



El enoturismo, una oportunidad para «romper la estacionalidad»

Benigno Garrido, experto en gastronomía y vinos de Sotur, aseguró que Castilla y León ofrece un gran potencial en enoturismo, por cantidad y calidad, y que Ávila «tiene mucho que aportar»

• Es uno de los participantes de la tercera edición del Curso de Enoturismo de la USAL, desarrollado en el Lienzo Norte de forma paralela a la muestra con cerca de 50 alumnos.

M. ESPESO / ÁVILA

El enoturismo está muy presente en 'E boca', de nuevo de la mano de la Universidad de Salamanca y su Curso de Enoturismo, que se desarrolla en el Lienzo Norte de forma paralela a la muestra y que en esta tercera edición ha reunido a cerca de 50 alumnos. Charlas, demostraciones y visitas a bodegas conforman un programa de tres días que en su inicio contó con la presencia de Benigno Garrido, enólogo y experto en gastronomía y vinos de Sotur.

Tras realizar un acercamiento a la materia, desde el proceso de elaboración del vino a las comarcas vitivinícolas, las Denominaciones de Origen (9 en la región y 3 protegidas), las rutas del vino certificadas (2 y otras 2 en proceso) y las activi-



Benigno Garrido, en su participación en el curso de enoturismo. / A. BARTOLOMÉ

dades complementarias, Benigno Garrido comentó que el enoturismo «es fundamental» para Castilla y León, donde «está consolidado» gracias en buena medida a su cantidad (600 bodegas), la variedad que aportan sus 9 DO y a la calidad y el desa-

rollo del resto de servicios turísticos. Además «es una herramienta muy útil para romper la estacionalidad», dado que «el vino está todo el año en la bodega», subrayó.

Sobre la potencialidad de la provincia abulense, aseguró que «tiene

Portugal, presente

Portugal está aprovechando su presencia en 'E boca'. Una delegación, encabezada por Filipe Carvalho (Turismo de Portugal y escuela de Hostelería y turismo de Coimbra), José Miguel Meneses (comisión vitivinícola de la región de Bairrada) y Alexandrino Amorim (São Domingos), muestra «productos de altísima calidad de la región centro, ligados al enoturismo, la gastronomía y los vinos», como las cuatro maravillas de la mesa de Mealhada, una marca que engloba el agua, el pan, el leitão (cochinillo) y el vino. La posibilidad de colaborar en el futuro con la ASA, dada la similitud de los productos, se refuerza con esta presencia.

muchísimo que aportar, está complementada con el resto de la región y tiene esas variedades de la garrucha y el albillo de Cebreros que dan esos vinos exclusivos y que están vinculados a un paisaje determinado, a una belleza y una gastronomía».

PROGRAMA PARA HOY

- ▶ **A las 10,00 horas.** Apertura de la Feria.
- ▶ **De 10,00 a 11,00 horas.** Conferencia: ¿Y ahora qué hacemos con los turistas?, a cargo del Alberto González.
- ▶ **De 11,00 a 13,00 horas.** VII Concurso de Corte de Jamón de la Feria.
- ▶ **De 13,00 a 14,00 horas.** Degustación Ávila Auténtica. Jueves blancos de Moraña Natural, brochetas de Queso del Alberche con membrillo. Vinos bodegas Fuentegalana y Garnacha Alto Alberche y dulces de Iselma, Soles de Gredos y Horno El Cristo.
- ▶ **De 16,00 a 18,00 horas.** Sesión de vinos de Portugal.
- ▶ **De 17,00 a 18,00 horas.** 'Cocina en Vivo' con productos de Ávila Auténtica (legumbres de Moraña Natural). Colabora Adolfo Sánchez.
- ▶ **De 18,00 a 19,30 horas.** Armonización de vino con productos de Ávila Auténtica, a cargo de Aurelio González:
 - Perrunillas y mantecados del Horno El Cristo.
 - Queso de cabra Valdeveja.
 - Queso curado de cabra en aceite de Quesos del Alberche.
 - Bollos de aceite, pan, perrunillas y chapata de Tahona de Sotillo, viuda de Ángel Sanchidrián.