

SÁBADO, 22 MARZO 2014

DESCORCHANDO PALABRAS



DEBY BÉARD

Enoturismo

Un total de cinco bodegas y un establecimiento hotelero de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, así como la propia entidad, a través de tres de sus iniciativas, compiten por alzarse con alguno de los Premios de Enoturismo *Rutas del Vino de España*, que organizan la Asociación de Ciudades del Vino de España, ACEVIN, y Turespaña. Los galardones tienen como objetivo estimular y reconocer el mérito de los mejores proyectos enoturísticos del país, en el marco del proyecto *Rutas del Vino de España*. La Ruta del Vino de Rioja Alavesa y seis de sus miembros adheridos fueron seleccionados para disputar los II Premios de Enoturismo *Rutas del Vino de España*, que reconocen la labor tanto de empresas como de territorios y personas en el desarrollo y enriquecimiento continuo de la oferta enoturística del país.

Así, la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, Bodegas Viña Real CVNE, Pagos de Leza, Bodegas Valdelana, Bodegas Campillo, Bodegas Casa Primicia y el Hotel Viura optarán a estos reconocimientos, que se dividen en un total de siete categorías. La Ruta del Vino ha conseguido tres nominaciones en el Premio a la Mejor Iniciativa Enoturística con sus productos Música entre Viñedos, el Enobús o bus turístico del vino, y la creación de Productos Especializados, seis propuestas diferenciadas en función de la tipología del viajero, así como de sus gustos e intereses.

En la categoría de Mejor Establecimiento Enológico participan Pagos de Leza, Bodegas Valdelana, Bodegas Campillo y Bodegas Viña Real (CVNE), que también opta al Premio a la Innovación, Calidad y Desarrollo Sostenible, donde compiten además Bodegas Casa Primicia, por su novedoso maridaje de birding y vino en la laguna de Carravalseca y el Hotel Viura.

Los premios *Rutas del Vino de España* son convocados por ACEVIN y Turespaña para reconocer la labor tanto de empresas como de territorios y personas en el desarrollo y enriquecimiento continuo de la oferta enoturística del país.

DOMINGO, 23 MARZO 2014

DESCORCHANDO PALABRAS



DEBY BEARD

Enoturismo

(Segunda parte)

Mirto (Ramón Bilbao)

El multigalardonado Mirto de Ramón Bilbao ha llegado a ser considerado como el mejor Tempranillo del mundo. Está elaborado con una estricta selección de uvas provenientes de vides de más de setenta años. Gran armonía entre la fruta y la madera, taninos fuertes pero bien integrados; gran balance. Imposible dejar de beberlo

Contino Reserva (Contino, C.V.N.E.)

Joya riojana. Su principal característica es la absoluta maestría con la que manejan la uva Graciano, utilizada en la región prácticamente sólo como mezcla en porcentajes pequeños. Cualquier vino de la bodega es garantía de un extraordinario recuerdo. Elegante de principio a fin, taninos aún potentes, redondo y balanceado. Confirma los aromas.

Castillo Ygay (Marqués de Murrieta)

Toda una leyenda, con más de doscientos años de vida, el Castillo Ygay del Marqués de Murrieta es uno de los vinos más sublimes en la de por sí fructífera Rioja española. Elegante y complejo, y aun así exquisito hasta para los paladares menos sofisticados. Frutos rojos en diferentes grados de madurez, notas florales y terrosas, e indudable aporte elegante de la madera.

Beronia Gran Reserva (Beronia)

Cuidado y calidad es lo que Beronia pone en cada una de sus etiquetas. Cosecha tras cosecha logra alcanzar niveles bárbaros de calidad y a un precio realmente accesible. Taninos suaves cuya gran integración al resto del vino le hacen sentirse aterciopelado. Marcada sensación frutal.

Finca Torrea (Marqués de Riscal)

El Finca Torrea del Marqués de Riscal rompe el estereotipo del clásico corte español. Está elaborado con uvas de vides de más de cuarenta años vinificadas con métodos que buscan atacar paladares modernos. Fresco, frutal, de paso suave. Redondo, bien balanceado y con taninos amables.

Luis Cañas Crianza

Su estupenda relación calidad/precio le ha valido distintos reconocimientos, incluyendo haber sido uno de los pocos vinos elegidos por Ferran Adrià para su última aventura gastronómica en Barcelona. Suave, de buen cuerpo, paso fresco y sin complicaciones. Fácil de beber y muy versátil para acompañar alimentos.