vinos, mientras que un espacio abovedado constituye la sede social, en la que se puede disfrutar de la visión simultánea de la nave de barricas y de los viñedos.

## CATAS (1)

---

# Baigorri Crianza (2016)

- Fecha **22 de enero de 2020**
- Catador Curso De Cata
- Puntuación 93.0
- Platos Es un vino ideal para cualquier tipo de cocidos, verduras de temporada, carnes blancas y de caza ligera, arroces y tapas en general.
- Visual Vino de color picota intenso, de capa media-alta.. Limpio y brillante. Se muestra algo glicérico.
- Olfato Buen equilibrio e intensidad aromática. A copa parada tiene aromas de fruta negra muy madura, incluso algo compotada, matizada por apuntes lácticos.  
Al mover la copa fluyen toques balsámico y especiados de vainilla y menos de madera tostada.
- Boca El ataque en boca es elegante, goloso, de tacto sedoso y de textura carnosa y suave, con un paso afrutado, fresco, entre taninos vibrantes, muy sabrosos e integrados.  
Tiene una acidez equilibrada que acompaña hasta un final persistente, con un recuerdo retronasal que devuelve recuerdos de crianza.  
Persistencia: 4



## BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
22/01/2020	Consumido	12,50	Curso de Cata de Vinos 2019/20
22/01/2020	Consumido	12,50	Curso de Cata de Vinos 2019/20