Beneficios y consejos para hacer enoturismo

15/03/2019



Tenemos la suerte de vivir en un país donde la alta calidad de sus bodegas nos invita a disfrutar de estas cualquier día del año. España cuenta con toda una amplia variedad de Denominaciones de Origen a lo largo de todo su territorio para poder disfrutar del enoturismo y poder observar las diferencias existentes entre cada una de sus denominaciones, aunque debemos de reconocer que todavía se encuentra algún peldaño por debajo de otros países como pueden ser Italia, Francia, Alemania o Reino Unido. En este artículo quiero hacerles llegar una serie de consejos a tener en cuenta si quieren decidirse a practicar el enoturismo, aclarándoles que todos estos consejos son a título personal y que pueden ser mejorados según las circunstancias de cada bodega o la zona donde se encuentre ubicada esta, y como es lógico, dependiendo de las ganas que tenga cada visitante a la hora de aprender.

1. Reserva antes de ir. Siempre se debe de contactar con la bodega antes de visitarla, debemos de saber sus horarios y los días que pueden ser visitadas, además existe la posibilidad que las visitas sean con plazas limitadas y ese día que quieres asistir esté completo.

2. Dialoga con las personas que te muestran el funcionamiento de la bodega. Ellas te harán llegar toda su historia, cómo se crea el vino, con qué tipos de variedades se trabaja, las barricas, etc. Tanto el enólogo si se encuentra en el momento de la visita o la guía son personas altamente cualificadas para poder sacarnos de cualquier duda que se pueda tener.
3. Cada visita es diferente, algunas son personalizadas y otras compartidas. Siempre debemos de adaptarnos a las circunstancia, pero por encima de todo debemos de estar atentos a cualquier comentario o pregunta que hagan los demás, pues nos puede ayudar a resolver las dudas que tengamos. Es muy importante poder interactuar con todos, de esta manera siempre se logra que la visita sea mucho más amena y se adquirieran más conocimientos.
4. No pierdas la oportunidad de pasear por las viñas. Estas son las que verdaderamente esconden y te expresan todos los secretos del vino. Siempre debemos de observar todas las características donde se encuentra ubicado el viñedo, su suelo, ¿de qué está formado?, ¿es calizo o arcilloso?, ¿a qué altura sobre el nivel del mar se encuentra el viñedo?, ¿qué registro de lluvias recibe durante el año?, ¿qué clima tiene?
5. Como pueden observar, existen multitud de preguntas que pueden surgir o que el visitante en su afán de saber lleve preparadas, pero por encima de cualquier circunstancia lo importante es saber disfrutar de ese día. Es importante observar e interactuar con el paisaje, huela y respire profundamente por las viñas, esos momentos quedaran reflejados en nuestro cuerpo y cuando se encuentre probando el vino podrá sentir revelaciones de esos momentos anteriores que estuvo disfrutándolos. Haga preguntas sobre todo lo que esté relacionado con esa visita, les aseguro que estas serán respondidas con gran satisfacción. Varios ejemplos de estas podrían ser: 1.- La edad de las viñas, 2.- ¿Cómo se recogen las uvas?, 3.- ¿Se sigue algún horario especial para la recogida de alguna variedad?, 4.- ¿Toda la uva que se utiliza para el embotellado corresponde a la producción del viñedo?, etc. Estas con entre otras tantas preguntas que se les ocurra nunca deberían de faltar en una visita.
6. Quiero finalizar el presente artículo dando un consejo muy importante: Hoy día se ha ido avanzando a la hora de visitar una bodega. No solamente nos muestran su funcionamiento y su historia, finalizando con una cata de algunos de sus vinos. Además se ha pasado a disfrutar de la gastronomía de la zona en algún restaurante o en la misma bodega. Se debe de tener mucho cuidado. La mayoría de las visitas requieren transporte en coche; puedes catar todos los vinos que quieras, pero no los bebas, procura disfrutar de ese maravilloso día, pero nunca se deben de correr riesgos innecesarios. Cualquier incidencia la lamentarás y te echará a perder un día diferente en tu vida, **recuérdalo.**