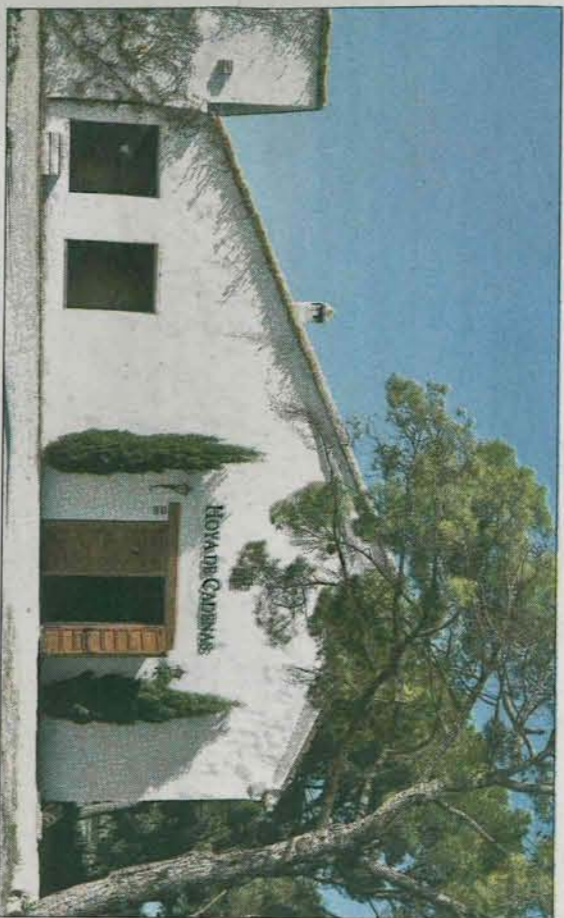


Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA

El enoturismo ya incide en la facturación de las bodegas

► Hoya de Cadenas o Pago de Tharsys superan, de largo, los diez mil visitantes en un año



Casi quince mil personas visitaron la finca Hoya de Cadenas durante 2013. CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Aunque todavía no está al nivel de otras regiones vinícolas, el enoturismo en la Comunidad Valenciana comienza a justificar con resultados positivos el esfuerzo de muchas bodegas por potenciar su trabajo a través de este canal. Así se desprende al analizar los datos facilitados por algunas bodegas en cuanto al número de visitas que se han registrado en sus instalaciones a lo largo del pasado 2013. La Finca Hoya de Cadenas —propiedad de la familia Gandia y emplazada en el término municipal de Utiel— sigue liderando el volumen de enoturistas, alcanzando la cifra de 14.500 visitantes.

La propuesta enoturística de Hoya de Cadenas se sustenta en un modelo diseñado para el disfrute de toda la familia en el que también tienen cabida actividades relacionadas con los cursos de cata, los congresos, incentivos de empresas y hasta incluso bodas y celebraciones familiares. Además, el complejo enoturístico incluye también actividades paralelas como viajes en globo aerostático o deportes de aventura. La apertura del museo Arte en Barrica sobre una antigua bodega del siglo XIX ha permitido a la firma valenciana diseñar un complejo que goza con el respaldo de miles de visitantes.

Otra de las bodegas que mejor están «renovando» su apuesta por el enoturismo es Pago de Tharsys, en Requena. Con más de 13.000 visitantes durante 2013, el volumen de negocio del enoturismo ya representa para la compañía casi un quince por ciento de la facturación anual, lo que pone de manifiesto el éxito de la iniciativa en una bodega que, además de visitas guiadas y catas, ofrece la posibilidad de pernoctar en las mismas instalaciones.

Buena parte de culpa del auge de este modelo de turismo la tienen colectivos como la Ruta del Vino de Utiel-Requena, que concentra casi toda la oferta de la zona y diseña infinidad de paquetes vacacionales a medida de los visitantes, incluyendo visitas a bodegas, gastronomía, patrimonio arquitectónico y actividades paralelas.

Todavía queda mucho camino por recorrer, pero el esfuerzo realizado por empresarios y organismos comienzan a dar sus frutos, y decenas de bodegas de Valencia, Alicante y Castellón solventan con notable éxito de público las diversas iniciativas que organizan para mostrar a los aficionados del vino sus tradiciones y metodología de trabajo que desarrollan para producir unos vinos cada vez más valorados por el consumidor.

El hotel rural EntreViñas apuesta por los pájaros

► Si algo caracteriza al turismo a lo largo de los últimos años, es la gran cantidad de modalidades de viajeros que se mueven respondiendo a una gran variedad de motivaciones. Este es el caso del BirdWatching o Birding, que son aquellos viajeros que se desplazan con el objetivo de observar aves, ya sea para reconocerlas, fotografiarlas o simplemente disfrutar de la naturaleza con este pretexto. La comarca Requena-Utiel es un enclave inmejorable para el avistamiento de aves y que discurren entre las más de 40.000 hectáreas de viñedos existentes.

Con motivo de descubrir este gran patrimonio natural y combinarlo con la cultura del vino, el Hotel Rural EntreViñas junto a la empresa Actio Birding, han diseñado una original propuesta de viaje llamada Birds & Wines. Se trata de una experiencia única de maridaje entre «birdwatching» y enoturismo que se puede disfrutar a lo largo de 2 ó 3 jornadas, durante las cuales los turistas serán acompañados por un guía especializado que les descubrirá las diferentes aves del entorno, al mismo tiempo que les interpretará el patrimonio cultural y vitivinícola de la zona. Junto al avistamiento de aves los turistas visitarán algunas de las bodegas de la DOP Utiel-Requena y degustarán embutido típico de la zona. El alojamiento corre por cuenta de uno de los mejores hoteles enológicos de España, el Hotel Rural EntreViñas, un precioso establecimiento rodeado de viñedos, bosques y encinas centenarias. La próxima edición de esta actividad se celebrará del 14 al 15 de febrero. Más información y reservas en www.rutavino.com o en www.hotelruralconencanto.net. V. M. F. REDUENVA

La DOP Valencia promociona sus vinos en Fitur

► El organismo regulador ha organizado una serie de catas temáticas con algunos de los caldos más representativos de la zona

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la DOP Valencia participa desde ayer, miércoles, en Fitur 2014, la Feria Internacional de Turismo, con un programa de catas temáticas dirigidas a profesionales y aficionados que se celebrarán, hasta el próximo domingo, en el stand «Turismo Gastronómico» ubicado en la entrada principal del pabellón 7, donde la Comunidad Valenciana concentra toda su oferta turística.

Las primera de estas catas temáticas tuvo lugar ayer a las 18 horas, para esta misma

tarde hay otra programada, también a las 18 horas, a la que han confirmado su presencia un grupo de bloggers especializados en turismo y gastronomía y en la que también se realizará una demostración culinaria dirigida por Carlos Gómez Senent, profesor de cocina de la red de CDT's.

El resto de catas tendrán lugar mañana viernes a las 17,45 horas, el sábado a las 12 horas y el domingo a las 12 horas. Para el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia, Cosme Gutiérrez, esta iniciativa

«nos permite acceder a un escaparate excepcional para promocionar nuestra amplia y variada oferta de vinos entre un importante número de profesionales del sector». «La idea —añade Gutiérrez— es presentar nuestros vinos en un entorno gastronómico, para lo que contamos con el trabajo de la red de centros de turismo CDT de la Comunidad Valenciana».

Curso de vinos en El Corte Inglés

Por otra parte, la DOP Valencia en colaboración con El Corte Inglés ha organizado el «I



En Botella

ACTUALIDAD

La Escuela del Arroz inicia las clases del curso 2014

► Este sábado 25 de enero, la Escuela del Arroz —perteneciente a la DO Arroz de Valencia— inicia el curso 2014 con una clase práctica que tendrá lugar desde las 10,00 horas en su ubicación habitual —C/ Quart, 22, sede del Consejo Regulador de la DOP Valencia— bajo el título: la cocina del arroz, variedades, técnicas y trucos para acertar siempre. Durante esta sesión, que tendrá lugar durante cerca de tres horas, los alumnos inscriptos asistirán a la elaboración de tres recetas diferentes, según las modalidades que existen de cocinar el arroz: uno meloso, otro caldoso, y un tercero seco en paella. Conjugadas con materias primas de la Comunidad Valenciana, cada una de las recetas se realizará con un tipo diferente de arroz, para que el alumno aprenda a obtener el máximo rendimiento de las variedades con DO Valencia que puede encontrar en el mercado. Por otra parte, durante el presente año la Escuela del Arroz ha programado nuevas clases dedicadas a la elaboración de Risottos y a la Cocina Asiática. Para solicitar más información, o bien inscribirse en alguno de sus cursos hay que enviar un correo electrónico a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org), llamar por teléfono al 96 170 61 56 o entrar a la página web www.arrozdevalencia.org.

ACTIVIDADES

Quesos y vinos con bodegas Torres y ManglanoParaTomar

► Coincidiendo con el décimo aniversario del inicio de actividades del Taller Torres Valencia, este próximo lunes 27 de enero se ha organizado un taller de quesos y vinos protagonizado por los mejores vinos blancos de esta prestigiosa bodega y algunos de los mejores quesos del mundo, seleccionados por José Manuel Manglano. Se trata de una actividad que permitirá descubrir a los asistentes el complejo mundo del maridaje entre estos dos productos y que servirá para recordar los inicios del proyecto «El Taller Torres», que en su primera actividad en Valencia, hace una década, ya contó con Manglano como ponente. El taller «Quesos y Vinos se desarrollará en ManglanoParaTomar (planta inferior del Mercado de Colón de Valencia) el lunes 27 entre las 19,30 y las 21 horas. Más información y reservas en el correo electrónico ellervic@torres.es.

Curso de Vinos DOP Valencia», que tendrá lugar del 10 de febrero al 10 de marzo (una clase semanal) en el establecimiento de la Avenida de Francia. El curso estará coordinado por el enólogo del Consejo Regulador José Manuel García de la Cuadra y contará con la participación de algunos de las más prestigiosas bodegas valencianas. Se trata de un curso gratuito que requiere de inscripción previa y confirmación contratando con el Club del Gourmet de Avenida de Francia o con el Ambiente Cultural de El Corte Inglés. El plazo de inscripción expira el 26 de enero.