



---

**Universidad de Valladolid**

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA COMUNICACIÓN

Grado Turismo

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**Turismo y vino en El Bierzo (León): *Bodegas Cuatro Pasos* como estudio de caso singular**

Presentado por Rebeca Serradilla Fernández-Pacheco

Tutelado por Esther Gil Álvarez

Segovia, junio de 2018



## ÍNDICE

Introducción y justificación.....	1
-----------------------------------	---

### CAPÍTULO 1

#### MARCO TEÓRICO: REVISIÓN DE ASPECTOS FUNDAMENTALES

1.1. Concepto de Enoturismo, Denominación de Origen (D.O) y Consejo Regulador del Vino.....	5
1.2. Perfil y motivación del turista enológico o enoturista.....	7
1.3. La Importancia del Turismo enológico en España y en Castilla y León.....	8
1.3.1 Evolución de las bodegas: tradicionales y emergentes.....	11

**CAPÍTULO 2**  
**BREVE SÍNTESIS DEL MARCO TERRITORIAL: LA COMARCA DEL**  
**BIERZO**

2.1 El Bierzo y su comarca.....	16
2.1.1 Principales rasgos geográficos de la comarca de El Bierzo.....	18
2.1.1.1 Localización y clima.....	18
2.1.1.2 Relieve, tipos de suelos, vegetación y sistemas hidrográficos...19	
2.1.2 Principales rasgos humanos	
2.1.2.1 Poblamiento y población.....	23
2.1.2.2 La accesibilidad al Bierzo.....	25
2.2. La Denominación de Origen (D.O) Bierzo.....	27
2.2.1 Historia y características de la Denominación de Origen Bierzo.....	27
2.2.2 Las Bodegas y los vinos: su clasificación.....	30
2.2.3 La Ruta del Vino del Bierzo a su paso por el Camino de Santiago...34	
2.2.3.1 Ubicación, extensión y recursos turísticos.....35	
2.2.3.2 Actividades enoturísticas y complementarias.....38	
2.3. Gastronomía local: Platos típicos de la Comarca.....	41
2.3.1 León como Capital Gastronómica 2018.....	42

## CAPÍTULO 3

Estudio de caso: *Bodega Cuatro Pasos* y su vínculo con el Oso Pardo

3.1 Orígenes e historia de la bodega.....	47
3.2 Localización de <i>Bodega Cuatro Pasos</i> .....	48
3.2.1. Recursos turísticos de la zona.....	48
3.3 Actividades enoturísticas.....	50
3.4 El vino.....	51
3.4.1 Variedades y características.....	51
3.4.2 Reconocimiento internacional y premios.....	52
3.5 ¿Qué vínculo une al vino y al oso?.....	55
3.5.1 Iniciativas sostenibles para la protección del oso.....	55
CONCLUSIONES.....	61
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66
RECURSOS ELECTRÓNICOS.....	66



## **AGRADECIMIENTOS**

A mi familia.

A mi sobrina Blanca.

A mi tutora Esther Gil por toda su ayuda y paciencia durante todos estos meses.

A mi pareja por su cariño incondicional. Por creer siempre en mí.



# **INTRODUCCIÓN**







## INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

España tradicionalmente ha proyectado una imagen turística donde el sol y la playa han sido los protagonistas indiscutibles de su oferta. Sin embargo, a partir de los años 90 la demanda turística experimentó grandes cambios, buscando otras opciones que están en la base al tiempo que propician la aparición de nuevos modelos turísticos, también llamados “alternativos” por su condición diferencial al turismo de masas (ecoturismo, turismo rural, turismo activo, etc.) (Bayón y Alonso, 2009). En este contexto interpretativo es, por tanto, donde se encuadra el tipo de turismo objeto de nuestro estudio, a saber, el enoturismo.

Curiosamente, la comarca del Bierzo le debe mucho a este nuevo producto turístico. Gracias a él, cada año son más los turistas que se desplazan hasta esta zona, cautivados por los viñedos, bodegas y experiencias con el vino, habiendo obtenido la Denominación de Origen homónima (D.O Bierzo) en el año 1989. Por otro lado, y también gracias al turismo vinícola, y según la página web oficial de uno de sus diferentes y variados vinos, se ha puesto de manifiesto la labor colaborativa que tiene éste con la protección del oso pardo, como más adelante se verá<sup>1</sup>. Además, y como es sobradamente conocido, esta comarca cuenta con un importante foco turístico como es el Camino de Santiago que, unido a su excelente gastronomía, ha propiciado aún más si cabe, el crecimiento del interés e importancia del enoturismo en la zona<sup>2</sup>.

Todo ello, unido a los lazos familiares que personalmente me vinculan con la provincia de León y este espacio concreto, justifica y permite entender la realización del Trabajo de Fin de Grado sobre este tema.

De este modo, el objetivo que se pretende alcanzar es doble: de un lado, mostrar a través de la Denominación de Origen Bierzo, la riqueza enoturística, cultural y gastronómica de esta zona; y de otro, concienciar al público sobre la protección del oso pardo, especie en peligro de extinción según la Fundación Oso Pardo<sup>3</sup>. Con estos fines, el trabajo ha sido estructurado en 3 capítulos:

---

<sup>1</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/event/experiencia-cuatro-pasos-el-habitat-del-oso/> (Consultado el 09/02/2018)

<sup>2</sup> Información disponible en: <http://bierzoenoturismo.com/elcaminodesantiago/> (Consultado el 09/02/2018)

<sup>3</sup> Información disponible en: <http://www.fundacionosopardo.org/> (Consultado 09/02/2018)

## INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Para comenzar, se ha establecido el Marco Teórico, indispensable para poder comprender conocimientos y nociones relacionados con el tema y que se utilizarán a lo largo del trabajo. Así se definen varios conceptos a través de diferentes referencias bibliográficas como: Enoturismo, Consejo Regulador y Denominación de Origen (D.O), etc. Seguidamente, se repasa la importancia del enoturismo a nivel nacional y regional y se concluye este primer apartado con un breve análisis del perfil del turista que practica esta actividad (enoturista).

El segundo capítulo muestra, en primera instancia, los rasgos geográficos más importantes del territorio objeto de estudio, incluyéndose así aspectos como su localización, el clima, sistema hidrográfico y accesibilidad de la zona entre otros, en tanto elementos cuyo conocimiento resulta esencial para entender su singular enogastronomía, especialmente sus vinos. Así, y con estas bases territoriales, se dedica ya un epígrafe específico a la Denominación de Origen Bierzo, conociendo su historia, sus bodegas y sus vinos, para finalizar con la valoración de la Ruta del Vino de esta zona a su paso por el Camino de Santiago y la gastronomía local típica, haciendo hincapié en la ciudad de León como Capital Gastronómica 2018<sup>4</sup>.

En última instancia, el último capítulo se dedica al estudio de una de las bodegas enmarcadas en la D.O Bierzo, denominada *Bodega Cuatro Pasos*, examinando sus orígenes, vinos y de manera especial por su carácter excepcional, los lazos que unen a esta bodega con la citada protección del oso pardo.

---

<sup>4</sup> Información disponible en: [https://politica.elpais.com/politica/2018/01/18/diario\\_de\\_espana/1516276249\\_286144.html](https://politica.elpais.com/politica/2018/01/18/diario_de_espana/1516276249_286144.html) (Fecha de consulta: 09/02/2018)

**CAPÍTULO 1**

**MARCO TEÓRICO:**

**REVISIÓN DE**

**ASPECTOS**

**FUNDAMENTALES**



## 1.1 Concepto de Enoturismo, Denominación de Origen (D.O) y Consejo Regulador del Vino.

Tal y como se ha indicado en la introducción, y a fin de poder entender con mayor claridad el contenido del trabajo, se deben dar respuesta a algunos conceptos esenciales recogidos en el primer epígrafe del capítulo 1, empezando lógicamente por el “enoturismo” cuyo concepto no aparece recogido en la R.A.E (Real Academia Española). Sin embargo, donde sí se puede encontrar definido es en numerosos documentos y páginas webs, donde cada autor otorga a este mismo concepto diferentes matices. A continuación se destacan las siguientes de entre las muchas existentes:

- **Asociación Española de Enoturismo (AEE)** cuya definición establece que “el enoturismo es una modalidad de turismo basada en desplazamientos a entornos vinícolas, con el propósito de conocer, disfrutar y compartir experiencias en torno a la Cultura del Vino”<sup>5</sup>.
- Otra definición relevante es la que proviene de **Hall (2000)** y que López Guzmán, Rodríguez García y Vieira Rodríguez incorporan en su texto denominado *Revisión de la Literatura Científica sobre enoturismo en España* (2013, 173). Así pues y siguiendo a Hall “el turismo del vino es la experiencia de visitar viñedos, conocer bodegas, asistir a festivales y a demostraciones vinícolas en los cuáles la cata del vino y/o la experiencia de los atributos del mismo son el principal motivo para los visitantes”.
- Una tercera definición a considerar es la que se le atribuye a **Getz y Brown (2006)**, incorporada también en el texto de *López Guzman et. al* (2013, 173). Según estos autores “el enoturismo es simultáneamente un comportamiento del consumidor, una estrategia para desarrollar el área geográfica y el mercado del vino de dicha zona, y una oportunidad de promoción de las bodegas para vender sus productos directamente a los consumidores”

---

<sup>5</sup> Información disponible en: [https://www.xn--enoturismodeespaa-uxb.es/web/text.php?id\\_section=1467](https://www.xn--enoturismodeespaa-uxb.es/web/text.php?id_section=1467)  
Fecha de consulta: 08/01/2018

## CAPÍTULO 1

Una vez revisado este primer concepto, es obvio que no existe una idea homogénea sobre el mismo, aunque tanto en la definición obtenida de la AEE como la que proporciona Hall contienen un dato en común, y es que ponen de manifiesto que esta modalidad turística es experiencial, capaz de despertar al turista el deseo de “empaparse” de la cultura del vino, participando en dicha experiencia.

De igual forma, se va a definir el concepto de Denominación de Origen (D.O). En este caso sí aparece recogido por la R.A.E. y de acuerdo con su página web oficial, se le define como “la denominación oficial otorgada a ciertos productos como garantía de su procedencia y calidad”<sup>6</sup>

Se trata de una definición muy general, por lo que se ha optado por investigar otras vías para conocer con más precisión de qué se trata. Así pues, según el documento denominado *Arreglo de Lisboa*, (Artco. 2.1) este concepto se define como “la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”<sup>7</sup>.

Como dato curioso, recogido durante varias visitas a bodegas en Gaia (Portugal) el concepto de Denominación de Origen surgió de la necesidad de regular la producción y comercialización del vino en la zona del Alto Duero. Por ello, en el año 1756, nació en Oporto la primera D.O del mundo.

Entre los conceptos de interés, y relacionado con este último, se encuentra la D.O.P (Denominación de Origen Protegida) y es que según la Asociación Española para la Calidad, en su página web, define este concepto como “el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio”<sup>8</sup>. Así pues, el producto debe cumplir los siguientes requisitos:

- Ser originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país.
- Tener una calidad o características que se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos.

---

<sup>6</sup> Información disponible en: <http://dle.rae.es/?id=CBq4HT3> (Fecha de consulta: 08/01/2018)

<sup>7</sup> Información disponible en: <http://www.wipo.int/lisbon/es/about.html> (Fecha de consulta 22/01/2018)

<sup>8</sup> Información disponible en: <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/denominacion-de-origen-prottegida> (Consultado el 22/01/2018)



- Debe producirse, transformarse o elaborarse en la zona geográfica delimitada.

A su vez, las Denominaciones de Origen son gestionadas por el Consejo Regulador del Vino, el cual es el tercer y último concepto que se definirá en este primer epígrafe. De acuerdo con la definición que otorga la revista online *Vinetur*, el Consejo Regulador es el órgano encargado de gestionar las Denominaciones de Origen y será el Consejo de cada D.O el responsable de establecer ciertas normas y salvaguardar su cumplimiento<sup>9</sup>.

## 1.2 Perfil y motivación del turista enológico o enoturista

Una vez definidos ciertos conceptos esenciales, se realizan algunas consideraciones sobre este tipo de turista, también llamado enoturista, analizando su perfil y motivaciones. Obviamente, el enoturista es aquella persona que se desplaza de un territorio a otro motivada por realizar actividades relacionadas con el vino.

De acuerdo con un reciente estudio realizado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España (entre el segundo semestre de 2016 y el primero de 2017)<sup>10</sup>, se observa que el perfil del enoturista presenta en la actualidad las siguientes características:

- Predominan sus **viajes en pareja y con amigos** aunque comienzan a despuntar también los viajes en familia.
- Prima la **demandación nacional** con una franja de edad comprendida entre los 46 y los 65 años, aunque cabe destacar que cada vez son más los enoturistas jóvenes.
- Se desplazan en periodos de **corta duración** (puentes, fines de semana).
- Su principal **motivación** es practicar el **enoturismo**, por lo que se puede observar el carácter activo de este tipo de turista, el cual busca vivir experiencias relacionadas con el vino y ser partícipe de todo aquello que le rodea durante su estancia.

---

<sup>9</sup> Información disponible en: <https://www.vinetur.com/2014120317598/que-diferencia-hay-entre-una-do-y-una-docalificada.html> Fecha de consulta (08/01/2018)

<sup>10</sup> Información disponible en: <http://www.acevin.es/> (Fecha de consulta: 08/01/2018)

## CAPÍTULO 1

- La mayoría reserva **servicios individuales** como pueden ser visitas a bodegas o catas de vinos. Cabe destacar, además, el **aumento** significativo de turistas enológicos que contratan **paquetes turísticos**.
- El **gasto** se encuentra por **encima** de la **media nacional**.
- Tienen un **alto grado de satisfacción**

En síntesis, se observa que el enoturista es cada vez más joven y activo, busca participar en todas aquellas experiencias relacionadas con el vino y le gusta llevarlo a cabo con su pareja o amigos en periodos de fin de semana o festivos.

Una vez que se ha situado al lector en los conceptos esenciales, no se puede finalizar este capítulo sin hacer referencia al interés que este tipo de turismo presenta tanto a nivel nacional como en Castilla y León, y en este contexto, la diversidad de bodegas existentes; Ambos aspectos se analizan en los epígrafes que siguen.

### **1.3 La Importancia del Turismo enológico en España y en Castilla y León.**

No cabe duda que en los últimos años, el enoturismo en Castilla y León y en general en nuestro país, ha adquirido una gran importancia. Si miramos hacia atrás en el tiempo y hacemos un poco de historia, nos percatamos de que ya desde el siglo XI era necesario emplear el vino como sustitutivo a la carne, debido al alto coste de la misma y al gran aporte calórico que suponía el vino en la dieta de la sociedad. Desde entonces, ha sido una práctica muy común, sentando las bases de los orígenes de la cultura del vino hasta nuestros días. Actualmente, esta cultura en España sigue siendo de gran importancia, puesto que es aprovechada por los españoles para reunirse, conversar y disfrutar de la experiencia en grupo.

Relacionado con ello, y más concretamente con el enoturismo propiamente dicho, y según un artículo extraído de la web Marca España del mes de Mayo del año 2017 con datos obtenidos a partir de ACEVIN, se percibe un aumento significativo de las visitas a bodegas, suponiendo un aumento del 21% con respecto a años anteriores<sup>11</sup>. No es de

---

<sup>11</sup> Información disponible en: <http://marcaespana.es/actualidad/turismo/el-enoturismo-aumenta-en-espa%C3%B1a-un-21> (Fecha de consulta: 22/01/2018)

extrañar pues, que el turismo enológico sea uno de los incipientes motores económicos del país.

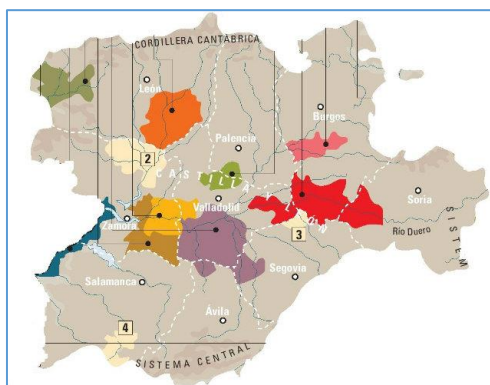
De igual forma, las excelentes características climatológicas de las que goza España, hacen que sea el escenario perfecto para el cultivo de la vid, lo cual explica el por qué es el país con más superficie de viñedos plantados del mundo, basado en datos proporcionados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV, 2012) que se encuentran recogidos en el estudio *El vino en cifras* elaborado por Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV, 2012).

Centrándonos ya en Castilla y León, el vino adquiere una relevancia que sólo sus tierras fértiles y el agua del río Duero le pueden atribuir, y es que de acuerdo con la página web oficial de enoturismo en nuestra provincia, el Duero ha facilitado la formación de diversos suelos, creando así vinos de calidad en la zona, puesto que los contrastes climatológicos unidos a que el agua apacigua las fuertes heladas, hacen de sus vides, una uva de categoría, lo que ha supuesto que sean 11 las Denominaciones de Origen marca Castilla y León <sup>12</sup>. A continuación se muestran dos figuras acerca de las D.O castellanoleonesas (V. Figuras 1.1 y 1.2)

---

<sup>12</sup> Información disponible en: <http://www.enoturismocyl.com/rio-duero-la-columna-vertebral-castilla-leon/> (Fecha de consulta: 15/01/2018)

**Figura 1.1. Distribución de las D.O en Castilla y León**



**Fuente:** Tomado de <http://destinocastillayleon.es/index/denominaciones-de-origen-de-castilla-y-leon-i/>

Consultado: 22/01/2018

**Figura 1.2. Denominaciones de Origen Castilla y León: número de bodegas según D.O**

Nº de bodegas con D.O Castilla y León	Nombre de las bodegas (orden alfabético)
1	Arlanza
2	Arribes
3	Bierzo
4	Cigales
5	Ribera del Duero
6	Rueda
7	Tierra de León
8	Tierra del Vino de Zamora
9	Toro
10	Valles de Benavente
11	Cava

**Fuente: ibid**

Precisamente en nuestro ámbito de estudio, la comarca del Bierzo, están aprovechando esta modalidad turística con el fin dinamizar y difundir su propia marca, promocionando una oferta turística innovadora, fundamentada en la comunicación y la difusión de la cultura vitivinícola de la comarca <sup>13</sup>.

### **1.3.1 Evolución de las bodegas: tradicionales y emergentes**

Cuando se habla de bodegas, se suele tener en mente las grandes y modernas instalaciones dotadas de equipamientos de vanguardia, las cuales sirven para la producción del vino. Sin embargo, si echamos la vista 100 años atrás, uno se puede dar cuenta de las diferencias que existen entre las bodegas tradicionales y las emergentes o actuales.

A lo largo de todo nuestro país, se encuentra un gran número de lagares y bodegas cuyos cimientos se han mantenido en pie con el paso de los años. Estos lugares tienen unas características únicas, puesto que se trata de pequeñas cuevas excavadas en las montañas debido a que antiguamente no existía ningún otro método para la conservación de los caldos. Así pues, aprovechaban la estabilidad de la temperatura y humedad que les brindaban estas cuevas durante todo el año y de esta forma conseguían la perfecta refrigeración y conservación de los vinos <sup>14</sup>.

Como dato curioso, en nuestro país, las dos bodegas más antiguas datan de los siglos XVI y XVII, situadas en Sadurn d'Anoia (Barcelona) y en Montilla-Moriles respectivamente <sup>15</sup>.

A nivel regional, si nos basamos en la información que proporciona el blog llamado *Destino Castilla y León*, existen numerosas bodegas de este tipo a lo largo de toda nuestra provincia. En ellas se observan diferentes elementos del patrimonio histórico-

---

<sup>13</sup> Nota de prensa disponible en *El Diario de León*. “Bierzo enoturismo potencia el valor del vino como polo de atracción”. M.J.A (2015). Recuperado de [http://www.diariodeleon.es/noticias/leon/bierzo-enoturismo-potencia-valor-vino-polo-atraccion\\_952927.html](http://www.diariodeleon.es/noticias/leon/bierzo-enoturismo-potencia-valor-vino-polo-atraccion_952927.html) / (Fecha de consulta 22/01/2018)

<sup>14</sup> Información disponible en: <http://www.labodegadesantamarina.com/m/bodegas-tradicionales-bodegas-modernas/> (Fecha de consulta: 12/03/2018)

<sup>15</sup> Información disponible en: <https://www.verema.com/blog/verema/1420734-10-bodegas-mas-antiguas-espana> (Fecha de consulta: 12/03/2018)

## CAPÍTULO 1

cultural de la zona, como la *Bodega Ovidio García* (Cigales, Valladolid), cuyo interior alberga un lagar y una prensa romana<sup>16</sup>.

Otro de los pueblos vallisoletanos caracterizados por este tipo de bodegas es Peñafiel, ya que además de situarse en una montaña, se encuentra muy cerca del famoso Castillo de Peñafiel, sede actual del Museo Provincial del Vino de Valladolid.

Por consiguiente, también se pueden encontrar este tipo de bodegas en Aranda de Duero, Astudillo, Rueda, o Covarrubias, entre otros muchos. Cabe destacar, además, que todas estas bodegas albergan en su interior caldos con Denominación de Origen.

Sin embargo, los avances tecnológicos han desencadenado una serie de cambios en la forma de producir y conservar el vino. Se ha pasado de aprovechar las buenas condiciones climatológicas existentes en las bodegas excavadas en las montañas, a introducir en las nuevas instalaciones modernos sistemas de refrigeración a través de motores, los cuales favorecen la rápida oxigenación del vino<sup>17</sup>.

Dejando atrás la evolución de las bodegas, hacemos un breve repaso por los vinos tradicionales o clásicos y los emergentes.

Así, y hasta los años 90, los vinos con D.O La Rioja tenían la hegemonía de la enología española. Sin embargo, ya se comienzan a comercializar vinos con otras D.O como la Ribera del Duero, Penedés, etc. A pesar de que La Rioja y la Ribera del Duero se sitúan en los primeros puestos, cada vez son más las zonas emergentes donde comienzan a realizar vinos. Y es aquí donde entra nuestra comarca objeto de estudio: El Bierzo (entre otras muchas zonas) cuya cepa local, la *Mencía*, ha dado pie a que sus vinos aporten matices novedosos<sup>18</sup>.

Pasada la década de los 90, el panorama sobre los vinos emergentes sigue aumentando. A modo de ejemplo, en el año 2008, Asturias obtuvo su Denominación de Origen Protegida (D.O.P) Cangas con el vino *Albarín blanco*.

---

<sup>16</sup> Información disponible en: <http://destinocastillayleon.es/index/bodegas-centenarias/> (Fecha de consulta: 16/01/2018)

<sup>17</sup> Información disponible en: <http://www.labodegadesantamarina.com/m/bodegas-tradicionales-bodegas-modernas/> ( Fecha de consulta: 15/01/2018)

<sup>18</sup> Información disponible en: <https://www.verema.com/blog/verema/1309928-zonas-emergentes-vino-blanco-espana-portugal> ( Fecha de consulta 16/01/2018)

## MARCO TEÓRICO: REVISIÓN DE ASPECTOS FUNDAMENTALES

Del mismo modo, Castilla y León se ha sumado a estos vinos emergentes. Así lo demuestra la más reciente D.O.P Sierra de Salamanca (Sierra de Francia).

En la Comunidad Valenciana, está emergiendo la elaboración de vinos blancos a través de su variedad autóctona: *Merseguera*.

Para finalizar este breve repaso se debe referenciar al País Vasco, zona emergente también de vino blanco, ya que han encontrado pequeños proyectos que se centran en producir uvas de mayor calidad, reflejo de la idiosincrasia del lugar. Un ejemplo son los vinos *Itsasmendi 7* y *El Artizar* ambos pertenecientes a las *Bodegas Itsasmendi*.

En síntesis, se puede llegar a la conclusión de que el panorama actual que presentan los vinos emergentes en nuestro país son, en su gran mayoría, vinos blancos. Así lo evidencia una noticia publicada en el periódico *20 minutos* (Julio de 2017)<sup>19</sup>, aduciendo que este tipo de vinos están experimentando una gran demanda por parte de los consumidores. Una de las razones por la que el consumo de este vino se encuentra en alza es por sus precios más económicos. Otro de los motivos es que la juventud cada vez es más consciente de considerar al vino como una bebida social y están experimentando con ello, los entresijos de su cultura.

Revisados los conceptos básicos, trazado un perfil general del enoturista y analizada la situación del enoturismo tanto en España como en Castilla y León, se puede continuar con el objetivo argumental de nuestro trabajo.

Así pues en el segundo capítulo, se revisarán aspectos como por ejemplo las principales características o rasgos geográficos básicos de nuestra zona objeto de estudio, la comarca el Bierzo, como base para comprender, principalmente, el vínculo de esta tierra con la viticultura a través de ciertos aspectos físicos como el clima, los suelos, la vegetación o los sistemas hidrográficos, entre otros. Se realizará después, un análisis de la Denominación de Origen Bierzo, explicando sus orígenes, las bodegas y los vinos que se incluyen dentro de la misma y se concluirá con un repaso de la Ruta del Vino a su paso por nuestra zona objeto de estudio y por el Camino de Santiago; Además, y para finalizar, se hará referencia a la relevancia de la gastronomía local, aprovechando la designación de León como Capital Gastronómica en el año 2018

---

<sup>19</sup> Nota de prensa por Macu Llorente (2017). “*El vino blanco vive su mejor momento y experimenta una mayor demanda en España*”. *20 minutos*. Información disponible en <https://www.20minutos.es/noticia/3089276/0/vino-blanco-aumenta-demanda/> el 16/01/2018

**CAPÍTULO 2**

**BREVE SÍNTESIS DEL**

**MARCO TERRITORIAL:**

**LA COMARCA DEL**

**BIERZO**





## 2.1 El Bierzo y su comarca

Si se cuestiona qué es una comarca, la RAE (Real Academia Española) la define como: “territorio que, en un país o una región, se identifica por las determinadas características físicas o culturales”. También la define como “la entidad administrativa compuesta por una pluralidad de municipios en el seno de una provincia”<sup>20</sup>.

Partiendo de la definición de lo que es una comarca, se puede estudiar el territorio del Bierzo, dado que es nuestro ámbito de estudio. Según la página web oficial de turismo de León el Bierzo es una comarca situada al Oeste de la provincia de León perteneciente a la Comunidad Autónoma de Castilla y León<sup>21</sup>. Fue creada y regulada en el año en el año 1991 y son 38 los municipios integrados en dicha clasificación<sup>22</sup>. Algunos de los más relevantes son: Villafranca del Bierzo, Bembibre, Fabero-Anceres, Laciana, Babia y Ponferrada entre otros, siendo esta última la capital, la cual se compone de más de 70.000 habitantes y constituye el nexo de unión entre toda la comarca (V.Figuras 2.1,2.2 y 2.3)<sup>23</sup>.

Es interesante señalar que el Bierzo es la única zona de Castilla y León que posee una institución denominada Consejo Comarcal<sup>24</sup>, prestando servicios en diferentes ámbitos como Asuntos Sociales, Medioambiente o Promoción Turística<sup>25</sup>.

---

<sup>20</sup> Información disponible en: <http://dle.rae.es/?id=9t0d6eN> ( Fecha de consulta:23/01/2018)

<sup>21</sup> Información disponible en: <http://www.turismoleon.org/turismo/el-bierzo.php> (Fecha consulta: 23/01/2018)

<sup>22</sup> Información disponible en: [http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p_20_contenedor1.jsp) ( Fecha consulta: 23/01/2018)

<sup>23</sup> Información disponible en: [http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_ldes\\_d4\\_v2.jsp&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp&codbusqueda=2038&codResi=1&language=es&codMenu=5156&codMenuTN=5152&numeroPagina=4](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_ldes_d4_v2.jsp&layout=p_20_contenedor1.jsp&codbusqueda=2038&codResi=1&language=es&codMenu=5156&codMenuTN=5152&numeroPagina=4) ( Fecha consulta: 23/01/2018)

<sup>24</sup> Información disponible en: [http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p_20_contenedor1.jsp) (Fecha de consulta: 23/01/2018)

<sup>25</sup> Información disponible en: [http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p_20_contenedor1.jsp) (Fecha de consulta: 23/01/2018)

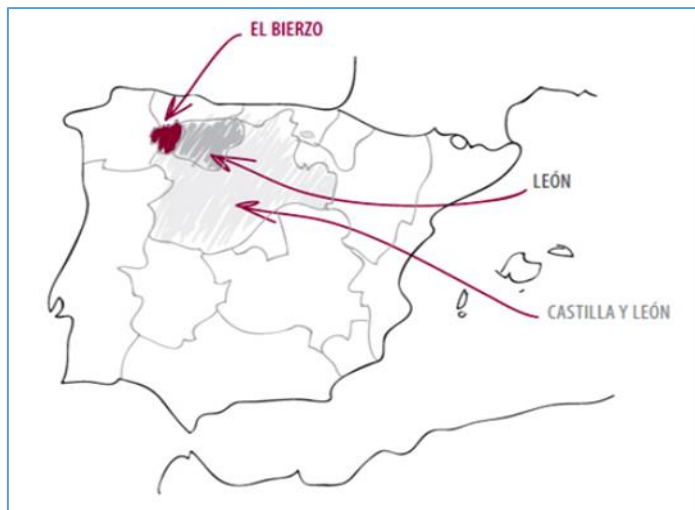
**Figura 2.1: Mapa de la Provincia de León**



Fuente:

[https://www.google.es/search?q=mapa+comarca+bierzo+espa%C3%B1a&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5rJmg73YAhUBLxQKHe7xAVoQ\\_AUICygC&biw=1242&bih=579#imgrc=KhfHZLWwCQVQxM](https://www.google.es/search?q=mapa+comarca+bierzo+espa%C3%B1a&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5rJmg73YAhUBLxQKHe7xAVoQ_AUICygC&biw=1242&bih=579#imgrc=KhfHZLWwCQVQxM):

**Figura 2.2: Localización del Bierzo**



Fuente: [https://www.google.es/search?q=mapa+comarca+bierzo+espa%C3%B1a&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5rJmg73YAhUBLxQKHe7xAVoQ\\_AUICygC&biw=1242&bih=579#imgrc=AzOAaayN4PIOLM](https://www.google.es/search?q=mapa+comarca+bierzo+espa%C3%B1a&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5rJmg73YAhUBLxQKHe7xAVoQ_AUICygC&biw=1242&bih=579#imgrc=AzOAaayN4PIOLM)

( Fecha de consulta 23/01/2018)

**Figura 2.3: Los municipios bercianos**

1	Arganza		11	Candín	21	Molinaseca	31	Sobrado
2	Balboa		12	Carracedelo	22	Noceda del Bierz	32	Toral de los Vados
3	Barjas		13	Carucedo	23	Oencia	33	Toreno
4	Bembibre		14	Castropodame	24	Palacios del Sil	34	Torre del Bierzo
5	Benuza		15	Congosto	25	Páramo del Sil	35	Trabadelo
6	Berlanga del Bierzo		16	Corullón	26	Peranzanes	36	Vega de Espinareda
7	Borrenes		17	Cubillos del Sil	27	Ponferrada	37	Vega de Valcarce
8	Cabañas Raras		18	Fabero	28	Priaranza del Bierzo	38	Villafranca del Bierzo
9	Cacabelos		19	Folgoso de la Ribera	29	Puente de Domingo Flórez		
10	Camponayara		20	Igüeña	30	Sancedo		

Fuente: Elaborado a partir de:

[http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_ldes\\_d4\\_v2.jsp&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp&codbusqueda=2038&codResi=1&language=es&codMenu=5156&codMenuTN=5152&numeroPagina=4](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_ldes_d4_v2.jsp&layout=p_20_contenedor1.jsp&codbusqueda=2038&codResi=1&language=es&codMenu=5156&codMenuTN=5152&numeroPagina=4) (Fecha de consulta: 23/01/2018)

Además de su localización, resulta oportuno conocer sus principales aspectos geográficos tanto físicos (clima, suelos, vegetación, espacios naturales protegidos, sistema hidrográfico, etc) como humanos (población y accesibilidad) y así lo explica el siguiente subepígrafe.

### 2.1.1 Principales rasgos geográficos de la comarca de El Bierzo

#### 2.1.1.1 Localización y clima

Según las consultas realizadas, el clima de esta zona presenta unas características únicas, derivadas de su localización, generadoras de excelentes condiciones para el cultivo de la vid y la obtención de vinos de calidad <sup>26</sup>.

Y es que esta zona posee un clima propio, totalmente diferente al de su alrededor y se define por una mezcla entre el oceánico y el continental (frío y seco). Es relevante destacar que es análogo al gallego por su humedad y seco como el de Castilla, lo que provoca que exista un equilibrio; Todo ello, unido a su baja altitud, hace que no se produzcan heladas en esta zona, resultando positivo para las vendimias, las cuales se adelantan aproximadamente un mes sobre las de Castilla y La Rioja <sup>27</sup>.

<sup>26</sup> Información disponible en:

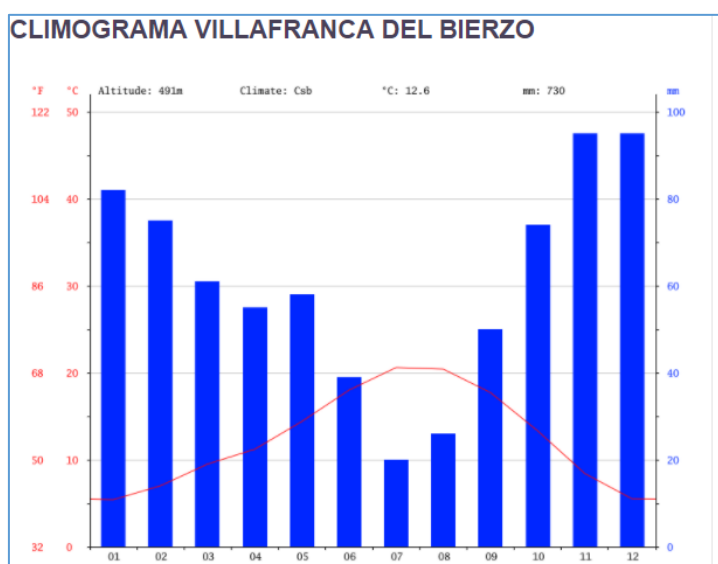
[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/registros/Pliego\\_de\\_Condiciones\\_DOP\\_BIERZO.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/Pliego_de_Condiciones_DOP_BIERZO.pdf) ( Fecha de consulta: 25/01/2018)

<sup>27</sup> Información disponible en: <http://www.afuegolento.com/articulos/314/el-bierzo-suelos-clima-y-variedades-de-uva> (Fecha de consulta: 25/01/2018)

## CAPÍTULO 2

El Bierzo presenta una temperatura media anual suave, aproximadamente unos 12,3°C. Los inviernos son fríos, siendo las inversiones de temperatura habituales debido a las nieblas. Sin embargo, los veranos suelen ser templados. Las precipitaciones son abundantes, a pesar de que se encuentran repartidas de manera desigual. Así pues, los meses de enero y febrero son los que más precipitaciones reciben, con un marcado estiaje en verano, donde también se produce un cambio entre la humedad y la temperatura entre el día y la noche, que influye en la calidad de la uva (fuente: *ibid*). Se presenta a continuación, un climograma de unas de las localidades pertenecientes a la comarca berciana, como lo es Villafranca del Bierzo (V. Figura 2.4).

**Figura 2.4: Ilustración del climograma de Villafranca del Bierzo**



Fuente: <https://es.climate-data.org/location/143882/> (Fecha de consulta 15/03/2018)

Así pues, se observa que la temperatura media anual es de unos 12,6°C. Las precipitaciones suelen ser abundantes, sobre todo los meses de Enero, Febrero, Noviembre y Diciembre, con un visible estiaje en los meses estivales. Con respecto a las temperaturas, los meses de invierno suelen ser fríos, no superando los 10°C, mientras que los meses de Junio, Julio y Agosto suelen ser suaves, sin superar los 20°C. Se confirman así las principales características climatológicas de la comarca berciana.

### **2.1.1.2 Relieve, tipos de suelos, vegetación y sistemas hidrográficos**

De acuerdo con el documento que se ha tomado como referencia, el tipo de relieve de esta zona se compone de una hoya tectónica, que es clave en la singularidad del clima

## BREVE SÍNTESIS DEL MARCO TERRITORIAL: LA COMARCA DEL BIERZO

berciano. Dicha hoya, se compone de materiales sedimentarios. Respecto a su morfología, presenta en primer lugar un anillo de montañas y crestas, éstas últimas compuestas de cuarcitas. Seguidamente, existe una parte de tierras bajas con valles, donde se encuentran los cerros y conjuntos de terrazas, que se encuentran deformadas por la erosión. En estos últimos conjuntos de terrazas se encuentran las zonas productivas de vino, situadas, por una parte en zonas con alto grado de inclinación y por otra, en laderas semiabalcadas, entre los 450 y 850 metros de altitud, compuestas de un conjunto de pizarras, cuarcitas y areniscas (V. Figuras 2.5 y 2.6)

**Figura 2.5: Ilustración de la vegetación del Bierzo**



Fuente: <http://www.castanadelbierzo.es/el-bierzo/> (Fecha de consulta 25/01/2018)

**Figura 2.6: Ilustración de viñedos del Bierzo**



Fuente: <http://www.bodegadelabad.com/content/vi%C3%B1edo> (Fecha de consulta 25/01/2018)

Con respecto al tipo de suelos, éstos se componen de una morfología ácida, con un alto nivel de humidificación y una baja capacidad retentiva. Su vegetación es rica, con una variedad de especies arbóreas como los castaños o los robles<sup>28</sup>.

<sup>28</sup> Información disponible en: <http://www.turismoreinodeleon.com/comarcas/norte-leones/bierzo-bajo/> (Fecha de consulta 25/01/2018)

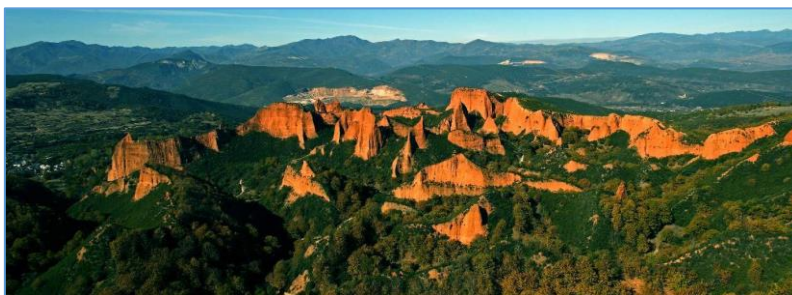
## CAPÍTULO 2

A continuación se analizarán algunos de los Espacios Naturales Protegidos (E.N.P) existentes en esta comarca entre los que destacamos:

**Las Médulas**, situado al noroeste de los Montes Aquilanos y en el Valle del río Sil. Se compone de 1.115 Ha y comprende las poblaciones de Orellán, Las Médulas y Balouta. Fueron unas antiguas minas de oro que se excavaron y se explotaron durante la época romana. Además, se declaran *Bien de Interés Cultural* en el año 1996, *Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO* en 1997 y *Monumento Natural Protegido* en el 2002.

Por último han sido designadas como *Espacio Cultural* en Diciembre de 2008. Su flora se compone de castaños, nogales, encinas, rebollos, jaras, entre otras especies arbóreas y su fauna la componen lobos, conejos, perdices, etc <sup>29</sup>(V.Figuras 2.7 y 2.8).

**Figura 2.7: Visión de conjunto de Las Médulas**



Fuente: <http://www.turismocastillayleon.com/es/rural-naturaleza/espacios-naturales/medulas>:

(Fecha de consulta 25/01/2018)

**Figura 2.8: Las Médulas**



Fuente: <http://www.turismocastillayleon.com/es/rural-naturaleza/espacios-naturales/medulas>: (Fecha de consulta 25/01/2018)

Hay que mencionar el **Valle de Ancares**, *Reserva de la Biosfera* desde el año 2006. Hace de frontera natural con Asturias y Galicia, y es parte del Camino de Santiago, por ella discurren valles y entre la flora y fauna destacan: bosques de robles, castaños, hayas, lobos, osos y corzos, entre otros.

Durante su recorrido, además, pueden observarse construcciones de origen prerromano, denominadas *pallozas*, con una curiosa planta circular<sup>30</sup>.

Por otro lado, y en cuanto al sistema hidrográfico existente en la comarca del Bierzo, sus principales componentes son el Alto y Bajo Sil, el Ancares, el Cúa, el Boeza, el Valcarce, el Selmo y el río Cabrera. (V. Figura 2.9)

**Figura 2.9: Ilustración del sistema hidrográfico del Bierzo**



Fuente: [https://www.google.es/search?biw=1242&bih=579&tbm=isch&sa=1&ei=urpWuCsDcvQkwWrsI WYCW&q=rios+del+bierzo&oq=rios+del+bierzo&gs\\_l=psy-ab.3..0.16941.19289.0.19432.24.12.0.4.4.0.185.1307.2j9.11.0...0...1c.1.64.psy-ab..13.10.868...0i67k1j0i30k1j0i8i30k1j0i24k1.0.T\\_vK86iAdWg#imgrc=kM1eGWeUpQ0NTM:](https://www.google.es/search?biw=1242&bih=579&tbm=isch&sa=1&ei=urpWuCsDcvQkwWrsI WYCW&q=rios+del+bierzo&oq=rios+del+bierzo&gs_l=psy-ab.3..0.16941.19289.0.19432.24.12.0.4.4.0.185.1307.2j9.11.0...0...1c.1.64.psy-ab..13.10.868...0i67k1j0i30k1j0i8i30k1j0i24k1.0.T_vK86iAdWg#imgrc=kM1eGWeUpQ0NTM:)

(Fecha de consulta 25/01/2018)

Finalizado el análisis de los principales aspectos físicos que presenta la comarca del Bierzo, nos aproximamos al estudio de los aspectos humanos. Los siguientes párrafos estarán dedicados a la población actual del territorio objeto de estudio, a la distribución de la misma y a los sectores económicos preeminentes en el mismo.

---

<sup>30</sup> Información disponible en: <http://bierzoenoturismo.com/naturaleza/> y en <http://www.castanadelbierzo.es/el-bierzo/> ( Fecha de consulta 25/01/2018)



### 2.1.2 Principales rasgos humanos

#### 2.1.2.1 Poblamiento y población

Bajo la perspectiva del poblamiento en nuestra comarca, de acuerdo con la web denominada “*Fundación.es: Biblioteca Leonesa Digital*” éste se puede tipificar como mixto. Por un lado existe el Bierzo Alto, donde podemos encontrar un poblamiento rural y de montaña, con lugares como la Cabrera, los Ancares o Valcarce, entre otros. A lo largo de este territorio se extienden sectores económicos como el de agricultura y ganadería, por un lado, y por otro lado el sector minero, donde ya podemos observar municipios de mayor tamaño como Toreno o Fabero entre otros <sup>31</sup>. Desde otro punto de vista, debemos hablar del Bierzo Bajo, donde el poblamiento se va perfilando hacia lo urbano. En primer lugar, los terruños ya se destinan al cultivo de la vid. Seguidamente se encuentran los núcleos urbanos propiamente dichos. Los municipios en esta zona cuentan con más habitantes que la zona rural, así pues destacan núcleos como: Bembibre, Villafranca del Bierzo o Cacabelos entre otros.

Sin embargo, y desde el punto de vista evolutivo, el mayor aumento de población que se ha experimentado a lo largo de la comarca se ha producido en la capital, es decir, en Ponferrada, donde se aglutina la mitad de la población berciana. A pesar de este aumento de población, según una noticia extraída de la página web denominada *Tierra Bierzo* el pasado 1 de enero de 2017 han realizado un estudio a través del INE ( Instituto Nacional de Estadística) donde a través de varios gráficos se puede observar la pérdida de población, no sólo en Ponferrada sino también en otros núcleos bercianos <sup>32</sup>. En este primer gráfico extraído del INE, muestra como a partir del año 2010, en la capital (Ponferrada) comienza a existir una tendencia descendente en la población, aunque a un ritmo menor que en otros municipios que componen la comarca como Toreno o Bembibre (9.191 habitantes 2017 según el Instituto Nacional de Estadística (INE) donde sus gráficos muestran un ritmo vertiginoso en lo que se refiere a pérdida de población. (V.Figuras 2.10, 2.11 y 2.12).

---

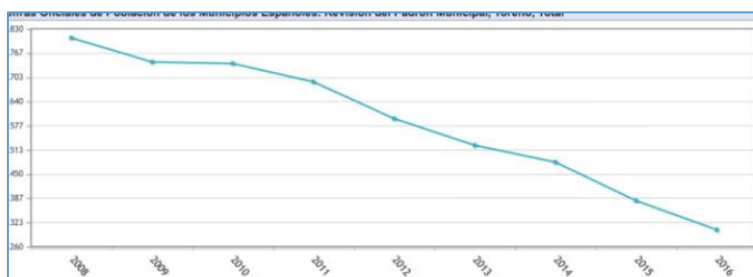
<sup>31</sup> Información disponible en: <http://www.saber.es/web/biblioteca/libros/provincia-leon/html/territorio.php>  
( Fecha de consulta: 22/02/2018)

**Figura 2.10: Pérdida de población en Ponferrada.**



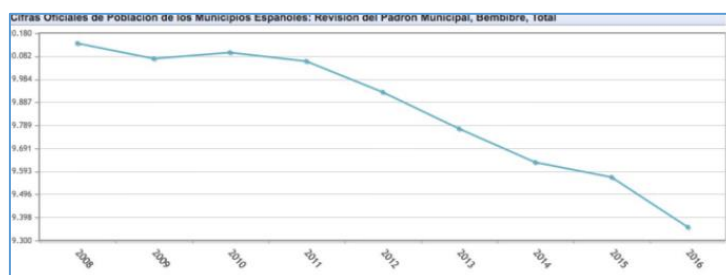
Fuente: <http://www.tierrabierzo.com/2017/01/20/perdida-de-poblacion-en-el-bierzo/> (Fecha de consulta:22/02/2018)

**Figura 2.11: Pérdida de población de Toreno**



Fuente: <http://www.tierrabierzo.com/2017/01/20/perdida-de-poblacion-en-el-bierzo/> (Fecha de consulta:22/02/2018)

**Figura 2.12: Pérdida de población de Bembibre**



Fuente: <http://www.tierrabierzo.com/2017/01/20/perdida-de-poblacion-en-el-bierzo/> (Fecha de consulta: 22/02/2018)

## CAPÍTULO 2

Como dato curioso acerca de dicha noticia, muestran cómo en Ponferrada se ha producido una reorganización interna de la población, donde cada vez son más las personas, en su mayoría jóvenes, que se trasladan a nuevos barrios alejados del centro, provocando el “éxodo” de comercios anteriormente situados en el núcleo de la capital a estos nuevos barrios más apartados. Los núcleos bercianos de mayor relevancia son los que se muestran a continuación, de acuerdo con un documento denominado “*El mercado laboral en el Bierzo*”<sup>33</sup> (más adelante se analizarán cada uno de ellos):

- Ponferrada, centro administrativo, económico y de servicios de la comarca. Se posiciona como la capital de la misma.
- Villafranca del Bierzo, se la define como la capital histórica del Bierzo desde el siglo XIX.
- Bembibre, es el municipio del Bierzo Alto con mayor población. En épocas pasadas, gracias al sector de la minería, pudo gozar de ser centro administrativo, siendo testigo a su vez del incremento de población. Actualmente, Bembibre ha experimentado una regresión de la misma debido a la crisis en el sector minero, lo cual ha llevado a desarrollar en gran medida el sector servicios, para aumentar, así, la población en la zona.

Una vez analizados los tipos de poblamiento existentes y los municipios más importantes, se deberían estudiar los principales sectores económicos. A pesar de haber investigado por diversos medios, no se han podido encontrar datos que puedan aportar información acerca de los sectores económicos.

Para finalizar este epígrafe, vamos a comentar las principales vías de acceso al Bierzo.

### **2.1.2.2 La accesibilidad al Bierzo**

Si se investiga la web oficial del Consejo Comarcal del Bierzo, las vías para llegar hasta esta zona se han incrementado y modernizado en los últimos años, propiciando así que los visitantes que quieran desplazarse hasta esta zona lo tengan más accesible.

---

<sup>33</sup> Extraído de <file:///C:/Users/Rebeca/Downloads/El+mercado+laboral+en+el+Bierzo+2014-2016.pdf> ( fecha de consulta: 22/02/2018)

## BREVE SÍNTESIS DEL MARCO TERRITORIAL: LA COMARCA DEL BIERZO

Para acceder a la misma, se puede hacer uso del transporte por carretera, ferroviario e incluso aéreo<sup>34</sup>.

Comenzando por el transporte por carretera, si nos desplazamos con el automóvil, la A-6, (vía del Noroeste) cruza el Bierzo de este a oeste, conectando así Madrid y Galicia. Esta vía de acceso supone pues, una considerable reducción de tiempo en los desplazamientos y una cómoda salida hacia otros destinos, como por ejemplo a poblaciones cercanas como Bembibre, Ponferrada o Cacabelos ( V. Figuras 2.13 y 2.14).

**Figura 2.13: Infraestructura viaria del Bierzo**



Fuente: <http://estudiosbercianos.e.telefonica.net/bierzo.html> (Fecha de consulta: 26/01/2018)

**Figura 2.14: Aeropuertos cercanos al Bierzo**



Fuente: <http://estudiosbercianos.e.telefonica.net/bierzo.html> (Fecha de consulta: 26/01/2018)

<sup>34</sup> Información disponible en: [http://www.ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=2149&language=es&codResi=1&codMenuPN=128&codMenuSN=3037&codMenu=3055](http://www.ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=2149&language=es&codResi=1&codMenuPN=128&codMenuSN=3037&codMenu=3055) ( Fecha de consulta:26/01/2018)

## CAPÍTULO 2

Si se hace uso de los autobuses, además de las empresas dedicadas a realizar viajes a casi todas las poblaciones de la comarca, existen conexiones con la totalidad de ciudades del norte de nuestro país, de la comunidad Castellano-Leonesa, Madrid, Barcelona, incluso Andorra y Ginebra. Además, cuenta con los autobuses urbanos, los cuales conectan Ponferrada y su centro con los barrios más importantes del municipio.

Con respecto a la **red ferroviaria**, cabe destacar que la capital, Ponferrada, se encuentra situada entre Galicia y el páramo leones. Resulta relevante señalar que ya desde el año 1882 existían las vías ferroviarias en tierras bercianas. Cuentan con conexiones diarias con las ciudades gallegas, a Barcelona, Irún, Madrid, León, además de las poblaciones de su recorrido. De este modo, se puede hacer uso también, de los trenes regionales, con paradas en poblaciones como Bembibre o Torre del Bierzo, entre otras.

Por último, debemos señalar el acceso aéreo. Y es que el aeropuerto de León el cual es el más cercano, realiza conexiones diarias con ciudades como Madrid o Barcelona. Existen otros dos aeropuertos a pesar de que éstos se encuentran en puntos más alejados. Uno de ellos es el de Asturias, el otro es Internacional, en Santiago de Compostela, situado a menos de 200 kilómetros de distancia de Ponferrada.

En definitiva, la comarca del Bierzo se encuentra en buenas condiciones en lo que accesibilidad se refiere para aquellos que quieran desplazarse hasta la zona, ya que cuenta con los principales medios de transporte (carretera, ferroviario y aéreo), haciendo de dicha comarca una transitable.

## **2.2 La Denominación de Origen (D.O) Bierzo**

Tras repasar los principales aspectos geográficos de nuestro ámbito de estudio, nos adentramos en el conocimiento de la Denominación de Origen Bierzo, tal y como hemos apuntado al inicio de este capítulo.

### **2.2.1 Historia y características de la Denominación de Origen Bierzo**

Refiriéndonos a su historia, según la página web oficial del Bierzo, esta D.O tiene su origen la época romana, cuando los romanos facilitaron la agricultura de la zona, con nuevos elementos, tales como la vid y nuevas técnicas en el proceso del arado. A pesar de dichas innovaciones, el verdadero auge del vino en esta zona se produce en el

medieval, avanzando a la par que el desarrollo monástico y en especial el desarrollo de monasterios cistercienses, ya que como se explicó en la introducción de este trabajo, el vino en esa época era considerado un pilar básico en su alimentación, además de ser inherente al culto<sup>35</sup>. Continuando con los datos que nos brinda la página web del Bierzo, a finales del siglo XIX, las uvas con las que se realizaban los vinos sufrieron una plaga devastadora, generando una grave crisis en la economía local y no fue hasta la primera mitad del siglo XX que las vides se recuperaron, gracias a los injertos realizados con uvas procedentes de América, iniciándose de esta manera la recuperación de su calidad así como de sus vinos, y no siendo hasta 1989 cuando dicha aptitud de las vides y uvas fue reconocida en su totalidad. Así pues, en ese mismo año, los vinos del Bierzo fueron reconocidos como Denominación de Origen, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. ( V. Figura 2.15)

---

<sup>35</sup> Información disponible en: <http://www.crdobierzo.es/es/el-bierzo/historia/> (Fecha de consulta: 27/01/2018)

FIGURA 2.15: Imagen del Consejo Regulador de la D.O Bierzo



Fuente:

[https://www.google.es/search?q=D.O+BIERZO&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj2ubVwPjYAhWGWQKHU6sATIQ\\_AUICigB&biw=1242&bih=579#imgrc=R4BkMC9IJr4raM](https://www.google.es/search?q=D.O+BIERZO&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj2ubVwPjYAhWGWQKHU6sATIQ_AUICigB&biw=1242&bih=579#imgrc=R4BkMC9IJr4raM): (Fecha de consulta: 27/01/2018)

Realizado este breve repaso por su historia, se deben comentar las principales características de dicha D.O, extraídas de la página web oficial *Vino España*<sup>36</sup>. A este respecto, en esencia, la D.O Bierzo cuenta con 4.000 Ha de viñedos y aproximadamente 5.000 viticultores. La cifra de bodegas acogidas a la D.O supera las 40, produciendo en torno a 14 millones de kilos de uva. Los viñedos abarcan unas 3.500 Ha aproximadamente distribuidas en parcelas y gran parte de las mismas se sitúan en zonas bajas (V. Figuras 2.16 y 2.17).

---

<sup>36</sup> Extraídas de: <https://www.xn--vino-espaa-19a.es/Denominacion-de-Origen-Bierzo.html> (Fecha de consulta: 27/01/2018)

**Figura 2.16: Ilustración de viñedos en el Bierzo**



Fuente: [http://www.bodegadelabad.com/content/vi%C3%B1edo\\_](http://www.bodegadelabad.com/content/vi%C3%B1edo_) (Fecha de consulta:27/01/2018)

**Figura 2.17: Viñedos bercianos**



Fuente: ibid

Los municipios que se encuentran dentro de dicha D.O y por lo tanto elaboran vinos pertenecientes a la misma son: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes y Villafranca del Bierzo.

### **2.2.2 Las Bodegas y los vinos: su clasificación**

Como acaba de indicarse, y a partir igualmente de la información obtenida a través de la web del Consejo Regulador del Bierzo, la cifra de bodegas acogidas a dicha D.O asciende a más de 40<sup>37</sup>. Con el objetivo de analizar los vinos y su clasificación, en

---

<sup>37</sup> Información disponible en: <http://www.crdobierzo.es/es/bodegas-y-vinos/> (Fecha de consulta: 27/01/2018)



## CAPÍTULO 2

primer lugar debe hablarse de las variedades de uvas que están permitidas en dicha D.O, cuya información ha sido obtenida de la página web del Consejo Regulador y son: *Mencía*, *Garnacha tintorera*, *Godello*, *Doña Blanca*, *Palomino* y *Malvasía*, siendo la primera la uva principal.

Gracias al blog “*Enterwine*”<sup>38</sup>, al *Consejo Regulador*<sup>39</sup> y a la página web *Vinoscutanda.com*<sup>40</sup> se analizan las características de cada una de ellas, comenzando con la *Mencía*, (V.Figura 2.18) definida por los siguientes aspectos:

- También es conocida como uva Negra y supone el 74,5% de la uva cultivada en la zona productiva.
- Requiere de tierras cálidas y algo secas, con una fertilidad elevada.
- Es de brotación prematura, lo que provoca que sea sensible a las heladas.
- Su racimo es de tamaño medio.

**Figura 2.18: Ilustración de la uva *Mencía***



Fuente: <http://cuatrogatoswineclub.com/mencia-la-uva-del-noroeste/> / (Fecha de consulta: 27/01/2018)

Los vinos realizados con este tipo de uva se clasifican en **tintos** y contienen un gran porcentaje de azúcar, sin embargo, su uva no aporta un elevado grado de alcohol.

El segundo tipo de uva acogida a esta D.O es la *Garnacha Tintorera*, donde también el Consejo Regulador nos guía para conocer sus atributos:

---

<sup>38</sup> Información disponible en: <https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/mencia> (Fecha de consulta: 27/01/2018)

<sup>39</sup> Información disponible en: <http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/variedades-de-uva/> (Fecha de consulta: 27/01/2018)

<sup>40</sup> Información disponible en: <https://www.vinoscutanda.com/blog/caracteristicas-de-la-uva-godello/> ( Fecha de consulta 30/01/2018)

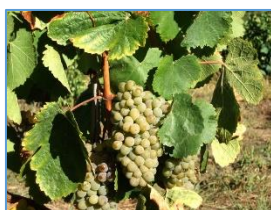
- Se le conoce también como *Alicante bouschet*.
- Es poco productiva, tan sólo representa el 2% .

Da lugar a que se produzcan vinos **tintos**.

En relación al tipo de uva *Godello* (V. Figura 2.19):

- Es la variedad blanca de la D.O Bierzo (vinos **blancos**)
- Su vid es susceptible a la humedad y al frío
- Se adaptan mejor a los suelos secos
- Gran capacidad para envejecer en barrica de madera.

**Figura 2.19: Ilustración de uva *Godello***



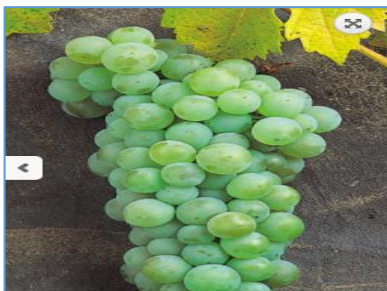
Fuente: <https://www.google.es/search?q=uva+godello&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0a> ( Fecha de consulta 30/01/2018)

Los vinos que se elaboran con este tipo de uva, se clasifican en **vinos blancos** y se caracterizan por ser finos, con una graduación alcohólica baja y con aromas frutales.

Si analizamos el tipo de uva *Doña Blanca*, el Consejo Regulador de esta D.O la describe como una variedad conocida también como *Valenciana* (V. Figura 2.20)

- Tan sólo supone el 2,4% de la uva cultivada en la zona productiva.
- Su racimo es medio y compacto.
- Sus bayas son de tamaño mediano, con un color verde amarillento

**Figura 2.20: Ilustración de uva *Doña Blanca***



Fuente: [http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/variedades-de-uva/#!prettyPhoto\[galeria\]/3/](http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/variedades-de-uva/#!prettyPhoto[galeria]/3/)  
(Fecha de consulta: 30/01/2018)

Esta variedad ofrece **vinos blancos**

El penúltimo tipo de uvas es la variedad *Palomino*. El Consejo Regulador le otorga estos atributos:

- También conocida como *Jerez* o *Listán*.
- Representa el 17% de la uva cultivada.
- Tiene un racimo grande con bayas uniformes y un color verdoso y amarillento.
- Es de maduración y brotación media.

Los vinos que se elaboran a partir de esta uva también se clasifican en **vinos blancos**.

La última variedad es denominada *Malvasía*, la cual representa tan sólo el 0,1 % de la uva que se cultiva. Es poco robusta, de brotación temprana y de maduración temprana

(V.Figura 2.21)

**Figura 2.21: Uva *Malvasía***



Fuente: [http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/variedades-de-uva/#!prettyPhoto\[galeria\]/5/](http://www.crdobierzo.es/es/denominacion-de-origen/variedades-de-uva/#!prettyPhoto[galeria]/5/)  
(Fecha de consulta: 30/01/2018)

También dan lugar a **vinos blancos**.

## BREVE SÍNTESIS DEL MARCO TERRITORIAL: LA COMARCA DEL BIERZO

En resumen, se puede realizar una breve clasificación de las uvas y los vinos:

- 1º La variedad de uva *Mencía* es la predominante en la D.O Bierzo
- 2º El tipo de uva *Malvasía* es la variedad menos utilizada para la elaboración de vinos
- 3º Las uvas *Mencía* y *Garnacha Tintorera* son las que dan lugar a **vinos tintos**
- 4º Las uvas *Malvasía*, *Palomino* y *Doña Blanca* se usan para elaborar **vinos blancos**.

Tras haber realizado un breve análisis de la historia y de las uvas pertenecientes a la D.O El Bierzo, se puede proceder a estudiar y repasar la Ruta Del Vino del Bierzo y aspectos característicos de la misma como por ejemplo: la ubicación, los municipios y recursos turísticos de la misma y las actividades enoturísticas que se ofrecen, para finalizar con la gastronomía típica de la zona y la referencia hacia León como Capital Gastronómica 2018.

### 2.2.3 La Ruta del Vino del Bierzo a su paso por el Camino de Santiago

En este epígrafe se va a explicar la Ruta del Vino que tiene lugar en nuestro territorio. Esta ruta se encuentra incluida dentro del *Club de Producto de Rutas del Vino de España*, integrada dentro de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).

Su principal objetivo es impulsar socio-económicamente el territorio, poniendo en alza los valores y la cultura vitivinícola del mismo<sup>41</sup>. Tiene su origen en el año 2001, cuando las Administraciones Públicas (Secretaría General de Turismo) y ACEVIN iniciaron juntos el “camino” de una colaboración público-privada. Al comienzo, tan sólo existían 6 destinos enoturísticos, sin embargo, actualmente, este Club cuenta con 26 Rutas del Vino (entre las que se encuentra la del Bierzo), certificadas e integradas en la marca Rutas del Vino de España ( V.Figura 2.22).

---

<sup>41</sup> Información disponible en: <http://www.acevin.es/index.asp?iden=4&proye=1> (Fecha de consulta 05/02/2018)

Figura 2.22: Mapa Rutas del Vino de España



Fuente: [http://www.acevin.es/imagenes\\_generales/mapa2016g.jpg](http://www.acevin.es/imagenes_generales/mapa2016g.jpg) (Fecha de consulta: 05/02/2018)

### 2.2.3.1 Ubicación, extensión y recursos turísticos

En primer lugar, se realizará una breve descripción de las localidades que pertenecen a esta ruta a su paso por la Ruta Jacobea, con sus principales recursos turísticos, para continuar, en el próximo epígrafe, con las actividades enoturísticas y complementarias que se realizan en cada una de ellas.

Esta Ruta incluye a las siguientes localidades de la provincia de León: **Astorga**, **Castrillo de los Polvazares**, **Ponferrada**, **Villafranca**, **Cacabelos** y **Las Médulas**. A pesar de que tanto **Astorga** como **Castrillo** no son pertenecientes a la comarca del Bierzo, se han incluido debido a su interés enológico y patrimonial.

Es obligatorio hacer una reseña, además, al Camino de Santiago, ya que por estas tierras discurre el mismo lugar de paso para peregrinos llegados de todo el mundo, quienes tienen como objetivo llegar a la tumba del Apóstol Santiago, ubicado en la catedral de Santiago de Compostela (Galicia), como es sobradamente conocido.

Se comenzará por **Villafranca del Bierzo**, ya que es uno de los municipios principales de la D.O Bierzo. El Camino de Santiago se abre paso sobre esta localidad y así lo demuestran diferentes edificaciones y recursos culturales como por ejemplo la Iglesia de Santiago (V. Figura 2.24) <sup>42</sup>, templo románico donde en épocas pasadas los peregrinos

<sup>42</sup> Información y figura 2.23 y 2.24 disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia\\_de\\_Santiago\\_Ap%C3%B3stol\\_\(Villafranca\\_del\\_Bierzo\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia_de_Santiago_Ap%C3%B3stol_(Villafranca_del_Bierzo)) (Fecha de consulta 05/02/2018)

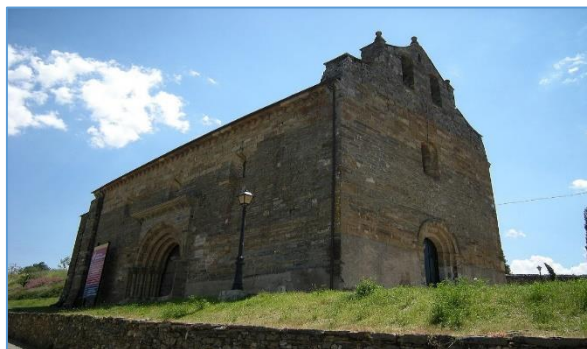
que eran incapaces de continuar, podían ganar aquí el jubileo, tras pasar por la Puerta del Perdón (V. Figura 2.23).

**Figura 2.24: Iglesia de Santiago-Puerta del Perdón**



Fuente: [https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia\\_de\\_Santiago\\_Ap%C3%B3stol\\_\(Villafranca\\_del\\_Bierzo\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia_de_Santiago_Ap%C3%B3stol_(Villafranca_del_Bierzo))  
(Fecha de consulta 05/02/2018)

**Figura 2.23: Iglesia de Santiago**



Fuente: Extraída de:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia\\_de\\_Santiago\\_Ap%C3%B3stol\\_\(Villafranca\\_del\\_Bierzo\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia_de_Santiago_Ap%C3%B3stol_(Villafranca_del_Bierzo))  
(Fecha de consulta: 05/02/2018)

En esta localidad, la página web *Leon ocio* ofrece información sobre la calle de **Ribadeo o del Agua** de obligada visita, ya que antiguamente albergó diversos lagares y actualmente se pueden divisar varios recursos como palacetes y casas señoriales. De

---

## CAPÍTULO 2

especial mención son: el Palacio de Torquemada, el de los Marqueses de Villafranca, la Casa Morisca y la Casa del poeta Enrique Gil y Carrasco <sup>43</sup>.

La localidad de **Cacabelos** se sitúa sobre el Río Cúa, otro de los territorios donde se extiende la Ruta Jacobea. En este municipio es donde vive José Luis Prada Médez, vinculado a estas tierras al poseer las conocidas bodegas “Prada a Tope” donde se realizan vinos con D.O Bierzo. Además, cabe destacar que, la bodega objeto de estudio de caso en nuestro trabajo, (*Bodega Cuatro Pasos*) se sitúa también en esta localidad<sup>44</sup>.

Desde este municipio se pueden realizar visitas a otros lugares donde destacan recursos naturales y culturales turísticos como Las Médulas, antiguas minas excavadas por los romanos y declaradas como Patrimonio De La Humanidad, o el Valle del Silencio, ya citados con anterioridad en este trabajo.

Si se prosigue con **Ponferrada**, es necesario comentar que es la capital de la Comarca del Bierzo y cuenta con numerosos recursos turísticos, entre los que destacan: El Castillo Templario, la Basílica de la Virgen de la Encina, la Torre del Reloj, diversos parques, museos, bodegas y vinacotecas <sup>45</sup>.

De especial mención es, por un lado, Camponaraya, y por otro lado Castroventosa. Ambos son municipios importantes, pues en ellos se pueden divisar la inmensidad de los viñedos. En éste último es donde se originaron dos aspectos muy relevantes, como el nacimiento de la comarca del Bierzo y la creación de la cultura vitivinícola en el mismo. Fuera ya de la propia comarca del Bierzo, se encuentran Astorga y Castrillo de los Polvazares, los cuales, como se ha indicado, se incluyen dentro de la Ruta del Vino del Bierzo.

---

<sup>43</sup>Información disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia\\_de\\_Santiago\\_Ap%C3%B3stol\\_\(Villafranca\\_del\\_Bierzo\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia_de_Santiago_Ap%C3%B3stol_(Villafranca_del_Bierzo)) (Fecha de consulta 05/02/2018)

<sup>44</sup> Información disponible en: <http://www.terranostrum.es/turismo/ruta-del-vino-por-el-bierzo> (Fecha de consulta:05/02/2018)

<sup>45</sup> Información disponible en: <http://www.terranostrum.es/turismo/ruta-del-vino-por-el-bierzo> ( 05/02/2018) y en [http://www.castrillodelospolvazares.net/Arquitectura\\_de\\_la\\_Maragateria](http://www.castrillodelospolvazares.net/Arquitectura_de_la_Maragateria)

Astorga cuenta con su Catedral, museos como el Romano o el de Chocolate, jardines, la Capilla de San Esteban o la Domus del mosaico, entre otros. Para finalizar, Castrillo de los Polvazares es de gran importancia, ya que se encuentra en mitad de dos rutas verdaderamente importantes como el Camino de Santiago y la Ruta de la Plata. Sus principales atractivos turísticos son su gastronomía típica y su arquitectura popular, que conserva las casas construidas en piedra y sus calles empedradas. Destacar, además, que desde el año 1980 se encuentra declarado como Conjunto Histórico-Artístico<sup>46</sup>.

Se percibe en síntesis que los pueblos que se encuentran incluidos en la ruta anteriormente citada presentan una gran riqueza histórica, cultural, artística y gastronómica, ingredientes perfectos para lograr “despertar” a los potenciales turistas un deseo de desplazarse hasta esa comarca.

### 2.2.3.2 Actividades enoturísticas y complementarias

Partiendo del comentario de los municipios por los que atraviesa la Ruta del Vino a su paso por el Camino de Santiago, podemos ya centrarnos en el análisis de las actividades propiamente enoturísticas y complementarias que se ofrecen a lo largo de la misma. Si se piensa en practicar enoturismo, únicamente se vienen a la mente dos actividades: visitar las bodegas y realizar catas de vinos. Siendo cierto, además algunas bodegas de D.O Bierzo han sabido combinarlo con otras actividades culturales y de formas innovadoras, haciendo así más atractivas las mismas.

Un claro ejemplo es el que se presenta a través de su promoción realizada en dos webs: por un lado *Destino Castilla y León* y por otro lado *Dominiodetares.com*.<sup>47</sup> La Bodega *Dominio de Tares* nació en el año 2000 y entre las actividades que realizan, destaca la de catar vinos en un salón acompañado de música de chelo en vivo y la de poder admirar obras de arte dentro de la propia bodega. En las *Bodegas Alberto Ledo*<sup>48</sup>, además de poder disfrutar de visitas guiadas para ver de primera mano la elaboración de sus vinos y de poder realizar degustaciones de los mismos, poseen, de un lado, un Museo Vintage, donde se pueden observar latas y conservas de la marca “Ledo”, la cual lleva el apellido de la familia y del antiguo negocio. Dichas conservas datan de entre el

---

<sup>47</sup> Información disponible en: <http://destinocastillayleon.es/index/enoturismo-en-el-bierzo/https://www.dominiodetares.com/> (Fecha de consulta: 09/02/2018)

<sup>48</sup> Información disponible en: <http://www.albertoledo.com/> y en [www.albertoledo.com/club-barricas-1818.html](http://www.albertoledo.com/club-barricas-1818.html) (Fecha de consulta: 09/02/2018)



## CAPÍTULO 2

año de inicio del negocio (1818) hasta el año 1995. Además, estas bodegas poseen un vino exclusivo, criado en una cava subterránea donde antiguamente elaboraban todas las latas del negocio familiar anteriormente citado. Así pues, este vino único, denominado *Ledo Club de Barricas 1818* se encuentra conservado en unas condiciones excepcionales, con una temperatura y una humedad estable y sin luz. Es así como nació el Club de Barricas 1818, donde se puede participar en una finca propia de estas bodegas, denominada El Cotelero (Villafranca del Bierzo), podas de las cepas, vendimias y selección de las mejores uvas.

Rodeado de viñedos se encuentra el *Palacio de Canedo*, donde se sitúan las Bodegas *Prada a Tope*<sup>49</sup>. Prada fue uno de los máximos precursores de la Denominación de Origen Bierzo. Sus bodegas ofrecen diferentes actividades entre las que destaca la de realizar visitas por diferentes senderos hasta los viñedos y las zonas arboladas, donde se puede admirar la flora y fauna de la zona, con un vehículo de pequeñas dimensiones y respetuoso con el medioambiente, denominado “Carroviñas”.

Si se dejan atrás las actividades enoturísticas desarrolladas en las propias bodegas, se pueden mencionar otro tipo de actividades del mismo tipo pero situadas en diferentes escenarios como por ejemplo visitar, en el municipio de Cacabelos, el Museo del Vino. Dicho museo abrió sus puertas hace 23 años y en su interior alberga una extensa colección de maquinaria antigua relacionada con la elaboración de los vinos, como alambiques, corchadoras, sulfatadoras, etc, todas ellas datan de entre los siglos XIX y XX<sup>50</sup>.

En las Bodegas *Prada a Tope* ofrecen servicios además de alojamiento en el mismo Palacio de Canedo, donde se une el decorado tradicional, de épocas pasadas junto con la tecnología y comodidades de la actualidad, todo ello con vistas a los viñedos de la zona<sup>51</sup>.

Como actividades complementarias, destaca la práctica de un turismo rural, en especial si el turista se aloja en un curioso Gastrohotel llamado “el Tiempo Recobrado” a tan sólo 4 km de la Ruta Jacobea, lo que provoca que muchos peregrinos se alojen en este

---

<sup>49</sup> Información disponible en : <http://www.pradaatope.es/es/prada> (Fecha de consulta:09/02/2018)

<sup>50</sup> Información disponible en: <http://cultura.jcyl.es/web/jcyl/Cultura/es/Plantilla100Directorio/1284293003730/1284293713584/1261039923670/DirectorioPadre> (Fecha de consulta:09/02/2018)

<sup>51</sup> Información disponible en: <http://www.pradaatope.es/es/prada> (Fecha de consulta: 09/02/2018)

lugar durante su paso por la misma. Este tipo de alojamiento se sienta sobre las bases de edificios tradicionales bercianos y de casas de labranzas y se sitúa en un pequeño pueblo denominado Villamartín de la Abadía. Además de ofrecer alojamiento, proporciona al cliente diversas actividades como: Visitas guiadas a Villafranca del Bierzo, al Monasterio de Carracedo, rutas por el Valle del Silencio o visitas a las bodegas de la zona. Cabe la posibilidad, también, de realizar degustaciones elaboradas a partir de la cocina tradicional berciana unidas a la presentación y técnicas de vanguardia <sup>52</sup>.

Si se hace referencia a los datos recogidos en el presente epígrafe y en el anterior, se deduce que en la comarca del Bierzo, además de practicar el turismo enológico por enoturismo, éste territorio ofrece una amplia gama de actividades complementarias y de otros tipos de turismo para su práctica. Bien se puede realizar turismo rural, alojándonos en sus diferentes casas rurales, como turismo cultural, visitando los municipios y sus principales atractivos turísticos; Pasando por el turismo de naturaleza, admirando Las Médulas o el Valle de los Ancares hasta llegar a un turismo de aventura, donde se ofrece también una gran variedad de actividades como rutas en bicicletas, escalada, kayak, rutas a caballo, paintball, etc.<sup>53</sup>. Mención especial posee el Camino de Santiago, a su paso por la comarca del Bierzo, donde se incluyen los tres tipos de turismo que suscita esta ruta: turismo religioso, turismo cultural y turismo de naturaleza.

Se observan pues, dos aspectos fundamentales que nos llevan a concluir este epígrafe: de un lado el carácter innovador que presentan todas las actividades enoturísticas de las bodegas acogidas a la D.O Bierzo, de otro lado la amplia gama de actividades complementarias que se pueden practicar en la zona, además de las enoturísticas propiamente dichas.

---

<sup>52</sup> Información disponible en: <http://eltiemporecobrado.com/gastronomia-tradicional-evolucionada/> (Fecha de consulta: 09/02/2018)

<sup>53</sup> Información disponible en: <http://bierzonatura.com/> (Fecha de consulta: 09/02/2018)

### 2.3. Gastronomía local: Platos típicos de la Comarca

La gastronomía berciana podemos definirla como una “abundante y variada”, de acuerdo con la web *El Bierzo Rural*<sup>54</sup>.

Si ahondamos en ella, son una gran variedad de alimentos cuya calidad se encuentra bajo diferentes sellos que certifican la calidad de la misma<sup>55</sup>.

El primero de todos es el sello de I.G.P (Indicación Geográfica Protegida). Bajo dicho sello, se encuentran el Pimiento Asado y el Botillo del Bierzo. Del Pimiento Asado se debe destacar que las condiciones meteorológicas de la comarca influyen en la calidad del mismo<sup>56</sup>. Algunos de los factores principales que hacen posible el cultivo del pimiento en la zona son sus temperaturas estables durante todo el año, además de las condiciones de sus tierras, entre otros. Así pues, los pimientos que son seleccionados por el Consejo Regulador, experimentan un gran control de la calidad, donde se estudian desde los terrenos, hasta el tipo y el momento ideal para la recolección, que es manual.

Los municipios bercianos donde se cultiva el pimiento son los siguientes: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

Con respecto al Botillo, este producto es un tipo de embutido que se ha ido transmitiendo de generación en generación. El Consejo Regulador, tras numerosos controles, es quien va a revisar y garantizar la calidad del mismo. El Botillo con IGP debe ir provisto de una etiqueta numerada que lo diferencie del resto<sup>57</sup>.

Otro de los sellos de calidad de los que goza la gastronomía berciana son las Marcas de Garantía, y bajo la misma se encuentran tres alimentos: la Pera de Conferencia, cuya

---

<sup>54</sup> Información disponible en: <http://www.elbierzorural.es/gastronomia.html> (Fecha de consulta: 09/02/2018)

<sup>55</sup> Información disponible en : <http://turismodelbierzo.es/esasi.html#gastronomia> ( Fecha de consulta 12/02/2018) y <http://www.pimientoasadodelbierzo.es/>

<sup>56</sup> Información disponible en: [http://www.directodelcampo.com/desctags/Pimiento\\_Asado\\_del\\_Bierzo](http://www.directodelcampo.com/desctags/Pimiento_Asado_del_Bierzo) y en <http://turismodelbierzo.es/esasi.html> (Fecha de consulta 09/02/2018)

<sup>57</sup> Información disponible en: <http://www.botillodelbierzo.es/> (Fecha de consulta 09/02/2018)

zona de cultivo se extiende sobre toda la comarca del Bierzo<sup>58</sup>; Las Castañas que, gracias a la calidad de sus castaños han podido acogerse a este sello de calidad. Dichos árboles, se encuentran entre los mejores de nuestro país y su cultivo se extiende, al igual que las peras de conferencia, por toda la comarca berciana; Finalmente, las Cerezas, cuya zona de cultivo también se encuentra a lo largo de toda la comarca.

Un ejemplo es el Valle de Oza <sup>59</sup>. Estos tres alimentos deberán ser identificados bajo etiquetas numeradas y diferenciadas.

Otro de los alimentos también presentes en la gastronomía berciana es la Manzana Reineta, amparada bajo el sello de Denominación de Origen, al igual que los vinos bercianos, cuyo análisis se está realizando a lo largo de todo este trabajo. Este tipo de Manzana también se debe identificar con una etiqueta y envasado bajo el sello de D.O. Por último pero no por ello menos relevante, se debe realizar un breve comentario sobre los vinos con D.O Bierzo, los cuales también se integran en la dieta y gastronomía de la comarca.

En definitiva, se observa que la gastronomía típica del Bierzo es rica y variada, con alimentos saludables y de calidad, lo cual puede ser motivo de atracción para el visitante.

### **2.3.1 León como Capital Gastronómica 2018**

Al hilo de este trabajo resulta oportuno hacer referencia al hecho de que durante todo este año 2018, León va a ser la sede de la Capital Española Gastronómica. Huelva, anfitrión del año pasado, ha pasado el testigo a la provincia leonesa y es que, según una noticia extraída el pasado mes de enero en el diario “*EL PAÍS*”<sup>60</sup>, tanto Administraciones como el sector de hostelería y comercio de la provincia han unido sus fuerzas para que el proyecto tuviera éxito. Existe una amplia gama de propuestas, donde establecimientos y productores se han vinculado a través de un slogan: “*León, Manjar de Reyes*” Así pues, los productos más representativos de la provincia de León podrán

---

<sup>58</sup>Información disponible en: <http://frutasdecalidaddelbierzo.es/> y <http://www.peraconferenciadelbierzo.es/presentacion/> (Fecha de consulta 09/02/2018)

<sup>59</sup> Información disponible en: <http://cerezadelbierzo.org/el-bierzo/>

<sup>60</sup> Información disponible en: Noticia extraída del diario *EL PAÍS* [https://politica.elpais.com/politica/2018/01/18/diario\\_de\\_espana/1516276249\\_286144.html](https://politica.elpais.com/politica/2018/01/18/diario_de_espana/1516276249_286144.html) (Fecha de consulta 12/02/018)

## CAPÍTULO 2

ser disfrutados en bares y restaurantes, por todo aquel que se desplace hasta la zona, destacando los siguientes productos:

- Vinos D.O Bierzo
- Cecina
- Morcilla
- Cocido maragato o montañés
- Quesos
- Pimientos Asados

La sede se encuentra en un edificio en León capital, más concretamente en su *afamado* Barrio Húmedo, centro neurálgico de bares y restaurantes, denominado la Casa de Las Carnicerías, donde tendrán lugar presentaciones e información de los actos que se vayan realizando durante el presente año.

El objetivo que se pretende alcanzar con este título, organizado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET), es incrementar el turismo mediante la gastronomía.

Desde que en el año 2012 se crease dicho título, muchas han sido las capitales de provincia a lo largo de toda España quienes han gozado del mismo, siendo Logroño la primera, secundada por Burgos, Vitoria, Toledo y Huelva, ésta última en el año 2017. Se prevé que Almería lo sea en 2019.

El acto donde León comenzó a disfrutar de dicho título se desarrolló en la Feria Internacional de Turismo celebrada en Madrid el pasado mes de enero, muy positivo de cara a la promoción turística de la ciudad. Además, se ha creado una mascota, llamada “*Manjarín*” y que viene provista de una corona, sujetando con los brazos una cuchara y un plato. Esta mascota es la encargada de promocionar durante todo el año la ciudad leonesa (V. Figura 2.25).

**Figura 2.25: Ilustración de la mascota “Manjarín”**



Fuente: <http://www.ileon.com/actualidad/081844/manjarin-la-mascota-de-leon-capital-gastronomica-carne-de-meme> ( Fecha de consulta: 13/03/2018)

Una vez realizado, en primer lugar el análisis de la comarca berciana, con sus principales aspectos geográficos (localización, clima, accesibilidad) y humanos ( población, etc), se ha procedido al estudio de la D.O Bierzo, atendiendo a diversos aspectos como: sus características, uvas y zonas productivas y los municipios acogidos a dicha D.O con sus respectivos recursos turísticos, para finalizar con las actividades tanto enoturísticas como complementarias que ofrecen y la gastronomía típica de la zona. De este modo, se puede dar paso al estudio del último capítulo de nuestro trabajo, dedicado a la *Bodega Cuatro Pasos* y su curioso vínculo con el Oso Pardo. En los próximos epígrafes se observan factores como la localización de dicha bodega, los tipos de vinos que realiza o los premios que han recibido cada uno de ellos, para más tarde, culmina, de un lado con las iniciativas que llevan a cabo con el objetivo de proteger al Oso Pardo, suponiendo un hecho sin precedentes en el panorama vinícola español y de otro, dar respuesta a ciertas cuestiones realizadas mediante una entrevista personal al personal de la bodega.

# CAPÍTULO 3

## Estudio de caso: *Bodega Cuatro Pasos* y su vínculo con el Oso Pardo



Logotipo de la bodega *Cuatro Pasos*





### 3.1 Orígenes e historia de la bodega

La bodega objeto de estudio se sitúa en la localidad de Cacabelos, sede de la D.O Bierzo y se crea sobre las bases de un caserón del siglo XVIII, destinado también durante épocas pasadas a la elaboración del vino. A pesar de encontrarse en estado de abandono durante años, en el año 2003 fue reformada, abriendo sus puertas la Bodega *Cuatro Pasos*<sup>61</sup>. (V. Figuras 3.1 y 3.2)

Resulta oportuno hacer una breve reseña sobre su nombre. Según un post del mes de Mayo de 2017 en la web de la emisora de radio *Cadena Ser*<sup>62</sup>, en el que entrevistan a la directora de esta bodega, se explica a los oyentes que en uno de sus viñedos, uno de sus viticultores encontró cuatro huellas de oso, animal muy difícil de ver, lo que explicaría el nombre de la misma.

**Figura 3.1: Exterior de la bodega *Cuatro Pasos***



Fuente: [http://www.buscabierzo.com/fic/e/90/fotos/bodegas-cuatro-pasos\\_403.jpg](http://www.buscabierzo.com/fic/e/90/fotos/bodegas-cuatro-pasos_403.jpg) (Fecha de consulta 18/04/2018)

---

<sup>61</sup> Información disponible en: <http://www.recetum.com/vinos/bodega-cuatro-pasos/>

(Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>62</sup> Extraído de: [http://cadenaser.com/emisora/2017/05/09/radio\\_bierzo/1494327683\\_613890.html](http://cadenaser.com/emisora/2017/05/09/radio_bierzo/1494327683_613890.html) (Fecha de consulta: 13/02/2018)

**Figura 3.2: Interior de la bodega**



Fuente: [http://www.buscabierzo.com/fic/e/90/fotos/bodegas-cuatro-pasos\\_404.jpg](http://www.buscabierzo.com/fic/e/90/fotos/bodegas-cuatro-pasos_404.jpg)

(Fecha de consulta: 18/04/2018)

### **3.2 Localización de *Bodega Cuatro Pasos***

Como se ha comentado anteriormente, la bodega se sitúa en la localidad de Cacabelos, municipio que cuenta con más de 5.000 habitantes, según la web y que incluye varios núcleos de población como Pieros, San Clemente o Arborbuena, entre otros. Cacabelos alberga varios recursos turísticos que se comentan en el siguiente epígrafe<sup>63</sup>.

#### **3.2.1 Recursos turísticos de la zona**

El más destacado es el **Museo del Vino**, ya que como se ha comentado con anterioridad en el capítulo 2 de este trabajo, en su interior se encuentran numerosas máquinas y piezas para elaborar vino. Algunos elementos relevantes son: máquinas sulfatadoras, alambiques, tijeras para podar las vides, garrafas, etc. Todos ellos datan de entre los siglos XIX y XX.

Otros museos de interés son, en primer lugar, el **Museo Arqueológico**, ubicado en una bodega del siglo XIX.

---

<sup>63</sup> Información disponible en: <http://www.cacabelos.org/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

Sus espacios, actualmente, se destinan a salas de exposiciones, almacenes, biblioteca, etc. Entre los elementos que se pueden encontrar destacan herramientas y restos de los pueblos romanos como bronceos o cerámicas entre otros<sup>64</sup>.

Siguiendo el argumento museístico, destacamos otro, como es el **Museo Parroquial**, que alberga en su interior obras de arte datadas en el siglo XVIII.

Si analizamos los monumentos más destacables en este municipio se encuentran los siguientes<sup>65</sup> :

- Numerosas casas de estilos románico y barroco.
- Varias Iglesias como la de San Juan en el núcleo de Arborbuena, datada en el siglo XVII y de estilo barroco, o las de Pieros o Quilos, ambas de estilo renacentista.
- El Puente de los Peregrinos, del siglo XVIII y de estilo barroco.
- El Santuario de las Angustias, de estilo barroco ( XVIII)

Fuera del municipio de Cacabelos y sus núcleos de población se pueden observar localidades cercanas con recursos turísticos interesantes como por ejemplo la Iglesia de San Esteban en Corullón, de estilo románico, o en el municipio de Carracedo y su Monasterio homónimo, cuyo estilo es románico.

En este sentido, entre Cacabelos y Villafranca del Bierzo se encuentra el yacimiento arqueológico “Castro Ventosa”, antiguo campamento prerromano donde existen vestigios de la Edad del Bronce y del Hierro.

Existe otro yacimiento dentro de Cacabelos. Se trata de un antiguo campamento romano, declarado BIC (Bien de Interés Cultural), denominado *Berdigum Flavium*, centro político y administrativo de las explotaciones de las Médulas en el pasado<sup>66</sup>.

Finalmente, es relevante mencionar el Camino de Santiago, ya que por esta localidad dicha ruta se abre paso.

---

<sup>64</sup> Información disponible en: <https://www.diariodelviajero.com/espana/yacimientos-arqueologicos-y-museo-arqueologico-de-cacabelos-en-castilla-y-leon> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>65</sup> Información disponible en: <http://www.spainviajes.com/que-ver-en-leon/cacabelos> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>66</sup> Información disponible en: [http://www.arteguias.com/romano\\_bierzo.htm](http://www.arteguias.com/romano_bierzo.htm) (Fecha de consulta: 13/02/2018)

### 3.3 Actividades enoturísticas

Cacabelos es la sede de la D.O Bierzo, además cuenta con el citado Museo del Vino, donde se pueden realizar visitas guiadas.

Sus bodegas visitables son<sup>67</sup> :

- *Bodegas Martín Códax*
- *Bodegas y Viñedos Bergidenses ( S.A.T)*
- *Bodegas Luna Beberide*
- *Vinos del Bierzo (cooperativa)*
- *Bodegas Ribas del Cúa*

Destacando las actividades de algunas de ellas, se pueden mencionar las bodegas *Ribas del Cúa*, cuya oferta enoturística es amplia y variada, con actividades como: visitas guiadas a las fincas donde se cultiva la vid, explicaciones dentro de las instalaciones y una cata detallada de tres de sus vinos. Disponen además, de una tienda dentro de la bodega donde se pueden adquirir los vinos que producen<sup>68</sup>.

Hay que referenciar las bodegas *Martín Códax*, ya que nuestra bodega objeto de estudio (*Cuatro Pasos*) pertenece a la misma (nacida en 1986 en Pontevedra, con la D.O Rías Baixas). Más tarde se embarcaría en otro proyecto, comercializando el vino marca *Cuatro Pasos*, elaborado en el municipio berciano de Cacabelos, con D.O Bierzo<sup>69</sup>. Con respecto a sus actividades enoturísticas, se debe mencionar que además de las más comunes, como pueden ser las degustaciones de sus vinos más emblemáticos o las visitas guiadas, existe una muy original, consistente en una visita a sus viñedos e instalaciones, donde a su vez se encuentra el hábitat natural del oso<sup>70</sup>.

---

<sup>67</sup> Información disponible en: <http://www.terranostrum.es/enoturismo/d.o.-bierzo/leon/el-bierzo-y-los-ancares/cacabelos/bodegas-en-cacabelos-d-o-bierzo> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>68</sup> Información disponible en: <http://www.ribasdelcua.com/enoturismo/index.html> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>69</sup> Información disponible en: <http://www.martincodax.com/es/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>70</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/event/experiencia-cuatro-pasos-el-habitat-del-oso/> ( Fecha de consulta: 13/02/2018)

### 3.4 El vino

En nuestra bodega se elaboran varios tipos de vinos, algunos de ellos con menciones especiales y premios a nivel internacional, que se analizarán en el siguiente epígrafe.

#### 3.4.1 Variedades y características

La Bodega *Cuatro Pasos* elabora, bajo el slogan “el vino del oso”, diferentes vinos como los que se describen a continuación. El tipo de uva que reina es la *Mencía*, que da lugar a diversos vinos tintos<sup>71</sup>:

- **Cuatro Pasos Mencía**, es un vino tinto elaborado gracias a los viñedos de alrededor 60 años de antigüedad situados en las laderas del Bierzo. Fermenta en recipientes de acero inoxidable y su temperatura es controlada. Es de crianza muy corta (2 a 3 meses) y se realiza en barrica de roble francés y americano<sup>72</sup>.
- **Cuatro Pasos Rosado**, natural del valle berciano, entre Otero y Villadecanes. En un primer momento, se procede a una prefermentación de entre unas 12 y 14 horas para ser elaborado en depósitos de acero inoxidable. No existe crianza en dicho vino<sup>73</sup>.
- **Cuatro Pasos Black**, es un vino tinto de 8 meses de crianza en barrica de roble francés y americano. Se elabora a través de uvas procedentes de cepas de más de 80 años de antigüedad, ubicados en las laderas bercianas<sup>74</sup>.
- **Pizarras de Otero**, hace honor a sus orígenes, situados en Otero, tierra de pizarras y minerales. Se destaca su vendimia, la cual es manual.

Posteriormente pasan a las mesas donde se llevan a cabo los procesos de selección, maceración prefermentativa y maceración al final del mismo<sup>75</sup>.

---

<sup>71</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-vino/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>72</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-CUATROPASOS-MENCIA.pdf> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>73</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-CUATROPASOS-ROSADO.pdf> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>74</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-CUATROPASOS-BLACK.pdf> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>75</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-PIZARRAS-OTERO.pdf> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

- **Martín Sarmiento**, elaborado seleccionando las mejores uvas *Mencía*, originales de cepas con más de 100 años en viñedos situados en las montañas del Bierzo. Es un vino cuya primera crianza es de 12 meses en barrica de roble francés para posteriormente proceder a una segunda 24 meses más en botellas; Es decir, en total su crianza es de 3 años<sup>76</sup>.

### 3.4.2 Reconocimiento internacional y premios

En el presente epígrafe se van a enumerar uno a uno los premios que han recibido los vinos de la bodega, comenzando los otorgados a **Cuatro Pasos Mencía por añadas**:

- **AÑADA 2012**, consiguió 90 puntos en la Guía Peñín, guía española dedicada a los vinos que lleva en activo desde los años 80. Esta guía utiliza un sistema de puntuaciones desde el número 50 hasta el 100. El vino que se está estudiando obtuvo 90 puntos. Así pues, se refiere a que se trata de un “vino con valores similares a los excepcionales pero con menor intensidad y matices”, según la página web *Wine to you*<sup>77</sup>, fue también seleccionado de entre los Mejores Vinos Tintos de 1º y 2º año 2015 por la Asociación Española de Escritores y Periodistas del Vino (AEPEV).

Otros de los premios otorgados a este vino fue, de un lado conseguir la Medalla Gran Oro en el Concurso *Mono Vino* (2015). Este concurso es excepcional ya que es el único que se celebra en España dedicados a los vinos monovarietales; De otro lado, conseguir el Premio Rubí en el Concurso *Vino y Mujer* 2015.

Este evento es de gran importancia ya que además de ser una cata a ciegas de vinos españoles y del resto del mundo, en él la mujer juega un papel muy importante, desde la elaboración hasta la producción del vino, pasando por su comercialización<sup>78</sup>.

---

<sup>76</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/wp-content/uploads/2017/02/FICHA-CATA-MART%C3%8DN-SARMIENTO-2011.pdf> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>77</sup> Información disponible en: <http://noticias.winetoyou.es/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>78</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-vino/>, <http://www.amigastronomicas.com/2015/04/03/los-premios-vino-y-mujer-ya-tienen-resultados-de-2015> y

- **AÑADA 2013**

Se le otorgaron dos premios: Medalla de Oro en el Concurso *Mono Vino* 2016 y Bacchus de plata en el *Concurso Bacchus* 2016<sup>79</sup>. Éste último de especial relevancia debido a que, en la actualidad, el único concurso de vinos en España de carácter internacional perteneciente a VINO FED (Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Licores). De esta forma, dicha federación consigue aunar los concursos más relevantes a nivel mundial. A esto debemos añadir que también está reconocido por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) y por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente<sup>80</sup>.

El segundo de los vinos que ha recibido premios es el **Cuatro Pasos Rosado**, de la añada 2014, obteniendo la Medalla de Plata en la *International Wine Guide* 2015, donde productores y bodegas de los principales países del mundo se dan cita cada año<sup>81</sup>. Según su web oficial, algunos de los objetivos que se pretenden alcanzar con este concurso son<sup>82</sup>:

- “Informar a los consumidores y profesionales internacionales del vino sobre la calidad de los vinos premiados, ayudando a la difusión y comunicación de los mismos”
- “Aportar un mensaje de orientación al 80% de los consumidores que esperan referencias internacionales sobre el vino”
- “Potenciar la producción y elaboración de vinos de calidad”

---

en <http://www.amigastronomicas.com/wp-content/uploads/2015/04/medallero-premios-vino-y-mujer-2015.pdf> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>79</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-vino/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>80</sup> Información disponible en: <http://www.uec.es/bacchus/index.php/es/concurso> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>81</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-vino/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>82</sup> Información disponible en: [http://www.internationalwineguide.net/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1&Itemid=129](http://www.internationalwineguide.net/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=129) (Fecha de consulta: 13/02/2018)

## CAPÍTULO 3

El vino **Cuatro Pasos Black** también ha obtenido numerosos e importantes premios como<sup>83</sup>:

- **AÑADA 2011**

Obtuvo 92 puntos en la Guía Peñín, otros 90 en Guía Gourmets 2015 y en el año 2014 consiguió la Medalla de Oro en la *International Wine Guide*.

- **AÑADA 2012**

Consiguió el Premio Diamante en el Concurso *Vino y Mujer* (2016). El penúltimo vino, denominado **Pizarras Otero** se alzó con 4 premios importantes, entre ellos se encuentran<sup>84</sup>:

- **AÑADA 2014**

Por un lado sumó un total de 90 puntos en la Guía Peñín, y por otro lado lograría ser el Mejor Vino Tinto Joven en *Champions Wine*, el cual es un concurso a nivel nacional donde se mide la calidad de los vinos elaborados en España.

- **AÑADA 2015**

En primer lugar obtuvo la Medalla de Bronce en el Concurso *Decanter* (2016) y finalmente se apoderó de la Medalla de Oro en el Concurso *Mono Vino*, también celebrado en el año 2016.

Con respecto al último vino, el más especial de todos, ya que nace en plena montaña berciana, denominado Martín Sarmiento, fue premiado por la añada 2011 en el Concurso CIVAS, celebrado el pasado año. Así pues, obtuvo 95 puntos<sup>85</sup>.

Una vez realizado el análisis de los vinos que han recibido premios a nivel nacional y algunos a nivel internacional, es momento de mencionar el reconocimiento internacional que tienen algunos de ellos como por ejemplo: *Cuatro Pasos 2015* y *Pizarras de Otero 2014*, ambos han recibido las medallas de plata y bronce en dos

---

<sup>83</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-vino/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>84</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-vino/> (Fecha de consulta: 13/02/2018)

<sup>85</sup> Información disponible en: <http://guiaakatavino.com/concurso-civas/97-vinos-medalla-gran-oro-civas-2017> (Fecha de consulta: 13/02/2018)



concursos de relevancia internacional. Uno de ellos es el *Decanter Word Wine Awards*. El otro es el *International Wine Challenge*.

Haciendo una pequeña conclusión sobre el presente epígrafe, se puede observar el éxito de estos vinos, no sólo a nivel nacional sino también a nivel internacional. De este modo, se debe valorar la calidad existente detrás de estos vinos, y es que las tierras bercianas destinadas a la producción vitivinícola y sus cepas, unido a las características climatológicas de las que goza esta comarca, llevan a que la D.O Bierzo se sitúe en lo más alto, con reconocimientos de carácter internacional.

### **3.5 ¿Qué vínculo une al vino y al oso?**

Para dar respuesta a esta pregunta, se debe remontar hasta los orígenes de nuestra bodega y es que, como se ha explicado anteriormente, en uno de sus viñedos situados en las montañas, curiosamente, descubrieron cuatro huellas de oso, las mismas que inspiraron al nombre de la bodega y de sus vinos. Todo lo anterior unido a que el oso pardo es una de las especies que actualmente se encuentra en peligro de extinción y sobre todo en la zona del Bierzo<sup>86</sup>, donde actualmente cuentan con tan sólo 3 hembras, propiciaron la colaboración conjunta de esta bodega con FAPAS (Fondo para la Protección de Animales Salvajes) desde hace 8 años, cuyos objetivos, entre otros muchos, son el de la preservación de los ecosistemas de montaña cantábricos, al tiempo que facilitan la conservación de su fauna, con especies como el oso pardo, el urogallo o las aves carroñeras a través de medidas que más adelante explicaremos<sup>87</sup>.

#### **3.5.1 Iniciativas sostenibles para la protección del oso**

El oso pardo es una especie autóctona de nuestro país cuya situación es alarmante ya que actualmente se encuentra en peligro de extinción, en especial en el territorio berciano, donde tan sólo existen 3 hembras que se hayan podido registrar. Así pues, nuestra bodega ha llevado a cabo en colaboración con FAPAS un proyecto para la

---

<sup>86</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-compromiso/> ( Fecha de consulta 14/02/2018)

<sup>87</sup> Información disponible en: <https://www.faunia.es/conservacion/fapas> ( Fecha de consulta 14/02/2018)

## CAPÍTULO 3

recuperación de su hábitat a través de varias medidas, entre las que podemos destacar las siguientes<sup>88</sup>:

- La plantación de árboles frutales
- Instalación de colmenas
- Controlar y realizar un seguimiento de la población de osos
- Recuperación de los cortines

La primera medida es la plantación de **árboles frutales**, que cumplen una doble función; por un lado sirven de alimento para el oso, y por otro, ayudan a atrapar CO<sub>2</sub> de la atmósfera. Las especies elegidas han sido los cerezos y los castaños, ya que ambos ofrecen alimento para el animal tanto en otoño como en primavera, momentos en los que es muy necesaria la ingesta de vitaminas y grasas.

Con respecto a la instalación de **colmenas**, es significativo señalar que son experimentales y no tradicionales, diferenciándose de ellas en que el oso puede separar la miel del interior sin dañar o deteriorar ni a la colmena ni a las abejas, lo cual es importante ya que éstas últimas pueden proseguir polinizando sin riesgos.

Varias actividades como la de realizar fotos periódicamente, identificar genéticamente o hacer recorridos por los diferentes territorios donde habitan los osos, permiten realizar **controles y seguimientos de la población osuna**.

La última medida que se realiza es la de la **recuperación de los cortines**, que son estructuras romanas, pétreas y circulares cuya función era situarse en las montañas para colocar colmenas en su interior y protegerlas de los osos, ya que éstos no podían acceder a su interior. Desafortunadamente, esta práctica ha ido cayendo en desuso con el paso de los años. Sin embargo, se ha decidido proceder a la recuperación de los mismos para realizar una repoblación de abejas, las cuales han ido cayendo enfermas debido a la penetración de otras especies americanas y es que las abejas son de gran importancia ya que realizan una labor polinizadora de las plantas, así pues, provocan

---

<sup>88</sup> Información disponible en: <http://www.cuatropasos.es/el-compromiso/#1467285609320-1e3bb66a-8aca> ( Fecha de consulta: 15/02/2018)

que los árboles frutales se prolonguen naturalmente, ofreciendo alimento, por consiguiente, para los osos.

Tras haber realizado la búsqueda de información pertinente sobre la bodega y sus iniciativas y acciones colaborativas para la protección del oso pardo, se ha procedido a elaborar una breve entrevista con la bodega “*Cuatro Pasos*” con el objetivo de poder conocer de primera mano ciertos aspectos como por ejemplo el perfil del enoturista que les visita, las actividades que ofrecen o sus estrategias de futuro, además de interpretar todos los datos recabados hasta ahora sobre el actual Capítulo (3) del Trabajo de Fin de Grado.

De esta manera, el enoturista que les visita tiene una serie de características (Fuente: entrevista personal directa *Bodega Cuatro Pasos*):

- La mayor parte de los visitantes de esta bodega viajan en pareja, seguidos de pequeños grupos de amigos (2 a 3 personas) o con niños.
- El rango de edad es muy amplio, desde la veintena hasta los 60 años.
- Actualmente, la mayor parte de los que visitan esta bodega es reserva previa, sin embargo, hace unos años era al contrario: viajaban sin reserva.
- El medio de transporte que utilizan es el vehículo propio.
- El 50% de visitantes que llegan hasta esta bodega es por recomendaciones de familiares o amigos.
- Entre los motivos por los que la visitan no se encuentra el de las acciones colaborativas para proteger al Oso Pardo, a pesar de que cuando en sus visitas guiadas hay niños, sí que preguntan por dicho animal.
- Las actividades que realizan procuran que sean amenas y divertidas. En ellas se incluye desde la cata de vinos y visitas a sus bodegas hasta degustaciones más curiosas maridadas con alimentos relacionados con el Oso Pardo como por ejemplo las castañas o maridajes con bombones y quesos.
- Siempre se encuentran en continua mejora e innovación. De esta forma generan sus ideas, estudian su viabilidad y si el resultado es positivo, en un corto período de tiempo lo llevan a cabo.

### CAPÍTULO 3

- Los enoturistas tienen un alto grado de satisfacción.

Con esta entrevista, podemos ver cómo la mayor parte de las características que tiene un enoturista en general (viajan en pareja, se desplazan en vehículo propio, tienen un alto grado de satisfacción y los motivos por los que se desplazan son para practicar enoturismo en sí mismo) se repiten en los que visitan esta bodega.

# **CONCLUSIONES**



## CONCLUSIONES

Este trabajo se ha elaborado con el propósito de informar acerca del enoturismo en la comarca del Bierzo. Para ello, han sido necesarios establecer ciertos aspectos generales como por ejemplo la revisión de la literatura relacionada con el mismo, sus orígenes, la tipología de vinos existentes, sus bodegas, los recursos turísticos existentes en la zona, etc. Una vez realizado ese análisis, se ha llegado a varias conclusiones:

En primer lugar, como se ha podido observar en la introducción, el enoturismo es una tipología de producto de ocio que ha ido ganando importancia a lo largo de los años, creado como consecuencia de las nuevas necesidades de los turistas, que buscaban poder ser partícipes de aquello que les rodeaba y no ser meros espectadores como hasta la década de los noventa, donde el turismo de sol y playa tenía la hegemonía turística de nuestro país. Relacionado con ello, en estos últimos años está surgiendo una nueva cultura social entre los jóvenes de nuestro país. De este modo son cada vez más los que, motivados por esa nueva cultura, consumen este tipo de vinos, dando lugar a la creación de bodegas emergentes a lo largo de todo el territorio español para cubrir esta nueva necesidad.

La comarca donde se encuentra la D.O El Bierzo está en buenas condiciones en lo que a accesibilidad se refiere y cuenta con el acceso por carretera, ferroviario y aéreo, lo que le hace estar conectada con el resto del país, factor importante a la hora de practicar turismo.

Sin embargo, en lo relativo a la búsqueda de información acerca de ciertos aspectos como los sectores económicos más importantes de la zona se han encontrado limitaciones a la hora de elaborar este trabajo debido a que algunos de los datos se encuentran desfasados en el tiempo. A pesar de ello, en general la información acerca del enoturismo en la comarca se encuentra actualizada y detallada en varios portales web, blogs y redes sociales, también importantes a la hora de hacer llegar la información al turista, el cual se encuentra cada vez más en sintonía con Internet y las redes sociales a la hora de buscar lugar o actividad para realizar cualquier tipo de turismo.

Es obligatorio además, resaltar el número de D.O Castilla y León. Y es que cuenta con un total de 11, entre las que se encuentra la que se estudia durante todo el trabajo: D.O Bierzo, creada en 1989. Dentro de dicha D.O, la uva por excelencia es la *Mencía*, que

## CONCLUSIONES

da lugar a vinos tintos y representa casi el 75% de la producción. Resulta llamativa la innovación y la originalidad de las actividades enoturísticas de las bodegas acogidas a dicha D.O, donde ofrecen diversidad de actividades que van más allá de una típica visita a las mismas, como puede ser la participación en la recogida de las uvas o catas combinadas con música en vivo, lo cual puede ser un gran factor de atracción para los futuros enoturistas que busquen vivir experiencias.

Además de estos factores de atracción, esta comarca y en general toda la provincia de León tiene un *plus* que puede despertar, aún más, el deseo de desplazarse hasta esta zona, ya que durante todo este año León ha sido designada como Capital Gastronómica.

Con respecto a la bodega elegida, se ha escogido la *Bodega Cuatro Pasos* debido a la singularidad que posee, y es que no es una bodega cualquiera. Participa y colabora con una asociación para la protección del Oso Pardo, mamífero autóctono de la Península Ibérica que actualmente se encuentra en peligro de extinción. Por ello llevan a cabo varias acciones para su protección.

Sin embargo, a pesar de esta original y bonita iniciativa, los enoturistas que les visitan no se encuentran motivados por ello, simplemente tienen como motivo fundamental la práctica de un enoturismo en “estado puro”. De este modo y en mi opinión, se debería dar a conocer más este tipo de acciones y concienciar más a la sociedad de esta problemática, ya que cada vez son menos ejemplares de osos autóctonos existentes en nuestro país.

Como ejemplo de estas mejoras a llevar a cabo, podrían ser las ponencias o talleres en colegios e institutos, para concienciar a la sociedad, desde muy temprana edad las consecuencias que tiene el no respetar y cuidar el medioambiente.

En lo que a mí respecta, el enoturismo es una modalidad turística que a pesar de no tener la hegemonía de los tipos de turismo que se practican en España, cuenta con una serie de ventajas que hacen que éste tenga éxito, como por ejemplo:

- (1) El enoturista es un tipo de turista activo que participa y vive experiencias, frente al turista que practica sol y playa, siendo éste último uno pasivo.
- (2) El enoturismo se puede practicar todo el año, a diferencia de otros tipos, como el ya mencionado(sol y playa) o el turismo de nieve, que son estacionales. Esto bien puede propiciar a la desestacionalización de la demanda turística en España.



## CONCLUSIONES

(3) El turismo enológico se puede combinar con otros tipos de turismo como el turismo rural o el cultural.

A pesar de estas ventajas, desde mi punto de vista es necesario seguir insistiendo en ciertos aspectos para conseguir una verdadera y definitiva consolidación del enoturismo, como la de su promoción o divulgación tanto en medios online como en medios offline.

He de comentar, para finalizar, que tras haber realizado el trabajo durante todos estos meses, ha resultado satisfactorio, además me ha servido para poner en práctica todos los aspectos teóricos aprendidos durante la carrera y para conocer, de un lado la comarca del Bierzo, ya que hasta ahora conocía lo general sobre este territorio y aprender todo aquello relacionado con el vino, las uvas, las bodegas y las Denominaciones de Origen. Además, me encuentro mucho más concienciada con el Oso Pardo y sus problemas de extinción. Las *Bodegas Cuatro Pasos* son todo un ejemplo para el enoturismo.

**REFERENCIAS  
BIBLIOGRÁFICAS Y  
RECURSOS  
ELECTRÓNICOS**



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Getz, D. (2000). *Explore Wine Tourism: Management, Development and Destinations*. Cognizant Llc.
- Getz, D. y Brown G. (2006). *Critical Success Factors for Wine Tourism Regions: A Demand Analysis, Tourist management*. Elsevier.
- Hall, C. M.; Sharples, L.; Cambourne, B y Macionis, N. (2000). *Wine tourism around the world*. Oxford, Elsevier.
- López-Guzmán, T.; Rodríguez García, J. y Vieira Rodríguez, Á. (2013). Revisión de la literatura científica sobre enoturismo en España. Cuadernos de Turismo, (32) p. 171-188.

## INFOGRAFÍA (PÁGINAS WEB)

- ACEVIN. Asociación Española de Ciudades del Vino. *Informe sobre el perfil del enoturista* ( entre el segundo semestre de 2016 y el primero de 2017)  
Recuperado el 22/01/2018 de <http://www.acevin.es/>
- Amigastronómicas. Blog personal. Galván, M. (2015) *Los premios vino y mujer ya tienen resultados de 2015*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.amigastronomicas.com/2015/04/03/los-premios-vino-y-mujer-ya-tienen-resultados-de-2015/>
- Amigastronómicas. (2015) *Tabla del concurso vino y mujer 2015*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.amigastronomicas.com/wp-content/uploads/2015/04/medallero-premios-vino-y-mujer-2015.pdf>
- Arte Guías. (2001) *Guía del Románico en el Bierzo y el Camino de Santiago en León*.  
Recuperado el 13/02/2018 de [http://www.arteguias.com/romanico\\_bierzo.htm](http://www.arteguias.com/romanico_bierzo.htm)

- Consejo Comarcal del Bierzo (2018)  
Recuperado el 26/01/2018 de dos fuentes:  
[http://www.ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=2149&language=es&codResi=1&codMenuPN=128&codMenuSN=3037&codMenu=3055](http://www.ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=2149&language=es&codResi=1&codMenuPN=128&codMenuSN=3037&codMenu=3055)  
  
<http://estudiosbercianos.e.telefonica.net/bierzo.html>
- AEE. (2018) Asociación Española de Enoturismo.  
Recuperado el 08/01/2018 de [https://www.xn--enoturismodeespaa-uxb.es/web/text.php?id\\_section=1467](https://www.xn--enoturismodeespaa-uxb.es/web/text.php?id_section=1467)
- *A Fuego Lento* (2002). Magazine gastronómico. *El Bierzo: Suelos, clima y variedades de uva*.  
Recuperado el 25/01/2018 de <http://www.afuegolento.com/articulos/314/el-bierzo-suelos-clima-y-variedades-de-uva>
- Arreglo de Lisboa. (Artículo 2.1).  
Recuperado el 22/01/2018 de <http://www.wipo.int/lisbon/es/about.html>
- Ayuntamiento de Castrillo de Los Polvazares (2018). *Arquitectura de la Maragatería*.  
Recuperado el 05/02/2018 de [http://www.castrillodelospolvazares.net/Arquitectura\\_de\\_la\\_Maragateria](http://www.castrillodelospolvazares.net/Arquitectura_de_la_Maragateria)
- Ayuntamiento de Cacabelos ( 2018). Recuperado el 05/02/2018 de <http://www.cacabelos.org/>
- Berasategui, M ; Hoffman, M. El perfil del enoturista. Enoturismo. Recuperado el 05/02/2018 de <http://www.uhu.es/index.php> ( archivo PDF) .Recuperado el 16/05/2018
- Bierzo Enoturismo. (2018). *El Camino de Santiago. Naturaleza del Bierzo*.  
Recuperado el 09/02/2018 de <http://bierzoenoturismo.com/elcaminodesantiago/>
- Bierzo Natura (2018). Recuperado el 09/02/2018 de <http://bierzonatura.com/>
- Bodega del Abad (2018). Recuperado el 31/01/2018 de <http://www.bodegadelabad.com/content/vi%C3%B1edo>

- Bodegas Alberto Ledo (2018). Recuperado el 09/02/2018 de <http://www.albertoledo.com/>
- Bodegas Cuatro Pasos (2018). Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.cuatropasos.es/>
- Bodegas Cuatro Pasos (2018). *Ficha Cuatro Pasos Mencía*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-CUATROPASOS-MENCIA.pdf>
- Bodega Cuatro Pasos (2018) *Ficha Cuatro Pasos Rosado*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-CUATROPASOS-ROSADO.pdf>
- Bodega Cuatro Pasos (2018). *Ficha Cuatro Pasos Black*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.cuatropasos.es/fichas/Ficha-CUATROPASOS-BLACK.pdf>
- Bodega Cuatro Pasos(2018). *Ficha Cuatro Pasos Martín Sarmiento*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.cuatropasos.es/wp-content/uploads/2017/02/FICHA-CATA-MART%C3%8DN-SARMIENTO-2011.pdf>
- Bodegas Padra a Tope (2018). Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.pradaatope.es/es/bodega>
- Bodegas Martín Códax (2018). Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.martincodax.com/es/>
- Botillo del Bierzo (2018). Recuperado el 12/02/2018 de <http://www.botillodelbierzo.es/>
- Cadena Ser Radio Bierzo (2018). *La satisfacción de ayudar al oso desde el mundo del vino*. Recuperado el 12/02/2018 de [http://cadenaser.com/emisora/2017/05/09/radio\\_bierzo/1494327683\\_613890.html](http://cadenaser.com/emisora/2017/05/09/radio_bierzo/1494327683_613890.html)
- Cereza del Bierzo. (2018). Recuperado el 12/02/2018 de <http://cerezadelbierzo.org/el-bierzo/>
- Consejo Comarcal del Bierzo (2018). Última fecha de consulta: 23/01/2018 de [http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=15&language=es&codResi=1&codMenuPN=1&codMenu=5&layout=p_20_contenedor1.jsp&layout=p_20_contenedor1.jsp)

- Consejo Comarcal del Bierzo (2018). *Municipios de la comarca del Bierzo*. Última fecha de consulta: 23/01/2018 de [http://ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_ldes\\_d4\\_v2.jsp&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp&codbusqueda=2038&codResi=1&language=es&codMenu=5156&codMenuTN=5152&numeroPagina=4](http://ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_ldes_d4_v2.jsp&layout=p_20_contenedor1.jsp&codbusqueda=2038&codResi=1&language=es&codMenu=5156&codMenuTN=5152&numeroPagina=4)
- Consejo Comarcal del Bierzo (2018). *La accesibilidad del Bierzo*. Última fecha de consulta: 26/01/2018 de [http://www.ccbierzo.net/portalBierzo/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d4\\_v2.jsp&codbusqueda=2149&language=es&codResi=1&codMenuPN=128&codMenuSN=3037&codMenu=3055](http://www.ccbierzo.net/portalBierzo/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d4_v2.jsp&codbusqueda=2149&language=es&codResi=1&codMenuPN=128&codMenuSN=3037&codMenu=3055)
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo (2018). Última fecha de consulta: 27/01/2018 de <http://www.crdobierzo.es/>
- Cuatro Gatos Wine Club (2014) Blog. *Mencía: la uva del Noroeste*. Última fecha de consulta: 27/01/2018 de <http://cuatrogatoswineclub.com/mencia-la-uva-del-noroeste/>
- Cultura JCYL. *Museos del Vino del Bierzo*. Última fecha de consulta: 09/02/2018 de <http://cultura.jcyl.es/web/jcyl/Cultura/es/Plantilla100Directorio/1284293003730/1284293713584/1261039923670/DirectorioPadre>
- Vázquez, D. Destino Castilla y León. *Bodegas centenarias de Castilla y León*. Última fecha de consulta: 16/01/2018 de <http://destinocastillayleon.es/index/bodegas-centenarias/>
- Vázquez, D. Destino Castilla y León. Blog personal. *Mapa D.O Castilla y León*. Recuperado el 22/01/2018 de <http://destinocastillayleon.es/index/denominaciones-de-origen-de-castilla-y-leon-i/>
- *Diario de León*. “Bierzo enoturismo potencia el valor del vino como polo de atracción”. M.J.A (2015). Recuperado de: [http://www.diariodeleon.es/noticias/leon/bierzo-enoturismo-potencia-valor-vino-polo-atraccion\\_952927.html](http://www.diariodeleon.es/noticias/leon/bierzo-enoturismo-potencia-valor-vino-polo-atraccion_952927.html) Consultado: 22/01/2018

- Directo del campo. *Pimiento Asado del Bierzo*. (2018). Recuperado el 09/02/2018 de [http://www.directodelcampo.com/desctags/Pimiento\\_Asado\\_del\\_Bierzo](http://www.directodelcampo.com/desctags/Pimiento_Asado_del_Bierzo)
- Diario del Viajero.Blog personal.(2018). *Yacimientos arqueológicos y Museo Arqueológico de Cacabelos, en Castilla y León*. Recuperado el 13/02/2018 de <https://www.diariodelviajero.com/espana/yacimientos-arqueologicos-y-museo-arqueologico-de-cacabelos-en-castilla-y-leon>
- Euroresidentes. (2018). Parques Naturales de León. Recuperado el 25/01/2018 de <https://www.euroresidentes.com/viajes/guias/parques-naturales/parques-naturales-en-leon.htm>
- Enciclopedia. (2018) El Bierzo. Recuperado el 20/02/2018 de [http://enciclopedia.us.es/index.php/El\\_Bierzo\\_\(Le%C3%B3n\)](http://enciclopedia.us.es/index.php/El_Bierzo_(Le%C3%B3n))
- Enoturismo de Castilla y León. (2018).Blog personal. *El río Duero, la columna vertebral de Castilla Y León*. Recuperado el 15/01/2018 de <http://www.enoturismocyl.com/rio-duero-la-columna-vertebral-castilla-leon/>
- Enterwine (2018). *Mencía. Variedades de uvas tintas*. Recuperado el 27/01/2018 de <https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/mencia>
- Estudios Bercianos (2018). Recuperado el 26/01/2018 de <http://estudiosbercianos.e.telefonica.net/bierzo.html>
- El tiempo recobrado ( 2018). Recuperado el 09/02/2018 de <http://eltiemporecobrado.com/el-entorno/actividades/>
- Faunia (2018). *FAPAS*. Recuperado el 14/02/2018 de <https://www.faunia.es/conservacion/programas/fapas>
- Frutas de calidad del Bierzo (2018). Recuperado el 12/01/2018 de <http://frutasdecalidaddelbierzo.es/>
- Guía Repsol online. *Castrillo de los Polvazares*. Recuperado el 05/02/2018 de <https://www.guiarepsol.com/es/turismo/localidades/1021-castrillo-de-los-polvazares/>
- Guía akatavino. *Vinos con medalla de oro CIVAS ( 2017)*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://guiaakatavino.com/concurso-civas/97-vinos-medalla-gran-oro-civas-2017>
- INE. *Instituto Nacional de Estadística. Población de Toreno*. Recuperado el 20/02/2018 de [http://www.ine.es/nomen2/inicio\\_r.do](http://www.ine.es/nomen2/inicio_r.do)
- INE. *Tabla del nº de habitantes de Ponferrada*. Recuperado el 20/02/2018 de <http://www.ine.es/FichasWeb/RegMunicipios.do?fichas=4&inputBusqueda=&comunidades=9003& botonFichas=Ir+a+la+tabla+de+resultados>



- ITACYL DOCUMENTO PDF .*Pliego de condiciones DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO*  
Recuperado el 25/01/2018 de [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/registros/Pliego de Condiciones DOP BIERZO.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/Pliego_de_Condiciones_DOP_BIERZO.pdf)
- International Wine Awards.(2018). Recuperado el 13/02/2018 de [http://www.internationalwineguide.net/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1&Itemid=129](http://www.internationalwineguide.net/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=129)
- La Bodega de Santa Marina. (2017) Blog personal. *Viticultura tradicional o moderna, he aquí la cuestión*. Recuperado el 15/01/2018 de <http://www.labodegadesantamarina.com/m/bodegas-tradicionales-bodegas-modernas/>
- León ocio. *Calle de Ribadeo o del Agua, en Villafranca*. Por “Lala”  
Recuperado el 05/02/2018 de <http://leonocio.es/place/calle-ribadeo-o-del-agua-en-villafranca/>
- Nota de prensa por Macu Llorente (2017). *“El vino blanco vive su mejor momento y experimenta una mayor demanda en España”*. 20 minutos.  
  
Información disponible en <https://www.20minutos.es/noticia/3089276/0/vino-blanco-aumenta-demanda/> el 16/01/2018
- Pera de conferencia del Bierzo. Recuperado el 12/02/2018 de <http://www.peraconferenciadelbierzo.es/presentacion/>
- RAE. Real Academia Española . Definición de Denominación de Origen.  
Recuperado el 08/01/2018 de <http://dle.rae.es/?id=CBq4HT3>
- RAE. ( año) Definición de comarca. Recuperado el 23/01/2018 de <http://dle.rae.es/?id=9t0d6eN>
- Ribas del Cúa. *Enoturismo*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.ribasdelcua.com/enoturismo/index.html>
- Recetum ( 2013). Revista Digital de Enoturismos, vinos y gastronomía. *Bodega Cuatro Pasos*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.recetum.com/vinos/bodega-cuatro-pasos/>
- Saber. Fundación. *Biblioteca Leonesa Digital. El territorio*. Recuperado el 20/02/2018 de <http://www.saber.es/web/biblioteca/libros/provincia-leon/html/territorio.php>

- Sabor Mediterráneo. Revista Digital de Gastronomía Mediterránea. *Zonas vinícolas en España: Consagrados y emergentes*. Recuperado el 16/01/2018 de <http://www.sabormediterraneo.com/vinos/articulos/emergentes.htm>
- Spain viajes *Cacabelos, León*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.spainviajes.com/que-ver-en-leon/cacabelos>
- Terra Nostrum. (2018). *Ruta del vino por El Bierzo* Recuperado el 05/02/2018 de <http://www.terranostrum.es/turismo/ruta-del-vino-por-el-bierzo>
- Terra Nostrum. (2018). *Bodegas en Cacabelos. D.O Bierzo*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.terranostrum.es/enoturismo/d.o.-bierzo/leon/el-bierzo-y-los-ancares/cacabelos/bodegas-en-cacabelos-d-o-bierzo>
- Turismo de León. *Reino de León. El Reflejo de tus sueños. El Bierzo Bajo*. Recuperado el 25/01/2018 de <http://www.turismoreinodeleon.com/comarcas/norte-leones/bierzo-bajo/>
- Turismo de Castilla y León. Portal Oficial de Turismo de la Junta de Castilla y León. *Las Médulas*. Recuperado el 25/01/2018 de <http://www.turismocastillayleon.com/es/rural-naturaleza/espacios-naturales/medulas>
- Turismo del Bierzo. *Situación Geográfica*. Recuperado el 09/02/2018 de <http://turismodelbierzo.es/esasi.html>
- Turismo del Bierzo. *Gastronomía*. Recuperado el 09/02/2018 de <http://turismodelbierzo.es/esasi.html#gastronomia>
- UEC. Unión Española de Catadores. (2015). *Concurso Bacchus*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://www.uec.es/bacchus/index.php/es/concurso>
- Sande, J. Tierra del Bierzo.(2017). *Pérdida de población en el Bierzo* Recuperado el 25/01/2018 de <https://www.tierrabierzo.com/2017/01/20/perdida-de-poblacion-en-el-bierzo/>
- Verema. Blog.(2015). *Zonas emergentes de vino blanco en España y en Portugal*. Recuperado el 16/01/2018 de <https://www.verema.com/blog/verema/1309928-zonas-emergentes-vino-blanco-espana-portugal>
- García, V .Blog (2015) *¿Qué secreto esconde la Garnacha Tintorera en su interior?*

Recuperado el 30/01/2018 de <http://www.vicentegandiaboutique.com/blog/que-secreto-guarda-la-garnacha-tintorera-en-su-interior/>

- Vinetur. Revista Digital del vino.(2016) ¿ *Qué diferencia hay entre una D.O y una D.O Calificada?*

Recuperado el 08/01/2018 de <https://www.vinetur.com/2014120317598/que-diferencia-hay-entre-una-do-y-una-docalificada.html>

- Vinetur .*Consejo Regulador*. Recuperado el 8/01/2018 de [www.vinetur.com](http://www.vinetur.com)
- Vinos Cutanda.. *Características de la uva Godello*. Recuperado el 30/01/2018 de <https://www.vinoscutanda.com/blog/caracteristicas-de-la-uva-godello/>
- Vinos diferentes. *Cuatro Pasos, la bodega del oso*. Recuperado el 05/04/2018 de <https://vinosdiferentes.com/cuatro-pasos-la-bodega-del-oso/>
- Wine route of Spain.*Ruta del vino de España*. Recuperado el 05/02/2018 de <https://www.wineroutesofspain.com/ver/2604/Ruta-del-vino-de-El-Bierzo.html>
- Wine to you. *La Guía Peñín:claves para entender las puntuaciones*. Recuperado el 13/02/2018 de <http://noticias.winetoyou.es/guia-penin-claves-para-entender-las-puntuaciones/>

