

Inicio > Vinos > Cuaderno de Vinácora > Cuaderno de vinácora, última semana de septiembre 2018

Vinos Cuaderno de Vinácora Destacados Noticias

Cuaderno de vinácora, última semana de septiembre 2018

24/09/2018

1130 0

Compartir en Facebook Compartir en Twitter G+ P

El mes pasado catando vinos, por tierras gallegas pude refrescar, que el enoturismo está presente en la mayoría de las bodegas, y muchas de ellas, ya han diseñado un plan específico, incluso para que la familia al completo pueda disfrutar un día entero entre viñedos y bodega. Fijense, la importancia y el calado de tal propuesta, que a modo de ejemplo les diré que en Terras de Asorei se reunía el consejo de administración para aprobar una inversión importante para adecuar sus instalaciones.



algo que nos alegra mucho.

Cierto es que apenas llevamos una década pensando en el enoturismo como un negocio en paralelo al de la bodega en cuestión, que es la de elaborar vino. Nos falta aún afinar las propuestas y acercarnos a los porcentajes de ingresos, que supone el enoturismo para las bodegas de Napa Valley en los Estados Unidos, que pueden llegar al 50% nivelando al de la producción de vinos, pero al menos hemos iniciado un camino sin retorno,

Gonzalez Byass fue la pionera en buscar estos recursos al margen de la propia elaboración del vino y ya son 300.000 las personas que lo visitan al año. Martín Códax, Pazo de Rubianes con su parque de camelias, López Heredia, Rioja Alta, Muga, Williams&Humbert, son algunos de los ejemplos más significativos de esta apuesta, aunque si tuviéramos que mencionar todas las propuestas nos quedaríamos sin papel. Lo mismo sucede con los consejos reguladores. Denominaciones de Origen como Somontano, Rueda, Rías Baixas o el Instituto del Cava han apostado decididamente por esta opción.

Este trabajo es digno de mención y nos alegra mucho, como también la apuesta de grandes grupos bodegueros por afianzarse en el mercado adquiriendo bodegas, o sencillamente construyendo. Familia Torres acaba de inaugurar una bodega en la D.O. Costers del Segre, sobre los cimientos de un convento Benedictino, el grupo Castillo de Perelada aterriza en Navarra y Rioja con adquisiciones como Chivite o bodega Fin de Siglo en Rioja. Además, nos consta que importantes bodegas están en estos momentos formalizando operaciones de gran calado, que en breve podremos anunciar. Nos alegra mucho, que este sector vuelva a sonreír, y más aún, coja impulso para enfrentarse al mercado internacional.



GOTIM BLANC 2017

D.O. Costers del Segre

Varietal de uva: Macabeo y Sauvignon Blanc

Bodega Castell del Remei

Precio orientativo: 7 euros

Llevamos asistiendo durante estos últimos años una eclosión muy importante en la D.O. Costers del Segre. Recientemente hemos asistido como la Familia Torres acaba de inaugurar su bodega Purgatori en esta comarca vitivinícola, un lugar en donde Tomás Cusiné, enólogo y empresario, lleva ensamblando vinos de referencia y autor material de Gotim Blanc 2017. Un vino fermentado en depósito de acero inoxidable, con una singularidad única.



La verdad es que nos encontramos ante un vino joven de marcada acidez, persistente en boca y un amargor final, que invita a copa larga. Pescados azules, arroces y ave armonizan bien con este blanco.

EN OTROS IDIOMAS

Publicidad

