



# Turismo y vino, realidad y oportunidad

**III CURSO DE ENOTURISMO. EL ENÓLOGO BENIGNO GARRIDO (SOTUR) FUE UNO DE LOS EXPERTOS DEL CURSO**

M. Espeso  
ÁVILA

**C**ONDENADOS a entenderse. Así están el turismo y el vino en Castilla y León, Comunidad en la que esta alianza está «consolidada» pero a la que todavía le queda recorrido para erigirse en una salida económica de peso para estos tiempos de crisis. Consciente de esta realidad, la muestra apostó este año por el turismo en muchas de sus facetas. Una de ellas, el enoturismo, que estuvo muy presente en 'E boca' de nuevo de la mano de la Universidad de Salamanca y su Curso de Enoturismo, que se desarrolló en el Lienzo Norte y que en esta tercera edición reunió a cerca de 50 alumnos.

Charlas, demostraciones y visitas a bodegas conformaron un programa de tres días dirigido por el profesor Javier Melgosa y que en su inicio contó con la presencia de Benigno Garrido, enólogo y experto en

gastronomía y vinos de Sotur.

En una intensa mañana, Benigno Garrido realizó un acercamiento a la materia, desde el proceso de elaboración del vino a las comarcas vitivinícolas, pasando por las Denominaciones de Origen (hay 9 en la región y 3 protegidas); la estructuración del producto enoturístico; las rutas del vino certificadas (hay 2, Ribera del Duero y Bierzo, y otras 2 en proceso, Arlanza y Toro) y las actividades complementarias, como talleres, visitas a bodegas o la vinoterapia.

Benigno Garrido comentó que el enoturismo «en general en España es un fenómeno reciente» y también en Castilla y León, región en la que, no obstante, «está muy consolidado». De las alrededor de 600 bodegas, unas 125 se declaran visitables y algunas están «muy preparadas», al tener «ya todo el protocolo organizado; algunas incluso ya están integradas en un proceso de certifica-



AL DETALLE. BENIGNO GARRIDO PARTICIPÓ EN EL CURSO. / A. BARTOLOMÉ

ción», lo que se traduce en ofrecer una «calidad máxima en la visita».

«El enoturismo es fundamental para la región, y no habría adquirido la dimensión que tiene si no hubiera un desarrollo del resto de servicios turísticos», como el turismo de interior, los restaurantes, las enotecas o el patrimonio, subrayó. «Al servirse de ellos, está concebido con una transversalidad total», apuntó el experto, quien añadió otra ventaja que unirse a las de la cantidad y la calidad, la de la variedad que ofrecen las 9 Denominaciones de Origen en cuanto a «condiciones climáticas, variedades de vino, paisajes o gastronomía». Asimismo, el enoturismo es, en sus palabras, «una herramienta muy útil para romper la estacio-

nalidad», puesto que aunque «tiene partes muy fundamentales para cosas concretas, como la vendimia, luego el vino está todo el año en la bodega y en torno a él se pueden organizar talleres, maridajes, visitas, hospedajes, terapias...».

Y Ávila dónde encaja, le preguntamos. Sobre la potencialidad de la provincia abulense, aseguró que «tiene muchísimo que aportar, está complementada con el resto de la región y tiene esas variedades de la garnacha, o el albillo de Cebreros, que dan esos vinos exclusivos y que están vinculadas a un paisaje determinado, a una belleza y una gastronomía». En Ávila, continuó, «hay elementos para producir productos diferenciados, con un clima propio, la

belleza de su paisaje, la riqueza micológica de Gredos o la gastronomía tan estupenda; hay un producto enoturístico que tiene que desarrollarse pero me consta que hay ejemplos y bodegas que ya están organizadas en este sentido», subrayó.

**EL CURSO.** El III Curso de Enoturismo dio mucho más de sí. Sesiones de 'cocina en vivo', con productos de Ávila Auténtica en colaboración con Máquinas de Hostelería Adolfo Sánchez, sinergias entre el agua y el café o armonizaciones de ternera blanca con vinos y productos de la provincia compartieron protagonismo en el recinto de la muestra con las charlas y ponencias, como la de la sesión de apertura, a cargo de Benigno Garrido, enólogo y experto en gastronomía y vinos de Sotur, o las impartidas por Alberto González, director del hotel AF Pesquera. 'La cultura del vino como elemento dinamizador antes y después de las uvas en un entorno rural' y '¿Y ahora qué hacemos con los turistas?' fueron dos ámbitos sobre los que giró su participación, muy interactiva con los alumnos.

El director del curso, Javier Melgosa, explicó que la actividad, abierta a la comunidad universitaria, volvió a enmarcarse en la relación de la USAL y los estudios de turismo, a través del Máster de Turismo de Interior, con el tejido social y económico de Ávila que representa esta muestra 'E boca'. En las tres jornadas de duración, los cerca de 50 alumnos se acercaron a la teoría y la práctica del enoturismo, enseñanzas que finalizaron con una salida al terreno, este año con visitas al Consejo Regulador Denominación de Origen Toro, la Bodega Liveralia de Toro y una bodega de Rueda.