



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA
COMUNICACIÓN

GRADO EN TURISMO

TRABAJO FIN DE GRADO

***ENOTURISMO EN LAS DENOMINACIONES DE
ORIGEN DE CASTILLA Y LEÓN***

Presentado por: Yasmína Sanz Juárez

Tutelado por: Dra. Esther Gil Álvarez

En Segovia, 2015

*"El vino es un arte, que si se sabe escuchar nos habla,
nos dice cuando necesita un trasego, cuando reposar.
Es como un ser vivo que hay que entender, atender y mimar"*

Don Emilio Moro

AGRADECIMIENTOS

*Para mis Padres por su apoyo incondicional
y por toda una vida de dedicación.*

*Para mi hermano y mi pareja por su
paciencia y apoyo durante este tiempo.*

*Y por supuesto para mi Tutora Esther Gil Álvarez
por su apoyo, su confianza en mí y su dedicación.*

Muchas Gracias a todos!!!

INDICE

| | |
|---|-----------|
| INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN | 11 |
| CAPÍTULO 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS DEL ENOTURISMO | 19 |
| 1.1. ¿QUÉ ES EL <i>ENOTURISMO</i> ? BREVE REVISIÓN SOBRE LA LITERATURA EXISTENTE | 21 |
| 1.2. LA CARTA EUROPEA DEL ENOTURISMO. | 23 |
| CAPÍTULO 2: PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN | 27 |
| 2.1. RECURSOS RELACIONADOS CON EL <i>ENOTURISMO</i> EN CASTILLA Y LEÓN | 29 |
| 2.2. ESTUDIO COMPARADO A NIVEL PROVINCIAL DEL <i>ENOTURISMO</i> | 39 |
| CAPÍTULO 3: ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN | 43 |
| 3.1. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE RIBERA DE DUERO Y TORO | 45 |
| 3.1.1. CONSEJOS REGULADORES | 46 |
| 3.1.2. PRINCIPALES DIFERENCIAS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN | 51 |
| 3.2. MODELOS DE GESTIÓN DEL ENOTURISMO EN D.O. RIBERA DEL DUERO Y D.O TORO | 53 |
| 3.2.1. D.O RIBERA DEL DUERO | 53 |
| 3.2.1.1 BODEGAS EMILIO MORO S.L | 53 |
| 3.2.2. D.O. TORO | 55 |
| 3.2.2.1. ESTANCIA PIEDRA SL. | 55 |
| 4. CONCLUSIONES FINALES | 57 |
| 5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 59 |
| 6. ANEXOS | 63 |

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Numerosos estudios científicos avalan que el vino, sobre todo el tinto, es saludable consumido con moderación, sobre todo por sus propiedades cardiovasculares demostradas. Así lo atestigua la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (ACENOLOGÍA, 2014) al valorarlo como uno de los alimentos optativos de la pirámide de la alimentación, tanto por formar parte de la dieta mediterránea como por los estudios que avalan que su consumo módico puede tener efectos favorables para la salud (Semfyc, 2006). En este contexto interpretativo y a tenor de los cambios que desde finales del siglo pasado se están produciendo en la demanda turística, cada vez más proclive a diversificar sus experiencias al respecto, no es de extrañar que en los últimos tiempos el *enoturismo*, también llamado “Turismo del vino” o “enológico”, se esté convirtiendo en una modalidad de ocio alternativa y/o complementaria al turismo convencional, adquiriendo éste un creciente protagonismo tanto a nivel nacional como mundial.

Gráfico 1: Evolución visitantes de Rutas del vino entre 2008-2013

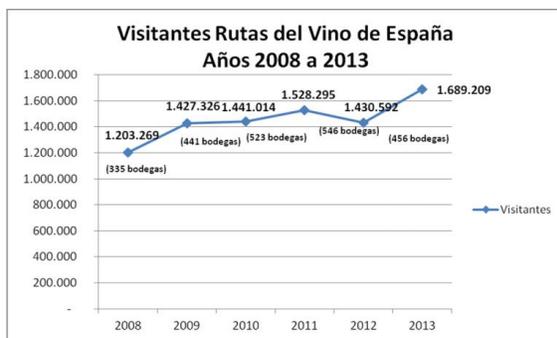
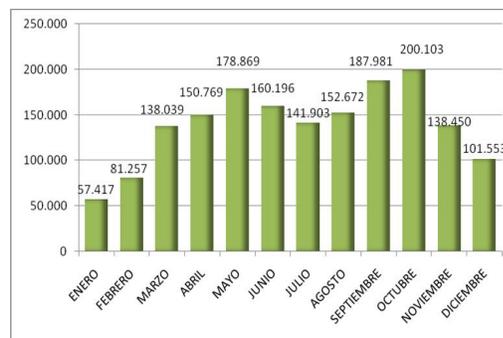


Gráfico 2: Distribución mensual de visitantes en bodegas año 2013.



Fuente: A partir del Informe de Visitantes a Bodegas asociadas a las Rutas del vino de España Año 2013, (ACEVIN, 2013)

Y es que, en efecto, cada vez hay más turistas que practican esta actividad (ACEVIN, 2013), consistente en esencia en desplazarse a las zonas rurales y acercarse a sus bodegas visitables con el fin de vivir nuevas experiencias y conocer el apasionante mundo del vino. Como se verá más adelante, entre los múltiples estudios sobre el *enoturismo*, Macdonald y Denault afirman que con su práctica los turistas del vino o también llamados *enoturistas*, buscan no sólo degustar este delicioso licor, sino ante todo gozar de experiencias únicas y auténticas a través del consumo de los productos locales de estas áreas vitivinícolas.

De este modo, se aproximan además a la cultura del lugar e intercambian experiencias con las personas, la gastronomía, las tradiciones y, por supuesto, el vino del destino turístico

(Macdonald y Denault, 2001). Y es que, precisamente, el turismo enológico, además de constituir una fórmula y un producto turístico que puede complementar al modelo de ocio convencional, debe desempeñar un papel esencial en el desarrollo local y regional de los pueblos, esto es, en la generación de empleo y riqueza en los territorios donde se oferta (O'Neill et al.,2002), de manera que las bodegas y su entorno constituyan asimismo una posibilidad recreativa con gran potencial tanto desde la óptica económica como social, ambiental, etc. (Gómez Rico.M., 2011). De ahí que, desde hace ya varias décadas y sobre todo en la actualidad cada vez hay más empresarios que han optado por dedicarse a este sector económico, viendo en él un modelo de negocio con posibilidades de viabilidad en términos de rentabilidad en el futuro; Pero como todos los sectores que están empezando y/o consolidándose, un modelo también lleno de incertidumbres como la llegada de una etapa de crisis o el agotamiento del ciclo de vida del producto a medio/largo plazo en un sector en el que, según numerosos estudios, la situación en determinados entornos es de una oferta superior a la demanda (Matellanes, M., 2008).

Tradicionalmente los mejores territorios en la práctica del *enoturismo* han sido los integrantes de la *Red Mundial de Grandes Capitales del vino*. Es el caso de Bordeaux, La Rioja, Ciudad del Cabo, Melbourne, Oporto y Valle del Napa. Pero desde hace algún tiempo y sobre todo en la actualidad la Comunidad de Castilla y León está siendo también un lugar muy propicio para el desarrollo de la actividad vinícola y enoturística, especialmente en aquellos territorios que incluyen y engloban sus llamadas Denominaciones de Origen, sobre todo en la Ribera del Duero, considerada por muchos profesionales del sector un nicho de mercado muy importante (ibid).

Ahondando en esta idea, en Castilla existen cinco Denominaciones de Origen (D.O)¹. En primer lugar hay que mencionar la D.O. Rueda, también conocida poéticamente como “Los dominios de la Verdad” según Medina et al, que obtuvo ésta calificación en 1980, siendo la primera D.O reconocida en la Comunidad Autónoma. Se encuentra al sur de la provincia de

¹ D.O.: Su objetivo es proteger a un producto caracterizado por una calidad diferencial vinculada a un origen geográfico delimitado, que le distingue en el mercado de cualquier otro producto de naturaleza similar.

Fuente: a partir de http://calidadagroalimentaria.besana.es/web/denominaciones_calidad/denominaciones_origen/que_son, (última fecha de consulta 14.06.2015).

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Valladolid y cuenta con 53 municipios adscritos a la misma; Junto a ellos hay 17 en Segovia y 4 en Ávila. Referenciar la D.O Rueda implica entrar en los dominios del *verdejo*, pues el 52% de las cepas censadas en esta zona corresponden a este tipo de uva blanca, ocupando una posición claramente dominante si bien coexisten cepas productoras de variedades tintas; Con todo, puede afirmarse que nos encontramos en la tierra del *verdejo* y en una de las grandes zonas productoras de vinos blancos del país, distinguiéndose las variedades blancas por su capacidad aromática y por una exquisita combinación de cuerpo y suavidad (Medina et al., 2006, p. 390).

De gran interés e importancia es la apuntada D.O. Ribera del Duero o si se prefiere, “La niña bonita”. Se extiende al sur de la provincia de Burgos, a lo largo de la zona de influencia del río Duero. La superficie incluye 59 términos municipales situados al sur de la misma, 19 en la zona este de Valladolid, 6 al oeste de Soria y otros cinco localizados al noroeste de Segovia. En total, protege y controla 11.560 ha de viñedo, asentándose el 96% en tierras burgalesas. Su constitución definitiva tuvo lugar en Agosto de 1982, cuando se gestó el primer Consejo Regulador de esta D.O. La sede actual de dicho Consejo se encuentra en la localidad burgalesa de Roa de Duero. Hoy en día la Ribera del Duero es una de las *niñas bonitas* del panorama vinícola español, al pasar en unos pocos años de ocupar un lugar más que secundario a la práctica primacía del mercado del vino (ibid, 2006). De momento y en nuestra opinión sus ventas quedan todavía muy lejos de las de otras zonas históricas y de mucha producción, como la Rioja, pero Ribera del Duero tiene reservado un lugar de honor en la inmensa mayoría de las cartas de vinos de los restaurantes españoles (ibid, 2006, p. 368).

Siguiendo a Medina et al, también hay que hacer referencia a la D.O. Toro, o los llamados “Vinos de Moda”. El avance que han sufrido los vinos de Toro ha sido vertiginoso, y puede que en este breve plazo de tiempo se hayan concretado tantos cambios como los registrados a lo largo de la historia de la zona. Con todo, la mayor parte se la lleva la tinta de Toro, cepa reputada que ha demostrado las magníficas bondades que posee. Algo que también sus suelos pedregosos, sueltos y con buen drenaje así como escasos en materia orgánica; o su clima continental extremo con veranos cálidos y secos e inviernos gélidos, contribuyen a entender como elemento explicativo, junto a la presencia de un arriesgado grupo de

bodegueros y cooperativistas que han dado un giro completo a la trayectoria de una zona que se extiende a lo largo de 5.800 hectáreas de viñedo y comprende, desde la creación de su D.O. en Mayo de 1987, 12 municipios de Zamora y 2 de Valladolid, además de los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, también en Valladolid (ibid, 2006, p.404).

Otra D.O. castellana importante es El Bierzo, también llamada “El reino de la uva olvidada” No me voy a extender mucho en esta Denominación de origen ya que hay un proyecto que habla sobre ella, por lo que sólo comentaré que la comarca del Bierzo es la tierra de la cepa *mencia*. Como argumenta De Castro, Emile Peynaud, uno de los padres de la enología moderna en Europa, ya se quedó prendado por las características de la comarca y sus viníferas hace más de 30 años, pero la calidad de los vinos del Bierzo no se vio plenamente reconocida hasta 1989, cuando el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concedía la calificación de Denominación de Origen a los citados vinos (ibid, 2006, p. 346).

Finalmente no podemos olvidar la D.O. Cigales, o si se prefiere según nuestra obra de referencia, “La hermana pobre ya tiene buen color”. A pesar de su larga y prestigiosa trayectoria histórica, fue la última Denominación de Origen vitivinícola creada en Castilla y León, en 1991, dos años después del Bierzo, cuatro años después de Toro, nueve más tarde que Ribera del Duero y once que Rueda. Una comarca que se extiende a lo largo de casi 2.700 has de viñedo y reúne 35 bodegas embotelladoras en la zona norte de Valladolid, siguiendo el cauce del río Pisuerga, una pequeña franja de terreno que recorre el camino que separa Valladolid y Palencia, suelos muy parecidos a los de Ribera del Duero; Un viñedo en el que predominan las tintas *Tempranillo*, una de sus variedades principales donde ocupa el 70% de la superficie vitícola, productora de excelentes rosados por su potencial aromático, color y riqueza en extracto; y *Garnacha*, que aporta al vino frescura, finura, grado alcohólico, y suavidad; en cuanto a las variedades blancas también podemos encontrar *verdejo*, coexistiendo con el resto de variedades para la obtención de rosados, dando a éstos su gran potencial aromático y su calidad (ibid, 2006, p. 358).

En este marco territorial e interpretativo, va a ser precisamente en la zona integrada bajo de la D.O de Ribera del Duero donde se desarrolle uno de los epicentros del cambio en el

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

mercado del vino español, junto con La Rioja, pionera en este aspecto, dando los primeros pasos de un proceso que ha llevado a los vinos de esta tierra a ocupar un lugar destacado en el panorama vitivinícola nacional e internacional. Con todo, y hace tan sólo unos años como acaba de señalarse, en el firmamento vinícola castellano-leonés empezó a brillar con fuerza una nueva estrella: la D.O Toro, que busca desde hace poco su lugar en el mercado, estando obligada a consolidar una marca de calidad con vinos de gama alta y precios proporcionalmente elevados.

El objetivo de este trabajo no es único: Por un lado, y partiendo de la revisión de la literatura y bibliografía existente sobre el tema, pretendemos profundizar brevemente en el conocimiento teórico de esta modalidad turística alternativa, característica principal, aunque no exclusivamente, de las zonas rurales y de interior; por otro lado, y como otro de los propósitos del trabajo, queremos ofrecer un análisis del panorama del *enoturismo* en Castilla y León, acompañado de otro más exhaustivo relacionado con las diferentes Denominaciones de Origen que existen en la región; para finalmente focalizar nuestra atención en dos de ellas, a saber, la D. O Ribera de Duero y la de Toro, realizando un ejercicio comparado que, en la medida de la información disponible, permita conocer sus diferencias, similitudes y modelos de gestión, recurriendo con este propósito al método de estudio de caso.

Para cumplir con estos fines, hemos articulado la estructura del trabajo en tres partes interrelacionadas entre sí: un primer capítulo donde se definirá más explícitamente lo que es el *enoturismo*, se comentará la *Carta de Europa del Enoturismo* y su significado sobre el sector; un segundo capítulo en el que se analizarán sintéticamente los recursos enoturísticos principales así como la situación actual del *enoturismo* en Castilla y León haciendo un breve estudio cuantitativo comparado del mismo a nivel provincial; Y finalmente, un tercer apartado en el que, tal como hemos avanzado arriba, se profundizará en las principales características y singularidades de las Denominaciones de Origen elegidas y apuntadas anteriormente, a saber, D.O Toro y Ribera de Duero; para a continuación y con carácter aplicado, realizar un estudio de caso de los modelos de gestión de estas denominaciones, a partir de la selección de una bodega de cada denominación con el fin de analizar sus diferencias más claras ya que pertenecen a denominaciones muy distintas. Para hacer este

trabajo, y desde el punto de vista metodológico nos hemos servido de numerosas fuentes y recursos, documentales, electrónicos, entrevistas, y hemos analizado diversas páginas webs que iremos citando a lo largo del estudio y quedarán reflejadas en el apartado de las referencias bibliográficas.

CAPITULO 1:
FUNDAMENTOS TEÓRICOS DEL ENOTURISMO.

1.1. ¿Qué es el Enoturismo? Breve revisión sobre la literatura existente.

Como hemos apuntado en la Introducción, en este primer capítulo se pretende profundizar sintéticamente en el conocimiento del *enoturismo* desde una perspectiva teórica, para lo cual hemos recopilado, revisado y seleccionado la documentación existente al respecto.

Este tipo de turismo, vinculado con la cultura del vino, aparece definido claramente en el *I Congreso Internacional de Turismo Enológico* realizado en Jerez (Diciembre de 2007) como *enoturismo* o *Turismo enológico*, entendiéndose por tal “el desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola” (Garijo, 2007)².

No obstante, y con carácter previo al citado congreso, numerosos autores ya lo caracterizaron de diversas maneras. Así y de acuerdo con Pearce el *enoturismo* es ante todo “Un fenómeno que debe ser visto como una regla generada por el modelo de una conducta social” (Pearce, 1982), lo que hace que, desde su perspectiva para entender las visitas a una zona vinícola de los turistas hay que determinar los recursos clave que tiene el destino turístico (Getz, D., et al, 1999). Esos recursos pueden ser, entre otros, la estructura del lugar, el espacio, la región, la calidad de la uva, la naturaleza del entorno, y las costumbres (Hall et al., 2000).

Por otro lado, y según Getz y Brown (2000) el *enoturismo* posee una triple función:

- De un lado, constituye una estrategia para impulsar el área geográfica productora de vino y promocionar todos aquellos atractivos vinculados a éste y a su ámbito de elaboración.
- De otro, un elemento de lujo o recurso suficientemente seductor para que esa curiosidad natural del consumidor por conocer y probar los productos que lo satisfagan motive su desplazamiento a las zonas productoras de vino.
- Finalmente, una magnífica ocasión para publicitar las bodegas, mostrar sus

² Disponible en <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo> (Última fecha de consulta 22/05/15).

productos al público y venderlos de forma directa (Getz, D. y Brown, G., 2006, pp.146-158).

El turismo del vino representa una completa experiencia sensorial (ibid, 2006): el visitante puede experimentar el placer del sabor, del olor, del tacto, de la vista y del sonido. Cualquier *enoturista*, con independencia de sus conocimientos de enología, aprecia el paladar de los diferentes vinos, el olor de las bodegas, la manera de coger una copa para catar un caldo, la visión de una bodega, a veces centenaria, o el sonido de abrir una botella de buen vino y de brindar con las copas adecuadas. Este producto alimentario forma parte de la historia cultural, social, económica y ambiental de los pueblos y de sus habitantes, llegando incluso a definirse de forma más amplia como «el paisaje del vino» (Brunori y Rossi, 2000). Y refleja también la cultura, las costumbres y la tradición de esa área geográfica (Mitchell y Hall, 2006). Como se comentó en la introducción Macdonald y Denault (2001,13) en sus investigaciones afirman que los turistas del vino, buscan experiencias únicas y auténticas a través del consumo de los productos locales de las zonas vitivinícolas. De este modo, se aproximan a la cultura del lugar e intercambian experiencias con las personas, la cocina, las tradiciones y el vino del destino turístico.

1.2. La Carta Europea del Enoturismo.

Relacionado con el *enoturismo*, no podemos ignorar la *Carta Europea del Enoturismo*³ (2005), pues en ella se sientan así mismo sus bases, debiendo ser entendida como un instrumento primordial para la coordinación y cohesión de las actividades existentes y futuras del turismo del vino en Europa. Según el citado documento, por *enoturismo* se entiende el desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio⁴.

Ahora bien, los territorios vitivinícolas “deben comprometerse y dar prioridad absoluta a los principios del desarrollo sostenible, es decir, deben jugar un rol determinante en la conservación, gestión y valorización de los bienes territoriales, y asumir en las experiencias concretas el valor de modelo, tanto en sus objetivos como en la metodología de aplicación, así como demostrar su responsabilidad en la relación entre el territorio y su explotación”.

Por otro lado y relacionado con lo anterior apunta que los recursos territoriales y vitivinícolas deben ser tutelados, preservados y cuidadosamente gestionados, con el fin que puedan estar siempre disponibles para su utilización individual y económica por parte del territorio. La utilización de estos recursos, no debe perjudicar la supervivencia de otras especies animales o vegetales del ecosistema.

Esto es , y siguiendo al citado documento, “los territorios vitivinícolas deben ser tutelados de una forma eficaz y salvaguardados de su vulnerabilidad, consecuencia del desarrollo no sostenible”.

Y es que, la *Carta Europea sobre el Enoturismo* resalta que las zonas vitivinícolas pueden formarse en entidades de referencia para el desarrollo de un territorio. Los modelos de gestión, precisados sobre bases rigurosamente científicas, deben asegurar la conservación de los ecosistemas en su integridad y complejidad biológica. Esas zonas, para conseguir estos objetivos, deben afianzar una cooperación eficaz entre ellas y no limitarlas únicamente al propio territorio de su lugar de actuación. Las zonas vitivinícolas han de

³ Disponible en http://www.recevin.net/downloads/Charte_ES.pdf (Ultima fecha de consulta 01/06/15).

⁴ Como podemos observar anteriormente Garijo basa su definición de enoturismo en la definición publicada por esta carta.

desarrollar un papel determinante en la expansión de una auténtica “cultura del vino, que tenga como consecuencia la necesidad de una gestión integral, correcta y esmerada, para su explotación racional, tanto en términos ecológicos como sociales”.

La Carta hace referencia también a una serie de compromisos que incluyen desde “promover un *enoturismo* conforme a los principios del desarrollo sostenible como ya se ha señalado, pasando por ayudar a los territorios y a los socios a definir un programa propio del desarrollo turístico”, seleccionar un enfoque estratégico común o inducir a la cooperación de agentes del territorio y empresas vitivinícolas turísticas.

Además delimita claramente unos objetivos para los *territorios enoturísticos*. En apretada síntesis, estos retos son:

- Diferenciarse como territorio, especialmente en materia de turismo.
- Trazar, en el ámbito del turismo, objetivos más ambiciosos.
- Implicar en su política, en mayor medida, a todos los agentes del turismo.
- Influenciar el desarrollo del turismo en su territorio.
- Fortalecer las actividades de sensibilización de los visitantes.
- Favorecer en el territorio un desarrollo socioeconómico que respete el medioambiente.
- Desarrollar productos turísticos originales, de calidad y altamente competitivos, tanto en los mercados nacionales como internacionales.
- Dotarse de un conjunto de instrumentos para evaluar las políticas turísticas.

En definitiva, en este documento se sientan los principios relacionados con el *enoturismo*, se nos proporciona una clara definición del Turismo del vino, se nos apunta cómo se deben tratar los recursos territoriales y vitivinícolas, y por último nos indica una serie de objetivos para los territorios *enoturísticos*.

CAPITULO 2:
PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN.

CAPITULO 2: PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN

Tras haber repasado de forma breve y sintética el *enoturismo* desde una visión teórica y como comentamos en la Introducción, en este capítulo nos vamos a centrar en los principales recursos que tenemos en la Comunidad Autónoma de Castilla y León relacionados con el vino con potencialidad desde el punto de vista del *enoturismo*, debido a su diversidad y variedad en la actualidad. Para ello hemos seleccionado y nos vamos a centrar en cinco recursos principales tales como *Las Rutas del Vino*, las *Rutas Enogastronómicas*, los *Museos del Vino*, las *Fiestas de la Vendimia*, y las *Bodegas Visitables*. Además existen recursos complementarios a estos como los *Platos Típicos* de las zonas, los *Centros Micológicos* y los *Productos de la Zona*. Por otro lado, y a continuación, realizaremos un ejercicio comparado de la situación actual de *enoturismo* en la región a nivel provincial desde una perspectiva cuantitativa.

2.1. RECURSOS RELACIONADOS CON EL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN.

En la página web de la Junta de Castilla y León se encuentran disponible y actualizada la información imprescindible para explicar los recursos relacionados con el *enoturismo* en Castilla y León⁵. De ahí que ésta va a ser nuestra principal fuente de información, aunque no la única, para la elaboración de este epígrafe. Como se ha indicado arriba, los principales recursos enoturísticos en la región son cinco, a lo que se añaden otros tres de carácter más complementario y que sistematizamos a continuación:

- **Rutas del Vino:** las Rutas del Vino se basan en esencia en constituir, en determinados destinos rurales con orientación hacia el turismo cultural y rural, un producto integrado y basado en las actividades vitivinícolas, gastronómicas y culturales, acompañado de una amplia oferta de alojamiento y servicios relacionados con dicha actividad (enotecas, vinotecas, museos del vino, etc.) y actividades complementarias como hípica, oferta comercial, y restaurantes (Millán, et al. 2010). Las cinco rutas del vino en Castilla y León, con sus denominaciones, municipios integrantes, aspectos gastronómicos y principales caldos figuran en la tabla 2.1.

⁵ Disponible en: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo>. (Última fecha de consulta: 21.06.15)

Tabla 2.1: Rutas del Vino de Castilla y León

| DENOMINACION DE LA RUTA | MUNICIPIOS | GASTRONOMIA | VINOS |
|---|---|--|---|
| RUTA DEL VINO DE RUEDA | Villaverde de Medina, Tordesillas, Serrada, La Seca, Rueda, Pozaldez, Olmedo, Nava del Rey, Medina del Campo y Matapozuelos | Bacalao a la Brasa Pinchos de lechazo y Conejo a la parrilla Tablas, Chuletón y Lechazo. | D.O. Rueda, especialmente de la uva blanca Verdejo |
| RUTA DEL VINO DE CIGALES | Cabezón del Pisuerga, Trigueros del Valle, Valoria la Buena, Dueñas, Corcos del Valle, Cigales, Mucientes Fuensaldaña. | Morcillas de Cigales, quesos, el chocolate elaborado desde 1891 en La Trapa y las carnes en forma de lechazo o chuletones. | D.O. Cigales, variedad de Vinos Rosados, Tintos y Blancos |
| RUTA DEL VINO DE RIBERA DE DUERO | San Esteban de Gormaz (Soria) Aranda de Duero y Roa (Burgos) Peñafiel (Valladolid) | Lechazo Asado Carnes Rojas, Migas, Sopa de setas de Cardo, Caldereta de Toro, Morcilla y Carnes de Caza | D.O. Ribera de Duero Vinos de Castilla y León |
| RUTA DEL VINO DEL ARLANZA | Desde el sur de la ciudad de Burgos hasta el este de Palencia. | Truchas, Cangrejos, Caracoles, Champiñones, Estofados de liebre, de conejo, de perdiz y pichón, Lechazo. | La uva Tinta del País o Tempranillo da a los vinos de esta ruta |
| RUTA DE VINO DE EL BIERZO | Ponferrada, Villafranca del Bierzo, Carracedelo, Cacabelos. | El Botillo, los pimientos, las castañas, nueces, miel, cerezas y peras. | D.O. El Bierzo, la uva mencia es la más característica del lugar. |

Fuente: Elaboración propia a partir de <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/rutas-vino> (última fecha de consulta 21/06/15)

- **Rutas Enogastrómicas:** En este caso estamos haciendo referencia a un producto que consiste en mezclar la gastronomía típica de la zona con el vino, básicamente en ámbitos orientados al turismo rural. Estas rutas también se pueden complementar con otras actividades y con alojamiento. En la tabla 2.2 aparecen sistematizadas las seis rutas enogastrómicas de la región con su localización y la asociación que realizan entre gastronomía y vino.

CAPITULO 2: PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN

Tabla 2.2: Rutas Enogastronómicas de Castilla y León

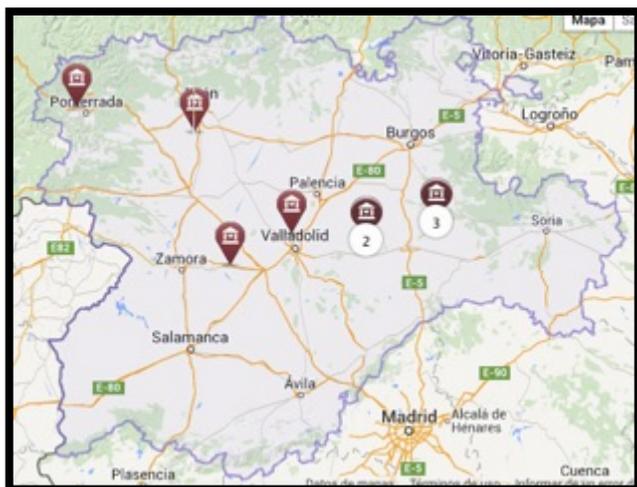
| RUTA | LOCALIZACIÓN | GASTRONOMIA + VINO |
|----------------------------------|---|--|
| Tierra de León | Sur de León, integrando parte de Valladolid y limitando con Zamora y Palencia. | Bacalao al ajo arriero, el congrio, las truchas fritas y escabechadas, el conejo guisado, los callos y los puerros cocidos. Tipos de Vinos: D.O. Tierra de León |
| Valles de Benavente | Villalpando Benavente Brime de Urz | Truchas fritas y escabechadas, Pichones, codornices y perdices escabechadas y estofadas. Pimientos asados. Tipos de Vinos: D.O.P. ⁶ Vinos de los Valles de Benavente. |
| Tierra del Vino de Zamora | Provincia de Zamora con un total de 56 municipios, de los cuales 46 son de Zamora y 10 se encuentran en tierras de Salamanca. | Garbanzos, carnes de vacuno, productos de la matanza, espárragos, bacalao y quesos de oveja, platos de caza. Tipos de vino: D.O. Tierra del Vino de Zamora |
| Toro | Situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid. | Chorizos, lomos y chichas Cocido, Bacalao y Congrio, Espárragos, Lechazo, Tostón, Quesos de oveja, Cermeños, Cerezas y Guindas. Tipos de vino: D.O. Toro |
| Valtiendas | Está situada en la provincia de Segovia, siendo la única D.O. de esta provincia | Lechazo, Quesos de oveja, Hortalizas de la huerta, Embutidos del cerdo, Leche Frita. Tipos de vino: D.O.P. Valtiendas |
| Arribes del Duero | Transcurre a lo largo de las provincias de Zamora y Salamanca, marcando la frontera con Portugal. | La sardina, pulpo, cangrejos, bacalao, embutidos de cerdo ibérico, el cochinillo cuchifrito y el cordero asado, o guisado. Tipos de Vino: D.O. Arribes del Duero. |

Fuente: Elaboración propia, a partir de <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/rutas-enogastronomicas>, (última fecha de consulta 21/06/15)

- **Museos del Vino:** En Castilla y León nos encontramos con nueve Museos del vino y Centros de Interpretación de la Vid y el Vino, localizados en las provincias de León, Zamora, Valladolid, Burgos y Soria (V. Figura 2.1).

⁶ D.O.P: Denominación de Origen Protegida, sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas. Disponible en: <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx> (última fecha de consulta 13/07/2015).

Figura 2.1: Mapa de los Museos del Vino en Castilla y León.



Fuente a partir de: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/museos-vino>, (última fecha de consulta 21/06/15).

Según la web de turismo de Castilla y León en la provincia de León hay dos: el Centro de interpretación de la Vid y el Vino de Camponaraya en Ponferrada y el Centro de Interpretación del Vino de Valdevimbre en León. El primero quiere dar a conocer y ayudar a comprender la importancia de la elaboración y el cultivo de la vid de los Vinos del Bierzo. El segundo está construido en una cueva de más de 300 años de antigüedad hecha por los antepasados de la zona para la elaboración y conservación de los famosos vinos de *Prieto Picudo*.

En la provincia de Zamora se localiza el Museo del Vino *Pagos del Rey* que se encuentra en una antigua nave que ocupaba la Bodega Cooperativa *Virgen de las Viñas*, perteneciente a la D.O Toro, situada en Morales de Toro (Zamora). Este museo permite adentrarnos en la historia de este vino desde la antigüedad hasta nuestros días y explica la evolución de la vid en Castilla.

En la provincia de Valladolid hay tres Museos del Vino o Centros de Interpretación del Vino. En primer lugar, hay que hacer referencia a la *Bodega-Aula de Interpretación de Mucientes*. Situada en el Cuarto de San Pedro muestra al visitante en detalle los diferentes procesos de elaboración del vino, su evolución histórica, elementos y fases de construcción, sus herramientas y elaboración tradicional. También destaca la *Bodega-Museo Emina*,

CAPITULO 2: PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN

situada en plena Ribera del Duero (Valbuena de Duero-Valladolid) y dedicada a la historia y cultura que vincula a esta zona con el mundo del vino.

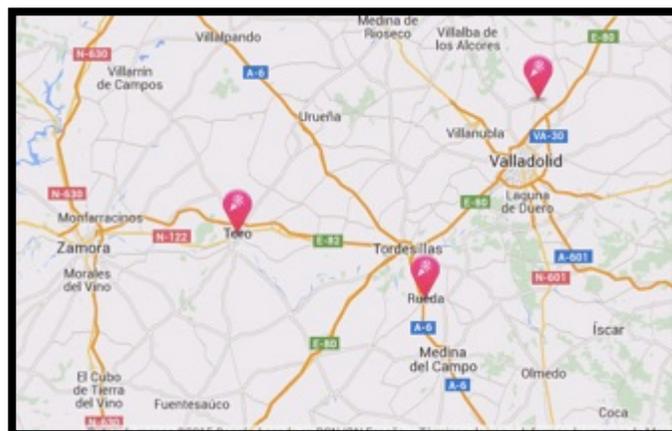
Finalmente no podemos ignorar el Museo del Vino más conocido de la Comunidad: El *Museo Provincial del Vino* de Peñafiel. Está situado en el castillo de esta localidad, donde se realiza un recorrido por La Vid, se muestran el grano, el tipo de uva, los suelos, el clima, la poda e injertos, también las bodegas y tipos de prensas, el embotellado y etiquetado, y también los oficios como botero, tonelero, cesterero, vidriero, corchero, etc., además, de cómo era el vino en la Edad Media, el Renacimiento y la Edad Moderna (ibid).

En la provincia de Burgos coexisten dos Museos del Vino. De un lado, el *Centro de Interpretación de la Arquitectura Asociada al Vino*, situado en los restos de un antiguo edificio del siglo XVIII, en Aranda de Duero en Burgos y orientado a mostrar el legado histórico que la cultura del vino ha ido plasmando en la comarca de la Ribera del Duero. Desde la época romana, la elaboración y conservación del vino han dejado huellas históricas en el patrimonio castellano-leonés como mosaicos, lagares, bodegas, cubas, vasijas, y en especial las bodegas subterráneas medievales de la villa. Y de otro, el *Museo Lagar de Valdepinos*, en la localidad de Caleruega en Burgos, ubicado en un antiguo lagar rehabilitado, donde se realizaba el prensado de la uva; La bodega de Alfonso VIII, la más antigua de la Ribera del Duero, junto con las bodegas de Santa Juana de Haza y las excavadas de la Peña de San Jorge son los elementos a conocer (ibid).

Terminamos este análisis de los Museos del Vino de Castilla y León en la provincia de Soria donde se asienta el *Museo Enológico de Alcubilla*, asentado en la localidad de Alcubilla de Avellaneda. Situado también en un antiguo lagar rehabilitado, bajo sus muros se ha diseñado un museo sobre la cultura del vino en la zona y otros elementos etnográficos de la vida y el trabajo en el campo, como una colección de aperos de labranza (ibid).

- **Fiestas de la Vendimia:** Se trata de otro de los recursos relacionados con el vino. En Castilla y León se celebran en tres localidades conocidas del mundo del vino, como son Toro, Rueda y Cigales (V. Figura 2.2).

Figura 2.2: Mapa de las Fiestas de la Vendimia en Castilla y León.



Fuente a partir de: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/fiestas-vendimia>, (última fecha de consulta 21/06/15).

En Toro, hay un desfile de carros tradicionales cargados de cestos llenos de uvas que recorren las calles más significativas de la localidad, terminando el desfile con la tradicional pisada de uvas y la recogida del primer mosto que más tarde será degustado por los asistentes. Esta fiesta popular está declarada *de Interés Turístico Regional* y se celebra en el mes de Octubre. (V. Figura 2.3. y 2.4.)

Figura 2.3. Fiesta de la Vendimia de Toro



Figura 2.4. Fiesta de la Vendimia de Toro



Fuente a partir de: <http://www.vinotoroteca.com/programa-fiesta-de-la-vendimia-en-toro>, (última fecha de consulta 21/06/15)

CAPITULO 2: PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN

Del mismo modo en Rueda, la localidad de la D.O. que lleva su nombre se revive desde los años 90 la Fiesta de la Vendimia, una celebración que coincide con el final de la cosecha que suele ser a finales de septiembre o principios de octubre. Se trata de un encuentro multitudinario en honor al vino, en la que participan tanto los ciudadanos como los turistas que se acercan a conocer esta fiesta popular. En la plaza se sitúa una carpa en la que cada bodega tiene su hueco, ofrecen degustaciones de sus blancos y tintos acompañadas de numerosas actividades como bailes regionales con música tradicional, una gran paella para todos los espectadores, fiestas taurinas y jornadas de puertas abiertas en numerosas bodegas (V. Figura 2.5 y 2.6).

Figura 2.5. Fiesta de la Vendimia de Rueda

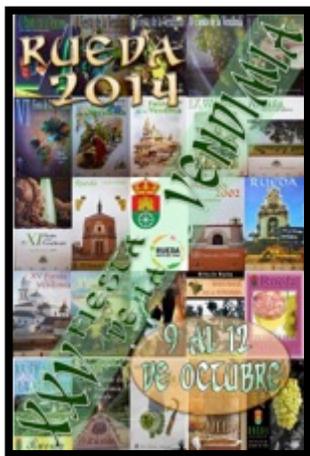


Figura 2.6. Fiesta de la Vendimia de Rueda



Fuente a partir de: <http://www.rutadelvinoderueda.com/es/agenda/1042/fiesta-vendimia-rueda-2014/> (última fecha de consulta, 21/06/15).

Finalmente, en Cigales con la llegada de la vendimia la localidad vallisoletana celebra también su fiesta de la Vendimia, en la que participan todas las bodegas de la D.O Cigales. El pisado de la uva y la degustación del primer mosto, que suele tener lugar durante el fin de semana, es el día más simbólico y cuando más turistas y pueblos de los alrededores se acercan. Se trata de una degustación popular amenizada por grupos folclóricos y danzas populares (V. Figura 2.7. y 2.8.).

Figura 2.7 . Fiesta de la Vendimia de Cigales



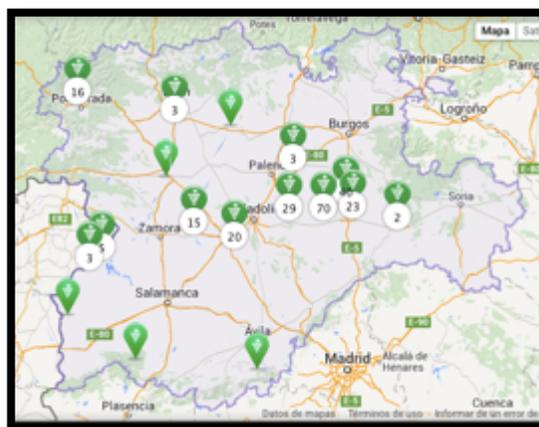
Figura 2.8. Fiesta de la Vendimia de Cigales



Fuente a partir de: <http://destinocastillayleon.es/index/vive-la-fiesta-de-la-vendimia-de-cigales-2014/> (última fecha de consulta, 21/06/15).

- **Bodegas Visitables:** En la Actualidad en Castilla y León hay 234 Bodegas visitables en toda la comunidad. Las provincias con más bodegas visitables son Valladolid, Burgos Zamora; y León en la zona del Bierzo en Ponferrada. A continuación vamos a detallar las bodegas más conocidas de cada provincia (V. Figura 2.9.)

Figura 2.9. Mapa de Bodegas visitables en Castilla y León



Fuente a partir de: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/bodegas-visitables>, (última fecha de consulta 21/06/15).

CAPITULO 2: PANORAMA DEL ENOTURISMO EN CASTILLA Y LEÓN

En Valladolid las bodegas más conocidas que se pueden visitar están entre Peñafiel y Pesquera de Duero como por ejemplo: *Bodega Protos, Bodega Alejandro Fernandez – Tinto Pesquera, Bodega Emilio Moro, Bodegas Arzuaga Navarro, Bodega Matarromera, Bodega Cepa 21, Pago de Carrovejas, Abadía Retuerta*⁷.

En Burgos el lugar donde se concentran más bodegas visitables es Aranda de Duero como por ejemplo nos encontramos con: *Avelino Vegas- Bodega Fuentespina, Bodega Coop. Virgen de las viñas, Viña Arnaz, Abadía de San Quirce, Bodegas Pradorey* (Ibid).

En Zamora, y situadas en el corazón de la D.O. Toro, las más significativas son *Bodega Pagos del Rey, Valbusenda Hotel Bodega Spa, Bodegas Fariña, Bodega Rejadorada* (ibid).

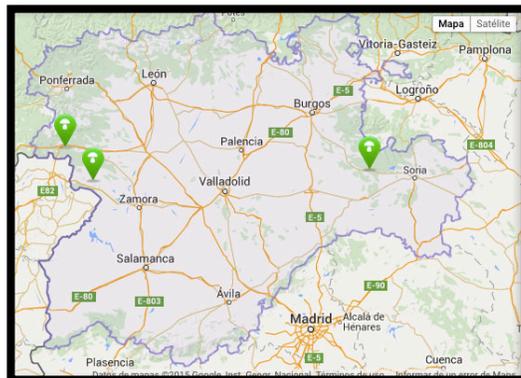
Finalmente en la provincia de León la mayoría de ellas se encuentran en la zona del Bierzo: *Viñedos y Bodegas Encima Wines, Bodegas y Viñedos Merayo, Demencia, Bodegas Vinos de León, Pardevalles S.L.* constituyen algunos de los ejemplos más significativos (ibid).

- **Otros Recursos** relacionados con el vino son: los Centros Micológicos, los Platos Típicos, y los Productos de la Tierra; Estos recursos son los complementarios a los que hemos mencionado anteriormente, son recursos de los cuales podemos disfrutar con un buen vino.

En Castilla y León disponemos de tres Centros Micológicos, dos en Zamora y uno en Soria; Estos centros se encargan de mostrar las técnicas de conservación y tratamientos de los diferentes hongos que nos encontramos en nuestra región, y tienen actividades que nos enseñan a diferenciarlos ya que muchos de ellos son venenosos y tóxicos y hay que tener un especial cuidado a la hora de cogerlos. Otra de las actividades que nos proporcionan son los cursos de cocina aplicada a la micología (V. Figura 2.10.).

⁷ Fuente a partir de: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/bodegas-visitables> (última fecha de consulta 15/07/2015)

Figura 2.10. Mapa de los Centros Micológicos de Castilla y León



Fuente a partir de: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/centros-micologicos>, (última fecha de consulta 15/07/2015)

Los Platos Típicos hacen referencia a la gastronomía típica de cada zona de Castilla y León, región que nos ofrece una gran variedad de platos de los que podemos disfrutar con una copa de un buen vino⁸.

Los Productos de la tierra van desde las Aves (gallinas, pavo o patos), el Caprino (cabrito, cecina de chivo), la Caza (jabalí, venado, perdiz), el Cerdo (embutidos), las Frutas y Hortalizas (Lechugas, puerros, ajos, endibias), las Legumbres (lenteja de Armuña, garbanzos del Pedrosillo), el Ovino (Lechazo), la Panificación y Repostería (Bollo Maimon de Salamanca, Ciegas de Iscar en Valladolid, Mantecados de Astorga en León, Yemas de Ávila, Ponche Segoviano), Pescado de mar y río (Congrio, merluza, atún, trucha y cangrejos), los Quesos y Lácteos (leche de oveja, vaca y cabra, D.O.P Queso Zamorano, Queso de los Arribes de Salamanca) hasta el Vacuno (carne de buey y carne roja)⁹.

⁸ Disponible en: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/platos-tipicos> (ultima fecha de consulta 15/07/2015).

⁹ Fuente a partir de: <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo/productos-tierra> (última fecha de consulta 15/07/2015).

2.2. Estudio comparado a nivel provincial del Enoturismo.

Tras haber analizado los recursos del turismo y el vino que nos ofrece la comunidad de Castilla y León en el epígrafe anterior, ahora nos centramos en un estudio comparado a nivel provincial de la comunidad a partir de esos recursos. Analizaremos la situación de las *nueve provincias* con respecto a los recursos que ofrece cada una en este tipo de turismo, (V. Tabla 2.3.).

Tabla 2.3. Estudio comparado a nivel provincial del Enoturismo. Porcentaje de recursos sobre el total regional

| | | Estudio comparado a nivel provincial del Enoturismo | | | | | | |
|----------------|----------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|---------------------|------------|----------------|
| PROVINCIAS | Rutas del Vino | Rutas Enogastrómicas | Museos del Vino | Fiestas de la Vendimia | Bodegas visitables | Centros Micológicos | TOTALES | % TOTALES |
| Ávila | | | | | 1 | | 1 | 0,37% |
| Burgos | 2 | | 2 | | 100 | | 104 | 38,52% |
| León | 1 | 1 | 2 | | 20 | | 24 | 8,89% |
| Palencia | 2 | 1 | | | 3 | | 6 | 2,22% |
| Salamanca | | 2 | | | 5 | | 7 | 2,59% |
| Segovia | | 1 | | | 1 | | 2 | 0,74% |
| Soria | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 4 | 1,48% |
| Valladolid | 3 | 2 | 3 | 2 | 82 | | 92 | 34,07% |
| Zamora | | 5 | 1 | 1 | 21 | 2 | 30 | 11,11% |
| TOTALES | 9 | 12 | 9 | 3 | 234 | 3 | 270 | 100,00% |

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de recogidos de los recursos relacionados del Enoturismo en Castilla y León.

En esta tabla sólo aparecen los recursos enoturísticos que están dados de alta en la Junta de Castilla y León, motivo por el que, como observaremos a continuación, encontramos diferencias muy considerables entre las *nueve provincias*, si bien es evidente que existen contrastes provinciales claros con independencia de esta apreciación.

En una valoración global sobre el total de recursos, la tabla muestra que en la región hay 9 Rutas del vino, 12 Rutas enogastrómicas, 9 Museos del vino, 3 Fiestas de la Vendimia, 234 Bodegas visitables y 3 Centros Micológicos alrededor de toda la Comunidad Castellano-leonesa, destacando las provincias Burgalesa y Vallisoletana como las poseedoras del mayor número de recursos enoturísticos de la región. Porcentualmente, estas dos provincias atesoran un total del 39% y 34% de los recursos vinícolas respectivamente; las siguen Zamora y León que rondan entre el 11 % y 8% de los recursos; continuamos entre un 2,6% - 1,5% de los recursos con Salamanca, Palencia y Soria; y para finalizar

comprobamos que Segovia y Ávila son las dos provincias con menos recursos del vino de Castilla y León con tan sólo el 0,74% y 0,37% respectivamente.

Asimismo observamos que el análisis por tipos de recursos desvela que las Rutas del Vino dominan en Valladolid (3), las Enogastronómicas en Zamora (5), los Museos del Vino en Valladolid (3) así como las Fiestas de la Vendimia (2) y las Bodegas Visitables (82), sólo superadas por Burgos (100), en tanto que los Centros Micológicos dominan en Zamora y Soria respectivamente.

CAPITULO 3:
**ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO
Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN**

CAPITULO 3: ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN

Una vez que ya hemos comentado en capítulos anteriores los fundamentos teóricos del *enoturismo*, el panorama al respecto en Castilla y León (principales recursos y distribución espacial) y sus Denominaciones de Origen, en este último apartado nos vamos a centrar en dos de esas Denominaciones de Origen, a saber, Ribera de Duero y Toro, sus Consejos Reguladores y los modelos de gestión de sus bodegas.

3.1. Las Denominaciones de Origen de Ribera de Duero y Toro

Para ello y con estos fines se ha decidido comenzar con un pequeño resumen relativo a lo que es cada una de éstas Denominación de Origen (D.O), haciendo hincapié en sus respectivas historias y, relacionado con ello, en la fecha de su nombramiento como tales.

En ambos casos los orígenes como tal de estos vinos se remontan a la antigüedad. En el caso de la D.O de la Ribera de Duero se remonta a hace 2000 años. Y es que, en efecto, en Baños de Valdearados (Burgos) y durante la vendimia de 1972, apareció la primera referencia vinícola de la zona, materializada en un mosaico romano de 66 metros², arqueológicamente considerada “la pieza más grande hallada de la península con alegorías báquicas”. Esta D.O florece tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros en aras a promover los viñedos y la calidad de estos caldos de la Ribera del Duero. En 1982 llegaría su nombramiento como Denominación de Origen¹⁰.

Los orígenes de los vinos de la D.O de Toro son también muy antiguos, “anteriores al asentamiento de los romanos. Ya en la Edad Media fueron considerados unos caldos apreciados, concediendo privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida”. En el s. XIX se empezó a exportar a Francia y en los años 70 del s. XX se empezaron a dar los primitivos pasos para establecer lo que hoy en día conocemos como la D.O Toro, cuya mención como tal llegaría en 1987¹¹.

¹⁰ Fuente a partir de: <http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero#section-1> (última fecha de consulta 16/07/2015).

¹¹ Fuente a partir de: <http://www.dotoro.com/es/historia/> (última fecha de consulta 16/07/2015)

3.1.1. Consejos Reguladores:

En este apartado vamos a definir qué es un Consejo Regulador, para qué sirve y qué avala cada uno de ellos, de acuerdo con las Denominaciones de Origen anteriores, en las que nos vamos a centrar en este capítulo.

Un Consejo Regulador “orienta, vigila y controla la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados por la Denominación de Origen. Además lleva los registros de viñas, bodegas, producción y crianza así como el de sus titulares, junto con el control de entradas y salida de uva, mostos y caldos de las bodegas y también expide certificados de origen y precintos de garantía”¹².

Según las fuentes consultadas el *Consejo Regulador de la Ribera del Duero*, data del 23 de Julio de 1980, cuando se plasmó en los libros el primer Acta de esta denominación, fecha en la que el Organismo operaba con carácter provisional. El 21 de Julio de 1982 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación capacitó a la Ribera de Duero como Denominación de Origen y certificó su primer Reglamento¹³.

El Reglamento actual de la Denominación de Origen Ribera del Duero y de su Consejo Regulador fue aprobado el 1 de Diciembre de 1992 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Su función principal es la de “avaluar con su sello la autenticidad los vinos de esta Denominación asegurando al consumidor que cada botella que lleva una contra etiqueta numerada ha superado rigurosos controles antes de llegar a sus copas” (ibid).

Otro de los cometidos que tiene el Consejo Regulador consiste en vigilar la producción máxima reglamentaria permitida en la zona (7000 kg. de uva por hectárea); así como controlar la elaboración de los vinos, asegurando no sólo el uso correcto de las variedades de uva autorizadas sino también que los caldos superen un proceso de calificación antes de llegar al mercado con el sello de la D.O.; Del mismo modo, desarrollan una intensa actividad promocional genérica y colaboran e investigan con entidades públicas y privadas para la mejora cualitativa de las viñas y vinos de la D.O. Ribera del Duero (ibid).

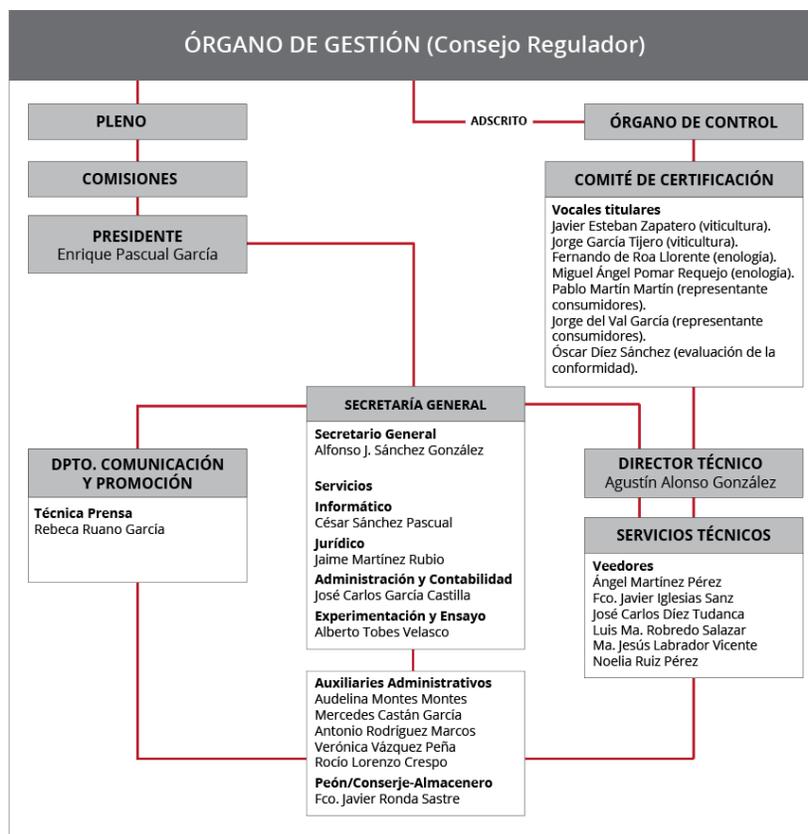
¹² Fuente a partir de: <http://www.elcatavinos.com/cromellesbiblioteca.asp?id=54> (última fecha de consulta 16/07/2015).

¹³ Fuente a partir de: <http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero> (última fecha de consulta 16/07/2015).

CAPITULO 3: ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN

A continuación vamos a mostrar el organigrama del Consejo Regulador de la Ribera del Duero (V. Figura 3.11.) ya que un Consejo Regulador “es una corporación pública no estatal y posee una personalidad jurídica propia e independiente”¹⁴.

Figura 3.11. : Organigrama del Consejo Regulador de la Ribera del Duero.



Fuente a partir de: <http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero> (última fecha de consulta 16/07/2015).

Como muestra la figura 3.11. el pleno del Consejo Regulador está constituido por:

- 1 Presidente (perteneciente al sector elaborador-transformador)¹⁵.
- 5 Vocales del sector productor.
- 5 Vocales del sector elaborador-transformador.
- 1 vocal representante de la Junta de Castilla y León

¹⁴ Fuente a partir de: <http://www.elcatavinos.com/cromellesbiblioteca.asp?id=54> (última fecha de consulta 16/07/2015).

¹⁵ Fuente a partir de: <http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero> (última fecha de consulta 16/07/2015).

ENOTURISMO EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE CASTILLA Y LEÓN

Los cargos se renuevan cada 5 años. El Pleno del Consejo puede establecer Comisiones para tratar de resolver asuntos concretos de su especialidad. El Órgano de Control adscrito al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es la unidad de Certificación de éste y El Comité de Certificación está constituido por (ibid):

- 2 vocales expertos en viticultura.
- 2 vocales expertos en enología.
- 2 vocales representantes de los viticultores.
- 1 vocal experto en evaluación de la conformidad

En la siguiente figura mostramos un mapa de los Municipios que componen la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, y para observar hasta dónde el Consejo Regulador de esta comarca.

Figura 3.12. : Mapa de los Municipios que componen la Denominación de Origen de la Ribera del Duero



Fuente a partir de: <http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero#section-1> (última fecha de consulta 16/07/2015).

Por otro lado y siguiendo con lo dispuesto anteriormente nos centramos en el Consejo Regulador de la D.O. Toro: este Consejo se constituye el 29 mayo de 1987 cuando el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aprobó el primer reglamento con unas normas establecidas que garantizan la calidad del producto de más de 50 bodegas amparadas.

CAPITULO 3: ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN

En apretado balance, el 17 de Mayo de 1999 se aprueba un Reglamento del Consejo que acoge la organización común del mercado vitivinícola; En 2003 se certifica la Ley de la Viña y el Vino; El 10 de Junio del 2005 se firma otra Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León y el 20 de Julio del 2006 se establece un Decreto que aprueba la Ley de la Viña y el Vino de Castilla y León de 2005. Este Consejo Regulador se apoya en todas estas leyes y reglamentos para llevar a cabo sus funciones en la D.O. Toro¹⁶.

Como en el caso de la D.O Ribera de Duero sus funciones son, de un lado, “autorizar la elaboración de vinos blancos, rosados, y tintos con la mención de jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas; de otro, fomentar la plantación de la variedad autóctona; fijar la densidad de la plantación y la producción máxima; y cuidar que la elaboración de los vinos sigan las normas y técnicas adecuadas para garantizar la calidad de los vinos”(ibid).

Uno de sus objetivos principales es “la defensa del buen nombre de la mención y la promoción de los vinos amparados en los mercados nacionales como exteriores”. Con estos fines, tiene una serie de *contra etiquetas* que avalan todas estas funciones desde la elaboración del vino hasta que sale ya embotellado de la bodega; Esas contra etiquetas son “expedidas por el Consejo Regulador, de acuerdo con el vino y la categoría a la que corresponda, teniendo una numeración en serie y un número equivalente al carnet de identidad que cada botella debe llevar al dorso de la etiqueta principal para garantizar al consumidor la procedencia, el origen y la calidad del producto”(ibid).

En este caso también mostramos el Organigrama del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro (V. Figura 3.13.), y como ya hemos apuntado anteriormente un Consejo Regulador es una corporación pública no estatal y posee una personalidad jurídica propia e independiente (ibid ¹⁴).

¹⁶ Fuente a partir de: <http://www.dotoro.com/es/consejo-regulador/legislacion-reglamentacion/> (última fecha de consulta 14/07/2015).

Figura 3.13.: Organigrama del Consejo Regulador de Denominación de Origen Toro.

| | |
|---|---|
| Presidente | D. José Amancio Moyano Muñoz |
| Vocales Sector Productor | <i>Estrato 1</i> D. Bernardo Caballero Pinilla Coag – Zamora D. Donmiro Rodríguez Martín Coag – Zamora |
| | <i>Estrato 2</i> D. Diego Riesco González Coag – Zamora D. Ciro Manzanera Verdes Coag – Zamora |
| | <i>Estrato 3</i> D. José María García González Asaja D. Julio César Gutiérrez Martínez Asaja |
| Vocales Sector Elaborador | <i>Estrato 1</i> D. José Miguel Inaraja Cortes Bodega Monte la Reina Sociedad Cooperativa D. José Amancio Moyano Muñoz Bodega Cooperativa Vino de Toro |
| | <i>Estrato 2</i> D. Luis Remesal Pérez Bodega Rejadorada S.L. Dña. Inmaculada Cañibano Olivares Bodega Estancia Piedra S.L. |
| | <i>Estrato 3</i> D. Eduardo Casas Herranz Bodega Francisco Casas S.L. D. Roberto San Ildefonso Izaguirre Bodegas Sobreño S.L. |
| Representante de la Junta de Castilla y León | Victor Manuel Herrero García |

Fuente a partir de: <http://www.dotoro.com/es/consejo-regulador/estructura/> (última fecha de consulta 14/07/2015).

Como muestra la figura 3.13. el pleno del Consejo Regulador está constituido por:

- 1 Presidente (perteneciente al sector elaborador-productor).
- 6 Vocales del sector productor.
- 6 Vocales del sector elaborador.
- 1 Representante de la Junta de Castilla y León.

CAPITULO 3: ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN

En definitiva en este epígrafe hemos definido y caracterizado a los Consejos Reguladores de las denominaciones ya apuntadas anteriormente, para a continuación desarrollar las principales diferencias encontradas en ambas.

3.1.2. Principales diferencias de las Denominaciones de Origen

Tras diferentes entrevistas con el responsable del Departamento de Comunicación de Bodegas *Emilio Moro*, con el del Departamento de Dirección de *Estancia Piedra* así como con una enóloga de la D.O. Toro, hemos llegado a las siguientes conclusiones relacionadas con las diferencias existentes en dichas D.O. tal y como exponemos a continuación de forma esquemática y sintética relacionadas básicamente con aspectos vinculados y derivados del sustrato geográfico:

El terruño

En primer lugar, y en cuanto al tipo de suelo, en Ribera los terrenos en general son calizos y arenosos, lo que implica que en muchos casos las plantas tienen clorosis férrica o carencia de hierro ya que la caliza bloquea ese elemento en la tierra y las produce amarillez; en cambio en Toro los suelos son pedregosos.

La edad de las plantas

Por otro lado y relacionado con la edad de las plantas, en Toro hay plantaciones que son pre filoxéricas lo que significa que tienen más de 100 años. El clima es más extremo en Ribera, habiendo una diferencia de 10 días de una vendimia a otra, empezando antes en Toro. En esta última localidad hay además menos cambio térmico del día a la noche que en Ribera, por lo que hace más calor en Toro.

El modo de cultivo

Respecto a la forma de cultivo, en Ribera del Duero hay más formaciones en espaldera que en vaso, y en Toro es al contrario habiendo más en vaso; y en cuanto a los rendimientos por hectárea, en Toro 6.000 en variedades de tintas y en Ribera 7.000.

En cuanto a las variedades permitidas, Toro es más estricto, admitiendo sólo 2 variedades tintas para elaborar, siendo la principal la *Tinta de Toro*, y 2 variedades blancas; en cambio en Ribera del Duero tienen 5 variedades tintas, siendo la más importante la *Tempranillo*, y la variedad blanca.

Ribera del Duero es una región que está en plena expansión de desarrollo y ofrece una oferta muy nueva y atractiva, a la vez que desconocida para el turista. Además el carácter de los vinos con un estilo moderno y afrutado posiciona a Ribera del Duero como líderes en el mercado internacional frente a otras Denominaciones de Origen.

Por otro lado Toro está también en plena expansión, ya que tienen unos caldos muy ricos, pero no son tan conocidos como los de la Ribera del Duero y tan solo desde hace unos 10-15 años que han entrado en el mercado internacional y nacional y se están consolidando fructuosamente.

Como consecuencia de todo ello, la diferencia más representativa es la variedad de uva. Este aspecto resulta un poco contradictorio porque diferencia como tal no es, pues se trata de la misma uva pero con diferentes nombres; Lo que realmente diferencia a una de otra es que la variedad *tempranillo* al darse en la Ribera del Duero y ser sus suelos más arenosos le da unas características diferentes de la *Tinta de Toro* (que se da en suelos más pedregosos y estos suelos procuran a la uva otras características distintas), haciendo que cada variedad sea especial y hagan unos caldos muy diferentes entre sí pero igualmente valiosos tanto para el mercado nacional como internacional.

3.2. Modelos de gestión del *enoturismo* en D.O. Ribera del Duero y D.O. Toro.

Una vez que hemos hablado de las dos Denominaciones de Origen, de sus Consejos Reguladores y de sus principales diferencias, nos vamos a centrar en los modelos de gestión de dos bodegas, cada una de ellas perteneciente a las D.O. analizadas.

3.2.1. D.O Ribera del Duero

La D.O. Ribera de Duero ampara muchas bodegas y tras muchas deliberaciones y documentación hemos decidido analizar una de las más representativas de la región, *Bodegas Emilio Moro S.L.* En un principio también íbamos analizar *Bodegas Cepa 21 S.A.* que es el nuevo proyecto de la familia Moro, pero en el citado proyecto, que persigue conjugar la construcción de una bodega moderna, minimalista y funcional con la sabiduría acumulada durante generaciones por la Bodega *Emilio Moro* para elaborar vinos de corte moderno, la forma de gestión es muy parecida, de modo que decidimos realizar sólo el análisis de la pionera de esta familia: *Bodegas Emilio Moro S.L.*

3.2.1.1 Bodegas Emilio Moro S.L.

Bodegas Emilio Moro S.L. nace en 1932 de la mano de su fundador Don Emilio Moro, momento en que se plantó el viñedo de *Finca Resalso*. “En 1987 José Moro (Presidente actual), empezó a comercializar el vino al que tanto su padre como su abuelo habían dedicado toda su vida. Un año después la familia Moro compra la primera bodega y aumenta la maquinaria. Al año siguiente en 1989 nace la marca Emilio Moro y será entonces cuando entre en la Denominación de Origen Ribera de Duero, siendo ésta la primera añada del vino Emilio Moro con D.O. En el 2000 se inaugura la nueva bodega con 3.500 m², con visitas guiadas, venta y restauración. Y en 2002 nace *Malleolus de Sanchomartín*, la muestra más notable del vino de pago de Bodegas Emilio Moro”¹⁷.

Para conocer su modelo de gestión hemos realizado entrevistas al Departamento de Comunicación y *enoturismo* de la bodega y hemos abordado los siguientes puntos:

¹⁷ Fuente a partir de: <http://www.emiliomoro.com/es/> (última fecha de consulta 16/07/2015)

La forma de gestión de esta bodega se basa en analizar y estudiar los recursos de la bodega para potenciar experiencias de *enoturismo* y ofrecer una amplia gama de visitas al mercado enoturístico. Se ofrecen visitas durante semana y fines de semana en Español e Inglés y en unos horarios amplios, que permiten al visitante disfrutar de las experiencias enoturísticas¹⁸.

El posicionamiento en el mercado de Bodegas *Emilio Moro* actualmente la sitúa como una de las bodegas referencia y líder de la Ribera del Duero y de España, siendo una de las más demandadas y visitadas. La mayoría de las visitas se reciben por el posicionamiento de la marca en el mercado.

Los diferentes recursos con que cuentan bodega son, un equipo de profesionales altamente cualificados y unas instalaciones atractivas a la demanda del mercado. Hacen una apuesta firme por parte de la dirección al sector del *enoturismo*, invirtiendo recursos en formación del equipo, mejorar las instalaciones y profesionalizar el Departamento.

Los Productos que comercializan en la Bodega Emilio Moro para darse a conocer a los turistas y aumentar su posicionamiento en el mercado año tras año. Estos productos los podemos encontrar en el folleto que adjuntamos en los anexos, que incluye 6 *tours* enoturísticos diferentes acompañados de catas y productos alimenticios de la tierra, 2 *tours* enogastronómicos acompañados de menús especiales y 1 *tour* solidario para apadrinar una cepa, además de la tienda online con la cuentan en la página web para vender sus caldos (Véase Anexo 1 el catálogo de visitas).

En síntesis, y desde la perspectiva del modelo de gestión enoturística de esta bodega, lo que le diferencia de otras es que cuenta con una marca muy bien posicionada en el mercado, aspecto éste que facilita bastante la gestión al respecto. Son líderes en el mercado y eso se debe a un continuo análisis del consumidor y de las tendencias, adaptándose continuamente a la demanda del mercado con una filosofía y estrategia de mercado muy definida. Esta filosofía se extiende a todas las actividades de la bodega, incluso al *enoturismo*.

¹⁸ Fuente: A partir del Departamento de Comunicación y *Enoturismo* del Bodegas Emilio Moro.

CAPITULO 3: ANÁLISIS COMPARADO DE LAS D.O. RIBERA DE DUERO Y TORO Y SUS MODELOS DE GESTIÓN

3.2.2. D.O. Toro

La D.O. Toro ampara más de 50 bodegas, por lo que la elegida para conocer su modelo de gestión es la *Bodega Estancia Piedra S.L.*, aunque en un principio se pensó en la *Bodega Valbusenda* ya que cuenta también con hotel y la forma de gestión es muy diferente porque compatibiliza diferentes productos con el vino; Pero por problemas ajenos a nuestra voluntad no lo hemos conseguido ya que, como se verá a continuación los estudios de caso seleccionados finalmente nos son iguales pero tampoco tienen tantas diferencias¹⁹.

3.2.2.1. Bodega *Estancia Piedra S.L.*

Bodega Estancia Piedra S.L. nace de una familia con un sueño, el sueño de hacer de su gran afición una realidad: la elaboración de vinos de excelente calidad. En 1968 surge el viñedo más viejo de la Denominación de Origen Toro, fundada en 1998 pero hasta 1999 no fue inscrita en la Denominación de origen como tal²⁰. Para conocer su modelo de gestión hemos realizado entrevistas a la Dirección de la bodega y hemos solicitado información sobre los siguientes aspectos, coincidentes con los de Bodegas Emilio Moro para poder realizar el análisis comparativo:

La forma de gestión de la bodega cuenta con un equipo de profesionales cualificados que gracias a la pasión que tienen por el vino hacen que se refleje en conseguir unos caldos de calidad y vino que refleje el carácter de las tierras del Duero. *Estancia Piedra* fue la primera bodega en ser distinguida con la "Q" de calidad para el turismo, y recibe hoy más de 2.500 visitantes a lo largo del año. La empresa cuenta con 60 hectáreas de viñedo propio (variedades autóctonas de *tinta de Toro* y *Garnacha*) con una edad media de 40 años y unas instalaciones amplias y modernas (capacidad de 250.000 litros)²¹.

¹⁹ Desde que nos pusimos en contacto con ella no ha querido facilitarnos la información que precisábamos para poder realizar este capítulo como hubiésemos deseado, esto es, comparar dos modelos de gestión muy diferentes.

²⁰ Fuente a partir de: <http://www.estanciapietra.com/bodega-estancia-piedra-vinados-toro/> (última fecha de consulta 16/07/2015).

²¹ Fuente a partir de: entrevista realizada a la dirección de la bodega.

El posicionamiento en el mercado de la Bodega *Estancia Piedra S.L.* es internacional y nacional gracias al “intenso trabajo junto con las modernas técnicas enológicas ha situado a los vinos Piedra entre los mejores y a nuestra bodega como referente mundial de la región”²².

Los diferentes recursos que comercializan según nos apunta la dirección de la bodega y la página web son: las visitas en varios idiomas todos los días del año, disponen de 5 tipos de visitas con diferentes catas acompañadas de productos de la tierra, y por su versatilidad permite organizar desde catas para 2 personas, hasta bufetes o reuniones de todo tipo con los menús tradicionales que disponen con un aforo máximo de 200 personas.

Los productos que comercializan la Bodega *Estancia Piedra* son los vinos que ellos mismos elaboran y los venden en la tienda que disponen en la misma bodega o sino también se pueden adquirir a través de la página web (V. Anexos 2 con Tipos de vinos)²³.

Y la diferencia con otras bodegas está muy clara: la Bodega *Estancia Piedra* dispone de un bar de vinos, un salón de actos, una cocina, una tienda y amplias terrazas, por ello esta bodega se diferencia de las demás porque a parte de ofrecer visitas turísticas también ofrece catas, restauración y la posibilidad de realizar cualquier evento en la bodega.

Tras realizar el estudio de este capítulo podemos observar que la diferencia básica de estos dos modelos de gestión son los productos que comercializan y los recursos que ofrecen a los visitantes. Las dos ofrecen visitas con catas de sus vinos acompañadas de productos de la tierra y de restauración, las dos tienen tienda online pero la *Bodega Estancia Piedra S.L.* dispone de bar con terraza para disfrutar de sus caldos y organización de eventos, por lo que ya la forma de gestión es diferente de *Bodega Emilio Moro S.L.* que carece de ellos.

²² Fuente a partir de: <http://www.estanciapietra.com/bodega-estancia-piedra-vinedos-toro/#> (última fecha de consulta 16/07/2015).

²³ Fuente a partir de: Entrevista personal directa realizada a la Dirección de la bodega.

4. Conclusiones Finales.

En primer lugar, tras la revisión de la literatura y bibliografía sobre el *enoturismo* hemos conocido y entendido las principales características que tiene este tipo de turismo, comprendiendo tal como apunta Garijo que éste consiste en esencia en “el desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola”; Definición coincidente con la formulada en la *Carta Europea del Enoturismo* y en mi opinión la más completa de todas.

Ahondando más en dicho documento, hemos descubierto que es aquí donde se empiezan a sentar las bases del *enoturismo*, es decir cómo se deben gestionar y preservar los recursos vinícolas para que estén disponibles en su utilización sin empeorar el medio en el que se encuentran (desarrollo turístico sostenible), y también los compromisos a cumplir para que dichos objetivos se lleven a cabo. Igualmente hemos podido entender que los Consejos Reguladores se encargan de que se controle y efectúe lo que se dice en ella en la medida de lo posible.

Una vez que hemos profundizado en los fundamentos teóricos de este tipo de turismo, nos hemos centrado en desgranar todos los recursos relacionados con el vino que aparecen en el Portal de Turismo de la Junta de Castilla y León, y tras este análisis tan exhaustivo hemos podido observar que esta comunidad Castellano-leonesa es muy rica en recursos vitivinícolas, con dos provincias como Burgos y Valladolid que destacan con Rutas del Vino, Rutas Enogastronómicas, Museos del Vino y por supuesto con Bodegas Visitables. Aun así y con todo ello hemos de decir que el resto de las provincias castellanoleonesas también tienen esos recursos pero están menos explotados turísticamente y hay que señalar que algunos de ellos no aparecen en la página web de la Junta ya que no están dados de alta.

Y para ir finalizar, y tras haber definido las cinco Denominaciones de Origen que hay en esta comunidad, nos hemos centrado en dos de ellas: D.O. Ribera de Duero y D.O. Toro, en sus Consejos Reguladores y en los modelos de gestión de una bodega de cada denominación. El principal objetivo de este capítulo era conocer las diferencias existentes de cada Denominación de Origen; por un lado sí hemos podido observar que las dos son diferentes desde una óptica geográfica, sobre todo en lo relacionado con los contrastes en el terruño, el clima, y el modo de cultivo, ya que gracias a la clase de terreno que hay en cada lugar hasta la misma uva se hace distinta.

Con sus Consejos Reguladores hemos comprendido la forma de avalar la calidad de los caldos que nos ofrecen y el posicionamiento en el mercado tanto nacional e internacional, ya que ellos son los que aconsejan a las bodegas y llevan a cabo los trámites necesarios para que estas se den a conocer en nuestro país y fuera de él.

Por otro lado, somos conscientes de que parte del objetivo principal, si bien se ha intentado, pero no se ha podido cumplir, ya que los resultados obtenidos en la parte de gestión de las bodegas no han sido lo suficientemente “gratificantes”, al comprobar que en realidad no son tan diferentes sus modelos de gestión; al contrario son bastante parecidos. Y esto se debe a los problemas que hemos tenido y comentado en el trabajo para conseguir la información necesaria por parte de una bodega que era completamente distinta a las demás, por lo cual a última hora tuvimos que cambiar de bodega y el tiempo se nos ajustó demasiado.

Pero aún así y pese a los problemas sufridos ha sido muy gratificante realizar este proyecto tanto por ser un tema bastante interesante como porque hoy en día el *enoturismo* es una modalidad de suma actualidad en Castilla y León . Y por la parte que me toca me he podido servir de contactos entendidos en el tema, que han resuelto todas mis dudas y me han facilitado información, ya que mi familia tiene una bodega en la D.O. Toro y desde hace 20 años que se dedican a ello.

5. Referencias Bibliográficas.

ACEVIN (2013).Informe de visitantes a bodegas asociadas a las Rutas del vino de España. *Recurso Electrónico: Asociación Española de Ciudades del Vino.*

Recuperado de <http://www.acevin.es>

Último acceso 14/07/2015.

Bodegas Emilio Moro S.L. (1989). *Si se sabe Escuchar, el Vino nos habla.*

Recuperado de <http://www.emiliomoro.com/es/>

Último acceso: 16/07/2015

Bodega Estancia Piedra S.L. (1998). *Vinos con el carácter de las tierras del Duero.*

Recuperado de <http://www.estanciapietra.com/bodega-estancia-piedra-vinedos-toro/>

Último acceso: 16/07/2015.

Brunori, G., Rossi, A. (2000) : La sinergia y coherencia a través de la acción colectiva : algunos puntos de vista de rutas del vino en Toscana . *Revista Electrónica Sociología Ruralis, 40.*

I Congreso internacional de Turismo Enológico (2007): Definición Enoturismo

Recuperado de: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo>

Último acceso: 14/07/2015

Consejo Regulador de Toro

Recuperado de: <http://www.dotoro.com/es/consejo-regulador/legislacion-reglamentacion/>

Último acceso: 16/07/2015

Denominación de Origen: *Definición*

Recuperado de:

http://calidadagroalimentaria.besana.es/web/denominaciones_calidad/denominaciones_origen/que_son

Último acceso: 14/07/2015

Denominación de origen protegida: *Definición*

Recuperado de <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx>

Último acceso: 14/07/2015

Denominación de Origen Ribera de Duero

Recuperado de <http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero#section-1>

Último acceso: 15/07/2015

Denominación de Origen de Toro:

Recuperado de <http://www.dotoro.com/es/historia/>

Último acceso: 15/07/2015

Definición del Consejo Regulador

ENOTURISMO EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE CASTILLA Y LEÓN

Recuperado de <http://www.elcatavinos.com/cromellesbiblioteca.asp?id=54>

Último acceso: 16/07/2015

Fiesta de la Vendimia de Cigales: Figuras 2.7. y 2.8.

Recuperado de <http://destinocastillayleon.es/index/vive-la-fiesta-de-la-vendimia-de-cigales-2014/>

Último acceso: 21/06/2015

Fiesta de la Vendimia de Rueda: Figuras 2.5. y 2.6.

Recuperado de <http://www.rutadelvinoderueda.com/es/agenda/1042/fiesta-vendimia-rueda-2014/>

Último acceso 21/06/2015

Fiesta de la Vendimia de Toro: Figuras 2.3. y 2.4.

Recuperado de <http://www.vinotoroteca.com/programa-fiesta-de-la-vendimia-en-toro>

Último acceso 21/06/2015

Garijo, C. (2007). La Viticultura como Recurso Turístico: De lugar de trabajo a centro de interpretación. Su integración en una oferta turística más amplia. Ponencia. 1er. Congreso Internacional de Turismo enológico, Recurso Electrónico, Jerez, España.

Getz, D., Dowlin, R., Carlsen, J. & Anderson, D. (1999). Factores críticos de éxito para el turismo del vino. *Recurso Electrónico: Revista Internacional de Marketing del Vino*, 11(3) pp. 20-43.

Getz, D. y Brown, G. (2000). Explorar el Vino, turismo, gestión, desarrollo y destinos. *Recurso Electrónico. Nueva York: Cognizant Communication Corporation*.

Getz, D. y Brown, G. (2006). *Factores críticos de éxito para el Vino en Regiones turísticas: Un Análisis de la demanda*. Gestión de Turismo, Vol. 27, pp. 146-158.

Gómez Rico, M. (2011). *El Turismo Enológico desde la perspectiva de la oferta*. Investigación Turística, Fitur: Universitaria Ramón Areces.

Hall, CM., Sharples, L., Cambourne, B., y Macionis, N. (2000): Enoturismo en todo el mundo (1ªed.). Desarrollo, gestión y mercados. *Recurso Electrónico Oxford: Butterworth Heinemann*.

Maconald, H., y Deneault, M. (2001): Foro Nacional de Turismo y cocina: Recetas para el éxito. *Recurso Electrónico: Ottawa: Comisión Canadiense de Turismo*.

Matellanes Lazo, M. (2008): *Gestión del enoturismo en la D.O. Ribera del Duero de España*. Directores: Dr. Salvador Hernández Navarro y Dra. Adriana Corrêa Guimarães. Tesis doctoral para optar al grado de Doctora por la Universidad de Valladolid. Universidad de Valladolid, 2008.

- Medina, I., et al, (2006). *Guía del Turismo del Vino en España* (2ª ed.). Madrid: Anaya Touring Club. pp. 342-404.
- Millán, G, y Melian, A. (2010): *Turismo enológico y desarrollo rural: Una aplicación empírica*, 17. pp. 159-175.
- Mitchell , R .; Hall, CM (2006) : La investigación Enoturismo: el estado de la playa , *Revista Internacional de Turismo*, 9. pp. 307-332 .
- Muñiz Rodríguez, Pilar (2014). Efectos saludables del vino y de los subproductos de vinificación. *Revista Electrónica ACENOLOGÍA: Revista digital de Enología Científica y Profesional*. Recuperado de <http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/salud cultura vino cienc0414.htm>
Último acceso: 16/07/2015
- O'Neill , M., Palmer , A. , Charters S. (2002) . Producción de vino como una experiencia de servicio: El efecto de la Calidad de los Servicios de Vino Venta . *Diario de Servicios de Marketing*, 16 (4), pp. 342-362 .
- Pearce , P. (1982): *La Psicología Social de la Conducta de Turismo. Recurso Electrónico. Oxford : Pergamon Press .*
- Portal de Turismo de Castilla y León: Panorama del Enoturismo en Castilla y León
Recuperado de <http://www.turismocastillayleon.com/es/gastronomia-enoturismo>.
Último acceso: 14/07/2015
- RECEVIN (2005). Carta Europea del Enoturismo.
Recurso electrónico: Red Europea de Ciudades del vino.
Recuperado de <http://www.recevin.net>
Último acceso: 16/07/2015
- SEMFYC (2006). Manual de Consejos para una alimentación saludable: El vino está incluido en la pirámide de nutrición. *Recurso electrónico: Revista digital de la Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria.*
Recuperado de http://www.semfyc.es/pfw_files/tpl/revista/octubre/diaB.htm
Último acceso: 15/07/2015

6. Anexos

Anexo 1. Adjunto folleto de la Bodega de *Emilio Moro S.L.*, para que se pueda observar los productos que comercializan con sus Tours Turísticos.

Anexo 2: Adjunto los tipos de Vinos que comercializan la Bodega *Estancia Piedra S.L.*

Denominación de Origen Toro

ESTANCIA PIEDRA S.L.

vinos con el carácter de las tierras del Duero



Conozca la parcela más extensa de viñedo tradicional de **Toro**

Privacidad & Política de Cookies

TIPOS DE VINOS

| | | |
|--|--|--|
|  <p>PRIDE OF PAREDINAS</p> <p>Crianza con cuerpo, equilibrado y tanino pulidos. Persistente final donde permanecen recuerdos de cacao.</p> |  <p>PIEDRA PAREDINAS</p> <p>Potente, de excelente estructura en boca. Es amplio, con taninos inmensos, sabroso, con mucha fruta, de gran persistencia.</p> |  <p>LAGARONA</p> <p>Rojo cereza picota con ribete violáceo, de capa alta. Su consistencia y estructura alargan su elegante paso por la boca.</p> |
|--|--|--|



PIEDRA PLATINO

Sugestivo, con energía, elegante y con mucho nervio. Presenta a la vista un atractivo color rojo cereza con ribete rubí vivaz. Limpio y brillante.



PIEDRA ROJA

Atractivo color rojo cereza, intenso, limpio y brillante. Con frutos rojos maduros sobre un elegante fondo especiado y tostado.



PIEDRA ROBLE

Muy aromática y fresco en la nariz. Destacan los frutos rojos, lácteos y regaliz. En boca, redondo, sabroso y un toque goloso muy agradable.



PIEDRA AZUL

Cereza cubierta, con intenso borde púrpura. En boca se reafirma su carácter sin complejos, un paso cálido de buena estructura y cuerpo.



PIEDRA ROSADO

Vino fresco e intenso en su expresión aromática, con abundancia de frutos del bosque, fresa y cerezas, adornadas con matices balsámicos.



PIEDRA VERDEJO

Vino con aromas limpios y maduros, muy afrutado con otras de piña y frutas de la pasión. Recuerdos almibarados.

VISITAS



Visite Nuestro Bodega

Estas son algunas opciones, en todas ellas se incluye la visita guiada a la bodega si lo desean. Sugerimos que contacte con nosotros para ampliar información.

tel. 980 69 39 00

email. visitas@estanciapietra.com

Opción 1

Visita Bodega: de la cepa a al copa

Recorrido que comienza en el viñedo, continúa en la bodega y termina con la degustación de uno de nuestros vinos D.O. Toro.

- Duración aproximada: 1 hora.
- Precio: 5 € por persona.

Opción 2

Visita Bodega: cata de nuestros vinos

- Cata de 3 vinos: 10 € por persona. Tiempo: 1 h 30 min aprox.
- Cata de 4 vinos: 12€ por persona. Tiempo: 1,5 horas aprox.
- Cata de 5 vinos: 15€ por persona. Tiempo: 2 horas aprox.
- Cata de 6 vinos: 18€ por persona. Tiempo: 2 horas aprox.

* Con cualquiera de estas opciones: tabla de embutido, queso o variada 7€.

Opción 3

Visita Bodega: Sinfonía de sabores

Maridaje de alimentos tradiciones artesanos y nuestros vinos D.O. Toro.

Grupo mínimo: 10 personas.

- Precio: 25 € adultos, 15€ niños.
- Duración aproximada: 3 horas.



Menús Tradicionales

Disponemos de menús a base de platos tradicionales de la zona para grupos acompañados de nuestros vinos D.O. Toro.

Disfrute de su comida familiar, de negocios o de amigos en un lugar inigualable.

Contacte con nosotros para ampliar información.

Opción 4

Descubriendo y Aprendiendo: descubriendo el mundo del vino

Catas adaptadas a sus conocimientos y a sus deseos. Puede elegir entre:

- Catas verticales.
- Catas del mismo vino base con diferentes tiempos de crianza y diferentes barricas.
- Catas de vinos monovarietales.
- Recorridos por distintas zonas vitivinícolas.

Grupo mínimo: 6 personas, 30 € por persona

Duración aproximada: 3 horas

Opción 5

Descubriendo y Aprendiendo: cursos intensivos de catas

Cursos adaptados al nivel, necesidades y preferencias del grupo solicitante. Se incluye degustación de alimentos artesanos tradicionales.

- Grupo mínimo: 6 personas, 60 € por persona
- Duración aproximada: 5 horas



Catálogo
ENOTURISMO

tres generaciones de tradición, innovación y responsabilidad social.

Si se sabe escuchar el vino nos habla.

“El vino es un arte, que si se sabe escuchar nos habla,
nos dice cuando necesita un trasiego, cuando reposar.
Es como un ser vivo que hay que entender, atender y mimar”

D.Emilio Moro



Bodega Emilio Moro



En el corazón de la Ribera de Duero vallisoletana, se encuentra **Bodegas Emilio Moro**. Herencia del trabajo con arado, de la vendimia a mano o del trasiego en garrafrones, la **Bodega** es hoy un legado del recuerdo y una apuesta hacia el progreso: tecnología al servicio de la calidad.

En **Bodegas Emilio Moro** podrás sentir en primera persona los diferentes aromas de cada estancia, el paisaje de sus viñedos, las estructuras de barricas, y el sonido de una actividad incesante.

BODEGA EMILIO MORO
Ctra. Peñafiel-Valoria s/n
47315 Pesquera de Duero
983 878 400

www.emiliomoro.com
bodega@emiliomoro.com

Tours Enoturísticos

EMILIO MORO

Descubra la filosofía y tradición de **Bodegas Emilio Moro**. Conozca el proceso de elaboración de nuestros vinos, y disfrute degustando nuestro vino más joven, **Finca Resalso**, y **Emilio Moro** el alma mater de nuestra Bodega.

Tiempo aproximado: 1 hora
Precio: 10€/adulto
Grupo mínimo: 6-8



Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Enoturísticos

MALLEOLUS

Descubra y comparta una Bodega con historia. **Tradicición, Innovación y Responsabilidad Social** alcanzan su máxima expresión durante esta visita en la que degustará los tres vinos más representativos de la Bodega, **Finca Resalso, Emilio Moro y Malleolus**.

Tiempo aproximado: 1 hora
Precio: 15€/adulto
Grupo mínimo: 6-8



*No se marche de Emilio Moro sin probar nuestros vinos top **Malleolus de Valderramiro y Malleolus de Sanchomartín**.

Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Enoturísticos

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Tradición e Innovación, dos de nuestros pilares fundamentales, se unen en este tour enoturístico. Visite nuestras dos bodegas, **Emilio Moro**, una Bodega con raíces, y **Cepa 21**, la Bodega de la tercera generación de la Familia Moro. Además tendrá la oportunidad de degustar 5 de nuestros vinos, **Hito**, **Cepa21**, **Finca Resalso**, **Emilio Moro** y **Malleolus**.

Tiempo aproximado: 1 hora por bodega
Precio: 20€/adulto
Grupo mínimo: 6-8



*No se marche de Emilio Moro sin probar nuestros vinos top **Malleolus de Valderramiro** y **Malleolus de Sanchomartín**.

Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Enoturísticos

TAPAS Y VINOS

Conozca los encantos de la Milla de Oro de la Ribera. Visite las instalaciones de **Bodegas Emilio Moro** y deguste junto a un plato de ibéricos y una tortilla de patata., tres de nuestros vinos, **Finca Resalso**, **Emilio Moro** y **Malleolus**.

Tiempo aproximado: 1'30 h
Precio: 20€/adulto
Grupo mínimo: 4



*No se marche de Emilio Moro sin probar nuestros vinos top **Malleolus de Valderramiro** y **Malleolus de Sanchomartín**.

Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Enoturísticos

CATA DE BARRICAS

Visite las instalaciones de **Bodegas Emilio Moro** y deguste el vino directamente desde la barrica. Esta experiencia le permitirá aprender las diferencias entre los distintos tipos de maderas, los tostados que aporta cada una de ellas y cómo éstos influyen en la calidad y singularidad del vino.

Tiempo aproximado: 1,30h
Precio: 15€/adulto
Grupo Mínimo: 4



Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Enoturísticos

PREMIUM EMILIO MORO

Descubra nuestro Tour más completo. Visite las instalaciones de **Bodegas Emilio Moro** y deguste toda nuestra gama de vinos, **Finca Resalso**, **Emilio Moro**, **Malleolus**, **Malleolus de Valderramiro** y **Malleolus de Sanchomartín**, todos ellos acompañados de una ración de ibéricos.

Tiempo aproximado: 1'30 h
Precio: 50€/adulto
Grupo mínimo: 4



Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Gastronómicos

GASTRONÓMICO CASTELLANO

Conozca el corazón la Ribera del Duero a través de una visita guiada a las instalaciones de **Bodegas Emilio Moro**. Visite nuestra bodega y siéntese con los suyos a disfrutar de nuestro menú gastronómico maridado con **Finca Resalso**, **Emilio Moro** y **Malleolus**.

Precio: 50€/adulto



*No se marche de Emilio Moro sin probar nuestros vinos top **Malleolus de Valderramiro** y **Malleolus de Sanchomartín**.

Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Gastronómicos

MENÚ CASTELLANO:

Cocido Completo

Sopa de Fideos

Verdura

Carne, tocino, chorizo

Relleno

Garbanzos

Postre, pastas, café y chupito.

VINO:

Finca Resalso

Emilio Moro

Malleolus

MENÚ CASTELLANO:

Primer plato a elegir

Guiso de patatas con bacalao (o con costillas)

Alubias con pulpo (o calamares)

Potaje

Segundo plato a elegir

Guiso de Lechazo

Pollo de corral

Bacalao con tomate

Postre, pastas, café y chupito.

VINO:

Finca Resalso

Emilio Moro

Malleolus

NOTAS:

* El menú a elegir (incluidos primer y segundo plato) deber ser el mismo para todo el grupo de visita.

*Durante el fin de semana se requiere grupo mínimo de 10 personas.

Tours Gastronómicos

GASTRONÓMICO EMILIO MORO

Ribera del Duero es la tierra del buen vino, del lechazo y del guiso. Sienta de cerca la tradición castellana de la Ribera visitando las instalaciones de Bodegas Emilio Moro y deguste nuestros vinos, **Finca Resalso**, **Emilio Moro** y **Malleolus**, maridados con los auténticos productos de la nuestra Tierra.

Precio: 60€/adulto



*No se marche de Emilio Moro sin probar nuestros vinos top **Malleolus de Valderramiro** y **Malleolus de Sanchomartín**.

Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Tours Gastronómicos

MENÚ EMILIO MORO

Entrantes:

Chorizo
Lomo
Jamón Serrano

Primer Plato:

Guiso de patatas con bacalao (o con costillas)
Alubias con pulpo (o calamares)
Potaje

Segundo Plato:

Lechazo asado
(Más ensalada)

Postre, pastas, café y chupitos.

VINOS:

Finca Resalso
Emilio Moro
Malleolus

NOTA:

- * El primer plato deber ser el mismo para todo el grupo de visita.
- *Durante el fin de semana se requiere gurpo mínimo de 10 personas.

Tours Solidarios

APADRINA TU CEPA

Vive una experiencia solidaria apadrinando tu propia cepa en los viñedos de la Bodega. Además realizará una visita guiada, un almuerzo tradicional de la zona y una botella de vino simbólica de la cepa apadrinada. Los fondos recaudados con esta iniciativa se destinarán a los proyectos de la **Fundación Emilio Moro**.

Precio: 45€



Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.

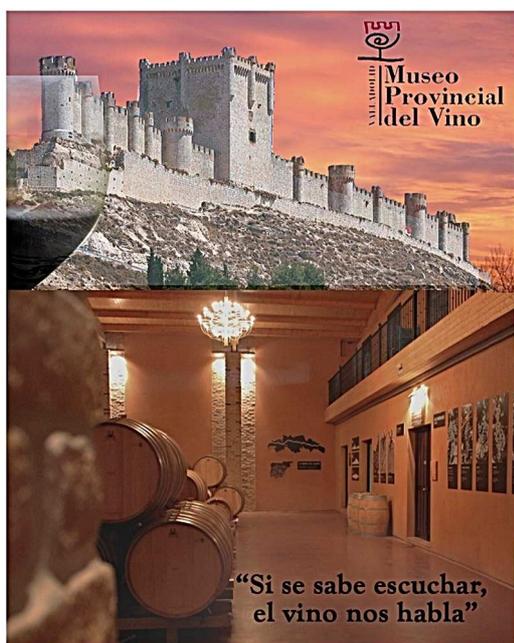


Regala Experiencias Enológicas

MUSEO DEL VINO

Descubra nuestro tour más cultural. Le ofrecemos la oportunidad de visitar las instalaciones de **Bodegas Emilio Moro**, conocer el **Museo Provincial del Vino**, una de las referencias culturales fundamentales de la región, y disfrutar de un recorrido por el interior del **Castillo de Peñafiel**. Además degustará dos de nuestros vinos, **Finca Resalso** y **Emilio Moro**.

Precio: 14€/adulto



VISITA AL CASTILLO + MUSEO DEL VINO + TOUR EN BODEGA EMILIO MORO

Castillo de Peñafiel / Museo del Vino.

Invierno:

Del 1 de Octubre al 31 de Marzo de 11:30 h. a 14:00 h. y de 16:00 h. a 19:00 h.

Verano:

Del 1 de Abril al 30 de Septiembre de 11:00 h. a 14:30 h. y de 16:30 h. a 20:30 h.

Cerrado los días 1 y 6 de Enero, 24, 25 y 31 de Diciembre.

Lunes cerrado, excepto festivos.

BODEGAS EMILIO MORO

“Tour Emilio Moro” (visita + cata de Finca Resalso y Emilio Moro)

Duración de la visita: Aproximadamente 1 hora.

Horarios:

De Lunes a Viernes: 8:30 a 17:30

Sábado: 10:30 a 14:30 y de 17:00 a 19:00

Domingos: 11:00 y 14:30

Bodegas Emilio Moro
Ctra. Peñafiel - Valoria s/n
47315, Pesquera de Duero - Valladolid - España
Tel: +34 983 878 400



Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Regala Experiencias Enológicas

BONO REGALO

Con nuestro **Bono Regalo** le ofrecemos la oportunidad de regalar una experiencia enológica e invitara sus amigos, familiares...a conocer las instalaciones de **Bodegas Emilio Moro** y disfrutar de uno de nuestros tours enoturísticos.



BONO REGALO:

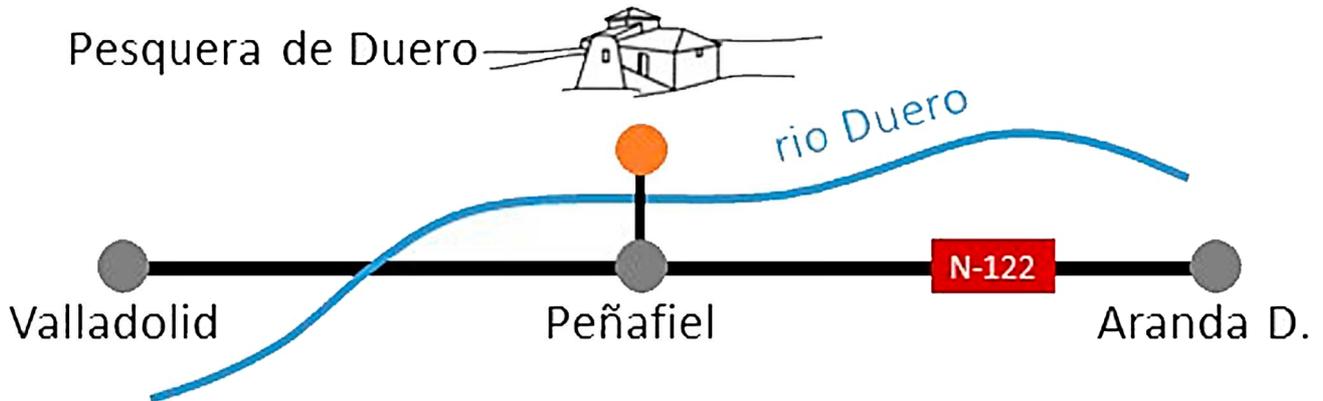
Elija cualquiera de nuestros Tours y descubra nuestra pasión por el vino.

*El precio del bono dependerá del Tour elegido.

Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Información de Contacto



Ctra. Peñafiel - Valoria s/n
47315 Pesquera de Duero
Valladolid - España
Tel: +34 983 878 400

Web: www.emiliomoro.com
Mail: bodega@emiliomoro.com
Mail: comunicacion@emiliomoro.com

Horario de visitas:

De Lunes a Viernes: 11:30, 13:00 y 16:00; Sábados: 11:30, 13:00 y 17:30

Domingos: 11:30 y 13:00

*Servicios e instalaciones disponibles en Bodegas Emilio Moro.



Cita Previa



Visita guiada



Wifi



Sala de reuniones



Parking



Tienda Solidaria



Zonas Verdes



Tienda



Cata y degustación de vinos



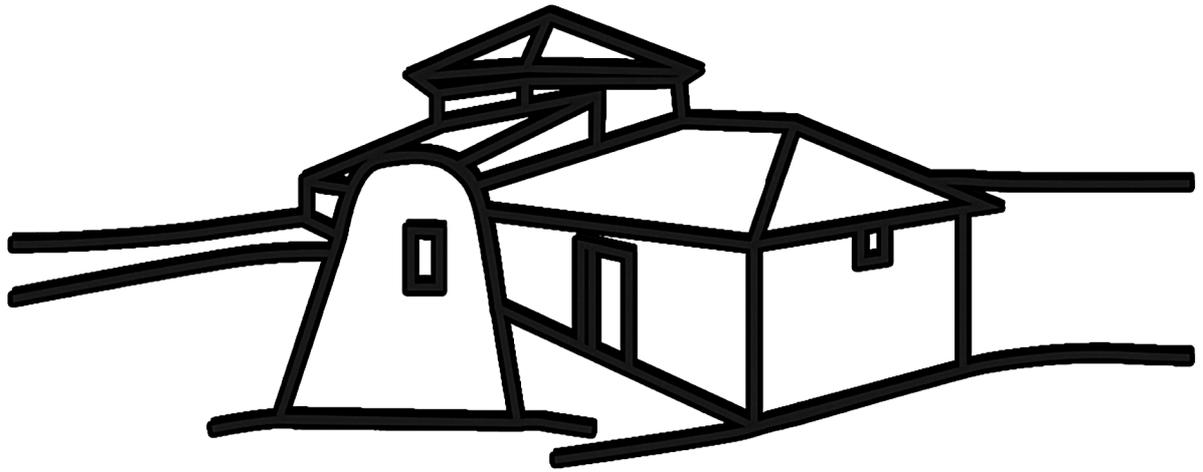
Restaurante



Viñedos



Adaptado a discapacitados visuales



EMILIO MORO

BODEGAS