



Nueva Zelanda.



ENOTURISMO

Rutas internacionales

Bodegas jóvenes o casi legendarias se reparten por las regiones vinícolas de cuatro continentes: América, Oceanía, África y Europa.

El turismo enológico está de moda. Hoy las bodegas ofrecen visitas de calidad a sus instalaciones: alojamiento, gastronomía, personal cualificado y un amplio abanico de opciones de ocio. Los empresarios no olvidan que el enoturista es un futuro consumidor de sus caldos y lo miman en consecuencia. Conocer los entresijos de una bodega, catar sus vinos, recorrer sus viñedos, disfrutar de la gastronomía local... y alojarse en hoteles con encanto es una opción más que atrayente para muchos.

Estados Unidos: California Napa y Sonoma Valley

California es el estandarte de la industria vinícola de EE UU, cuarto productor mundial de vino (tras Italia, Francia y España). Aunque el despegue de sus técnicas se vivió hace 30 años, lo cierto es que cuenta con cinco siglos de tradición. Entre las variedades más apreciadas están la Chardonnay –que tanta fama ha dado a los caldos californianos–, el Sauvignon Blanc y los Cabernets. A sólo 50 minutos al norte de San

Francisco se encuentra una de las mejores áreas vitivinícolas y gastronómicas del Nuevo Mundo. En los valles de Napa y Sonoma lleva décadas funcionando una industria enoturística con un alto nivel de especialización tanto en sus caldos como en los profesionales que tratan con el público. Las grandes bodegas, como Mondavia, reciben más de 300.000 visitantes al año. En el valle de Napa está además el mejor restaurante de EE UU: The French Laundry.

Nueva Zelanda Marlborough y Hawke's Bay

Hasta que a principios de los setenta se plantaron las primeras cepas de Sauvignon Blanc en la isla sur, en la zona de Marlborough, el país de los 'kiwis' no estaba en el mapa vitivinícola internacional. Hoy es considerado uno de los países de referencia en la producción de varietal Sauvignon Blanc. La otra zona relevante es Hawke's Bay, cerca de Napier –ciudad art decó por excelencia de la isla norte–, donde se producen los tintos más potentes del país. Lo más

recomendable es combinar un viaje por las islas norte y sur y alojarse en *bed & breakfast* rodeados de viñedos.

Sudáfrica

Las tierras del vino del Cabo

La viñas llevan 350 años asentadas en Sudáfrica, desde que Jan van Riebeeck plantase las primeras cepas en Ciudad del Cabo. Hoy son famosos sus blancos jóvenes y afrutados.

A sólo hora y media de coche de la capital, en la provincia del Cabo Occidental, la mayor zona vinícola del país, ofrece



Gastronomía y viajes se unen en el enoturismo.



Château de Budos (Burdeos, Francia).



Valle del Sonoma (California, EE UU).

FOTO: REBECCA GOSSELIN.

recorridos por bodegas y plantaciones, que conservan su arquitectura y ambiente colonial. Se puede encontrar alojamiento en cualquiera de las bodegas, desde las más lujosas a las más modernas, e incluso hacer un recorrido en globo para admirar las grandes extensiones de viñedos. Destacan la ciudad de Stellenbosch, centro viticultor y universitario, y la capital gastronómica del país, Franschhoek, enclavada en un valle espectacular.

Francia

Burdeos: el viñedo del mundo

Con 115.000 hectáreas, una producción de 500 millones de botellas y 50 denominaciones de origen, la zona de Burdeos sigue siendo la gran referencia internacional. Francia es el espejo en el

que aún se miran los bodegueros de todo el mundo. Ubicada en el suroeste del país, en la región de Aquitania, el área está dividida en varias zonas vitivinícolas: Médoc, Graves, Entre-deux-mers, Saint Emilion, Pomerol... en las que se armonizan las propuestas de enoturismo con el alojamiento en grandes castillos. Pernoctar en estos históricos *chateaux* es una propuesta interesante en una región con 3.000 fincas ligadas al vino. Cinco de sus tintos –Chateaux Lafite-Rothschild, Margaux, Latour, Haut-Brion y Mouton-Rothschild– y un blanco dulce –Château d'Yquem– están entre los más buscados y caros del mundo, auténticos mitos de la industria. Visitar algunas de sus bodegas o recorrer la ruta de los castillos de Médoc son algunas opciones. ■

Guía práctica

CUÁNDO IR: Dependiendo de la bodega, si la visita coincide con la vendimia no se permiten las visitas o, por el contrario, puede participar en la pisada de la uva al estilo tradicional. Hay que informarse con antelación de las fechas de apertura y cierre, ya que algunas bodegas no abren los fines de semana.

CÓMO IR: Existen viajes organizados por expertos a través de agencias de viajes o tiendas especializadas (www.paseosdelvino.com, www.viavinium.es o www.lavinia.es).

También se puede contactar personalmente con la bodega y organizar una escapada a medida.

CUÁNTO TIEMPO: Si se quiere conocer a fondo las bodegas de una zona amplia, al menos una semana para poder dedicarse tanto a la cata como a visitas culturales.

No olvidarse de... Llevar la nariz preparada para disfrutar de la experiencia de la cata y abrir los sentidos a los aromas del vino.



Comentario gastronómico

Viña jacobea

por Domingo Villar

El pasado año santo, algunos de los que vivimos de contar las tentaciones de la gula decidimos trasladarnos en tren a Roncesvalles. Nos unía la intención de caminar desde allí hasta Santiago para abrazar al Apóstol a cambio de su indulgencia. Como no todo es devoción, y siguiendo el proverbio que aconseja andar el camino con pan y vino, programamos en nuestro cuaderno de viaje paradas en algunas de las bodegas que se encuentran en el trayecto. La elección de las visitas no resultó sencilla, pues como los monjes de la Edad Media, en su afán por mantener sus misas abastecidas, plantaban viñedos con el mismo ímpetu con que levantaban ermitas, iglesias o monasterios, casi toda la Ruta Jacobea es hoy tierra de buenos caldos. Una mañana de junio, bajo un sol impenitente que se empeñaba en peregrinar sobre nosotros, dimos los primeros pasos por tierras navarras, donde sólo la perspectiva de un fin de jornada regado con clarete recompensaba las largas caminatas. Días después, cruzamos el Arga en Puente la Reina, nos despedimos de espárragos y rosados, y partimos en busca de nuevas amistades. Tras varias jornadas con las alforjas llenas de sed, cuando el trote y el calor hacían mella en nuestro ánimo y en nuestros pies, avistamos en el horizonte los primeros viñedos riojanos. Lanzando vítores al tempranillo y a San Millán, avanzamos a paso ligero y recorrimos la comarca de barrica en barrica con el espíritu festivo que acompaña al peregrino. Ese entusiasmo ya no nos abandonó hasta nuestra meta, pues a los tintos de Rioja siguieron los de la Ribera del Duero y el Bierzo, y luego los blancos gallegos nos anunciaron que pronto asomarían las torres de Compostela. Agradecido de paladar y corazón subí finalmente a abrazar al Apóstol. “¿Sólo un abrazo?” preguntó. “Por supuesto que no”, respondí, y en su manto oculté una de las botellas que tintineaban en mi mochila.