

“LOS VINOS Y SU INTERÉS TURÍSTICO”

AUTORÍA MARÍA DEL PILAR VALSECA MARTÍN
TEMÁTICA VINOS
ETAPA FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE LA FAMILIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Resumen

La transformación de la imagen y calidad de los vinos españoles ha sido muy importante. En los últimos años una nueva generación de maestros vinícolas ha sabido unir tradición y calidad con innovación aplicando nuevas tecnologías vinícolas dando lugar a unos caldos de gran calidad e inigualables que están conquistando el mercado mundial.

Palabras clave

- Historia.
- Enoturismo.
- Enoturistas.
- Rutas.
- Turespaña.





ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 23 – OCTUBRE DE 2009

1. EL VINO.

El vino es la bebida que obtiene de la fermentación alcohólica (total o parcial) del mosto de uva o de as mismas uvas.

1.1. Historia.

El vino es una de las bebidas más antiguas.

La referencia más antigua que se conoce sobre el vino aparece en el Antiguo Testamento, cuando Noé labró la tierra y plantó viñedos. En la Biblia el vino se menciona muchas veces, esto refleja la importancia que tuvo en aquella época para los judíos.

Los griegos, en cierto modo, fueron los primeros en innovar la conservación del vino, mediante los pellejos de cabra. Empleaban el vino en: ceremonias religiosas, con fines medicinales, como aperitivo en las comidas, aunque habitualmente se diluía y se tomaba en la comida.

Los romanos extendieron por todo su imperio los métodos que utilizaban para el cultivo de la vid. Además en la época romana inventaron el barril de madera, se mejoró el almacenamiento del vino en botellas de vidrio y aparecieron las copas de vino.

Durante la Edad Media fueron los clérigos cultivaron la vid, clasificaron los vinos por diferentes regiones y mantuvieron los vinos en toneles de madera.

En los siglos XV y XVI el comercio exterior del vino adquirió una gran importancia.

En el siglo XIX el vino comenzó a sufrir alteraciones y a envejecerse, aunque un porcentaje importante de vino se estropeaba antes de la fermentación. Louis Pasteur (famoso químico francés) observó que los vinos pertenecientes a una misma producción y conservados en toneles iguales, envejecían de forma distinta. Descubrió que el vino necesita del aire para fermentar adecuadamente.

Con la revolución industrial comienzan a implantarse algunas reformas que tienen como objetivo la mejora de la calidad del vino y se implantan nuevas técnicas industriales de elaboración del vino que sustituyen a las tradicionales artesanales. Esto contribuyó a una disminución de los costes de producción y a una gran expansión del vino.

Con la llegada de la filoxera se acabó con la mayor parte de los viñedos europeos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 23 – OCTUBRE DE 2009

En el siglo XX, la industria vinícola se enfrentó a dos nuevas catástrofes: la Guerra Civil y la segunda Guerra Mundial. Estos acontecimientos significaron un gran impacto para el sector, que hasta los años cincuenta no comenzó a recobrar la normalidad.

Para los productores, el inicio del siglo XXI marca un período de expansión y progreso, para los aficionados al vino, una época de oro, con abundancia de buenos vinos.

El consumo de vino se ha convertido en un fenómeno, poniéndose de moda en todo el mundo.

2. ENOTURISMO.

El vino es uno de los principales reclamos turísticos de España.

El enoturismo, también conocido como turismo de vino o turismo enológico es una forma de hacer turismo en el que la principal motivación o interés es la degustación de los vinos en una determinada zona vinícola, además de las visitas a sus bodegas y viñedos.

En los últimos años se ha observado un crecimiento de visitantes en bodegas, algo que está influyendo en la asistencia de turistas en los pueblos y ciudades de España en donde éstas se ubican.

Esta evolución ha llevado a que muchas bodegas abran sus puertas para realizar visitas guiadas, hayan ampliado el horario de dichas visitas, exista un personal especialmente encargado de las mismas, etc. Cada vez hay más bodegas que apuestan por el enoturismo como un negocio complementario que a la vez refuerza la imagen y las ventas de la bodega.

Aunque debemos tener en cuenta que esta evolución se ha debido a un aumento de la demanda de este tipo de turismo motivado por su interés en las visitas a las bodegas y varias actividades paralelas que se están llevando a cabo. Cada vez hay más viajeros que incorporan el vino como un elemento de interés en sus viajes.

En la actualidad existen muchas más empresas que se dedican al enoturismo, como empresas especializadas en la organización de visitas, bodegas con hoteles y restaurantes, museos del vino, agencias de viajes especializadas en este tipo de turismo, etc.

Las principales motivaciones de los turistas son:

- ❖ Motivación con carácter educativo: quieren aprender la cultura del vino.
- ❖ Para vivir experiencias diferentes.
- ❖ Para conocer la tradición en los pueblos en contraposición con las ciudades.
- ❖ Por que está de moda.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 23 – OCTUBRE DE 2009

❖ Por curiosidad.

Podemos distinguir dos tipos de enoturismo: el enoturismo activo y el enoturismo pasivo.

- ◆ El enoturismo activo lo conocemos a través de ofertas en guías especializadas, de agencias de viajes, en las oficinas de turismo a través de señales en la carretera o en las recepciones de los hoteles. Estas bodegas hacen un esfuerzo especial para atraer turistas.
- ◆ El enoturismo pasivo es el tipo de enoturismo que practica la mayoría de bodegas de España. Es pasivo en el sentido que las bodegas no hacen ningún esfuerzo para buscar turistas. Muchas de las visitas a estas bodegas no son organizadas. La gente que visita estas bodegas lo hacen por el interés en el vino.

Según el primer informe del **Observatorio Turístico del Club de Producto Rutas del Vino de España**, el enoturismo se disfruta en grupo, ya sea con organización profesional o independiente ya que sólo un 5% de los turistas viajan solos.

La composición de los grupos de turistas del vino se corresponden principalmente con el grupo familias con un 57%, seguido por amigos/compañeros de trabajo con un 24%, por lo que podemos decir que el enoturismo es una actividad atractiva para viajes o eventos de empresa.

En los últimos años, la oferta de este tipo de turismo es cada vez más amplia en España, un ejemplo es la promoción internacional de las Rutas Enoturísticas a través del Instituto de Turismo de España (Turespaña).

Algunas de estas rutas son:

■ Rías Baixas.

La Denominación de Origen Rías Baixas abarca cinco subzonas de producción de la provincia de Pontevedra y A Coruña: Val de O Salnés, Condado de Tea, Soutomaior, O Rosal y Ribeira do Ulla.

La Denominación de Origen Rías Baixas nació en el año 1988 con la finalidad de garantizar la calidad de estos vinos que son sometidos a rigurosos controles por parte del Consejo Regulador.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 23 – OCTUBRE DE 2009

■ **Rioja Alavesa.**

Enclavada al Sur de la Provincia de Álava, Rioja Alavesa está conformada por 15 municipios.

Sus vinos, elaborados dentro del marco de control del Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja, gozan de un merecido prestigio. La calidad de sus caldos se debe, en gran medida, al suelo arcillo-calcáreo, al clima y a la ubicación de los viñedos tras la Sierra de Cantabria, así como al cuidado de sus gentes en conjugar el legado histórico de elaboración y las nuevas tecnologías.

■ **Caminos del vino de la Mancha.**

Esta ruta está integrada por los municipios de Alcázar de San Juan, Pedro Muñoz, Socuéllamos, Tomelloso, Villarrobledo, Campo de Criptana y San Clemente. Pueblos donde confluye una cultura vitivinícola arraigada, un patrimonio artístico y paisajístico único, y una gastronomía popular con nombre propio.

Por su extensión, La Mancha es el mayor viñedo del planeta, con una amplia variedad de vinos que van desde sus excelentes tintos hasta burbujeantes espumosos, sin olvidarnos de blancos y rosados de magnífica calidad.

■ **Penedès.**

Penedès, formado por las comarcas Alt Penedès, Anoia, Baix Llobregat, Baix Penedès y Garraf.

En esta zona de Cataluña se elaboran unos vinos de calidad excepcional, reconocidos en todo el mundo. Es aquí también donde se produce el cava.

■ **Jumilla.**

La Ruta de Jumilla se sitúa al nordeste de la Región de Murcia, enclavada entre la zona de tránsito de la Mancha, Andalucía y Valencia.

Predominan los vinos jóvenes suaves pero con gran cuerpo y los vinos dulces que expresan toda la concentración de la variedad Monastrell.

■ **Marco de Jerez.**

Las Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez está formada por los nueve municipios que forman el Marco de Jerez: Chiclana, Chipiona, El Puerto de Santa María, Lebrija, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena, ofreciendo una rica variedad de paisajes y recursos enoturísticos que hacen posible nuevas experiencias.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 23 – OCTUBRE DE 2009

■ Montilla-Moriles.

Esta ruta está integrada por Córdoba, Fernán Núñez, La Rambla, Montilla, Aguilar de la Frontera, Moriles, Puente Genil y Lucena.

■ Somontano.

El Somontano se encuentra situado en el centro geográfico de la provincia de Huesca. Somontano es un cruce de caminos entre las Comunidades vecinas de Cataluña, Navarra y País Vasco.

La calidad de los vinos es la que ha consolidado la marca “Somontano” como un sello de garantía para el consumidor: Vinos jóvenes, crianzas y reservas; blancos, tintos y rosados; vinos de autor y elaboraciones especiales.

■ Bullas.

Bullas se encuentra en la Región de Murcia. La historia de Bullas ha estado unida a la vid. Su clima mediterráneo con rasgos continentales hace de estas tierras un lugar idóneo para el cultivo de la vid.

Bullas es tradicionalmente una zona de producción de vinos tintos, lo que no impide que también se elaboren varios blancos y rosados de buena calidad.

3. APLICACIÓN EN EL AULA.

Estos contenidos irán dirigidos a los alumnos y alumnas de los siguientes Ciclos Formativos:

- Ciclo Formativo de Grado Superior de Información y Comercialización Turísticas.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios de Restaurante y Bar.
- Ciclo Formativo de Grado Superior de Restauración.

A continuación propongo una actividad destinada a desarrollar los contenidos programados.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 23 – OCTUBRE DE 2009

Antes de comenzar la actividad el profesor o profesora explicará los contenidos anteriormente expuestos (concepto de vino, historia, importancia turística, etc.). Además se describirá las distintas rutas que se suelen ofertar para fomentar este tipo de turismo.

Posteriormente se dividirá la clase en grupos y cada grupo deberá elegir una ruta enoturística de una comunidad autónoma determinada para llevar a cabo la investigación.

En dicho trabajo tendrán que comentar:

- Nombre de la ruta.
- Situación.
- Tipos de vinos que predominan.
- Variedades de uvas que predominan.
- Principales perfiles culturales.
- Principales perfiles gastronómicos.

Además deberán mostrar la ruta elegida en un mapa, deberán aportar datos sobre qué medios de transporte se pueden utilizar, establecimientos de las zonas, y otros servicios complementarios.

Una vez finalizado el trabajo, cada grupo presentará la ruta elegida a los demás compañeros y compañeras.

Durante la explicación de cada grupo los demás compañeros/as deberán tomar nota sobre la ruta que haya elegido cada grupo. De esta forma podrán ampliar los contenidos y comparar el trabajo que hayan realizado con el de los demás alumnos y alumnas.

Se valorará el trabajo en equipo, el reparto de la carga de la actividad entre los miembros del grupo, además de la presentación del trabajo, redacción y vocabulario técnico utilizado.

Igualmente se tendrá en cuenta la participación de los alumnos y alumnas, la capacidad de cada uno de ellos para expresarse con sus propias palabras y de forma argumentada, además de sus conductas. Para ello el profesor o profesora utilizará la siguiente ficha de registro de observación:



**INNOVACIÓN
Y
EXPERIENCIAS
EDUCATIVAS**

ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 23 – OCTUBRE DE 2009

	Nunca	A veces	Siempre
¿Ha participado durante la actividad?			
¿Expresa sus ideas adecuadamente?			
¿Habla durante las explicaciones?			
¿Muestra interés por aprender?			
¿Respeto los turnos de palabra?			
¿Respeto las opiniones de los demás compañeros/as y del profesorado?			
¿Ha tomado nota en las explicaciones?			

Si se observa que al finalizar la actividad hay algunos alumnos o alumnas que todavía tienen problemas para asimilar algunos contenidos, se podrá abrir un debate sobre dichos conceptos. De esta forma los demás alumnos y alumnas explicarán y presentarán estos contenidos con sus propias palabras y con los conocimientos ya adquiridos. Durante la discusión el profesorado resumirá los resultados del debate con palabras clave, que harán que el alumnado pueda examinar dichos contenidos desde distintos puntos de vista.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 23 – OCTUBRE DE 2009

4. BIBLIOGRAFÍA.

Vico, Ángel A. (2000). *El Gran Libro de los Vinos de España*. Madrid: Presa Española S.A.

Plasencia, Pedro y Villalón, Tecló. (1999). *Manuel de los Vinos de España*. Madrid: Everest S.A.

Wiesenthal, Mauricio. (2002). *El Gran Libro del Vino*. Salvat Editores S.A.

Calduch, Enrique. (2001). *Vinos de España*. Everest S.A.

5. REFERENCIAS WEB.

<http://www.rutasdevino.com/>

<http://www.turismodevino.com/>

<http://www.wineroutesofspain.com>

<http://www.turismovino.es/>

<http://www.rutadelvinorural.com/>

<http://www.vinosdeandalucia.com/>

Autoría

- Nombre y Apellidos: MARÍA DEL PILAR VALSECA MARTÍN
- Centro, localidad, provincia: Écija (Sevilla)
- E-mail: pilar_valseca@hotmail.com