



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA COMUNICACIÓN

Grado Turismo

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**Enoturismo en la D.O Ribera del Duero. Estudio de caso:
Bodegas y Viñedos Pradorey**

Presentado por Lara María Amate García

Tutelado por Esther Gil

Segovia, Junio 2019

AGRADECIMIENTOS

A mi tutora Esther Gil por sus consejos, ánimos y la confianza depositada en mí desde el primer momento. Al Departamento de Enoturismo de Bodegas y Viñedos Pradorey por la formación recibida a lo largo de estos meses y por la ayuda prestada. A mis amigas por acompañarme en los buenos momentos pero sobre todo en los malos. Especial agradecimiento a mi familia por creer en mí y apoyarme de manera incondicional.

Muchas gracias de corazón.



INTRODUCCIÓN6

CAPÍTULO 1

Marco teórico del Enoturismo

1.1	Conceptuación de enoturismo.....	12
1.1.1	Definición de enoturista.....	13
1.2	¿Qué es una Denominación de Origen?.....	16
1.3	Las Rutas del Vino.....	19

CAPÍTULO 2

Marco territorial de la comarca

2.1.	La comarca Ribera del Duero y su denominación	22
2.1.1.	Características de la Denominación de Origen	22
2.1.1.1	Situación geográfica y climatología	24
2.1.1.2	Tipos de uva y vinos.....	25
2.2	Historia y distribución del viñedo	27

CAPÍTULO 3

Rutas del Vino

3.1 Rutas del vino en España.....	32
3.1.1 Análisis de visitantes a museos y bodegas en las rutas del vino España	34
3.1.2 Rutas del Vino en Castilla y León.....	37
3.1.3 Ruta del Vino <i>Ribera del Duero</i>	44

CAPÍTULO 4

Estudio de caso: Bodegas y Viñedos Pradorey

4.1 Trayectoria de la Bodega.....	52
4.2 El terruño y sus vinos.....	54
4.1 El <i>terroir</i>	54
4.2 Los vinos.....	61
4.3 El buen Alfarero, en busca del origen.....	65
4.4 Oferta enoturística.....	66
4.5 Perfil de la demanda.....	69
CONCLUSIONES	74
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	77

INTRODUCCIÓN

Como es sobradamente conocido, Castilla y León es la Comunidad Autónoma más extensa de toda Europa con un total de 94.000 km². En perspectiva económica, el sector primario ha constituido tradicionalmente su mayor fuente de ingresos, si bien, y debido a los cambios experimentados en las últimas décadas, tanto tecnológicos (introducción de nueva maquinaria agrícola y ganadera, más moderna y competitiva, efectos derivados de la aplicación de la Política Agraria Comunitaria, etc.) como, a nivel socio-demográfico, vinculados a aquéllos en buena medida (intenso éxodo rural, fuerte disminución de la población activa agraria, etc.), ha sufrido una enorme transformación (Méndez R. y Molinero F., (1993); Esta metamorfosis se ha visto reflejada, junto a los aspectos señalados, en una baja densidad poblacional general (27 hab/Km² de media)¹, con concentraciones demográficas en las capitales, regional y provinciales, o en ciertos núcleos dinámicos económicamente, cada vez más terciarizados (Aranda de Duero; Miranda de Duero, Ponferrada, etc.);y en el progresivo deterioro y abandono de muchos de sus municipios afectados por un profundo proceso de despoblación y envejecimiento demográficos.

Desde el punto de vista agrario, en el último decenio se han producido variaciones en las explotaciones agrícolas pasando de un mayoritario cultivo del cereal al aumento del cultivo de la vid. Así, la extensión dedicada a ésta última supera las 70.000 ha, siendo 22.525 (2017), casi un tercio del total (32,1%) las incluidas dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero (de ahora en adelante D.O Ribera del Duero); Esta extensión en el año 1985 era de tan sólo 6.400² ha (28,41%). Precisamente la entidad del cultivo de la vid, entre otros factores, y el incremento de su superficie en el valle del Duero, dará sentido y justificará la aprobación, en el año 1982 de la D.O Ribera de Duero, dando nombre al sueño de vicultores y bodegueros de la zona que, tras años de explotaciones de carácter

¹Fuente: https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10117070 (último acceso 15/02/2019).

²Información recuperada de: <https://www.riberadelduero.es/comunicacion-promocion/estadisticas/vinedosinscritos> (último acceso 15/02(2019)

familiar o local, demandaron y lograron impulsar la calidad de los caldos de la Ribera del Duero³.

En otro orden, bajo el prisma turístico y coincidiendo en el tiempo con la aprobación de la citada Denominación en España, se produce un progresivo aumento del interés por otras modalidades turísticas distintas a las tradicionales, entre ellas especialmente el turismo de “sol y playa”, abriéndose camino de forma minoritaria pero cada vez más creciente los llamados turismo alternativos, por su condición diferencial respecto al *turismo de masas*, del que el de “sol y playa” constituye el exponente más claro, destacando el progresivo auge del turismo rural y de otras tipologías como el ecoturismo, el turismo activo, y entre ellas, el turismo del vino, también llamado turismo vitivinícola o específicamente enoturismo⁴.

Ante este panorama, en los años 80 algunas bodegas castellano-leonesas reconvirtieron sus instalaciones tratando de aprovechar las nuevas demandas en materia de ocio, ampliando su oferta para ello y empezando a crear las primeras experiencias relacionadas con el mundo del vino, dando forma al enoturismo⁵. Debido al interés por parte de asociaciones y ayuntamientos del territorio y al gran abanico de opciones, en el año 2006 se creó el consorcio Ruta del Vino *Ribera del Duero*. Se trata de la unión de organismos ayuntamientos y empresas de la zona con el objetivo de la promoción. Además estas Rutas forman parte de un plan turístico y promocional más grande, de acuerdo con la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), y promovido por la Secretaría de Estado de Turismo⁶, en aras al impulso, la colaboración y cooperación entre las diferentes

³ Fuente: https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10117070 (último acceso 22/01/2019)

⁴ Fuente: <https://www.verema.com/blog/enoturismo/1151260-enoturismo-esta-auge> (último acceso 21/01/2019)

⁵ Información recuperada de:

http://www.apoloybaco.com/vinos/index.php?option=com_content&view=article&id=414&Itemid=52 (último acceso 23/01/2019)

⁶ Información recuperada de: <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo139.pdf> (último acceso 25/02/2019)

ciudades integrantes con la finalidad del intercambio de conocimientos y el incremento del nivel social y económico de estas ciudades⁷.

Por todo ello, se ha decidido orientar el trabajo de Fin de Grado en esta modalidad turística centrada en el mundo del vino, cada vez más amplia y con mayor abanico de oportunidades a nivel nacional e internacional. Según el portal online *Cerodosbe*⁸, el 73,79 % de los enoturistas son de origen nacional, siendo el 26,21% internacional. No en vano, año tras año es notorio el incremento de enoturistas internacionales (3,24% según ACEVÍN, 2017).

En el ámbito de las Denominaciones de Origen de los vinos, en el *Informe de visitas a bodegas y museos rutas de vino de España*, ACEVÍN recoge que Marco de Jerez, en su región homónima, Enoturisme Penedés, y Ribera del Duero han sido las D.O con mayor número de visitantes a bodegas y museos por lo que pueden considerarse como las más conocidas tanto dentro como fuera de España⁹.

Además del gran número de opciones profesionales que la zona ofrece por todo lo anteriormente nombrado, la principal motivación para la realización de este trabajo ha sido mi gran arraigo a este territorio, siendo éste donde resido habitualmente y al que estoy muy unida por vínculos familiares. No obstante, desde el pasado mes de Octubre de 2018 formo parte del Departamento Enoturístico de *Bodegas y Viñedos Pradorey*, entrando así en el sector de lleno y pudiendo comprobar todo lo que éste engloba.

Por todo ello los principales objetivos que persigo con mi trabajo son:

1. Conocer el enoturismo desde una perspectiva teórica para después centrarnos espacialmente en la comarca castellano-leonesa de la Ribera del Duero, concretando sus características geográficas y su D.O Homónima en el contexto de un estudio de las rutas del vino "España" y la evolución de éstas.
2. Analizar y comprender la evolución y características de *Bodegas y Viñedos Pradorey* desde su origen, en el año 1986, hasta día de hoy, focalizando la atención, entre otros

⁷ Información recuperada de: <http://www.acevin.es/asociacion> (último acceso 18/02/19)

⁸ Información recuperada: https://www.cerodosbe.com/es/destinos/enoturismo-tendencia-67-millones-euros_568571_102.html (último acceso 25/04/2019)

⁹ <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo873.pdf> (último acceso 22/02/2019)

aspectos, en su última línea estratégica, los vinos en barro, al tiempo que interpretando su estructura de mercado enoturístico.

Para alcanzar estos objetivos he estructurado este trabajo en cuatro capítulos:

El primer capítulo es una conceptualización y determinación de las bases teóricas generales de las que partiré para el desarrollo del trabajo, dada la importancia de entender y comprender los conceptos generales para un buen desarrollo del resto.

En el segundo capítulo se desarrollará un análisis de la comarca y de la propia Denominación de Origen, como se indicado. Además se estudiará la evolución publicitaria de la comarca y de su D.O.

En el tercer capítulo abordaremos las rutas del vino, haciendo un análisis del conjunto de rutas del vino en España, en Castilla y León y por último, en concreto, la ruta del vino Ribera del Duero. Además, destinaremos un epígrafe a la evolución, en general, de los visitantes a museos y bodegas adscritos a las rutas del vino España.

El cuarto y último capítulo estará centrado en el estudio de *Bodegas y Viñedos Pradorey*. Bodega innovadora y adelantada a su tiempo desde sus inicios. Analizaremos su trayectoria a lo largo de su historia, sus vinos más especiales, los elaborados en barro y la oferta turística que la bodega nos ofrece así como las principales características de la demanda de visitante.

Para realizar este trabajo, y desde el punto de vista metodológico, he optado por una metodología mixta, que combina la búsqueda, lectura y síntesis de los principales textos escritos (libros, capítulos de libros, artículos, tesis doctorales, trabajos de fin de grado y máster, etc..) que abordan el tema en cuestión. De igual manera, y desde el punto de vista infográfico, he consultado páginas web de organismos como ACEVÍN (<http://www.acevin.es/>) y la Ruta del Vino Ribera del Duero (<https://www.rutadelvinoriberadelduero.es/>), entre otros, diversos recursos electrónicos, y he realizado estadísticas para el análisis de diferentes aspectos tanto a nivel general (calificación de bodegas de la comarca por parte del cliente) como particular (calificación de *Bodegas y Viñedos Pradorey*) en diferentes portales online. También, para un mejor conocimiento de la empresa, he realizado entrevistas al equipo directivo de *Bodegas y Viñedos Pradorey*.

CAPÍTULO I

Marco teórico del enoturismo

1.1 Conceptuación de enoturismo

Para el desarrollo de este proyecto debemos comenzar estudiando qué es el turismo del vino, comúnmente conocido como enoturismo.

Partiendo de la definición que el Diccionario de la Real Academia recoge del término turismo, podemos definir el enoturismo como la actividad o el hecho de viajar por el placer de adentrarse en el conocimiento del mundo del vino. Además este tipo de turismo está totalmente relacionado con otras modalidades como el turismo gastronómico, cultural, etc.

En realidad, el turismo del vino es una variante del turismo gastronómico, y éste a su vez, forma parte del turismo cultural (Ministral y Calabouig, 2003).

Así, y como estudiaremos más adelante, son diversos los tipos de enoturistas y variadas las motivaciones para su desplazamiento, y es por ello que del mismo modo que visitan una bodega, les suscita interés el patrimonio cultural de la misma o de alguna localidad próxima y culminan probando la gastronomía tradicional. Debemos partir del término de *turismo* ya que dentro del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española no podemos encontrar ninguna definición para enoturismo.

Pese a que no exista una definición concreta, podemos encontrar gran variedad de conceptos que describen este conjunto de experiencias y actividades estrechamente relacionadas con el vino. A continuación, y con el propósito de no alargar excesivamente este apartado, se han seleccionado y exponen algunas de ellas para poder entender todo lo que el término abarca.

Desde mi óptica personal, la definición que considero más completa fue la realizada por Cayetano Garijo en el "1er Congreso Internacional del Turismo enológico", celebrado en Jerez de la Frontera (España) en 2007, definiéndose este término como: "El desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola¹⁰." (Garijo, C.,2007).

¹⁰Recuperado de: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo> Último acceso (05/02/19).

Esta definición, con todo, puede considerarse incompleta, ya que el enoturismo se puede estudiar desde diferentes ópticas que no se contemplan en ella como son el marketing, la motivación por la que se realiza el viaje, la ganancia que se genera, entre otras.

Así y siguiendo a (Hall et al,2000) se puede definir como: “la visita a viñedos, bodegas, festivales y demostraciones en las cuales la cata y/o experiencia del vino con los atributos de las regiones vitivinícolas son el principal motivo para los visitantes. (Hall, Sharples, Cambourne, & Macionis, 2000)”¹¹.

Éste autor, junto con Collin, se centra más en las experiencias. Relacionan este tipo de turismo con los que podríamos considerar turismos experienciales, esto es, turismos que proporcionan una vivencia agradable y que se consigue cuando el viajero asocia un significado a lo vivido¹².

Siguiendo a Pilar Osuna, Collin definió el enoturismo como “la experiencia de visitar viñedos, conocer bodegas, asistir a festivales y a demostraciones vinícolas en los cuales la cata del vino y/o la experiencia de los atributos del mismo son el principal motivo para los visitantes”(Collin,H., 2000)¹³.

Finalmente, también es interesante la definición en la Carta Europea del Enoturismo (2005, punto 2), formulada por RECEVIN y hecha por VINETUR. Ellos entienden por enoturismo la posibilidad de disfrutar en un entorno natural de distintas actividades con una temática común en torno al viñedo y su aprovechamiento¹⁴.

Una vez analizada estas definiciones, observamos que no existe una sola definición ni una sola óptica del concepto, sino que todas ellas se complementan y se retroalimentan entre sí.

1.1.1 Definición de enoturista

¹¹ Información obtenida de Andreu R. y Verdú L. (2012, p.39): Turismo enológico en Alicante: La ruta del vino en el municipio de Pinoso. En Revista *Cuadernos de Turismo*, nº 30. Disponible en <https://core.ac.uk/download/pdf/19336681.pdf> (último acceso 05/02/2019)

¹² Recuperado de <https://www.destinosexperienciales.com/turismo-experiencial/> (última visita 06/02/2019)

¹³ Información obtenida de Osuna P. (2013, p.3): *La cultura del vino como atractivo para los turistas que visitan Andalucía, con especial referencia a los Vinos de Jerez*. Trabajo de Fin de Grado. Disponible en : <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/6932/TFG%20La%20cultura%20del%20vino.pdf?sequence=1> (Último acceso (05/02/2019)

¹⁴ Información recuperada de: <https://www.vinetur.com/2017022827303/que-es-el-enoturismo-y-cual-es-su-origen.html> (última visita 22/05/2019)

Del mismo modo que no existe una definición única para el concepto de enoturismo, no existe un sólo concepto de enoturista. Dependiendo el autor y cómo haya segmentado el mercado, existen diferentes grupos o subgrupos de consumidores. Estos diferentes grupos serán los enoturistas, aquellos a los que dependiendo de sus motivaciones, características etc. orientaremos el contenido de las estrategias y acciones para que nuestro “producto” sea competitivo (entiéndase “producto” como por ejemplo visita a una bodega).

Según los criterios en los que basaban los autores para la segmentación, aparecen diferentes tipos de clasificaciones para este concepto. Borondo (2013) reúne muchos de los autores que a lo largo del tiempo han hecho estas clasificaciones (V. Tabla1).

Tabla 1: Clasificación de enoturistas según los diferentes autores

	Hall(1996), (1998),Bruwer Christensen, (2004)	Johnson (2003), hall y Mitchell	Corigliano(1996)	Ali-King y Charters (1999)	Charters y Ali-Knight (2002)
Clasificación según los autores	-	-	-	-	No interesados
	Turistas curiosos	El bebedor	Causales	Novatos	
	Interesados en el vino	Interesado	Media	Interesados	
	Amantes del vino	Apasionado neófito	-	Amantes del vino	
	-	Profesionales	Bebedor sofisticado	Expertos en el vino	

Fuente: Lerma A. (2016)¹⁵ a partir de Borondo (2013)

La tabla 1 nos muestra las diferentes clasificaciones que han dado una serie de autores al término “enoturista”.

- Hall, Johnson, Bruwer , Christensen y Hall y Mitchell segmentaron a los enoturistas en tres grupos: turista curiosos, interesados en el vino y amantes del vino.

¹⁵ Información obtenida de Angélica M. Lerma (2016): *Diferencias entre los tipos de enoturistas en la valoración de la calidad de un nuevo tipo de vino y las emociones que produce*. Trabajo Fin de Grado. Disponible en: https://biblioteca.unirioja.es/tfe_e/TFE001239.pdf (último acceso 15/03/2019)

- Corigliano en el año 1996 los dividió en: el bebedor, el interesado, apasionado neófito y profesionales.
- Ali-King y Charters hicieron una primera segmentación en el año 1999 en tres grupos: los causales, los media y los bebedores sofisticados. Posteriormente en el año 2002 segmentaron en cinco grupos: no interesados, novatos, interesados, amantes del vino y expertos en el vino

Tras seguir investigando cómo otros autores agrupaban los segmentos, vamos a tomar como referencia la clasificación elaborada por Alicia Estrada (2015), escritora y especialista en comunicación y comercialización de vinos.

Gráfico 1: Tipos de enoturistas según su motivación principal



Fuente: Elaboración propia a partir de la clasificación de Alicia Estrada

- *Enoturista epícur*: eligen la actividad, se desplazan al destino por la sensaciones que allí podrán encontrar. Les encanta conocer y por ello son amantes de la gastronomía, las actividades sensoriales, catas novedosas, maridajes de vino con productos exóticos etc. Más que el conocimiento buscan la sensación asociada a la actividad.
- *Enoturista clásico*: su desplazamiento a las bodegas está estrechamente relacionado con una motivación cultural. Les interesan los vinos pero sobre todo la arquitectura, la historia, el terruño. Les gusta empaparse de conocimientos.
- *Enoturista explorador*: el principal motivo de su visita es el mayor conocimiento del vino y de la cultura que le rodea. Turista curioso, con inquietudes, que busca más allá

de lo que vemos a simple vista. Le interesa desde la producción de la botella hasta la investigación previa a la plantación del viñedo para saber que variedad de uva es la idónea. Se decantan por los vinos diferentes, más especiales, los llamados vinos de autor.

- *Enoturista experto*¹⁶: turista con conocimiento de vino y que, como Alicia Estrada define, contemplan el vino desde un acercamiento, en que el vino es ciencia. Podemos incluir en este segmento a hoteleros, bloggers, empresarios etc.

Junto al conocimiento y comprensión de los conceptos de enoturismo y enoturista, resulta imprescindible hacer referencia a otros dos vocablos relacionados, a saber, las Denominaciones de Origen y las Rutas del Vino, a los que dedicamos los siguientes epígrafes de nuestro capítulo.

1.2 ¿Qué es una Denominación de Origen?

La Real Academia de la Lengua Española define Denominación de Origen como la asignación autorizada dada a algunos productos como aval de su origen y cualidades asociadas¹⁷, pero al ser una definición genérica es conveniente partir de una de las primeras definiciones que se conocen para ese término, la reflejada en el arreglo de Lisboa: “Se trata de 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 deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (Arreglo de Lisboa, 1958, p.1).

La Ley Española de la Viña y el Vino publicada en el Boe en julio de 2003¹⁸, define Denominación de Origen como el apelativo dado a una serie de atributos y de características comunes en una zona determinada del país, que otorgan un sello de calidad a los vinos.

Las Denominaciones de Origen están reguladas por un organismo llamado Consejo Regulador (C.R). El Consejo Regulador es el encargado de que todas las bodegas adscritas a una misma Denominación sigan un mismo reglamento, dicho de otro modo, es el encargado de funciones

¹⁶ Información recuperada de <http://vinoturismo.blogspot.com/2015/05/y-tu-que-tipo-de-enoturistas.html> (último acceso 08/02/2019)

¹⁷ Información disponible en: <http://dle.rae.es/?id=CBq4HT3> (Fecha de consulta: 27/02/2019)

¹⁸ Información recuperada de <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-13864> (Fecha de consulta: 27/02/2019)

como: control de calidad, supervisión del viñedo y elaboraciones, control de variedades, promoción y etiquetado... etc. Además para que un vino forme parte de una D.O debe cumplir con una serie de requisitos:

- Los vinos deben ser elaborados en la región o el lugar determinado de la Denominación de Origen con uvas procedentes exclusivamente de esa zona geográfica.
- Deben tener unas características especiales y una calidad que solo se puedan conseguir gracias al medio geográfico en el que se han elaborado.
- Deben tener prestigio considerado por su origen en el mercado.
- Para conseguir el reconocimiento de Denominación de Origen, tienen que haber transcurrido al menos cinco años desde que se reconoció al vino como producto de dicha zona¹⁹

España cuenta con 70 D.O y 61 Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P). Dentro de la Comunidad Autónoma de Castilla y León existen 13 Denominaciones de Origen Protegidas²⁰

(D.O.P) y 1 Indicación Geográfica Protegida (V. tabla 3).

Los vinos con certificación I.G.P al contrario que los D.O.P están exentos de algunos de los requisitos. Los requisitos que debe cumplir un vino para considerarse I.G.P según *Diario de Gastronomía*²¹ son:

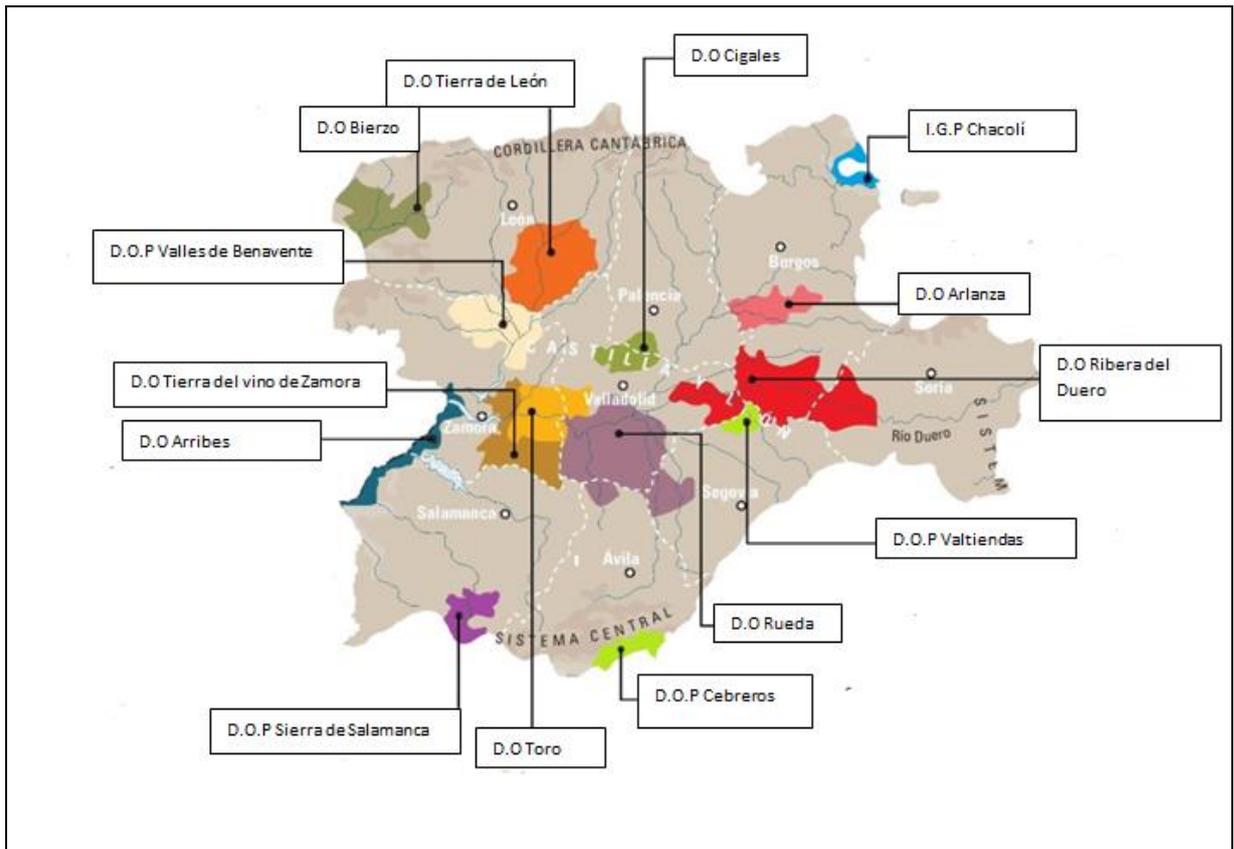
- Originario de un lugar determinado, una región o un país.
- Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico.
- De las fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida

¹⁹ Información adaptada de: <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/> (último acceso 27/02/2019)

²⁰ Entiéndase D.O.P por D.O

²¹ Información adaptada de: <https://diariodegastronomia.com/i-en-que-se-diferencia-una-denominacion-de-origen-de-una-indicacion-geografica/> (último acceso 06/06/2019)

Mapa 1: Mapa de las Denominaciones de Origen en Castilla y León



Fuente: destinocastillayleon.es

En la tabla 3 quedan reflejadas las diferentes D.O existentes en Castilla y León. Estas son:

- Denominación de Origen Tierra de León
- Denominación de Origen Bierzo
- Denominación de Origen Protegida Valles de Benavente
- Denominación de Origen Tierra del vino de Zamora
- Denominación de Origen Arribes
- Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca
- Denominación de Origen Toro
- Denominación de Origen Protegida Cebreros
- Denominación de Origen Rueda
- Denominación de Origen Protegida Valtiendas
- Denominación de Origen Ribera del Duero

- Denominación de Origen Arlanza
- Indicación Geográfica Protegida Chacolí
- Denominación de Origen Cigales

En el mapa podemos observar que en la Comunidad existen 13 Denominaciones de Origen y 1 Indicación Geográfica Protegida. La mayor concentración de D.O es en la parte central de la Comunidad estando prácticamente unidas en el territorio o colindando las denominaciones: D.O Ribera del Duero, D.O.P Valtiendas, D.O Rueda, D.O Toro, D.O Tierra de Vino de Zamora y D.O Arribes.

1.3 Ruta del Vino

Otro concepto profundamente ligado al enoturismo es el de Ruta del Vino. Del mismo modo que pasaba con la definición del término enoturismo, no existe una sola definición para este concepto sino que hay diferentes interpretaciones y se pueden abordar desde diferentes puntos de vista. A continuación se exponen algunos de ellos.

Las rutas del vino, consideradas rutas gastronómicas por producto, son los recorridos señalados y publicitados con paneles especiales en los cuales se insiste en los valores naturales, culturales, medioambientales, viñedos y bodegas, explotaciones agrícolas individuales o cooperativas abiertas al público; estos constituyen el instrumento con el cual los territorios vitícolas y sus producciones relacionadas pueden ser divulgados, comercializados y disfrutados en forma de oferta turística²².

Según Rosario Hernando Romero, responsable técnico de ACEVIN y del club de Productos Rutas del Vino España(2017), una Ruta del Vino es “un producto turístico basado en una red de cooperación público-privada que integra a empresas turísticas con cooperativas, bodegas, enotecas, tiendas especializadas, restaurantes, hoteles, alojamientos rurales, asociaciones, etc. También incorpora a las administraciones locales del territorio por donde trascurre la Ruta como gestoras de gran parte de los valores y recursos del territorio. La red se materializa en un ente gestor (asociación, consorcio, etc.), el cual se va

²²Recuperado de Millán, G. (2012): Las Denominaciones de Origen y las Rutas del Vino en España. En *ROTUR Revista de Ocio y Turismo*, nº,5. Disponible en: [file:///C:/Users/esther/Downloads/Dialnet-LasDenominacionesDeOrigenYLasRutasDelVinoEnEspana-4627088%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/esther/Downloads/Dialnet-LasDenominacionesDeOrigenYLasRutasDelVinoEnEspana-4627088%20(1).pdf) (último acceso 28/02/2019)

a encargar de la planificación, control de calidad, gestión y comercialización del producto turístico en ese territorio en concreto²³”

Por otro lado, la Secretaría de Estado de Turismo establece para el concepto Ruta del Vino lo siguiente:

“Integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y los servicios turísticos de interés, existentes y potenciales, de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto desde la identidad propia del destino, que facilita la comercialización conjunta de toda la zona y garantiza el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico-social integral de la misma” (Bódalo, XXIX Congreso de la Viña y el Vino 2006,p1.)

Desde mi óptica personal, ésta última interpretación es la más acertada al considerarse la más concreta y precisa ya que las rutas del vino incluyen un conjunto de recursos y servicios con el objetivo de enriquecer la zona.

Habiendo analizado los conceptos fundamentales de los que debemos partir para un buen entendimiento del trabajo, en el próximo capítulo realizaremos un estudio de la Denominación de Origen Ribera del Duero, comenzando desde un punto de vista más general, analizando su comarca, hasta uno más particular, con un estudio de la D.O y la evolución de su viñedo a lo largo de los años.

²³ Información recuperada de Romero Hernández, R. (2017, p.40): *Rutas del Vino de España: enoturismo de calidad como motor de desarrollo sostenible* .En Revista Ambienta. (https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_AM/PDF_AM_Ambienta_2017_118_40_49.pdf) (último acceso 22/05/2019)

CAPITULO II

Marco territorial de la comarca

2.1. La comarca Ribera del Duero y su denominación

Como es sabido, la comarca Ribera del Duero se sitúa en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, ocupando cuatro provincias de toda esta amplia región: Valladolid, Burgos, Segovia y Soria. Anteriormente ya indicamos que, dentro de la Comunidad, hay un total de 14 espacios con distinciones de calidad (13 D.O.P y 1 I.G.P). La primera D.O.P que se aprobó fue la de Rueda y tiempo después, en 1982, se aprobó el Reglamento y el Consejo Regulador de la Denominación Ribera del Duero siendo la segunda D.O.P en certificarse dentro de la Comunidad²⁴. En el siguiente mapa observamos que los núcleos con mayor peso y población son: San Esteban de Gormaz (Soria), Aranda de Duero (Burgos) y Peñafiel (Valladolid).

Mapa 2: Comarca Ribera del Duero



Fuente: <http://www.kiriosdeadrada.com>

2.1.1 Características de la Denominación de Origen

2.1.1.1 Situación geográfica y climatología

La Comarca se localiza en torno al río Duero, de donde viene su nombre, y tiene una extensión aproximada de 115 km de largo y 35 km de ancho. Es un territorio de grandes desniveles pero con un predominio de tierras altas; con una altitud que oscila entre los 720 metros (Quintanilla

²⁴ Información obtenida de Fernández. J (2014): *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León. Su incidencia en el paisaje y en el desarrollo rural*. Disponible en: <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/8502> (último acceso 19/03/2019)

de Onésimo, Valladolid) y los 880 metros (El Burgo de Osma, Soria). El río Duero, que transcurre a través de páramos, forma diferentes relieves: la vega, las plataformas intermedias, las cuestas y el páramo. A continuación, explicaremos brevemente cada uno de estos relieves:

-Vega: Se trata de un terreno llano que es cercano al río y al ser inundado frecuentemente tras las crecidas, el suelo es considerado bueno para el cultivo.

-Plataformas intermedias: Zonas pedregosas y alomadas, en las que sitúan la parte del viñedo más ancestral de la Comarca (zona de Roa y La Horra)

-Cuestas: zonas alomadas con grandes desnivel y con suelo fluvial en la base

-Páramo: extensión de terreno llano y con suelos calizos y poca vegetación. Con anterioridad, este terreno fue el utilizado para el cultivo agrícola y pastoreo.

Gráfico 2: Perfil Topográfico de la Comarca



Fuente: elaborado por Vetonía, G.I (1991):*Base topográfica del Mapa Geomorfológico*, hoja nº345(Roa)

En la gráfica 2 podemos observar los relieves citados anteriormente además de las latitudes en las que la Comarca se sitúa.

En cuanto a la hidrografía, el Duero es el río principal pero por la Comarca transcurren algunos de sus afluentes:

- Río Arandilla
- Río Bañuelos
- Río Esgueva (afluente del Pisuerga pero desemboca en el Duero)

- Río Gromejón
- Río Riaza
- Río Duratón

Las condiciones climáticas de la zona están fuertemente influenciadas por la altitud y la continentalidad, es decir, temperaturas duras en invierno (durante la noche temperaturas por debajo de cero, con frecuentes heladas y con poca precipitación) y veranos frescos y secos haciendo que el fruto se conserve en buenas condiciones y sea de gran calidad.

La hidrografía, junto a las condiciones climáticas y geográficas de la comarca hacen que el ciclo de cultivo de la vid empiece en Abril o Mayo con el brote de las yemas y que acabe en Septiembre u Octubre, dependiendo del año y la zona, con la vendimia del fruto; la uva²⁵.

2.1.1.2 Tipos de uva y tipos de vino

En la actualidad, cinco son las variedades de uva cultivadas dentro de la denominación: Tempranillo (comúnmente conocida como Tinta del País), Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Malbec, Merlot y Albillo. Hasta el año 2006, hay registros del cultivo de otras variedades de uva de las que ahora o el Consejo Regulador no da autorización²⁶ o han desaparecido como son las variedades Bobal, Monastrel o Alarije.

La D.O Ribera de Duero tiene una superficie total de 23.205 hectáreas de viñedo. La variedad de uva con mayor superficie es Tempranillo (95,9%), seguida por Albillo (1,8%) y Cabernet Sauvignon (1,2%). Uno de los factores por los que hay notablemente más plantación de la variedad tempranillo es por el uso masivo de dicha variedad; dicho de otra manera, tanto para la elaboración de rosados como de tintos un porcentaje alto de los caldos debe proceder de uva tempranillo. (V. pág. 27 de este mismo trabajo)

A continuación mostramos el análisis realizado por la web *Catatu*, de las variedades de uva permitidas por la denominación:

- **Tempranillo:** También llamada tinta del país, es una de las uvas más cultivadas en España. Es de ciclo corto, es decir, que desde que cambia de color o envera, hasta la

²⁵ Información recuperada de: http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-277.htm#_edn1 (última visita 06/03/2019)

²⁶Datos recogidos de: <https://www.riberadelduero.es/comunicacion-promocion/estadisticas/vinedosinscritos> (último acceso 06/03/2019)

recolección, el periodo es relativamente corto. Se caracteriza por vinos de cuerpo medio, aromas a fruta roja madura y vallas del bosque. Con tanino muy elegante y buenas características para la maduración.

- **Cabernet Sauvignon:** La variedad más plantada en el mundo, usada en muchos países y de origen francés, proviene de una mezcla del Cabernet Franc y el Sauvignon Blanc, de piel dura y resistente, aporta cuerpo, corpulencia y aromas variados en función de la temperatura de maduración. Ideal para el envejecimiento de los vinos, utilizada en mezclas para aportar estructura a los vinos.
- **Merlot:** Posiblemente la segunda variedad más plantada en el mundo, de origen francés (Burdeos), aporta finura y elegancia a los vinos, color no muy intenso y tanino agradable con aromas a tomate cocido y compotas.
- **Garnacha Tinta:** Otra de las variedades típicas de la geografía española, con presencia en toda la península y las islas, que produce vinos muy elegantes de color medio y muy frutales. Ideal para dar finura a los vinos en las mezclas.
- **Malbec:** Uva de origen francés y popular por su uso masivo en los viñedos argentinos. Es una uva que aporta mucho tanino y color, así como acidez. Uva de ciclo largo y piel fina que necesita mucho sol y calor para madurar correctamente. Ideal para aportar color y estructura a los vinos.
- **Albillo:** Uva blanca con origen en Castilla León y que se cultiva en muchas partes de España, incluida las Canarias. Uva aromática y frutal, con mucho cuerpo pero que se oxida con facilidad y tiene poca acidez²⁷.

Tipos de vinos

Dos tipos de caldos, mayormente son, los elaborados en la Ribera del Duero: los tintos y rosados. Primeramente, consideramos importante aclarar la diferencia entre rosado y clarete. Los vinos rosados son vinos en los que al menos el 50% de la uva debe ser blanca. Se produce una maceración con los hollejos²⁸ para después hacer una fermentación sin hollejos a baja temperatura. Además, según las horas que estén los hollejos en contacto con el mosto nuestro rosado tendrán un color más potenciado o más ligero.

²⁷ Información disponible en: <https://catatu.es/blog/uvas-permitidas-ribera-duero/> (último acceso 06/03/2019)

²⁸ Hollejo: piel que recubre la uva. Las pieles de la uva aportan el toque de color al vino.

Para la elaboración de los claretes, en cambio, se introduce la uva tinta con su mosto además de mosto blanco para que de esta manera, en la maceración, al estar los hollejos de la uva tinta adquiriera el color cebolleta que caracteriza a los claretes²⁹.

Los vinos rosados para que estén considerados dentro de la denominación deben contener al menos un 50% de uva tinta autorizada y fermentar sin hollejo. Los vinos tintos, para que estén considerados dentro de la denominación, deben contener al menos un 75% de uva Tempranillo y el *coupage*³⁰ del Tempranillo con todas las variedades autorizadas excepto Garnacha y Albillo no deben superar el 95%.

Por otro lado cabe distinguir entre:

- **Vino joven:** Vinos que, por lo general, no han pasado por bodega y si es así la crianza³¹ es inferior a 12 meses. Sus aromas son primarios, dicho de otra manera, aromas que provienen de la cepa.

- **Crianza:** Vinos con un envejecimiento mínimo de un año en bodega y un año en botella. Las bodegas deberán ser de 225l de capacidad siendo la bodega la que decidirá qué tipo de madera utilizar. Vinos con cuerpo, equilibrados y con aromas que nos recuerdan a la fruta madura.

- **Reserva:** Vinos añejos, con un envejecimiento mínimo de 36 meses (12 meses mínimos en bodega y el resto en botella). Vinos potentes, amplios y persistentes. Los aromas son más robustos recordándonos desde una fruta madura hasta un balsámico o minerales

- **Gran Reserva:** Vinos con un envejecimiento mínimo de 60 meses (24 meses mínimos en bodega y el resto en botella). Vinos elegantes, complejos y con gran variedad de aromas. Destacan los aromas terciarios, es decir, aromas que se encuentran gracias a la larga duración del vino en botella. Se pueden encontrar aromas como: especias, minerales, ahumados, tostados etc.

²⁹ Información adaptada de: <https://catatu.es/blog/diferencia-entre-vino-rosado-y-clarete/> (última visita 08/03/2019)

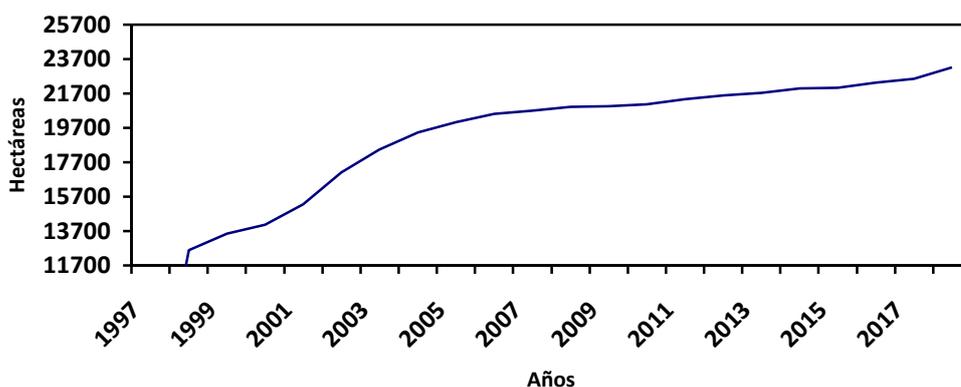
³⁰ *Coupage*: acción de mezclar dos o más vinos

³¹ Se habla de crianza cuando el vino ha pasado tiempo en bodega.

2.2 Historia y distribución del viñedo

Como hemos dicho con anterioridad, la D.O Ribera del Duero tiene una superficie de viñedo de 23.205 hectáreas. Desde el año 1997 (primer año en el que se tienen registros debido a la informatización del Registro de Viñas del Consejo Regulador) se ha producido un aumento progresivo y generalizado de la plantación de viñedo. El viñedo está distribuido en cuatro provincias y es en la de Burgos donde se encuentra una mayor superficie plantada (17.052,82 ha). La segunda provincia, con mayor superficie, es Valladolid (4.739,82 ha); le sigue Soria con 1.249,59 hectáreas y en último lugar Segovia, provincia con menos superficie de Ribera (163,58³² ha)

Gráfico 3: Progresión del viñedo de Ribera desde el año 1997



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Ribera del Duero (V. nota a pie 31)

En el gráfico 3 podemos observar que año tras año, desde 1997, se ha ido plantando más superficie de viñedo. El mayor crecimiento de la superficie fue en el periodo de tiempo transcurrido entre los años 1997 al 2004. Se ha pasado de 13.000 hectáreas en el año 1997 a 23.205 hectáreas a día de hoy (incremento del 178,5%).

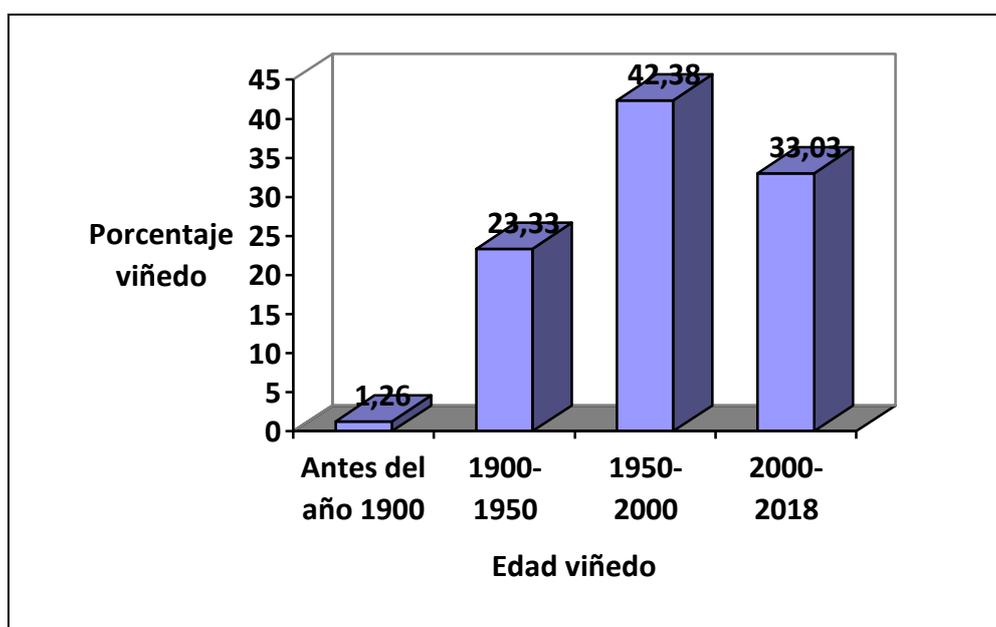
Pese a que la expansión de la Ribera comenzó en el S.X, no se puede hablar de una gran superficie de vid centenaria sino que tan sólo un 1% del viñedo lo es. En estos primeros siglos el cultivo de la vid era básicamente para un consumo propio o incluso para un intercambio con vecinos de las zonas colindantes pero fue a partir del s. XVI cuando la producción y

³²Datos recogidos de: <https://www.riberadelduero.es/comunicacion-promocion/estadisticas/vinedosinscritos> (última visita 12/03/2019)

comercialización del vino era el principal elemento económico de la comarca. A finales del S.XVII tras la gran crisis política y económica, se produjo una despoblación de la zona conllevando al abandono de los cultivos y un siglo más tarde, en el S.XVIII, gracias al pensamiento ilustrado se volvió a dar protagonismo a la vid. En el s.XIX se hablaba de una superproducción de vino, habiendo solamente en las zonas de Aranda de Duero y la Horra más de 27.000 hectáreas de viñedo. Pero la gran competencia de los vinos de la Rioja y la era del ferrocarril hicieron que los vinos de ribera no fueran muy conocidos. En el S.XX, debido a la plaga de la filoxera³³, descendió notablemente la superficie vinícola a tan solo 17.960 hectáreas en la ribera burgalesa y hasta mediados del S.XX no se produjo la recuperación del cultivo³⁴.

A continuación, en el gráfico 4 reflejamos la antigüedad del viñedo de Ribera:

Gráfico 4: Antigüedad del viñedo de Ribera



Fuente: elaboración propia a partir de los datos recopilados de Ribera del Duero

En conclusión, pese a una existencia histórica de este tipo de explotación agrícola fueron tantos los acontecimientos sucedidos que solo el 23.33% del viñedo tiene más de 50 años, la mayor parte del viñedo es más reciente.

³³ Plaga de filoxera: insecto que produce hongos y bacterias en la vid que la necrosan y matan sus raíces.

³⁴ Información adaptada de: <https://riberadelduero.es/es/node/2004> (última visita 05/04/2019)

Una vez analizados el concepto fundamental y analizado la Denominación de Origen Ribera del Duero, en el siguiente capítulo nos vamos a centrar en el aspecto más turístico relacionado con las D.O, las Rutas del Vino en España. Estudiaremos cuántas hay, cómo son y cómo ha sido su evolución en los últimos años.

CAPÍTULO III

Rutas del Vino

3.1 Rutas del vino en España

En los últimos años se ha producido un cambio en los hábitos de consumo preocupándonos cada vez más por lo que consumimos y sobre todo priorizando los productos de mayor calidad. Cada vez es mayor el número de personas que prefieren destinar un poco más de dinero en la cesta de la compra apostando por productos con Indicaciones Geográficas Protegidas o con otras diferentes certificaciones agroalimentarias que nos aseguren la procedencia, la materia y el control de calidad del producto (Márquez y Hernández, 2001) De esta manera son muchas las empresas que han decidido apostar por esta clase de productos hechos de manera tradicional pero a la vez que diferentes. Del creciente interés por productos de gran calidad y el siempre atractivo turístico español, surgen las rutas gastronómicas como pueden ser las rutas del vino.

En España hay un total de 29 rutas del vino repartidas a lo largo y ancho del territorio nacional y como ya hemos definido en el Capítulo I, más concretamente en la página 18, las rutas del vino se tratan “de la Integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y los servicios turísticos de interés, existentes y potenciales, de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto desde la identidad propia del destino, que facilita la comercialización conjunta de toda la zona y garantiza el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico-social integral de la misma” (Bódalo, XXIX Congreso de la Viña y el Vino 2006,p1.)³⁵

ACEVÍN, como se ha comentado, o mejor, la Asociación Española de Pequeñas y Medianas Ciudades Vitivinícolas, es una entidad sin ánimo de lucro que se creó que en el año 1994 con el fin de afrontar proyectos comunes en diferentes ámbitos como pueden ser el agrónomo-industrial, cultural, en materia de turismo o patrimonio etc³⁶. Su principal objetivo reside en la puesta en valor de las zonas en las que el cultivo y elaboración del vino ha sido el principal sustento económico de la zona de manera que la viticultura sirva de unión con otro tipo de actividades:

³⁵ Información recuperada de: <https://www.europapress.es/la-rioja/noticia-rutas-vino-espana-incentivaran-desarrollo-rural-traves-enoturismo-20060630144412.html> (última consulta 25/04/2019)

³⁶Información recuperada de: https://www.wineroutesofspain.com/boletines_antiguos/boletin_rve_1/entrevista.htm (última consulta 27/03/2019)

- Actividades turísticas: visitas a bodegas, visitas gastronómicas (bodega+ comida), enorutas...etc
- Cultura y patrimonio: festividades populares, rehabilitación de monumentos, museos...etc
- Cuidado del entorno natural: acciones relacionadas con el cuidado de ríos/embalses; reciclaje y compostaje; conservación de enclaves protegidos

En la actualidad, ACEVÍN está inmerso en varios proyectos siendo “Las rutas del vino” el más popularizado y conocido de esta asociación.³⁷ Éste, está formado por más de 500 municipios ,28 Consejos Reguladores y 50 entidades tanto públicas y privadas del sector turístico. De los 500 municipios, 36 están considerados ciudades del vino, ciudades en las que su cultura y tradición están fuertemente unidas al sector vitivinícola³⁸.

A continuación en el mapa 3 podemos observar la localización de cada una de las rutas:

Mapa 3: Rutas del Vino en España



Fuente: Elaboración propia a partir de ACEVÍN, 2019

Como observamos en el mapa, desde la perspectiva espacial o geográfica, hay una mayor concentración de rutas en el centro-oeste del territorio geográfico español. Galicia y

³⁷ Información recuperada de: <https://acevin.es/> (último acceso 03/04/2019)

³⁸ Información recuperada de: <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo873.pdf> (último acceso 03/04/2019)

Extremadura son las CCAA que tan sólo cuentan con una ruta del vino certificada. En cambio Castilla y León es la CCAA con mayor número de rutas con un total de 8.

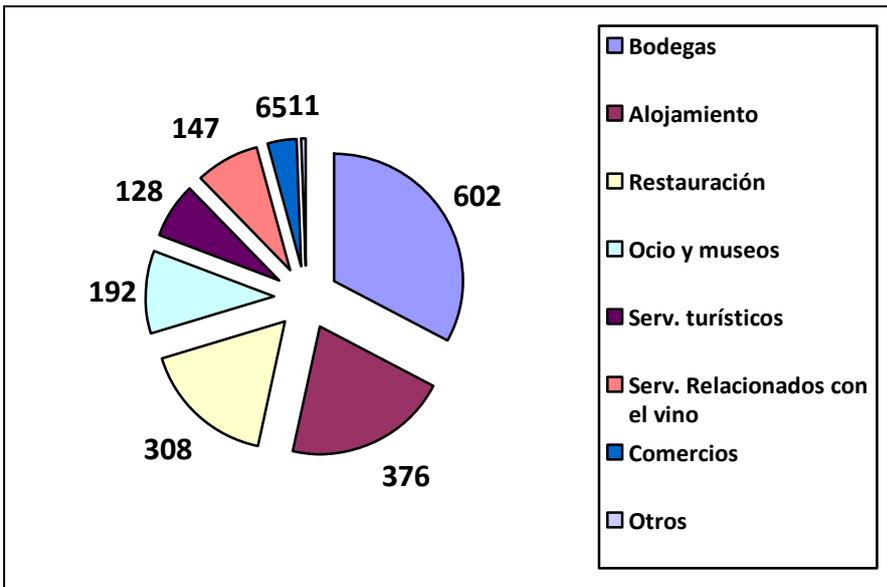
Centrándose este TFG en la Denominación de Origen Ribera del Duero, D.O en la CCAA de Castilla y León además de tener una ruta asociada a ella, consideramos importante hacer un análisis más exhaustivo de las Ruta del Vino en esta Comunidad de manera general y concretamente en la Ruta del Vino Ribera del Duero.

3.1.1 Análisis de visitantes a museos y bodegas en el producto “Rutas del Vino España”

En Abril del año 2018 ACEVIN publicó un informe relacionado con los datos de visitantes a los servicios adheridos a las Rutas del Vino, integrantes del producto “Rutas del Vino España”. En base a este informe, vamos a incidir sobre los datos más significativos y , desde nuestra óptica personal, más interesantes.

Comenzando por el número de servicios turísticos adheridos al producto “Rutas del Vino España”, en el año 2017 había más de 2.000 empresas asociadas. Como podemos observar en el gráfico 10, la categoría con mayor concentración es la perteneciente a bodegas con un total de 603, la segunda categoría es alojamientos, incluyendo hoteles de 5, 4, 3, 2 y 1 estrellas; pensiones y hostales; apartamentos; casas rurales; albergues; campings y otro tipo de alojamientos, haciendo un total de 376 y la tercera categoría con mayor número de concentración son los restaurantes; el resto están más o menos equilibradas.

Gráfico 10: Servicios turísticos asociados al producto “Ruta del Vino España”



Fuente: Elaboración propia a partir de ACEVÍN, 2018

Además de las empresas asociadas, las organizaciones y entidades asociadas tienen un papel fundamental en materia de promoción del enoturismo regional y como principales encargados de la coordinación, planificación y estructuración de cada una de ellas para un buen conjunto de las mismas. A fecha del informe las conformaban un total de 543 municipios, 28 Consejos Reguladores y 50 entidades de otro tipo.

En materia de visitantes, ha habido una evolución muy positiva pasando de 1.198.999 millones de visitantes en el año 2008 (primer año recogido para el estudio) a 3.213.267 en el año 2017. Tan solo en el año 2017 ha habido un incremento del 18,38%, lo que corresponde a 498.858 visitantes más que el año anterior.

Ilustración 1: Variación anual porcentual de visitantes

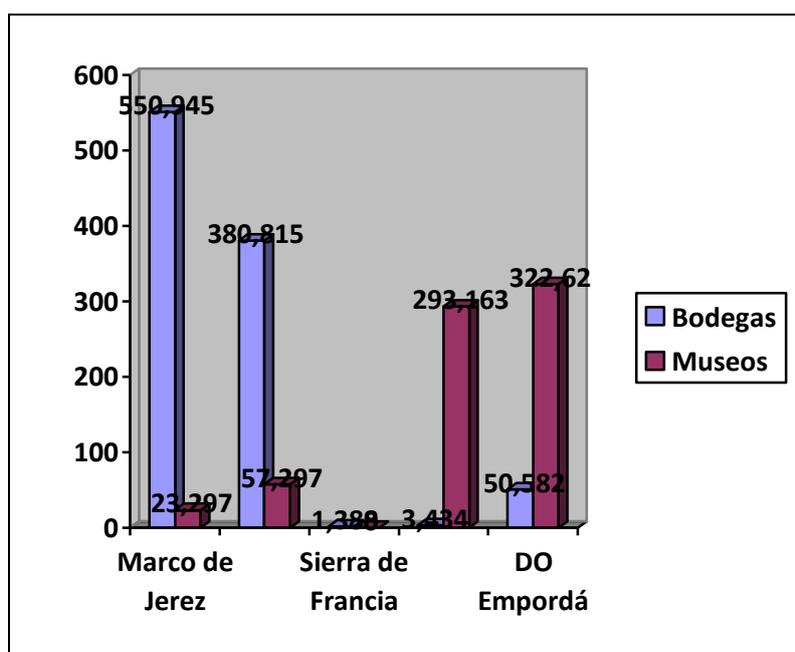
VARIACIÓN ANUAL PORCENTUAL								
Año 2009	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014	Año 2015	Año 2016	Año 2017
18,70%	1,48%	5,81%	-6,39%	18,08%	25,75%	5,59%	21,02%	18,38%

Fuente: ACEVÍN, 2018

Si examinamos la variación anual porcentual, podemos observar que tan solo en un año hubo un decrecimiento de visitantes, exactamente en el año 2012, el resto de años han tenido una evolución positiva. Destacar la variación del año 2016 respecto al 2015 con un crecimiento del 25,75%.

Contemplando los datos generales de visitantes anteriormente dichos, las Ruta del Vino con mayor número de visitas en el año 2017 fueron, en primer lugar, la Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez (574.242) y en segundo lugar, la Ruta Enoturisme Penedés (438.112). Por lo contrario, Sierra de Francia ha sido la menos visitada (1.388). De estas cifras de visitantes queremos hacer un desglose, separando por una parte visitantes a bodegas y visitantes a museos. En el caso de las rutas anteriormente nombradas, es mayor el número de visitantes a bodegas que a museos en los tres casos pero queremos destacar dos casos más, en los que las visitas a los museos son bastantes superiores que a las bodegas (Véase gráfico 7)

Gráfico 7: Visitantes a bodegas vs visitantes a museos



Para finalizar, consideramos importante estudiar cómo es el turista de este tipo de rutas. Tomando como referencia el año 2017, la mayoría de los turistas eran de origen nacional: 73,79% nacional frente al 26,21% internacional, aunque las cifras son positivas ya que hubo un aumento del 3,42% respecto al año anterior. Las rutas del vino con mayor número de visitantes internacionales fueron: Ruta del Vino y del Brandy Marco de Jerez y D.O Empordà. Respecto a la temporalidad de los turistas, comparando el periodo transcurrido entre los años 2015-2017 los meses con mayor número de visitantes son: abril, mayo, agosto, septiembre, octubre, haciendo coincidir con el florecimiento de la uva y el tiempo de vendimia. Cada

visitante a una bodega tiene un gasto medio de 26,65€, incluyendo la visita a la bodega y el gasto en la tienda. Por otro lado el visitante a un museo tiene gasto medio de 10,03€, también incluyendo la visita al museo y en la tienda.

A continuación, vamos a estudiar un poco más en profundidad las Rutas del Vino España y concretamente las Rutas del Vino que están situadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

3.1.2 Rutas del Vino en Castilla y León

Castilla y León en la Comunidad Autónoma con mayor número de Rutas del Vino, concretamente 8 siendo la *Ruta del Vino Arribes* certificada en septiembre de 2018 y la *Ruta del Vino de Toro* la última en certificarse en febrero de este mismo año. A continuación, basándonos en la información encontrada en una entrada de Blog dedicada exclusivamente a estas rutas, en la web de *Ruta del Vino Ribera del Duero*³⁹ y un artículo del periódico *La Razón*⁴⁰, y otras fuentes, desarrollaremos brevemente cada una de ellas:

Ruta del Vino del Arlanza

La Ruta del Vino Arlanza se localiza entre el sur de la ciudad de Burgos y el este de la provincia de Palencia. Está formada por 3 comarcas naturales: El Cerrato, Arlanza y Sierra de la Demanda. Abarca un total de 2.000 km² de los que 450 son hectáreas de viñedo. Su orografía está caracterizada por suelos profundos, terrenos arenosos de silicio y granito, con un perfil variado dónde desde el s.XX se ha plantado vid. En cuanto a su patrimonio cultural es larga de la lista de municipios y productos gastronómicos relacionados a estas comarcas: Lerma, La Yecla, Santa María del Campo, Torquemada, Covarrubias, Villahoz, Santo Domingo de Silos... etc

³⁹ Información adaptada de: <https://www.rutadelvinoriberadelduero.es/es/blog/2019/02/17/ocho-rutas-del-vino-castilla-y-leon> (última consulta 22/04/2019)

⁴⁰ Información recuperada de: <https://www.larazon.es/viajes/las-siete-rutas-del-vino-de-castilla-y-leon-HE19591237> (última consulta 25/04/2019)

Ilustración 2: Claustro de Santo Domingo de Silos y viñedo dentro de la Ruta del Vino Arlanza, Burgos



Fuente: <http://www.rutadelvinoarlanza.com>

Ruta del Vino Arribes del Duero

La Ruta del Vino Arribes tiene una extensión total de 180 km, que abarca las provincias de Salamanca y Zamora. Su relieve es muy variado, desde cañones fluviales hasta los conocidos arribes, arribas o arribanzos que perfilan el río Duero. Esta región tiene una gran aptitud en ámbitos enoturísticos, ya sea tanto por su viñedo y bodegas como por el Parque Natural Arribes del Duero, parque que cuenta con más de 300 tipos de aves. En la actualidad, son 43 los socios que conforman esta ruta siendo 8 de ellos bodegas.⁴¹

⁴¹ Información recuperada de: <https://www.rutadelvinoarribes.com/> (último acceso 03/04/2019)

Ilustración 3: Parque Natural de los Arribes del Duero, Salamanca



Fuente: www.arribes.net

Ruta del Vino de El Bierzo

Ruta localizada en el noroeste de la provincia de León, fronteriza con Galicia. Tiene una extensión total de 3.000 km² y su situación geográfica hace que sea el principal eje de transmisión entre Galicia, León y Asturias. Su microclima, sin grandes variaciones, favorece el cultivo de la vid y su viñedo está plantado en zonas próximas a los ríos y terrenos, entre los 50-1000 metros.⁴² Las variedades de uva de esta región son: garnacha, malvasía, godello, Doña Blanca, palomina pero la mayor extensión es perteneciente a la variedad mencía.

La mayor concentración de bodegas se encuentran entre Ponferrada, Villafranca del Bierzo, Carracedelo y Cacabelos pero el Bierzo no es solo conocido por sus bodegas y viñedos sino que esta comarca con dos Patrimonios de la Humanidad: Las Médulas y el Camino de Santiago

⁴² Información recuperada de: <http://bierzoenoturismo.com/enologia/> (último acceso 03/04/2019)

Ilustración 4: Las Médulas y viñedo de la comarca del Bierzo, León



Fuente: autoctonadel Bierzo.com y www.turismocastillayleon.com

Ruta del Vino Cigales:

Esta Ruta se encuentra ubicada por el sector norte de la Depresión del Ebro; en el bajo Pisuegra. Tiene una extensión de 574 km² en los que se relacionan el vino, vinculado a esta D.O, con cultura, tradición, patrimonio, gastronomías etc...El viñedo tiene una latitud media de 750 metros y son 15 bodegas las que están adheridas a esta ruta. En cuanto a patrimonio, destaca la región por contar con monasterios, castillos, fortalezas e iglesias visitables como por ejemplo el Monasterio San Isidro de Dueñas, el Castillo encantando de Trigueros del Valle o la Iglesia de San Pedro en Mucientes.

Ilustración 5: Cañón del Río Lobos, Burgos



Fuente: ww.lavanguardia.com

Ruta del Vino Rueda:

La Ruta del Vino Rueda se encuentra en el centro de Castilla y se extiende por todo el largo y ancho del margen izquierdo del río Duero. Son 3 las provincias que forman parte de esta ruta (Valladolid, Ávila y Segovia) y un total de 20 municipios más una mancomunidad revelan el enriquecimiento turístico y cultural de la zona.

Esta región es históricamente conocida por el cultivo de la vid, que gracias a sus condiciones climáticas y su orografía han permitido una gran proliferación de este. La variedad de uva autóctona es el Verdejo aunque también se plantan otras variedades como son Viura, Sauvignon Blanc o Palomino. Esta Ruta del Vino es la perfecta simbiosis entre historia y tradición, pudiendo disfrutar de sus caldos en localidades que cuentan con construcciones mudéjares, monasterios, castillos o conventos.

Ilustración 6: Viñedo perteneciente a la ruta del Vino Rueda y población de Rueda (Valladolid)



Fuente: www.rutadelvinoderueda.com

Ruta del Vino Sierra de Francia:

Ruta situada en las entrañas de la Sierra de Francia, al suroeste de la provincia de Salamanca. La conforman 19 pueblos de la región y además allí podremos encontrar una reserva de la biosfera (Reserva de la Biosfera de las Sierras de Béjar-Francia) y una reserva natural (Parque Natural de la Sierra de Francia-Batuecas). La variedad de uva mayoritaria y autóctona es la rufete aunque también hay variedad de uva Tempranillo y Garnacha Tinta. El patrimonio vitivinícola es muy importante, siendo la Sierra de Francia una de las regiones en todo el mundo con mayor número de construcciones antiguas dónde se elaboraba el vino además de contener un gran número de lagares rupestres.⁴³

⁴³ Información recuperada de: <https://rutadelvinosierradefrancia.com/la-ruta/tradiciones/> (último acceso 04/04/2019)

Ilustración 7: Viñedo perteneciente a la ruta del Vino Sierra de Francia



Fuente: rutadelvinosierradefrancia.com

Ruta del Vino Toro:

La Ruta de Vino Toro tiene una extensión de 430 km entre el sureste de la provincia de Zamora y el suroeste de la provincia de Valladolid. La localidad más importante es Toro pero en total son 28 poblaciones las que forman parte de esta ruta. El clima continental junto a los relieves suaves y ondulados permiten el cultivo de diferentes variedades de uva como son: Garnacha, Verdejo, Malvasía o Tinta de toro. No podemos olvidarnos de la importancia del río Duero, elemento fundamental bañando tanto los viñedos como los municipios de esta región.

Ilustración 8: Población de Toro (Zamora)



Fuente: www.rutavinotoro.com/enoturismo/

3.1.3 La Ruta del Vino Ribera del Duero

La Ruta del Vino Ribera del Duero fue la primera ruta castellano-leonesa en fundarse, en el año 2006. En la actualidad es la única ruta del vino en España “smart”, dicho de otra manera, a través de una aplicación móvil los visitantes a esta ruta podrán obtener toda la información necesaria mediante la conexión bluetooth, sin necesidad de conexión a internet. Esta ruta se extiende por un total de 115 km², contando con más de 21.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid. El clima continental, el suelo variado y la presencia del río Duero hacen que esta zona sea excepcional para el viñedo. La mayor plantación es de Tempranillo aunque también se encuentran variedades como Garnacha, Albillo, Sauvignon Blanc...

En términos de patrimonio histórico, esta ruta destaca por su riqueza cultural e histórica. El Monasterio de la Vid, el Museo Comarcal del Arte Sacro, el Castillo de Peñaranda o la Iglesia de Santa María en Aranda de Duero forman parte del conjunto de monumentos, castillos, conventos, museos, palacios etc que se pueden visitar dentro de la ruta y que nos harán trasladarnos, por un momento, a otra época.

Ilustración 9: Monasterio de la Vid, Vid (Burgos)



Fuente: www.rutadelvinoriberadelduero.es

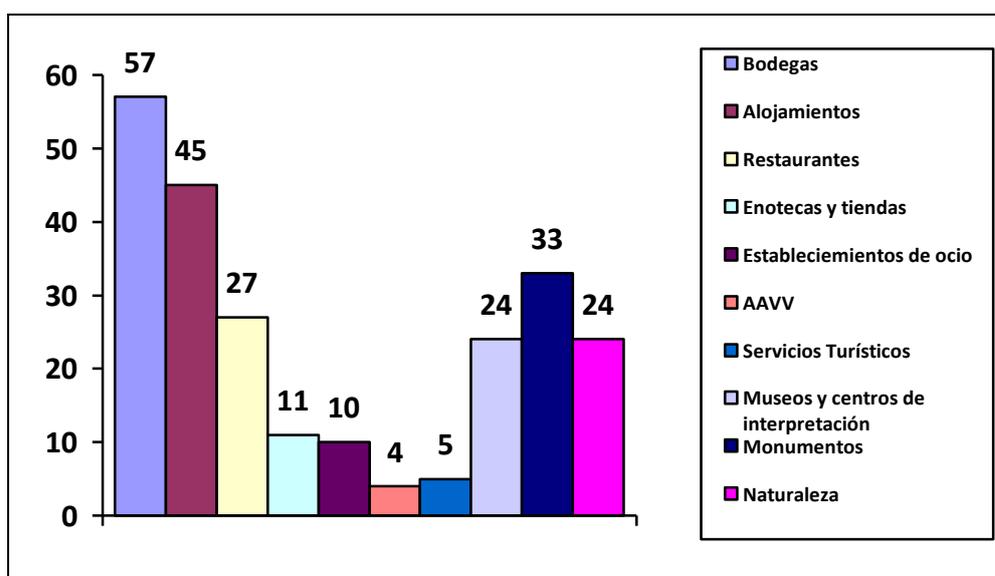
Ilustración 10: Iglesia de Santa María, Aranda de Duero (Burgos)



Fuente: elEconomista.es

El Consorcio Ruta del Vino Ribera del Duero está formado por el Consejo Regulador Ribera del Duero, cinco asociaciones y más de 50 localidades en las que podemos encontrar enotecas, museos, lugares de ocio, monumentos, reservas naturales etc.

Gráfico 5: Servicios adscritos a la Ruta del Vino Ribera del Duero



Fuente: Elaboración propia a partir de www.rutadelvinoriberadelduero.es (2018)

Como observamos en el gráfico 5 esta ruta cuenta con 57 bodegas, 45 alojamientos, 27 restaurantes, 11 enotecas y tiendas, 10 establecimientos relacionados con el ocio y entretenimiento, 4 agencias de viaje, 5 servicios turísticos (empresas de transporte y guías turísticos), 24 museos y centros de interpretación, 33 monumentos y 24 espacios naturales (senderos, rutas, parques naturales... etc)

Siendo amplio el número de bodegas adscritas a esta ruta, vamos a estudiar un poco más en detalle alguna de las bodegas que desde nuestro punto de vista son interesantes y con bastante peso en el *mundo del vino*⁴⁴:

- **Bodegas Portia:** Bodega fundada en el año 2010 y perteneciente al Grupo Faustino. Fue diseñada por el arquitecto británico Norman Foster y cuenta con más 150 hectáreas de viñedo divididas en varios pueblos del interior de la Ribera del Duero

⁴⁴ Englobamos en "*mundo del vino*" a todo lo relacionado con el vino, desde el enoturismo, a la cata y disfrute de ellos.

En cuanto al cultivo de la vid, ellos producen exclusivamente la variedad tempranillo de la cual elaboran las marcas: Portia Roble, Portia Crianza, Portia Prima y Portia Triennia

(Fuente: <https://www.rutadelvinoriberadelduero.es>)

Ilustración 11: Bodegas Portia



Fuente: madriddiario.es

- *Bodegas Emilio Moro*: bodega familiar regentada por una familia, la Moro, que ha crecido entre viñedos. La primera generación se impregnó de todos los conocimientos vitivinícolas que transmitiría a su hijo, Don Emilio. En el año 1987 se creó la bodega que a día de hoy cuenta con más de 200 hectáreas de viñedo y con diez marcas registradas: Finca Resalso, Emilio Moro, Malleolus, Malleolus Valderramiro, Malleolus Sanchomartín, Clon de la Familia, La Felisa, Vendimia Seleccionada, El zarzal y La Revelía

(Fuente: <https://www.rutadelvinoriberadelduero.es>)

Ilustración 12: Bodega Emilio Moro



Fuente: Ideavinos.es

- *Bodegas Protos*: Bodega fundada en 1927 y que está formada por la bodega crianza (que está bajo la ladera del castillo de Peñafiel y se trata de una bodega subterránea) y la bodega nueva, diseñada por el arquitecto Sir Richard Rogers. Además se considera una de las bodegas más visitadas dentro de la Ribera del Duero, teniendo varios años consecutivos el record de visitas⁴⁵

Pero no tan solo en enoturismo tienen grandes cifras sino que en ámbitos de exportación están presentes en más de 90 países con sus numerosas marcas.

(Fuente: <https://www.rutadelvinoriberadelduero.es>)

⁴⁵ Información recuperada de: <https://www.bodegasprotos.com/es/actualidad/422/protos-bodega-mas-visitada-de-la-ribera-del-duero-en-2012-con-29500-visitantes-record-historico-de-la-denominacion-de-origen/> (última consulta 10/05/2018)

Ilustración 13: Bodegas Protos



Fuente: 5barricas.es

Para ver la evolución de las rutas anteriormente nombradas y en general, todas las que forman parte del producto “Rutas del vino España” por ACEVÍN, en el siguiente epígrafe vamos a hacer un análisis de la evolución en los últimos años.

Una vez estudiado las Rutas del Vino en profundidad, podemos hablar de la creación de una sinergia relacionada con las rutas del vino ya que gracias a la evolución positiva de los últimos años, es mayor el interés de organizaciones y empresas por este tipo de rutas, uniéndose y así pudiendo ofrecer mayor número de alternativas y por lo consiguiente un mejor servicio.

En el siguiente capítulo analizaremos la evolución de una bodega consolidada dentro de la Ruta Ribera del Duero, bodega con diversidad de actividades turísticas y una amplia gama de productos.

CAPÍTULO IV

Estudio de caso: Bodegas y Viñedos

Pradorey

4.1 Trayectoria de la Bodega.

Para adentrarnos en la historia de la bodega debemos retroceder muchos años atrás ya que Bodegas y Viñedos Pradorey se encuentra dentro de Real Sitio de Ventosilla, una finca de 3.000 hectáreas en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Ilustración 14: Localización Bodegas y Viñedos Pradorey



Fuente: www.7canibales.com

La historia de la finca comienza en 1503 cuando la Reina Isabel la Católica la adquiere por 2.286.333 maravedís, según consta en la escritura original que se conserva en el archivo de Simancas. Es allí donde pasaba su tiempo de ocio y daba paseos con su padre. Hasta el año 1521 la finca pertenece a la Corona de Castilla, fecha en la que Carlos I la cede al II Marqués de Denia y años más tarde, exactamente en 1.600, su descendiente, el Duque de Lerma, empieza la explotación agrícola y ganadera de la finca. Fue él quien construyó La Posada Real para recreo y descanso tras los largos días de caza.

La Posada data del S.XVII, es de estilo herreriano y conserva la arquitectura original y la fachada exterior, donde se distinguen dos blasones de las casas de Lerma y Medinaceli. Ilustres personajes como Rubens o Lope de Vega dieron muestra de sus artes al rey en La Ventosilla, habiendo Lope de Vega, interpretado algunas de sus obras. Es en el año 1921 cuando se construye una presa eléctrica a orilla del río pudiendo abastecer con ella tanto a la finca como a la Posada y años más tarde, en 1928, el rey Alfonso XIII declaró

la finca Real Sitio de Ventosilla como modelo de explotación agrícola. Hasta mediados del S.XX la finca pertenecía a la Realeza hasta que pasa a manos de la Familia Velasco.

Ilustración 15: Pago Prado del Rey y Enoruta por la finca



Fuente: Imágenes cedidas por el Departamento de Enoturismo Bodegas y Viñedos Pradorey.

En el año 1989 Javier Cremades de Adaro, ingeniero agrónomo y un enamorado del campo, adquiere la finca e inicia la plantación de las 200 primeras hectáreas de viñedo hasta un total de las 520 hectáreas que a día de hoy están repartidas en 8 pagos: Hoyo Donarjo, La Mina, Prado del Rey, El Pino, Los Robles, Valdelayegua, Salgüero y la Recorba. Es en este mismo año cuando se construye la bodega, Bodegas y Viñedos Pradorey, y en el año 1996 cuando sale la primera añada de tinto y rosado bajo la marca PRADOREY.

4.2 El terruño y sus vinos

4.2.1 El terroir

Como hemos adelantado en el epígrafe anterior, Bodegas y Viñedos Pradorey cuenta con más de 500 hectáreas de viñedo divididas en 8 pagos. Cada pago cuenta con características totalmente diferentes y además se cultivan diferentes variedades de uva: Tempranillo, Merlot, Albillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon y diferentes variedades de tinto fino. De algunos de sus pagos salen directamente sus vinos, o dicho de otra manera, que toda la uva para la elaboración de ese caldo se recoge de ese pago.

A continuación vamos a estudiar más en detalle las características de cada de uno de los pagos:

Hoyo Dornajo:

Ilustración 16: Pago “Hoyo Dornajo”



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1989
- Superficie: 65 Ha
- Orografía: Situado a 1 km de la orilla del río Duero, en una ladera con inclinación superior al 6% y orientación sur.

- Altitud: 815-830 metros
- Terroir: con no muchos niveles de materia orgánica pero calizos y con parte de los sedimentos terciarios depositados en la cuenca fluvial del río Duero.
- Variedades : Tempranillo, Albillo, Tempranillo Selección Élite
- Vinos: EL CUENTISTA, EL BUEN ALFARERO y PRADOREY ÉLITE

La Mina:

Ilustración 17: Pago “La Mina”



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1989-1991
- Superficie: 78 Ha
- Orografía: Situado a 1,5 km del río Duero, en una ladera con poca inclinación y orientación sur.
- Altitud: 807-820 metros
- Terroir: con no muchos niveles de materia orgánica, con textura franco-arenosa con un alto contenido en caliza (10%) en la parte alta de la ladera. Estos suelos son perfectos para la elaboración de vinos de guarda
- Variedades: Tempranillo, Albillo, Tempranillo Selección Élite, Cabernet Sauvignon
- Vinos: PRADOREY FINCA LA MINA (RESERVA)

Prado del Rey⁴⁶:

Ilustración 18: Pago “Prado del Rey” y Apriscos



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1991-1992
- Superficie: 50 Ha
- Orografía: Situado a 2 km de la orilla del río Duero, en ladera y con orientación sureste.
- Altitud: 806-825 metros.
- Terroir: Suelo rico en materia orgánica con dos tipos de texturas: franco-arcillosa en la parte superior de la ladera y franco-arenosa en la parte baja. Suelo muy profundo.
- Variedades: tempranillo, Tinto fino Vega Sicilia

⁴⁶ Prado del Rey: pago en el que las largas jornadas de caza, la realeza y nobleza descansaba y preparaban sus festines. Pago que da nombre a la bodega.

El Pino:

Ilustración 19: Pago “El Pino”



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1994
- Superficie: 93 Ha
- Orografía: Situado a 5 km de la orilla del río Duero, en una parcela cercana a la bodega y a un pinar. La falta de ladera hace que el aire se retenga y se produzca una mayor inmersión térmica.
- Altitud: 805-810 metros.
- Terroir: Terreno más heterogéneo de la finca, con diferentes tipos de tierra: franco-arcillosa, franco-arenosa y arenosos en la parte más cercana a la carretera. Este terreno cuenta con buena profundidad.
- Variedades: Merlot, Tempranillo, Tinto fino Pedrosa

Los Robles:

Ilustración 20: Pago “Los Robles”



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1998
- Superficie: 73 Ha
- Orografía: Terreno situado junto al pago “El Pino”, a 5,5km de la orilla del río Duero. Cuenta con vaguadas y cotarros, además de un desnivel máximo del 3%
- Altitud: 805-820 metros.
- Terroir: Predomina un suelo franco-arcilloso, además la cepa sufre en verano por lo que se necesita un gran control de riego para no dañar la cepa y por supuesto, que no afecte a la calidad de la uva.
- Variedades: Tinto fino Sicilia, Tinto fino Pedrosa, Tinto fino Anguix

Valdelayegua:

Ilustración 21: Pago “Valdelayegua”



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1999
- Superficie: 117 Ha
- Orografía: Este terreno cuenta con dos tipos de orografía: una zona es ladera sur y la otra prácticamente es plana. Estas parcelas se encuentran a 0,5 km del río Duero y a 0,7 km del río Gromejón.
- Altitud: 790-820 metros.
- Terroir: En la zona llana del terreno, el suelo es franco-arenosa en cambio en la zona de la ladera, el suelo es franco-arcilloso con zonas calizas a 30m de profundidad.
- Variedades: Tinto fino Quintana, Tempranillo, Tinto fino Anguix, Tinto fino Pedrosa, Tinto fino Piñel de Abajo, Cabernet Sauvignon, Merlot C-348 y C-148.
- Vinos: PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA (CRIANZA)

SALGÜERO:

Ilustración 22: Pago “Salgüero” (ecológico)



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

- Año de plantación: 1998
- Superficie: 27 Ha
- Orografía: Situado a 2 km de la orilla del río Duero, está plantado en dos laderas una con orientación sur y la otra orientación este.
- Altitud: 805-825 metros.
- Terroir: Predominio de suelos franco-arcillosos con porcentaje alto de caliza. La profundidad es variada, siendo baja en la parte superior y muy alta en la inferior. En la actualidad en reconversión a ecológico.
- Variedades: Tinto fino Quintana.
- Vinos: ADARO Y SR.NIÑO

La Recorba:

- Año de plantación: 2013-2014
- Superficie: 17 Ha

- Orografía: Situado a 2 km de la orilla del río Duero, está plantado en dos laderas una con orientación sur y la otra orientación este.
- Altitud: 805-825 metros.
- Terroir: Predominio de suelos franco-arenosos sobre todo en la parte final del terreno donde, en las partes más altas, aparece gran cantidad de arcilla. Como en el pago Salgüero, hay diferentes niveles de profundidad según sea la parte más alta del pago o la más baja.
- Variedades: Tinto fino Quintana
- Vinos: ADARO Y SR.NIÑO

Ilustración 23: Pago “La Recorba” (ecológico)



Fuente: Memorandum Bodegas y Viñedos Pradorey

Como hemos podido observar, aunque ni el Viñedo ni la Bodega son excesivamente antiguos, gracias a la selección de los clones plantados (de viña centenaria) y sobre todo, el *clon élite*, se consiguen unos caldos de gran calidad.

4.2.1 Los vinos

Partiendo de vinos de categorías más tradicionales como son: Roble, Crianza y Reserva, *Bodegas y Viñedos Pradorey*, a lo largo de su historia ha ido evolucionado ofreciendo una amplia gama de vinos para todo tipo de mercados, además, saliéndose de los vinos de Ribera para ofrecer algo totalmente único dentro de la D.O: *Los vinos en barro*.

Esta clase de vinos no pasan por barrica y todo su envejecimiento se produce dentro de una tinaja de barro centenaria. Dentro de la Bodega se toma como referencia un año, el 2014, como punto de inflexión y se inicia una “segunda revolución enológica”, como ellos mismos dicen, apostando por la innovación pero siempre respetando la materia prima, la uva, sacada de su propia finca. (Fuente: entrevista directa Bodegas PradoRey).

MARCAS DIFERENCIADORAS

A continuación vamos a explicar brevemente las marcas, desde nuestro punto de vista, más interesantes y diferenciadoras con las que cuenta la bodega, dedicando después de un epígrafe a su vino más exclusivo.

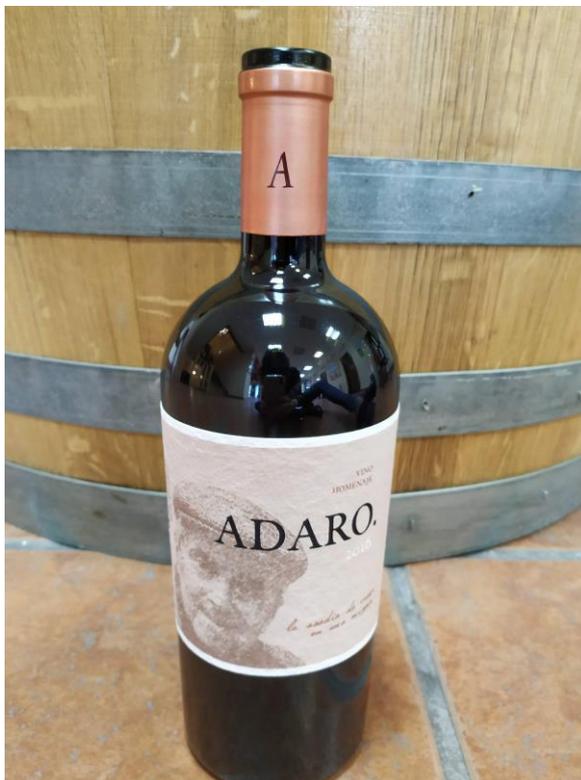
Vino de la Familia: ADARO

Vino homenaje a Don Javier de Cremades de Adaro, fundador de la bodega.

- *ADARO (Crianza):*

Monovarietal (Tempranillo), con una crianza tradicional con 12 meses de barrica y 6 meses en conos de Nevers

Ilustración 24: El vino de la Familia



Fuente: Bodegas y Viñedos Pradorey

Los Trangresores

- *EL CUENTISTA (Blanc de Noir):*

Único blanco que se puede considerar dentro de la D.O Ribera del Duero debido a la variedad de uva utilizada, Tempranillo.

- *LÍA:*

Rosado pálido, elaborado a partir de uva Tempranillo.

- *SR.NIÑO (ecológico)*

Última marca sacada por la bodega y difere en todos los sentidos. Vino monovarietal, variedad tempranillo, y 100% ecológico. Vino elaborado mediante el proceso de fermentación carbónica y con crianza en tinaja de barro centenaria.

Ilustración 25: Los Trangresores



Fuente: Bodegas y Viñedos Pradorey

De Autor:

- **PR3 BARRICAS:**

Elaborado con la variedad Verdejo. Crianza de 9 meses de barrica y sin fermentación maloláctica

- **ÉLITE:**

Uno de los vinos más esencial e identidad de la firma. Monovarietal tempranillo, debería ser considerado como reserva, por el tiempo que pasa en barrica y botella, pero que debido a su elaboración y procedimiento está integrado dentro de esta gama.

Ilustración 26: Vinos de Autor



Fuente: Bodegas y Viñedos Pradorey

4.3 El buen Alfarero, en busca del origen

Como hemos adelantado en los epígrafes anteriores, *Bodegas y Viñedos Pradorey* decidió adentrarse por otro camino al que estaban acostumbrados y buscar la fórmula para elaborar un vino como se hacía antes, artesano, auténtico y sin el maquillaje de la madera ni otros artificios. De ese deseo surgió la idea de desenterrar cuatro tinajas centenarias que había en las localidades de Quismondo y Chozas de Canales, Toledo.

Para la elaboración de este vino se eligieron 4 parcelas de 3 pagos: Hoyo Donarjo, La Mina y Salgüero. En este vino se pisa la uva como se ha hecho siempre, con los pies, y se llenan las tinajas con la uva recogida de las diferentes parcelas, haciendo el pisado por separado para no mezclarlo. Algunas de las tinajas se rellenan con raspón, otras sin, con diferentes clones y gracias a la levadura natural se produce la fermentación dentro de la tinaja de barro.

Este vino se bazuquea, como se hacía antes, y permanece durante 7 meses en las tinajas. Tras todo este proceso, el vino está listo para ser embotellado y listo para poder ser disfrutado.

El Buen Alfarero, vino exclusivo del que solo salen 1.614 botellas; 100% Tempranillo.

Ilustración 27: El Buen Alfarero



Fuente: Departamento Enoturismo Bodegas y Viñedos Pradorey

Si resulta interesante conocer los tipos de pagos y vinos de nuestras bodegas objeto e estudio, no es menos importante adentrarnos en el conocimiento de su estructura de mercado turístico, esto es, analizar las características más destacadas de su oferta enoturística así como el perfil de la demanda predominante. Ambos aspectos se abordan a continuación.

4.4 Oferta enoturística

Respecto al primero de los elementos apuntados, esto es, la oferta que realizan las bodegas desde el punto de vista enoturístico el servicio turístico más demandado son las visitas guiadas que se realizan, normalmente, con cita previa⁴⁷. Existen diferentes tipos de visitas, las que se realizan durante todo el año y las destacadas. Las visitas guiadas se ofrecen en español o en inglés cuyos horarios oscilan ya sea verano o invierno. También cuentan con paquetes que incluyen alojamiento en la Posada de Pradorey y actividades complementarias.

A continuación describimos las visitas y paquetes de actividades que ofrece la bodega:

Visitas durante todo el año

- **Visita a la Finca:** es la visita más larga y completa ya que está compuesta por una visita a la finca más una visita a la bodega. Comienza con una recepción de los visitantes en la propia bodega, donde, junto a la relaciones públicas que se encargará de acompañarles en la visita, se les dirige a un todoterreno para recorrerla y obtener una visión global y general de todo el conjunto. La visita a la finca empieza con un desplazamiento a la vaquería, en el término de Ventosilla, dónde se visitarán las vacas y se explicará todo lo relacionado con ellas. La vaquería cuenta con 450 vacas de lactación que producen un total de 12.000 litros de leche diarios. Tras esto, se empieza a ver la finca, se explican los diferentes tipos de cultivos que tienen y se hace una parada en el Hoyo Dornado, pago de mayor calidad en el interior de la finca. En todo el recorrido por la finca se pueden ver diferentes tipos de animales desde rapaces a jabalís, corzos, conejos, codornices etc... Se continua con la visita y la siguiente parada en la presa hidroeléctrica, donde se explica su historia y sus usos. Una vez visitada la finca, se vuelve a la bodega donde empieza la segunda parte de la visita, en esta ocasión a las instalaciones de la bodega. Se empieza por fuera, contando la extensa

⁴⁷ Bodegas y Viñedos Pradorey. Departamento de Enoturismo.

historia de Real Sitio de Ventosilla y por consiguiente, de Bodegas y Viñedos Pradorey. Se recorre las Salas de Fermentación, de Homoginización, el Parque de Barricas, el Dormitorio, la Sala de Tinajas y por último la Sala de nichos. Por último, para finalizar la visita se hace la cata de dos vinos junto a la degustación de unos ibéricos y productos propios (ellos elaboran su propio aceite de Oliva Virgen Extra y queso de oveja 100% curado).

La visita tiene una duración aproximada de 3h (1h30 minutos finca y 1h30 minutos bodega) y un precio por persona de 25€.

- **Visita a la Vaquería (recomendada para familias):** La visita comienza con el desplazamiento por su cuenta de los visitantes a la Vaquería, en el término de Ventosilla, dónde se explicara todo lo relacionado con las vacas. A continuación se llevará a la zona donde están los terneros, eseñándoselos a los niños y cogiendo biberones para darles de comer. Tras esto, se producirá un desplazamiento hacia la bodega donde empezará la segunda parte de la visita⁴⁸.

Tiene una duración aproximada de 2h y un precio de 20€ adultos, 10€ niños (si los niños son menores de 6 años, solo pagan 4€)

Ilustración 28: Visita a la vaquería. Alimentación de los terneros



Fuente: Imágenes propias en Real Sitio de Ventosilla.

⁴⁸ La visita a la bodega tiene el mismo recorrido que en la visita a la Finca. Se finaliza también con una cata.

- **Visita a la Bodega:** La visita comienza en la entrada de la bodega y, si el tiempo lo permite, se visita la zona de viñedo más cercana a la bodega. Tras esto, empieza la visita a las instalaciones donde se visitará: Salas de Fermentación, de Homogeinización, el Parque de Barricas, el Dormitorio, la Sala de Tinajas y por último la Sala de nichos. Por último, para finalizar la visita se hace la cata de dos⁴⁹ vinos junto a la degustación de unos ibéricos y productos propios (ellos elaboran su propio aceite de Oliva Virgen Extra y queso de oveja 100% curado).

La visita dura aproximada 1h30 minutos y tiene un precio de 12€ adulto y 6€ niños (los menos de 6 años, entrada libre)

Paquetes enoturísticos que ofrece la bodega

- **Enoturismo en Familia:** Este programa incluye: una noche de alojamiento en habitación doble en la Posada, una cena con menú castellano en la Posada, una visita a la vaquería de leche fresca y terneros, una visita a la bodega de PRADOREY con cata dirigida de 2 vinos, picoteo de ibéricos con queso gourmet y aceite PRADOREY, una visita al parque arqueológico infantil de Roa de Duero o al Museo del Vino con cata de mosto en una bodega subterránea de Aranda de Duero

El precio es de 79€ por persona

- **Programa Bodegas Subterráneas:** Este programa incluye: Una noche de alojamiento en habitación doble en la Posada, una comida con menú castellano en la Posada, una visita a la bodega de PRADOREY con cata dirigida de 2 vinos, picoteo de ibéricos con queso gourmet y aceite PRADOREY, una visita teatralizada a las Bodegas Históricas Don Carlos con cata de 5 vinos

El precio de este programa es de 95€ por persona

- **Visita Gastronómica:** Esta visita está formada por una visita a la bodega, con la cata de 2 de sus vinos (horario de 12:30) y a continuación comida castellana en la Posada de Pradorey.

El precio por adulto es de 35€ y el de niños previa consulta.

Actividades destacadas:

⁴⁹ El número de vinos catados puede ser mayor, pero se debe comentar con antelación y lleva un pequeño incremento asociado en el precio de la visita.

- Febrero: San Valentín, actividad especial para parejas: “Love always wine”
- Semana Santa: Concurso infantil de pintura
- Mayo: Eno-ruta
- Julio: Teatro Barroco
- Octubre: Jornada Vip de Vendimias
- Noviembre: Jornadas de puertas abiertas

Para finalizar podemos incluir dentro de la oferta enoturista la pequeña tienda que se encuentra en la entrada principal de la bodega. En ella se venden todos los vinos de las añadas actuales. Las botellas se pueden comprar en paquete individual, en caja de dos, tres o ya cajas de seis. Tienen diferentes tipos de botellas: desde 0,5l a 5l.⁵⁰

Como hemos podido apreciar a lo largo de todo el epígrafe, la bodega cuenta con un amplio número de marcas y una de sus líneas de mercado y visión de la empresa es hacer productos de calidad siempre respetando la materia prima.

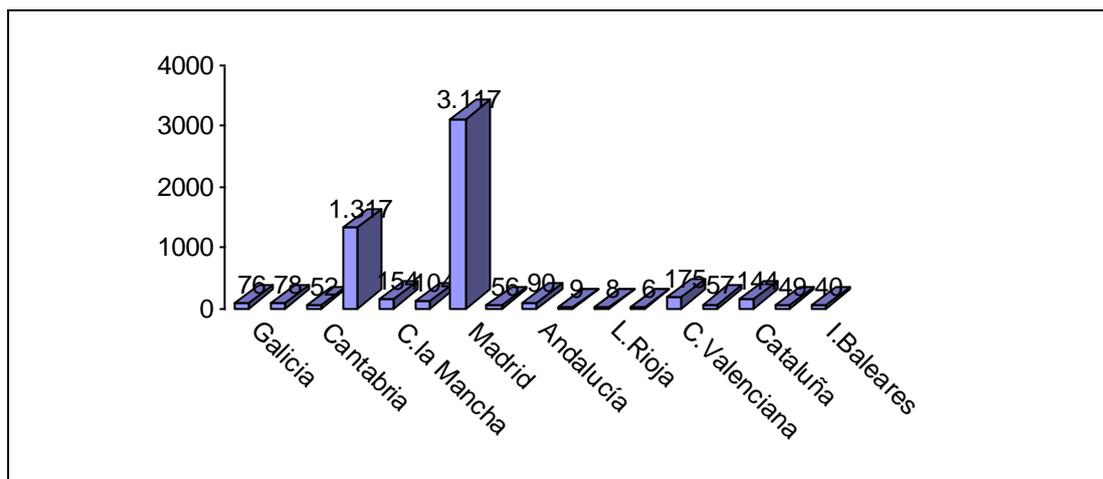
4.5 Perfil de la demanda

Una vez estudiado la trayectoria de la bodega, sus marcas y la oferta enoturística que ofrece a día de hoy, consideramos interesante finalizar este último capítulo analizando las características del turista que acude a esta bodega.

Para comenzar el **perfil del turista** que visita la bodega es muy variado, pero principalmente gente residente en Madrid y País Vasco cuya edad oscila en torno a los 45 años, esto es, de mediana edad. En cuanto al género hay equidad, siendo aproximadamente igual el número de hombres que visita nuestra bodega al de mujeres.

⁵⁰ Toda la información utilizada para este epígrafe ha sido proporcionada por Bodegas y Viñedos Pradorey.

Gráfico 6: Visitantes a la bodega en el año 2018

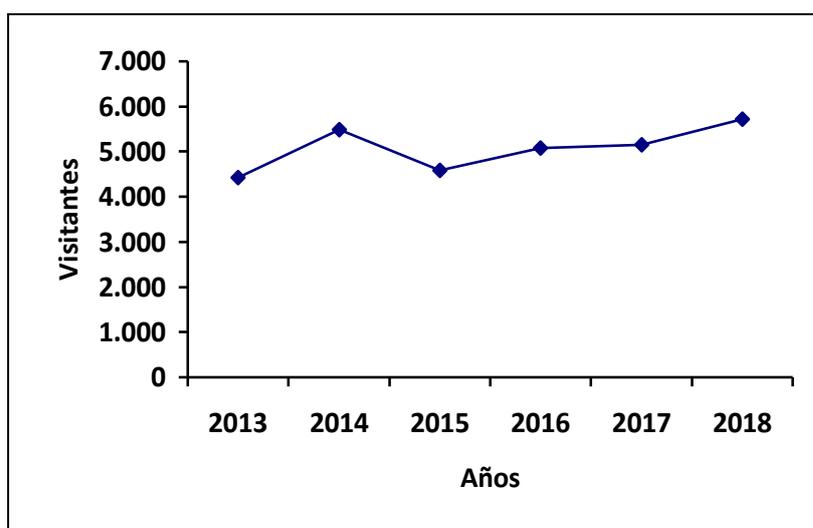


Fuente: Elaboración propia a partir de datos proporcionados por el Departamento de Enoturismo

El gráfico 6 ilustra el número de turistas que vinieron a la bodega y de dónde procedía. La bodega recibió en el año 2018 a un total de 5.724 visitantes siendo el principal número de visitantes procedentes la CCAA de Madrid (54.54%)

Analizando brevemente el número de visitantes a la bodega en los últimos años (gráfico 7), podemos observar un crecimiento del 11,04% en el año 2018 respecto al año anterior, pasando de 5.155 visitantes a 5.724. Además deducimos que tras el descenso de visitantes en el año 2015 los sucesivos años han sido positivos en términos de visitas.

Gráfico 8: Evolución de visitantes a la Bodega



Fuente: Elaboración propia a partir de datos proporcionados por el Departamento de Enoturismo

En cuanto a los meses de mayor afluencia, en el año 2018 fueron Marzo, Octubre y Noviembre (marzo coincidiendo con la Semana Santa y Octubre y Noviembre con los meses de Vendimia)

En términos de motivación principal del turista destacan los visitantes que conocen los vinos y quieren conocer la bodega, los visitantes que optan por actividades enoturísticas y deciden visitar la bodega para ampliar sus conocimientos y además disfrutar; y por último aquellos que se hospedan en la Posada de Pradorey y son obsequiados con una visita a la bodega. La oferta es variada habiendo una amplia variedad de actividades e incluso haciendo una pequeña segmentación en relación a los gustos y al perfil del visitante (visita a la finca para los visitantes más técnicos o interesados en el cultivo de la vid frente a un paquete familiar incluyendo visita a la vaquería para las familias)

Sin duda el principal atractivo y elemento diferenciador de Bodegas y Viñedos Pradorey es su finca, contando en ella con gran variedad de recursos que hace que se puedan realizar diferentes tipos de actividades, además, queriendo siempre transmitir el amor por su terruño. En relación a las expectativas, la bodega está centrada en la búsqueda de vinos diferentes, únicos y de gran calidad. Apuesta por la innovación siempre unida a lo más tradicional buscando la esencia del vino y queriendo ofrecer vinos extraordinarios.

CONCLUSIONES

Conclusiones

Una vez finalizado el proceso de elaboración de este Trabajo de Fin de Grado, habiendo estudiado qué es el enoturismo, sus bases conceptuales y definiciones asociadas como son la Denominación de Origen y las Rutas del Vino, y a posteriori, centrarnos en concreto en el enoturismo dentro de la D.O Ribera del Duero, podemos hacer un balance que simplifique la evolución del mismo.

Primeramente destacar la amplia cantidad de literatura centrada en el enoturismo, desde reportajes breves sobre un aspecto en concreto o a investigaciones amplias sobre, por ejemplo, las Rutas del Vino o la evolución de éstas en un periodo de tiempo concreto. Pese a esta amplia cantidad de información, no ha sido fácil seleccionar que servía y cuál era verdad ya que, por ejemplo, a la hora de analizar las rutas del vino en España la información de la página oficial de ACEVIN no estaba actualizada y contrastada con las nuevas incorporaciones de Rutas del Vino.

Tras esta pequeña anotación, hemos deducido que el vino y su cultura ha estado asociado a esta denominación a lo largo de su historia, primeramente con una visión más centrada en la creación de un producto de venta y consumo y, en la actualidad, habiendo habido una evolución asociada a la experiencia y la ocio. Es decir, hoy en día, cuando hablamos de vino, hablamos de experiencias ya sea desde un disfrute de este (maridajes con cata) o a una experiencia más completa asistiendo a la visita de una bodega y viendo todos los procesos que se realizan hasta contar con la copa vino en nuestra mano. Como hemos comentado en el primer capítulo, hay diferentes tipos de enoturistas y además a lo largo de los años ha habido un cambio en ellos, volviéndose los turistas, en general, más exigentes y primando en ellos siempre la elección de paquetes y experiencias de calidad; todo ya no vale.

Desde un punto de vista nacional, España cuenta con un amplio número de D.O y bodegas asociadas a éstas generando una visión extensa a nivel nacional e internacional de los productos vinculados al enoturismo y creando sinergias (bodegas, restaurantes, hoteles, AAVV especialidades) que se complementan entre sí. Además, como hemos podido ver en el capítulo 3, año tras año ha ido aumentando el número de enoturistas a las Rutas del Vino y con ello, ha ido aumentando el número de empresas asociadas a estas.

La Ruta del Vino Ribera del Duero está siendo una de las más elegidas por los enoturistas en estos últimos años, además, ha sido la primera en adaptarse a la era tecnológica en la que

todos estamos inmersos adaptandose a la necesidad de estar siempre conectados. Por ello ha implantado una app llamada Inventatrip mediante la cual no es necesaria la conexión a Internet para la descarga de la información en cada punto de la Ruta. La ruta del Vino Ribera del Duero se ha convertido en un *Destino Smart*

Desde un punto más concreto, como es, el análisis de una bodega, en mi caso Bodegas y Viñedos Pradorey, hemos podido observar que pese a ser una bodega con una edad media de 30 años, ha conseguido obtener un buen posicionamiento tanto en el conocimiento general de sus vinos (elaborando vinos diferentes y únicos para toda clase de mercados) y en términos de enoturismo, siendo una bodega bastante visitada y con gran número de actividades. Además gracias al análisis de su demanda hemos percibido que el número de turistas va en aumento.

Para finalizar me gustaría destacar a modo de reflexión personal, que la elaboración de este trabajo ha sido posible gracias al gran trabajo de investigación y documentación realizado, de la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en estos años de carrera y por supuesto a la formación recibida por parte del departamento enoturístico de *Bodegas y Viñedos Pradorey*. Como resultado considero haberme convertido en mejor profesional del sector y además han aflorado en mí curiosidades anteriormente no exteriorizadas en cuanto al enoturismo y particularmente relacionado con las bodegas y la elaboración de sus vinos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Recursos electrónicos e infografía

ACEVÍN

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

Último acceso: 23/02/2019

Andreu R. y Verdú L.: (2012): Turismo enológico en Alicante: La ruta del vino en el municipio de Pinoso. En Revista Cuadernos de Turismo, nº 30.

Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/19336681.pdf>

Último acceso: 05/02/2019

Angélica M Lerma (2016): *Diferencias entre los tipos de enoturistas en la valoración de la calidad de un nuevo tipo de vino y las emociones que produce.*

Recuperado de: https://biblioteca.unirioja.es/tfe_e/TFE001239.pdf

Último acceso: 15/03/2019

Blog Apolo y Baco

Recuperado de: <http://www.apoloybaco.com>

Último acceso: 23/01/2019

Blog Cata Vino

Recuperado de: www.catadelvino.com

Último acceso: 05/02/2019

Blog Catatú (2016)

Recuperado de: catatu.es

Último acceso: 08/03/2019

Blog Cerodosbé (2018)

Recuperado de: https://www.cerodosbe.com/es/destinos/enoturismo-tendencia-67-millones-euros_568571_102.html

Último acceso: 25/04/2019

Boletín Oficial del Estado. "Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino"

Recuperado de: www.boe.es

Último acceso: 27/02/2019

Blog Verema (2013)

Recuperado de: www.verema.com

Último acceso: 21/01/2019

Blog Turismo Experiencial

Recuperado de: www.destinosexperienciales.com

Último acceso: 06/02/2019

Blog Vino Turismo (2015)

Recuperado de: <http://vinoturismo.blogspot.com>

Último acceso: 08/02/2019

Blog Vivanco (2015)

Recuperado de: www.vivancoculturadevino.es

Último acceso: 27/02/2019

Bodega Protos

Recuperado de: www.bodegasprotos.com

Último acceso: 10/05/2019

Bodegas y Viñedos Pradorey

Recuperado de: www.pradorey.es

Último acceso: 10/05/2019

Denominación de Origen Ribera del Duero

Recuperado de: www.riberadelduero.es

Último acceso: 10/05/2019

Diario de la Gastronomía

Recuperado de: diariodegastronomia.com

Último acceso: 06/06/2019

Estudio del Sector Vitivinícola en Castilla y León

Recuperado de: bibliotecadigital.jcyl.es/es/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10117070

Último acceso: 15/02/2019

Europa press

Recuperado de: www.europapress.es

Último acceso: 25/04/2019

Fernández. J (2014): *La industria del vino y la viticultura en Castilla y León. Su incidencia en el paisaje y en el desarrollo rural.*

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

Último acceso: 19/03/2019

La Vanguardia

Recuperado de: www.lavanguardia.com

Último acceso: 04/04/2019

La Razón. es

Recuperado de: <https://www.larazon.es/viajes/las-siete-rutas-del-vino-de-castilla-y-leon-HE19591237>

Último acceso: 27/04/2019

Millán, G. (2012): Las Denominaciones de Origen y las Rutas del Vino en España. En *ROTUR Revista de Ocio y Turismo*, nº,5.

Recuperado de: : [file:///C:/Users/esther/Downloads/Dialnet-LasDenominacionesDeOrigenYLasRutasDelVinoEnEspana-4627088%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/esther/Downloads/Dialnet-LasDenominacionesDeOrigenYLasRutasDelVinoEnEspana-4627088%20(1).pdf)

Último acceso: 28/02/2019

Osuna P. (2013, p.3): La cultura del vino como atractivo para los turistas que visitan Andalucía, con especial referencia a los Vinos de Jerez.

Recuperado de: <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/6932/TFG%20La%20cultura%20del%20vino.pdf?sequence=1>

Último acceso: 05/02/2019

RAE

Recuperado de: dle.rae.es

Último acceso: 08/02/2019

Romero Hernández, R. (2017, p. 40): *Rutas del Vino de España: enoturismo de calidad como motor de desarrollo sostenible* .En *Revista Ambienta*.

Recuperado de: https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_AM/PDF_AM_Ambienta_2017_118_40_49.pdf

Último acceso: 22/05/2019

Rutas del Vino España (2012). "Turismo de eventos en la Ribera del Duero"

Recuperado de: www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo139.pdf

Último acceso: 23/02/2019

Ruta del Vino Ribera del Duero(2019)

Recuperado de: www.rutadelvinoriberadelduero.es

Último acceso: 22/04/2019

Ruta del Vino Arribes

Recuperado de: <https://www.rutadelvinoarribes.com/>

Último acceso: 03/04/2019

Ruta del Vino El Bierzo

Recuperado de: <http://bierzoenoturismo.com>

Último acceso: 03/04/2019

Portal Turismo Castilla y León

Recuperado de: www.turismocastillayleon.com

Último acceso: 03/04/2019

Ruta del Vino Arlanza

Recuperado de: <http://www.rutadelvinoarlanza.com>

Último acceso: 04/04/2019

Ruta del Vino Sierra de Francia

Recuperado de: rutadelvinosierradefrancia.com

Último acceso: 04/04/2019

Ruta del Vino Toro

Recuperado de: www.rutavinotoro.com

Último acceso: 04/04/2019

Scripta Nova: Revista electrónica de geografía y ciencias sociales (2007)

Recuperado de: http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-277.htm#_edn1

Último acceso: 06/03/2019

Recursos Bibliográficos

ACEVIN (2017): Informe de visitantes a las bodegas asociadas a las Rutas del Vino en España.

Bodegas y Viñedos Pradorey (2019) : Memorandum. Ed.

Calabuig y Ministral (2003): Manual de Geografía Turística de España. Ed. Síntesis

Méndez R. y Molinero F. (1993). Geografía de España Editorial Ariel