



La cuidada estética de Casa Mariol tiene su máxima expresión en el pequeño wine bar que regentan junto a la Sagrada Familia.



Vinos a granel 2.0

HAY MANERAS Y MANERAS DE ACTUALIZAR TU MODELO DE NEGOCIO. A NOSOTROS NOS ENCANTA LA DE **CASA MARIOL**, DONDE EL DISEÑO Y EL RESPETO POR EL PASADO SON LAS BASES DEL PROYECTO. POR RODRIGO VARONA FOTOGRAFÍA MARIANO HERRERA

Seguro que la imagen te suena: entra un señor o señora de cierta edad a una bodega garrafa en mano (cuando no directamente con una botella de plástico), y pide que se la rellenen de vino o directamente lo hace por su cuenta. Costumbre habitual hace décadas, hoy en día apenas se puede ver en algunos pueblos y con unos vinos de calidad... dudosa. Pues bien, esa imagen en vías de extinción es la que se repite numerosas veces al día en un local junto a la Sagrada Familia cuyo diseño ha sido galardonado internacionalmente... y encima los vinos son más que respetables. La pregunta es obvia: “¿Cómo hemos llegado hasta aquí?”.

Vocación internacional

Miguel Ángel Vaquer es el gran responsable de este pequeño milagro que ha conseguido convertir en respetable de nuevo el vino a granel. Tercera generación de una



bodega familiar situada en Batea (Terra Alta, Tarragona), decidió refundar la compañía en base a tres pilares: desarrollo sostenible, excelente relación calidad/precio y atención a los detalles.

El resultado combina la producción de numerosos monovarietales a precios muy accesibles con la creación de una identidad corporativa a cargo de Bendita Gloria que les ha hecho acreedores de numerosos premios o ser elegidos por el Instituto Cervantes para ilustrar las bondades del diseño español por el mundo.

Basta visitar su peculiar wine bar barcelonés (Carrer del Rosselló, 442) para entender el éxito que les ha llevado a exportar su producto –y filosofía– por China, Dinamarca o EE UU (en septiembre celebrarán su fiesta *Last tinto de verano* en Nueva York). Allí, junto a las barricas en autoservicio encontramos los mejores alimentos de la tierra perfectamente identificados en el mapa (os recomendamos pedir su especialidad, la Clotxa), una completa librería sobre gastronomía, o pedir a uno de los sumilleres que nos ayuden a elaborar nuestro propio *coupage*.

Una forma de entender el vino que se resume en unas palabras de Vaquer con las que no podríamos estar más de acuerdo: “No queremos intimidar al cliente con nuestros vinos. Elegir el que quieres consumir a diario debería ser un proceso tan sencillo como escoger la mermelada que deseas para untar en las tostadas cada mañana. Ante todo se supone que tomar vino debe ser divertido, ¿no?”. **tl**