

DestinoVino 2007, gran escaparate enoturístico

Del 12 al 15 de abril, ha tenido lugar en el recinto Rioja Forum de Logroño, el II Salón Internacional de Turismo del Vino, "DestinoVino 2007" donde se han dado cita más de 400 expertos y profesionales del sector turístico enológico, 23 instituciones y empresas expositoras procedentes de La Rioja y otras Comunidades Autónomas relacionadas con la cultura del vino. Durante cuatro días el Salón se ha convertido en un gran punto de encuentro para la celebración de una serie de actividades como la amplia exposición turística en la que el visitante ha tenido la oportunidad de viajar de un destino a otro a través de los diferentes stands, conocer bodegas, museos y empresas especializadas en enoturismo.

Otra de las actividades que ha obtenido un gran éxito es la degustación de vinos maridados con tapas típicas, una de las estrellas de los productos enoturísticos, gracias a una interesante sesión en vivo y en directo presentada por el experto Alberto Ruiz. Por otra parte, la uva se ha convertido en materia prima para los diversos tratamientos para la relajación y belleza corporal, permitiendo al visitante del Salón probar cosméticos, productos de belleza relacionados con el vino así como un beauty bar, en donde disfrutar de bebidas y zumos con propiedades antioxidantes y de belleza. Una de las principales novedades de esta edición ha sido el Teatro del Vino en donde el numeroso público asistente, ha podido acercarse al vino a través de una interpretación teatral y sesiones de cine, en donde se conjuga cine y vino, teniendo a este último como protagonista y argumento



fundamental. A ello se ha sumado también un desfile de moda dirigido por el diseñador Carlos Haro, que presentó la colección "Vendimia" con bellos modelos que incluían calzado riojano.

Tras la inauguración oficial a cargo de Pedro Sanz, presidente del Gobierno de La Rioja, Arancia Vallejo y Mónica Figuerola, consejera y directora general de Turismo, respectivamente, y otras autoridades, se iniciaron los "Diálogos del Vino", simposio internacional que durante dos apretadas jornadas contó con la participación de ponentes de talla internacional procedentes de Argentina, Australia, Chile, Estados Unidos, Francia, Italia, Portugal y Sudáfrica, que trataron del "Camino del Vino", "el peligro de nuevas fiestas alrededor del vino", "la clientela enoturística de las agencias de receptivo en Francia", "la gastronomía en bodega: el fenómeno show-food", "las nuevas tecnologías aplicadas al ecoturismo", "como influye el paisaje en la visita a la bodega", "evaluación de la relación calidad-precio en las mejores zonas enoturísticas del mundo" y "crear productos diferentes. Experiencias"

Recorrido enoturístico

El magnífico programa ofrecido al grupo de periodistas invitados, incluía un atractivo recorrido visitando bellos paisajes de viñedos, bodegas centenarias o lugares de gran relevancia turístico-cultural. Comenzó en un enclave espectacular donde se erige la abadía de Cañas, joya del gótico cisterciense, con vidrieras de alabastro blanco que envuelve al visitante con una luz suave blanquecina para recrearse en las piezas de su completo museo. Ubicada a los pies de la ruta de los Monasterios, se visita la bodega de David Moreno en Badarán que elabora cerca de un millón de botellas de vino al año conservado en 2.100 barricas y que ha creado el Club del Vino con más de 200 socios, habiendo obtenido sus crianzas, reservas y vinos de autor, numerosos premios nacionales e internacionales. Otras de las bodegas emblemáticas visitadas es la Dinastía Vivanco en Briones, en donde el Museo del Vino, como centro de

divulgación de la cultura del vino en sus casi 5.000 metros cuadrados de exposición, muestra el cultivo de la vid, la vendimia, las técnicas de elaboración del vino, los trabajos en la bodega, a través de valiosos conjuntos de objetos etnográficos de distintas épocas, utensilios para su buen servicio y disfrute, entre los que se encuentra una completísima colección de más de 3.000 sacacorchos de todo el mundo y de todas las épocas. En uno de sus espacios temáticos, reúne una magnífica colección de arte y arqueología, con un amplio abanico de valiosas obras de arte de las más variadas épocas y técnicas que comparten el denominador común de estar vinculadas al vino.

Otra de las bodegas visitadas es la de Ontañón, artesana-familiar, situada a las afueras de Logroño, que plasma a través de la expresión del artista Miguel Ángel Sainz, la mitología en numerosas esculturas y pinturas dedicadas al mundo del vino y que dispone de un gran reserva 1994, del que se han elaborado tan sólo 10.000 botellas. Nuestro periplo culmina en las Bodegas Regalía de Ollauri, construcción singular de corte vanguardista, que utiliza un sistema de vinificación único en España. El 80% de la bodega está enterrada en el cerro para aprovechar al máximo la gravedad, dando un trato exquisito a la materia prima mediante la acción del bazuqueo durante la fermentación y la criomaceración, método de los más avanzados del mundo en la elaboración del vino, que consiste en aportar al depósito CO₂ líquido en forma de nieve carbónica, sistema que ha merecido el respaldo del CDTI, siendo la investigación, el desarrollo y la innovación fundamentales para la obtención de vinos de extraordinaria calidad y el máximo potencial aromático. Produce medio millón de botellas al año en su marca Marqués de Terán, reserva, crianza y cosecha especial. En definitiva, una ocasión singular y memorable para vivir y disfrutar de una gran variedad de experiencias y sensaciones relacionadas con el turismo y la cultura del vino. °

José Antonio Fernández Cuesta

