

Rutas del vino de España

Donde el placer es la guía

Visitas a bodegas, cursos de cata, maridajes... el vino y la gastronomía son los protagonistas en las Rutas del Vino de España, un producto enoturístico impulsado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) que permite descubrir, al mismo tiempo, toda la variedad de paisajes, culturas, tradiciones y estilos de vida de nuestro país.



del Vino de España. En este manual se definen desde los requisitos de su sistema de gestión, señalización, promoción y comercialización hasta los que deben cumplir todos los establecimientos que forman parte de la ruta: restaurantes, alojamientos, bodegas, comercios, etc. Así, la marca característica de estas rutas frente a otras propuestas similares es la calidad, que redonda directamente en la confianza de quien las elige para su viaje.

Ruta del Vino de Bullas, Jumilla, La Mancha, Ruta del Vino y del Brandy del Marco de Jerez, Ruta del Vino de Montilla-Moriles, Navarra, Rías Baixas, Ribeiro, Rioja Alavesa, Somontano, Tacoronte-Acentejo, Ruta del Vino y del Cava del Penedès y Ruta del Vino Utiel-Requena

son las **13 Rutas certificadas** hasta el momento, mientras que las seis restantes: Ruta del Vino de Ribera de Duero, Rioja Alta, Condado de Huelva, Yooden-Dautelsora, Alicante y Ribera del Guadiana, están en proceso de certificación.

Recrearse en lo auténtico

Recorrer cada una de estas **Rutas del Vino de España** es adentrarse en el mundo de los placeres. Cada una ofrece cientos de sabores distintos a descubrir en cada copa de vino. Pero detrás de ellas también hay infinidad de vivencias, de recuerdos, de actividades, sensaciones... Un destino cercano y desconocido en el que saborear un amplio abanico de posibilidades en torno al mundo del vino: probar tipos de uvas y vinos, aprender a reconocer hojas de vid para averiguar la variedad de uva, catas y degustaciones, paseos entre viñedos, recorridos interpretativos del paisaje, maridajes con gastronomía típica, tocar las barricas de roble, visitar un mercado, conocer la gente de un lugar, participar en una fiesta de la vendimia, charlar con artesanos, descubrir la historia de los pueblos y sus monumentos...

¿Comenzamos el viaje?...

En el noroeste de la península, **Ribeiro y Rías Baixas** de Galicia sorprenden por la sombra de sus parras y el perfecto maridaje con la gastronomía del mar. Una tierra muy activa desde tiempos antiguos, como atestiguan las vías romanas, restos de minas o lavaderos de oro, castros, etc., cuyas gentes han estado íntimamente ligadas al cultivo de la vid.

Hacia el este, **Rioja Alavesa** posee interminables paisajes de viñedos y un abanico de bodegas inagotable (cerca de 400), desde la más tradicional a la más vanguardista. Hay, pues, dónde elegir para maridar cualquiera de sus vinos con la afamada cocina de autor o la cocina vasca más tradicional y saborear una gastronomía fiel a sus raíces, bendecida por una despensa prodigiosa de legumbres, hortalizas y verduras, chacinias, carnes y dulces.

Junto a esta tierra está **Navarra**, que se enorgullece de su rosado, de sus tintos y blancos cargados de historias y emociones, fruto de la tradición y la innovación. La intensidad de estos vinos procede de la variedad garracha, la más extendida, que casa a la perfección con unos productos de calidad, como los pimientos, alcachofas, espárragos o trufas salidos del campo navarro.

A los pies de los Pirineos, la comarca del **Somontano** rebosa juventud y talento en la elaboración de sus caldos y en el trato de sus gentes. Un viaje al Somontano supone el disfrute de la tranquilidad, el reencuentro con los paisajes, el descubrimiento del legado de sus antepasados en forma de arte y arquitectura y el sabor de los mejores platos y vinos.

Si quieres probar el cava, **Penedès** es tu destino. Casas de payés, castillos y antiguos barrios que hablan del pasado de un pueblo que guarda historia y leyenda a cada paso. Vinos de excepcional calidad (la mayor parte jóvenes), de gran intensidad aromática, junto a una bebida de fama universal, el cava, acompañan en la mesa a una gastronomía rica y gustosa con productos como los embutidos, carnes de aves de corral y exquisita pastelería.

Continuando hacia el sur encontrarás **Utiel-Requena**, el corazón del viñedo de la Comunidad Valenciana. Un territorio lleno de autenticidad donde la variedad bobal se ha convertido en la estrella de la D.O. Una gastronomía basada en recetas típicas y una larga tradición vitivinícola han hecho que la cultura del vino impregne todas las actividades que se realizan en este territorio, excelente lugar para disfrutar de la naturaleza y el turismo activo.

En Murcia, otra sorpresa más: primero divisarás su castillo y entonces sabrás que has llegado a **Jumilla**, un



municipio que combina la tradición vitivinícola ancestral con unos vinos de plena actualidad. Encrucijada de caminos y culturas, aquí se pueden encontrar vestigios históricos y artísticos de todas las civilizaciones del Mediterráneo. El colorido y la emoción de las fiestas tradicionales y la enorme riqueza paisajística dejan una marcada huella al visitante de esta ruta.

En la misma región, **Bullas** te mostrará su secular dedicación al cultivo de la vid y la elaboración del vino, como se desprende del hallazgo en la villa romana de Los Cantos. La Ruta del Vino de Bullas descubre un rincón poco conocido pero de enorme riqueza cultural asociada al vino y una gran variedad de platos tradicionales, como las migas, los michirones, el empedrao o las torrijas de Bullas, únicas en su género.

La Mancha, tierra del Quijote, te sorprenderá por sus itinerarios de leyenda y su mar de viñas, la superficie más extensa de Europa. Recorre unos pueblos donde confluye una cultura vitivinícola arraigada desde época ancestral, un patrimonio artístico y paisajístico único y una gastronomía popular con nombre propio. Vinos de gran sabor, calidad y aroma para maridar con platos como los duelos y quebrantos, pisto, gachas, tiznao, ajoarriero y otros que ya hiciera famosos Cervantes en la novela de nuestra literatura más universal.

En Andalucía, la Ruta de **Montilla-Moriles**, en la provincia de Córdoba, te descubre los secretos de los racimos secados al sol y de los colores de sus vinos generosos, y te invita a adentrarte en la historia y la cultura de una región que mantiene hondas improntas de culturas como la judía, la cristiana, la musulmana o la romana. Un recorrido aderezado con una ruta del flamenco, visitas a almazaras o alfarerías y paseos por reservas y parques naturales como las Sierras Subbéticas.

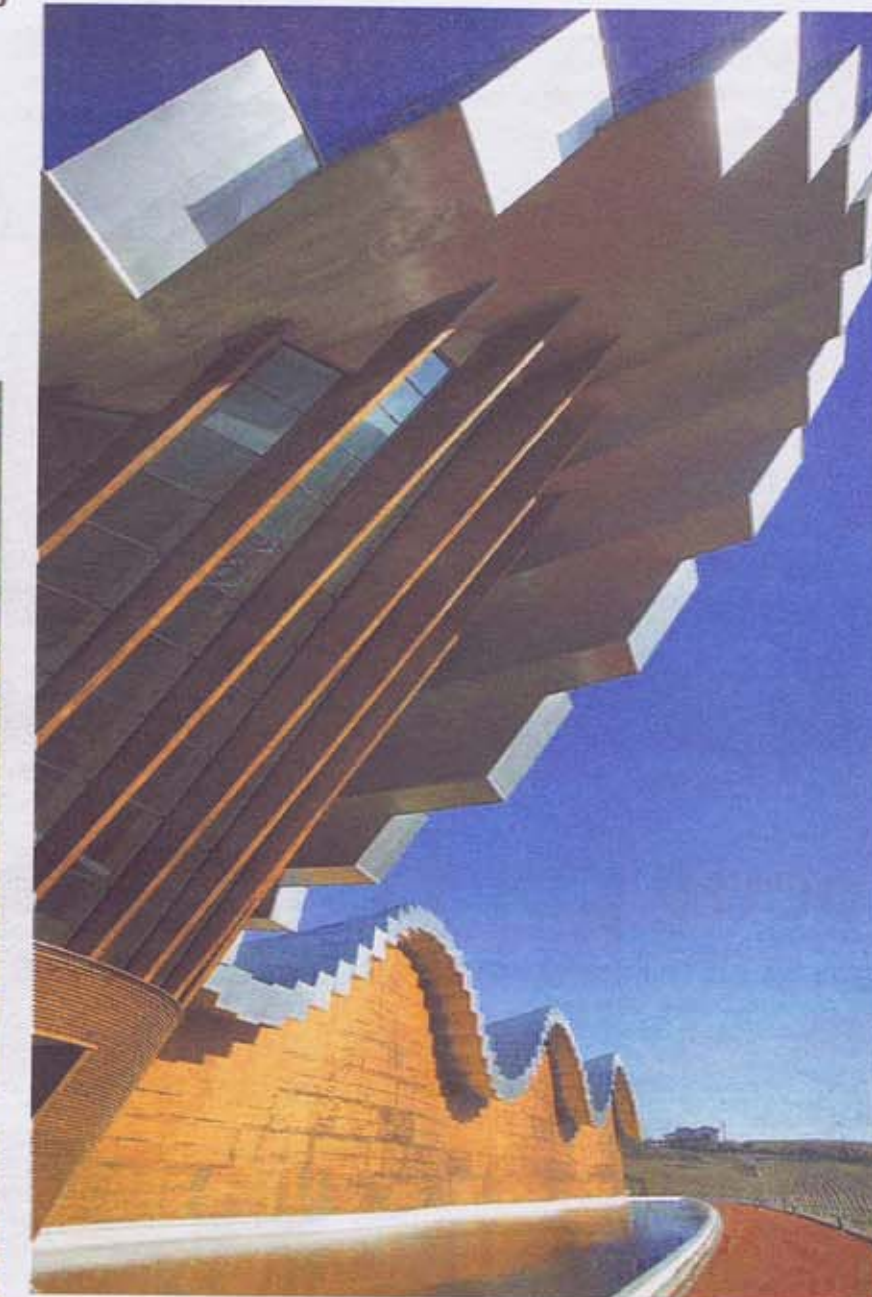
También en Andalucía, la Ruta del Vino y el Brandy del **Marco de Jerez** te acerca a la amplísima paleta de colores y aromas de unos vinos diferentes salidos de sus extensos campos de tierra blanca "albariza". Bodegas tan particulares como sus vinos, los generosos, vinagres y brandies, junto a un rico patrimonio histórico-artístico y la amable acogida de sus gentes hace de la visita a esta ruta una experiencia inolvidable.

El número trece para completar el total de rutas certificadas corresponde a la de **Tacoronte-Acentejo**, en el norte de Tenerife, donde podrás descubrir unos peculiares vinos elaborados con las variedades listan negro y negramoll, además de otras como la tintilla, listan blanco, malvasía, gual, marmajuelo... todas ellas tradicionales canarias y prácticamente únicas en el mundo.

Todos los sentidos se agolpan para crear un recuerdo imborrable... señálaslos en tu *hoja de ruta*...

www.wineroutesofspain.com
www.rutasdelvinodeespana.com

ACEVIN
Asociación Española
de Ciudades del Vino



vinod **espana** **RUTAS**