



Escapa al mundo del sarmiento

EL ENOTURISMO, DEL VINO O ENOLÓGICO, LLEVA A VISITAR BODEGAS, APRENDER A CATAR SUS VINOS Y CONOCER LOS MÉTODOS DE ELABORACIÓN MODERNOS Y TRADICIONALES

O
C
I
O



Pablo Teijeira

ACCOUNT MANAGER
Sophos

Llega el buen tiempo, tenemos días libres y nos apetece salir fuera de la ciudad, barajamos varias opciones y pensamos en la playa, pero cada vez menos gente piensa así. La mentalidad está cambiado poco a poco, ir con amigos o con tu pareja a una casa rural es muy común entre la gente joven, se piensa en las aficiones de cada uno y en las opciones que la zona puede ofrecer al grupo. La afición que cada día tiene más adeptos es el vino, este mundo cada vez reúne a más gente, los aficionados o amantes del vino quieren conocer in situ la cultura del vino y la producción vitivinícola de una determinada zona. Este turismo se denomina enoturismo, del vino o enológico, lleva a sus adeptos a visitar bodegas, aprender a catar sus vinos y conocer los métodos de elaboración modernos y tradicionales que sustentan la producción de una de las señas de identidad gastronómicas de

nuestro país. La primera vez que se oyó hablar de este fenómeno fue en EE.UU. a finales de los años 80 concretamente en el Valle de Napa (California), son los reyes del enoturismo. Actualmente millones de turistas de todo el mundo visitan la Disneylandia del Vino y hoy ya es una realidad en nuestro país. Hace unos días se celebró en Madrid el V Congreso de Enoturismo en España y

sector llegan a la conclusión de que en nuestro país es una oportunidad de negocio y desarrollo que da la oportunidad de dar a conocer pequeñas localidades y comarcas de alto potencial vinícola. Además es una apuesta hacia el crecimiento de la agricultura, la agroindustria, el turismo y servicios como la hostelería y el comercio.

¿En qué consiste?

El enoturismo o turismo de vino es una manera de visitar lugares en la que el atractivo principal son las visitas a bodegas y viñedos, a todo ello se unen las comodidades que ofrece este tipo de escapada: buenos hoteles, restaurantes con los mejores productos de cada zona, visitas a los puntos de interés de la zona, unirse a las fiestas rurales. Los turistas del vino tienen un perfil claro: quieren aprender más y más acerca de lo que rodea al vino en cada zona. No se cansan de aprender nuevos aromas, sabores, variedades de uva, tipos de viñedo, sistemas de conducción, elaboraciones, barricas francesas o americanas, tiempo de maceración del vino. Les es gratificante conocer de primera mano el proceso de elaboración, hablar con el enólogo y comprobar cómo cada bodega sigue diferentes patrones para elaborar su

La afición al vino reúne a más gente y los aficionados o amantes del vino quieren conocer in situ la cultura del vino

se llegó a la conclusión de que los importantes focos de producción vinícola existentes en España han permitido el desarrollo de Rutas Enoturísticas donde destacan especialmente las enfocadas a conocer las Denominaciones de Origen como Rioja, Ribera de Duero, Penedès, Somontano, Utiel-Requena, Jumilla, Rías Baixas, Montilla-Moriles y La Mancha-Valdepeñas. Los expertos del



vino, y cómo las características del suelo, el clima y los varietales se introducen en el vino.

¿Cómo ha influido esta avalancha de turistas en el sector?

En opinión de los expertos ha sido muy positivo para las comarcas vinícolas, ya que los bodegueros cuidan más el aspecto de sus viñedos y la decoración de sus bodegas, se convierten en lugares agradables y a veces en obras de arte arquitectónico. Este turismo ha hecho que merezca la pena visitar las bodegas; ya no es el lugar donde se elabora el vino, sino donde se puede degustar y valorar su entorno.

Fomento del enoturismo

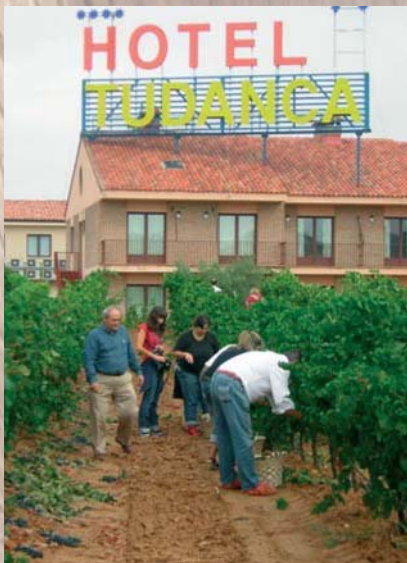
Gran parte de las comarcas vinícolas del mundo han descubierto en el enoturismo una forma

interesante de desarrollar el medio rural y crear un modelo que aporte recursos financieros sostenibles al mismo. Con este fin varias zonas de producción de vino a nivel internacional se han reunido y han decidido establecer planes de desarrollo y fomento del enoturismo. Entre ellos, uno de los principales aspectos que queda por cubrir es el desarrollo de la señalización y la mejora de las infraestructuras de comunicación.

Está de moda

Este turismo del vino se ha puesto de moda en España hace relativamente poco; la zona donde mejor se puede realizar este turismo que cabalga "Entre copas" es en la Ribera del Duero. Es de las pocas zonas vitivinícolas de España donde funciona este nuevo aspecto turístico. Esta zona ha tenido la suerte de contar con la zanahoria perfecta que anhela el burro: Vega Sicilia, un vino,

una historia, una familia que ha abierto las puertas del mercado internacional a la región. Ribera del Duero elabora vino en cuatro zonas Valladolid, Burgos, Soria y Segovia. De ellas las ciudades emblemáticas que obligan a detenerse son: Pesquera de Duero, donde se elabora el vino de Alejandro Fernández; Roa donde se encuentra el Consejo Regulador y Aranda de Duero, entre otras. Nos detendremos en esta última, ya que muy cerca de esta localidad a 10 km, podemos encontrar el lugar perfecto para empezar a practicar este turismo del vino. La familia Tudanca construyó hace 6 años un hotel dedicado al vino y comenzó a programar en poco tiempo rutas enoturísticas aprovechando el entorno vitivinícola. El hotel está rodeado de dos hectáreas de viñedo de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. La ruta promete un intenso fin de semana con alojamiento de una noche en el hotel para conocer lo mejor de la cultura, la gastronomía y, por supuesto, el vino



de Ribera de Duero. Incluye enclaves tan emblemáticos como las bodegas de D.O. Ribera del Duero, el Monasterio de Silos, las bodegas subterráneas del siglo XIII en Aranda de Duero o los museos de Ciavin. La gastronomía, enología, cultura y naturaleza se dan la mano en un programa que está abierto a las

sugerencias del visitante. Se adapta a todo tipo de turista o de grupo de trabajo, que prefiere alejarse de la ciudad para programar el mes, porque dispone de sala de reuniones, comida y ruta por la tarde.

Para conocer y aprender a catar los vinos de la zona qué mejor que hacerlo con un enólogo, la familia

Tudanca también facilita este detalle, la experiencia dura una hora y media. Se preparan para cada persona 3 copas, escupidoras, folios y el enólogo se adapta al nivel de conocimiento del mundo del vino del grupo. Se sirve un primer vino y se habla de fase visual, aromática, gustativa..., se cata ese vino y se opina sobre él. Así sucesivamente con el resto de vinos. La ruta también incluye visita a una bodega de elaboración. De las 200 bodegas de la D.O. Ribera del Duero el Hotel Tudanca Aranda trabaja con un 80% de ellas. Más tarde de vuelta al hotel el paquete turístico incluye Cenas y Comidas Maridadas con una bodega diferente de Ribera del Duero y con un aforo máximo de 60 personas. Con menús como este: Cóctel de Bienvenida; Mi-cuit de pato en crujiente de fresas y gelée de Jerez con Finca Resalso 2003, 4 meses en barrica; Ensalada templada de Boletus y Mollejas confitadas con escalonias con Emilio Moro 2001, Doce meses en barrica; Cilindros de Merluza de pincho con Pastel de verduras y Senderilas en salsa de piquillo con el vino Cepa Veintiuno 2002. Y para finalizar un postre de la casa: Láminas de Milhojas con Trufas de nata Tudanca acompañado de Malleolus Valderamiro (Pago). Las visitas al entorno rural se realizan al Museo de Interpretación de la Arquitectura del vino, Bodegas Subterráneas de Aranda de Duero siglos XIII - XIV, Iglesia de Santa María y San Juan... al Castillo y Museo Provincial del vino de Peñafiel. Visita al Pueblo medieval de Peñaranda de Duero y ruinas romanas de Clunia. Visita a Grupo Matarromera, bodega Emina, Museo del vino y del Duero, Rutas gastronómicas, enoturísticas, culturales, para más información pueden teclear www.hoteltudanca-aranda.com

Al final el visitante volverá a su casa habiendo realizado un turismo interesante, enriquecedor y divertido. ♦

