vinetur

Los bodegueros consideran vitales las alianzas con otros sectores para el desarrollo del enoturismo

Los integrantes de la mesa redonda que ha analizado el futuro del enoturismo coinciden en la necesidad de aprovechar la proximidad de la costa para captar los turistas de sol y playa

sábado 1 de noviembre de 2014

ESCRITO POR BENLLOCH



Los representantes del incipiente sector vitivinícola de la provincia de Castellón entienden que las alianzas y las colaboracions entre la industria del vino y otros sectores turísticos como el de la restauración, los alojamientos hosteleros o el turismo cultural son vitales para el desarrollo del enoturismo. Así lo han explicado en Benlloch durante la celebración de una mesa redonda sobre proyectos enoturísticos en el marco de la segunda jornada del Encuentro Internacional del Vino-Festa de la Verema, donde también han coincidido en la necesidad de aprovechar la situación privilegiada que una gran parte de las bodegas de la provincia tienen respecto a la costa, para captar el turismo de sol y playa.

La mesa redonda, moderada por el profesor de la Universitat Jaume I Artur Aparici, ha contado con la participación de los bodegueros Juan Domingo Tàrrega, del Mas de Rander; Sergio Garrido, de Barón D'Alba; Gabriel García, de la bodega García Mayo; y Vicente Flors, de la bodega Vicente Flors, que han destacado la ventaja de que los proyectos enoturísticos en Castellón "son casi nuevos y está todo para hacer, no estamos viciados y por lo tanto no hay nada que corregir", explica Gabriel García. Un aspecto en el que también coincide Sergio Garrido, que es también el presidente de la recientemente creada 'Ruta del Vi' que en estos momentos engloba a 15 empresas relacionadas en el mundo del vino de la restauración y de la hostelería y turismo rural y que tiene como objetivo dinamizar el turismo de la provincia a base de coaboracions entre los diversos sectores.

En este sentido, el propietario de Barón d'Alba añade que "falta mucho trabajo para hacer, y se tiene que intentar que la gente se lo crea y se una a esta iniciativa", que "aún no está dando los resultados esperados, ya que aún nos falta mucho por aprender", según explica Juan Domingo Tàrrega, del Mas de Rander. En algunos casos, "las visitas a las bodegas inducidas a partir de la 'Ruta del Ví' durante este último año sólo llegan a un 10 o 15 %", según explica García Mayo, mientras que el volumen total de visitas ha crecido alrededor del 50%, asegura.

Para los representantes de las bodegas es necesario vincular el enoturismo al desarrollo de los diferentes sectores turisticos a la provincia "si se quieren transformar las comarcas vitivinícolas en un destino turístico en auge", explica Garrido. Y esto quiere decir, que "se tienen que aprovechar las posibilidades que ofrece el consolidado

turismo de solo y playa", según explica Tàrrega, y al mismo tiempo "explotar las potencialidades de otros sectores turísticos provinciales como el gastronómico, el cultural, el patrimonial, o el medioambiental que hagan atractiva la zona para ofrecer un servicio completo y adaptado a las necesidades de los visitantes para que se vayan contentos". En este sentido, Vicente Flors, avisa de la importancia de asociar los productos el mar y la tierra, como han hecho en la denominación de origen del Llanguedoc-Rosselló, y de poner en valor esos productos de la provincia como los quesos, turrones, aceites, tomates de colgar, almendras, etc., que acaban en un 60 % de su producción en zonas gourmet".

García Mayo mantiene que "se debería de aprovechar el potencial que supone tendré el aeropuerto de Castelló bien cerca, para ofrecer paquetes a los posibles turistas extranjeros que tienen que venir", pero sin dejar de lado "el valor añadido y la riqueza que supone el vino para nuestro territorio, la cultura, la tradición y nuestra identidad", asegura Juan Domingo Tàrrega quién defiende el acercamiento de la cultura del vino a los niños como valor de futuro. La mesa redonda se ha convertido en un foro de debate intenso en el que han participado numerosos restauradores, sumilliers, agricultores y productores de la provincia.

La cita de Benlloch ha reunido a reunido a expertos internacionales y provinciales que han participado en una cata para profesionales de los vinos franceses invitados este año concretamente de vinos de las AOC de Picpoul de Pinet, Minervois la Livinière y de Sant Jean de Livinière, denominaciones de origen del Llanguedoc-Rosselló. La cata ha sido presentada por el presidente de la AOC de Picpoul de Pinet, Guy Bascou y el enólogo Michel Poudou, y en la cual estaban presentes la presidenta de la Federación de Sumilliers de la Comunidad Valenciana, María Luisa Martín, y el responsable de la Asociación de Sumilleres de Castelló y Provincia (Asucap), David Buch, entre otros. Los asistentes han podido catar y conocer las características de los vinos blancos 'Beau Vignac', 'Duc de Morny', 'Terres Rouges', 'L'Ormarine' y del tinto 'Domaine des Lauriers'.

El cabaret 'Menú DegustoAcció' recuperado por la compañía Francachela Teatro para esta edición de Benlloch International Wine Meeting (BIWM), ha transformado el restaurante La Bodegueta de Casa Perito en un escenario improvisado donde se ha

desplegado una representación fundamentada en el arte erótico-culinario. La segunda parte cultural de la jornada ha sido la presentación del libro 'Vitis, vinifera, cataloniae', de Vicent Palatsí Armero. Los participantes en este Encuentro del vino a Benlloch también han podido disfrutar durante todo el día de la 'Fireta del llibre y del vi' donde han sido presentes varias bodegas de la provincia como Mas de Rander, Vinya Natura, Vicente Flors, El Penjadís, Ildum Vinarius, Castells y Montoliu, Alcovi, Masía de la Hoya y Barón de Alba, y donde se han desarrollado actividades infantiles como contacontes. El punto final de la jornada lo ha puesto la cena maridaje de vinos de la tierra y productos locales a cargo de Emili Piera.

Este domingo y con el objetivo de acercar la producción vinícola de la provincia al público asistente, se celebró una cata popular con lel aliciente para los que asistan, de degustar en primicia tres nuevos vinos elaborados a las bodegas de Castelló: 'Roques Negras', un vino blanco de 2014 de Mollet Vino y Cultura; 'Barranc de los Cirers Selecció', un vino tinto de 2012 de El Penjadís; y 'Espumoso', de Ildum Vinarius. A la lista se une 'Temps', un vino tinto de 2010 de Mas de Rander, ya al mercado. El punto y final a las actividades de este fin de semana lo pondrá el humorista Eugeni Alemany.