

# Nueve grupos bodegueros impulsan un proyecto pionero de enoturismo

● Entre las bodegas aliadas para situar a España como referente internacional están González Byass, Osborne y Barbadillo ● El grupo adopta el nombre de Spain Trough its Wineries

R.D. JEREZ

Dar a conocer el país a través de la cultura del vino, potenciar internacionalmente un turismo de calidad y singular, y situar a España como referente mundial de enoturismo son los objetivos planteados por el Foro de Marcas Renombradas y nueve de los grupos bodegueros más representativos con la creación de Spain Trough its Wineries.

Más de 80 millones de turistas visitan cada año este país, de los que en torno a un 20% están interesados en la cultura del vino. Para servir de foco de una mayor atracción turística y ofrecer un valor añadido arranca este innovador proyecto.

Se trata de una nueva y diferente oferta exclusiva con un planteamiento global que permite al viajero recorrer España de Norte a Sur y de Este a Oeste a través de los viñedos de las 31 bodegas pertenecientes a estos grupos empresariales: González Byass, Osborne, Barbadillo, el Grupo Terras Gauda (Terras Gauda



Imagen de un viñedo de Terras Gauda, en Galicia, donde se ha presentado Spain Trough its Wineries.

y Pittacum), Bodegas Familiares Matarromera, Grupo Freixenet, Pagos del Rey (Grupo Félix Solís), Ramón Bilbao (Zamora Company) y Vivanco.

Con la colaboración de la Organización Mundial de Turismo (OMT) e Innova Tax Free, Spain Trough its Wineries promueve adentrarse en la idiosincrasia de Jerez, Galicia, Rueda|Toro, Penedés, Ribera del Duero, Rioja, Somontano y Toledo viviendo experiencias únicas en torno al mundo del vino, las peculiaridades de los procesos de elaboración en cada bodega y las variedades autóctonas características de cada zona.

Estas experiencias se vinculan a las grandes fortalezas de estas 8 zonas de importante tradición vitivinícola, como son la cultura, la gastronomía, el paisaje y el medio ambiente. Es un modo de hacer turismo innovador con la calidad como referente que, por otra parte, genera una nueva fuente de riqueza y atracción basada en tres ejes: sostenibilidad (medioambiental, económica y social), desestacionalización y desarrollo rural.

Spain Trough its Wineries se ha presentado en Galicia con una travesía en barco a las Islas Cíes, en la que se han degustado vinos de los tres grupos con bodegas en esta comunidad: Terras Gauda, Ramón Bilbao (Mar de Frades) y Freixenet (Vionta). Como ejemplo a la complementariedad de las iniciativas se ha organizado una visita a Terras Gauda con comida en los viñedos.

## Menú SherryMx

20 septiembre a las 21:00

**Margarita Sherry de Jamaica.**  
Coctel de bienvenida.

**Aguachile Rojo. Homenaje a las costas del Pacífico.**  
Maridado con Fino en Rama La Carboná.  
Agua de remojo de chiles pasilla fermentada bajo velo de flor. Servida con mariscos de las costas gaditanas, y huerta jerezana. Base de puré fino de tomate rostizado, langostinos macerados en agua de remojo de chile pasilla, y verduras tatemadas.

**Ostiones al Tapesco Andalúz. Homenaje a la cocina de Tabasco (sureste mexicano).**  
Maridado con Vino Blanco de uva palomino de Bodegas Faustino González.  
Ostiones gaditanos incinerados con sarmientos y hojas de palma hasta abrirse. Gelatinizado de sabores morunos, cítricos y ligeramente picantes. Un plato de agua, sal, especias y humo.

**Pescado Zarandeado. Homenaje a las costas de Nayarit y Jalisco.**  
Maridado con Palo Cortado Bertola de Bodegas Díez Mérito.  
Elaboración con técnicas documentadas por Lalo Plascencia. Pesca del día abierta en maniposa, asado lentamente a las brasas con marinado tradicional. Servido con tortillas de maíz fritas, mayonesa casera de chiles pasilla, y frijoles blancos fritos aromatizados con Palo Cortado.

**Parmentier de lengua en adobo huasteco. Homenaje a los adobos del centro de México.**  
Maridado con Oloroso Harveys de Bodegas Harveys.  
Lengua de ternera y alubias blancas de Rota cocinadas lentamente en adobo de chiles anchos. Servido sobre cama de parmentier y terminado con orejas de cerdo fritas.

**Taco de Cabrito al Pastor. Homenaje al noreste de México y la cocina de brasas.**  
Maridado con Vino tinto ecológico de Cádiz Forlong Tintilla de Bodegas Forlong.  
Cabrito lechal estacado, cocinado lentamente a las brasas hasta suavizarse. Servido en forma de taco sobre tortilla de maíz, puré de frijoles refritos, toques de leche cuajada, emulsión de salsa borracha, y salsa picante de habanero.

**Mextlapique Dulce. Homenaje al centro de México.**  
Maridado con Brandy Romate Solera Reserva de Bodegas Sánchez Romate.  
Frutas de temporada maceradas en brandy de Jerez y mezcal, envueltas en hojas secas de maíz, cocinadas lentamente a las brasas. Servidas con tierra de anís, espuma de queso Payoyo, y sorbete de mezcal tonic.

25  
ANIVERSARIO

Lalo Plascencia

RESTAURANTE  
LA CARBONÁ

55 € por persona | Reservas: 956 34 74 75  
comunicacion@lacarbona.com