vinetur

González Byass lanza un programa especial de enoturismo en cuatro territorios de España

La propuesta reúne visitas, catas, gastronomía y alojamiento en La Rioja, Jerez, Barcelona y Somontano

miércoles 7 de octubre de 2026



González Byass ha anunciado una programación especial en varias de sus bodegas con motivo del Día Mundial del Enoturismo, que se celebrará el próximo 8 de noviembre. La empresa reunirá visitas guiadas, catas, gastronomía y alojamiento en propuestas repartidas entre La Rioja, Cádiz y Barcelona, y suma además la oferta de Viñas del Vero

en Huesca.

La compañía plantea estos planes como una forma de acercar al visitante al origen de sus vinos y a las zonas donde se elaboran. La selección incluye recorridos por viñedos e instalaciones, degustaciones comentadas y menús maridados, con formatos distintos según cada bodega.

En Bodegas Beronia, en Ollauri (La Rioja), la actividad prevista para el próximo 8 de noviembre comenzará a las 12:00 horas. González Byass explica que la visita guiada recorrerá los viñedos, los jardines aromáticos y la terraza entre viñas para mostrar la filosofía de la casa y su relación con el terreno en el que trabaja. El itinerario terminará en el mirador de la bodega con una degustación de Alegra de Beronia, 198 Barricas Reserva, Beronia III a.C. y Vareia, este último presentado por la empresa como un vino de viñedo singular. La cata irá acompañada de ibéricos, queso de Cameros y foie. La bodega entregará además a cada asistente un bolso con su sello.

Beronia fue fundada hace más de 50 años por un grupo de amigos en la D.O.Ca. Rioja. La empresa vincula esa actividad con la identidad de la bodega y con una oferta que busca unir vino y paisaje en una misma visita. La propuesta se apoya tanto en la parte técnica del recorrido como en el componente gastronómico, con cuatro referencias de perfiles distintos servidas en el tramo final.

En Jerez de la Frontera, la programación gira en torno a Bodegas Tío Pepe y al Hotel Bodega Tío Pepe, situado dentro del propio conjunto bodeguero, junto a la Catedral y el Alcázar. González Byass sitúa esta opción como una combinación de visita y estancia en pleno casco histórico, en un recinto que reúne calles emparradas, jardines, patios y naves de crianza con 190 años de historia.

Para el próximo 8 de noviembre, el hotel ofrecerá alojamiento y una propuesta gastronómica en su restaurante Pedro Nolasco basada en producto local y maridajes con vinos de la casa. El menú incluirá aperitivos de bienvenida con Fino Tío Pepe en Rama, corvina a la brasa con Palo Cortado Leonor, ravioli de berza jerezana con Oloroso Alfonso y una emulsión de tocino de cielo con helado de limón acompañada de Cristina Medium. La empresa añade que los huéspedes podrán cerrar la jornada con una copa de Tío Pepe en la terraza del hotel.

La tercera parada será Vilarnau, en Sant Sadurní d’Anoia (Barcelona), donde la actividad del próximo 8 de noviembre arrancará a partir de las 10:00 horas. La bodega abrirá sus puertas con visitas guiadas centradas en su historia y en el proceso de elaboración de sus cavas y vinos. La recepción de los asistentes se hará con una copa de Vilarnau Rosé Delicat 2023 y la visita terminará con una cata de Vilarnau Brut Reserva 2023 y Vilarnau Gran Reserva 2018 Brut Nature, acompañada de un aperitivo.

A esa propuesta se sumará el “Wine Bar” del jardín de Vilarnau, que funcionará entre las 10:00 y las 15:00 horas con servicio de cavas y vinos por copas y varias opciones gastronómicas. González Byass presenta esta fórmula como una manera de alargar la visita al aire libre, con vistas al paisaje del Penedès y en un espacio pensado para combinar naturaleza, arquitectura y tradición vitivinícola.

La selección de planes incluye también Viñas del Vero, en Barbastro (Huesca). En este caso, la empresa pone el foco en experiencias ligadas al viñedo y al paisaje del Somontano, como el “Trekking de Viñas de Vida” y el “Picnic entre Viñedos”. A ello suma el “Wine Garden”, un espacio privado al aire libre en el que se servirán Viñas del Vero Gewürztraminer 2025 y La Miranda de Secastilla Garnacha Tinta 2023 junto a tapas locales.

González Byass define a Viñas del Vero como una de las referencias del Somontano y sitúa su oferta dentro de una línea de visitas que busca acercar al público tanto a las instalaciones como al carácter de los vinos. En este caso, el acento recae más en las actividades al exterior y en la relación entre viñedo, gastronomía y entorno.

Fundada en Jerez de la Frontera en 1835, González Byass es una empresa familiar con presencia en más de 100 países y un porfolio de 38 marcas de vino y bebidas espirituosas. Entre ellas figuran Tío Pepe, Vilarnau, Beronia y Viñas del Vero. La compañía añade que la sexta generación de la familia mantiene la gestión del grupo.