



gps@lasprovincias.es

Quinta Sardonía 2011

Bodegas Terras Gauda, embotella un vino elaborado bajo los principios de la biodinámica en Sardonía de Duero, Valladolid. Quinta Sardonía dispone de 20 hectáreas de viñedo propio en a 400 metros del río Duero, con 11 pagos diferentes en los que destaca una gran riqueza de suelos muy heterogéneos. El QS 2011 ensambla las variedades: tinto fino, cabernet sauvignon, syrah y un toque de malbec y merlot.



Caja de barbero de Nomad

Maletín de barbero acompañado de un güisqui blendado escocés elaborado a partir de 30 variedades de la región de Speyside. Entre cinco y ocho años de añejamiento en barricas de oloroso. Posteriormente, se envía a Jerez para terminar su crianza en barricas de Pedro Ximénez durante un año. Color ambarino, en nariz notas dulzanas y pasificados. Sensaciones untuosas en boca, buen cuerpo, ciruelas pasas y frutos secos. Cálido y largo.



Sauvignon de Ladrón de Lunas

Un blanco de Bodegas y Viñedos Ladrón de Lunas amparado por la DO Utiel-Requena. Amarillo pajizo y en nariz aromas herbáceos y melocotones. En boca es fresco y frutal, con buena acidez. Los toques amargos finales lo hacen idóneo para arroces complejos y platos de pluma. Muy a tener en cuenta su propuesta enoturística en la Masía Aldamar.



Visita a una bodega de Utiel-Requena.

Auge del turismo vitivinícola

La Ruta del Vino Utiel-Requena organiza el 'II Foro de Enoturismo'

PROPUESTA

CHEMA FERRER



Ruta del Vino D.O. Utiel-Requena celebra el 'II Foro de Enoturismo' para impulsar el desarrollo del sector el próximo día 6 de marzo en la ciudad de Requena, en el Espacio Cultural Feliciano Antonio Yebes. Bajo el título 'Creación de producto y experiencias enogastronómicas', pretende reflexionar con

diferentes expertos del sector sobre la importancia de la creación de producto y conocer experiencias gastronómicas ligadas a la cultura del vino.

El programa girará en torno a tres grandes bloques: Innovación en la creación de productos enoturísticos, La importancia de creación de

eventos gastronómicos como estrategia de visibilidad en la restauración y El papel de las Rutas del Vino de España como creadoras de producto.

El enoturismo representa una oportunidad para dinamizar y atraer el turismo a la zona con el consiguiente impulso del desarrollo económico local. Para ello una de las principales acciones es implicar y formar a los diferentes agentes sociales que forman parte de él, pero también concienciar a la sociedad local de la oportunidad de negocio que existe si se desarrolla una estrategia adecuada. En definitiva es necesario impulsar el conocimiento, la formación y la investigación, siendo en este marco en el que ha surgido la organización de este encuentro.

Gerentes y propietarios de bodegas, enólogos, comerciales y empresas vinculadas al mundo del vino como los alojamientos tienen oportunidad de debatir y concienciarse de las claves para el desarrollo y la comercialización del sector. En los últimos años el enoturismo se ha convertido en un dinamizador para la economía de la región, por lo que se enfrenta a una serie de retos propios de un sector tan cambiante como es el turístico. La Ruta del Vino de Utiel-Requena, creada en el año 1999, fue de las Rutas pioneras en España en implantar el enoturismo como producto turístico gestionado desde una entidad supramunicipal e interterritorial. Al año, la Ruta recibe aproximadamente unas 40.000 visitantes que visitan las 14 bodegas asociadas.

La inscripción es gratuita en www.rutavino.com. Enoturismo como motor de desarrollo de la comarca e interior de Valencia.

Cita con Terres dels Alforins en la Universitat

✪ C. FERRER

Los vinos y bodegas valencianas de ese paisaje cultural y agrícola que ya es reconocido con el marchio de Terres dels Alforins, vuelven a su cita con la Universitat de València. Esta denominación ad hoc corresponde a los viñedos y bodegas más meridionales de la DOP Vinos de Valencia y que por sus características geográficas, climáticas y culturales mantienen una marcada identidad enológica diferenciada comprendiendo los términos municipales de Font de la Figuera, Fontanars dels Alforins y Moixent.

Será hoy cuando el Centro Cultural La Nau se convierta un año más y a partir de las cinco de la tarde en el foco de la viticultura de Terres dels Alforins. Comenzará con charlas y coloquios, como la del profesor Francisco Hígon Tamarit de la Universitat de València, que

expondrá 'L'experiència de Terres dels Alforins. Paisatge i turisme'. El programa cultural continuará durante la tarde con la presencia de la Sociedad Musical La Constança de Moixent y la representación teatral de Escena Erasmus.

Este momento se verá acompañado de la degustación de los vinos de las bodegas y la gastronomía de este territorio enológico. El evento es divulgativo, está dirigido al público en general y es fruto de la colaboración entre la Asociación de Viticultores de Terres dels Alforins y la Universitat de València, iniciativa que comenzó el 2012 gracias al convenio firmado entre ambas instituciones con la finalidad de potenciar la relación de este territorio entre las entidades públicas locales, los agentes socioeconómicos y los investigadores de la Universitat.



Valles de Terres dels Alforins.