vinetur

Otoño, tiempo ideal para el enoturismo

jueves 2 de diciembre de 2021

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



La actividad vitivinícola tiene una profunda riqueza que no termina en los extremos de la producción del vino, del cultivo de la vid, pasando por su proceso de transformación, descansando en la paz de la bodega para terminar en una copa y estallar en escondidas sensaciones en los paladares.

¿Qué es el enoturismo?

La actividad ofrece otra arista de inusitada riqueza: la experiencia en el que la cata de vinos se combina con el conocimiento de la cultura y las tradiciones de una región vitivinícola, algo que siempre ha despertado el interés de los turistas. Si en el pasado el enoturismo podía verse más como un segmento de nicho, hoy se ha convertido en un atractivo para un público amplio que no está limitado a expertos y profesionales, sino que alcanza a simples aficionados y espectadores.

El entorno del vino ofrece nuevas y más cualificadoras experiencias: no solo catas, eventos y visitas guiadas en la bodega, sino que la oferta se extiende a una experiencia más epidérmica y emotiva. Desde participar de una vendimia activamente a hoteles temáticos, trekking entre viñedos, exquisitos restaurantes con estrellas Michelín para maridar los sabores y ofrecer una experiencia superadora. Vivencias diseñadas para satisfacer a un amplio público de turistas con diferentes necesidades.

¿Cuándo proyectar una visita a una bodega?

El otoño es la época ideal para los planes de enoturismo, para unas bellas escapadas a pequeñas bodegas que tienen una oferta de relax para el espíritu y el paladar. Porque no se trata solo de una excursión para buscar buenos precios y hacer catas. Aunque este también puede ser un atractivo motivo, el enoturista busca algo más: una oferta más rica, que incluya platos refinados combinados con los productos de la empresa, sin ser invasivos. La actividad de degustación al atardecer, paseos y cenas en los viñedos cierran las noches en los sofisticados hoteles y el agroturismo.

La bodega así consigue una segunda cosecha, además de las uvas de la vendimia: **cosecha turistas**, que viven la primera, la originaria, como una fiesta de folklore y tradición que comienza a mediados de agosto hasta casi finales de octubre. Ciertamente de manera desigual de acuerdo a la latitud y la variedad que se coseche, los frutos tienen distintos momentos de madurez y recogida.



Las bodegas también cosechan turistas

Esta **cosecha de turistas** es la evidente muestra del deseo de las personas de experimentar una bodega con formas nuevas y atractivas que pueden hasta incluir **actividades familiares** dedicadas a los niños.

Claro que la época más bonita para hacer enoturismo es el otoño, donde es posible ver en directo y tomar el pulso a la actividad, recorrer los viñedos y ver los racimos. La actividad ancestral del hombre, en un clima de felicidad plena ante el fruto y el recorrido de los tractores a las tolvas para el inicio del proceso, la prensa y su posterior fermentación. Pero el fin del otoño también es hermoso por los paisajes rojizos que ofrece o la magia de una temprana nevada.

La experiencia atrapa los cinco sentidos y envuelve como una experiencia en 360 grados multisensorial. Los aromas de la tierra y los viñedos despiertan la sensibilidad de los aromas y sabores que luego se reencontrarán en cada trago de la cata.

El **enoturismo en España** está en los albores de desarrollar esta actividad que en otros países ya tiene profunda tradición, como Francia, Alemania o Reino Unido, pero ya despunta en el desarrollo de bodegas de lujo con vinos de proyección internacional,

con hotelería de diseño y catas acompañadas de degustaciones de lujo.



¿Cómo disfrutar al cien por cien una visita?

Primero hay que hacer una pequeña **búsqueda de bodegas** que ofrezcan servicio de enoturismo, con hospedaje y restaurante para hacer una reserva. Una visita debe enriquecerse vinculando los sabores y la gastronomía local. Auténticas cenas en los viñedos aportan inolvidable magia.

Es importante recordar que se realizarán catas de varios productos, lo que quiere decir que habrá ingesta de alcohol. Elegir un viñedo con hospedaje ofrece una noche relajada y sin sobresaltos al regreso o que un miembro de la comitiva tenga que oficiar de conductor responsable y perder la mayor parte del espíritu de la visita.

Las cenas con los bodegueros suelen ser de una riqueza muy profunda, enriquecidas a través de historias, encuentros, conocimiento y compartir pasiones, que estimulan la curiosidad. Los productores se convierten en narradores de tiempos pasados, pero también muestran orgullosos las nuevas tecnologías que se aplican, como la realidad

aumentada y virtual, capaz de llevar al turista a visitar la bodega y los viñedos mostrando todo el ciclo de producción a lo largo de las temporadas.

Desarrollo del enoturismo en beneficio regional

El enoturismo es una nueva, aunque no tan nueva, actividad que pasó de ser una visita a una bodega a “tomar un vino y comprar algunas cajas a buen precio” a una evolución transformada en una plan abierto, una unidad de negocios propia que integra una estrategia económica y laboral que no solo beneficia a la propia bodega, sino a toda la región productora formada por pueblos y **zonas rurales**.