



---

**Universidad de Valladolid**

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA  
COMUNICACIÓN

Grado Turismo

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**Turismo y Vino en La Rioja: La ruta del Vino por La Rioja  
Alta.**

Presentado por Sofía Madorrán Garrido

Tutelado por Dra. Esther Gil Álvarez

Segovia, Junio de 2018



## **AGRADECIMIENTOS**

A mi tutora Esther Gil, por su importante dedicación y ayuda en la realización de este trabajo.



## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>7</b>
---------------------------	----------

### **CAPÍTULO 1** **Marco teórico del Enoturismo**

<b>1.1. Definiciones de conceptos claves</b> .....	<b>13</b>
1.1.1. Enoturismo.....	13
1.1.2. Enoturista.....	14
1.1.3 Denominación De Origen.....	16
<b>1.2. Enoturismo en España</b> .....	<b>21</b>
1.2.1 Perfil del enoturista.....	24
1.2.2 Estacionalidad del enoturismo .....	26

### **CAPÍTULO 2** **La Rioja como destino enoturístico**

<b>2.1. La provincia de La Rioja</b> .....	<b>29</b>
2.1.1. Localización.....	29
2.1.2. Orografía y clima .....	30
2.1.3 Demografía.....	30
<b>2.2. Comienzos del Enoturismo en La Rioja</b> .....	<b>31</b>

**CAPÍTULO 3**  
**Ruta del Vino por La Rioja Alta**

<b>3.1. Pueblos de la ruta y sus bodegas más representativas .....</b>	<b>37</b>
<b>3.2. Festivales .....</b>	<b>47</b>
<b>3.3. Gastronomía .....</b>	<b>48</b>
<b>3.4. Hoteles del vino.....</b>	<b>48</b>
<b>3.5. Museos .....</b>	<b>51</b>
<b>3.6. Enotecas .....</b>	<b>52</b>
<b>3.7. Actividades complementarias al enoturismo .....</b>	<b>53</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>56</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS E INFOGRAFÍA.....</b>	<b>58</b>
<b>ANEXO I: 44 Bodegas dentro de la ruta.....</b>	<b>62</b>

# INTRODUCCIÓN

“El vino siembra poesía en los corazones”.

- **Dante Alighieri.**

La importancia del sector vitivinícola en nuestro país es totalmente indudable, al igual que el turismo. Si juntamos que ambos son esenciales, y se consideran un motor en las economías de los territorios, debemos considerar que se trata de un tipo de turismo que es relativamente joven integrado dentro de lo que actualmente denominamos *turismos alternativos* (turismo rural, activo, ecoturismo, termal, etc.), y que además está ganando cada vez más protagonismo y relevancia en nuestro país. La terminología más acertada para esta actividad se llama “enoturismo”, si bien también se denomina “**turismo del vino**”, “**vitivinícola**” o “**turismo enológico**”.

No obstante, y como es sobradamente sabido, conviene recordar que el atractivo por el vino y su cultura ya venía desde la época clásica, donde nuestros antepasados griegos y romanos veneraban a los dioses Dionisio y a Baco respectivamente. Por otro lado, se tiene constancia de que los romanos que fueron pioneros en las plantaciones de vid. Sin embargo, como bien se ha señalado antes, el turismo del vino es un tipo de turismo joven, que comenzó a tener un importante papel a partir de la década de los noventa, cuando la mentalidad de los turistas da un giro y con ella cambia la forma de hacer de turismo. La tendencia de los turistas se basa en alejarse de los turismos masivos como el de “sol y playa” para acercarse a un turismo más experiencial y alternativo, como se ha señalado antes. Todo ello sin olvidar, que el turismo de sol y playa sigue siendo el producto turístico “estrella” en España.

Es aquí, en este contexto y con esta nueva mentalidad que busca alejarse de las aglomeraciones y centrarse en la naturaleza, relajación y disfrute donde debemos situar al turismo enológico. Gracias a este auge, el **enoturismo** y la gastronomía están siendo una gran alternativa turística y de ocio, constituyendo un maridaje perfecto para que los visitantes conozcan nuevos destinos, fuera de lo habitual (sol y playa, nieve), al tiempo que favorezcan y dinamicen el desarrollo de las áreas rurales o urbanas colindantes de manera sostenible.

Actualmente el vino ha pasado de ser una bebida, una parte de nuestra cultura, a convertirse en una experiencia única para todos los públicos, en el que sus múltiples actividades ayudan a conocer no sólo el proceso de elaboración del vino, sino también, las costumbres de sus gentes, la naturaleza, las tradiciones o la historia.

## JUSTIFICACIÓN

Por todo ello, he decidido hacer mi trabajo de fin de grado sobre el Enoturismo; y centrarlo en un ámbito concreto, a saber, en La Rioja. Obviamente existen múltiples razones, pues es sabido que La Rioja es conocida nacional e internacionalmente, entre otros aspectos por su cultura vinícola, sus bodegas y sus vinos, pero sin duda alguna una de las más importantes es que mis raíces y mi lugar de residencia están allí. Además, y derivado de lo anterior, hice parte de mis prácticas en la Oficina de Turismo de Calahorra, y me percaté aún más si cabe, de la gran importancia del vino y todo lo que dicho turismo engloba. En esta Comunidad el vino es nuestra identidad y nuestro elemento más representativo.

Además otra razón de escoger este tema, es la indiscutible magnitud del sector vitivinícola en nuestro país, ya que según los datos de OIV (Organización Internacional de la Vid y el Vino) España en el año 2016 está a la cabeza del ranking con 975 miles de hectáreas de superficie de viñedo, por delante de Francia y Italia con 785 y 690 miles de hectáreas respectivamente. Con lo que la superficie de viñedos en España representa el 30% de la superficie de la UE, Francia un 23% e Italia un 22%.

Otra razón explicativa de mi elección de La Rioja como ámbito de estudio desde la perspectiva del enoturismo tiene que ver con el apuntado crecimiento que están experimentando estos “nuevos” turismos, poniendo en valor nuestros recursos naturales y culturales, y haciendo que miles de turistas viajen a La Rioja. Así, y según datos del INE, el pasado 2017 visitaron esta región 833.934 turistas, siendo la mayor cifra registrada en los últimos años. Este volumen tan importante se debe, en buena medida al enoturismo, pero no hay que olvidar que La Rioja cuenta también con otros atractivos y recursos complementarios con los que completar su estancia y hacer que se lleven una experiencia única e irrepetible de nuestra comunidad.

## OBJETIVOS DEL TRABAJO

Partiendo de estas premisas, el presente trabajo de Fin de Grado tiene como objetivos principales estudiar el enoturismo en general para después profundizar en el enoturismo en La Rioja y acabar analizando la *Ruta del Vino en La Rioja Alta*, al ser un recurso turístico esencial en el fortalecimiento de los flujos enoturísticos.

Para desarrollar estos objetivos se ha estructurado el trabajo en 3 capítulos; En el primero hacemos referencia al marco teórico del enoturismo, donde lo estudiamos desde un prisma conceptual y teórico, explicando definiciones básicas y ciertos aspectos relevantes sobre el turismo del vino en España; En el segundo se pretende conocer La Rioja como destino enoturístico, identificando y valorando sus principales características; En el tercer y último capítulo nos adentramos de lleno en el conocimiento exclusivamente en la Ruta del Vino en La Rioja Alta.

Desde el punto de vista metodológico para hacer este trabajo nos hemos servido de la búsqueda, selección y lectura bibliográfica sobre el tema en cuestión. Asimismo he consultado páginas web de organismos como el Observatorio Español del Mercado del Vino (<http://www.oemv.es/esp/-oemv.php>), la de la Asociación Española de Ciudades del Vino (<http://www.acevin.es/>), o la página de La Rioja Turismo (<https://lariojaturismo.com/>). También la utilización de fuentes secundarias como artículos de prensa o las páginas web de las propias bodegas han resultando esenciales para avanzar y entender más el enoturismo en esta tierra.

# **1. MARCO TEÓRICO DEL ENOTURISMO**

“El vino es la luz del sol, unida por el agua”.

**-Galileo Galilei.**



## **1.1 DEFINICIONES DE CONCEPTOS CLAVES**

### **1.1.1 ENOTURISMO**

Para comenzar este estudio, primero debemos definir el concepto de “enoturismo”.

El enoturismo es un tipo de turismo relacionado con el vino, y que además engloba otros muchos sectores, permitiendo así que tanto las bodegas como el entorno donde se encuentra puedan darse a conocer y promocionarse. Según la R.A.E (Real Academia Española) el vino es: una “bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación”.

Sin embargo, hay muchas interpretaciones del concepto enoturismo. A continuación se exponen algunas de ellas.

Esta primera interpretación se puede ver en el “1ª Congreso Internacional del Turismo Enológico”, realizado en Jerez, España en Diciembre del año 2007 y se define 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 vitivinícola” (GARIJO, C; 2007).<sup>1</sup>

A continuación, se exponen dos definiciones en las que se tiene muy en cuenta las experiencias que conlleva la realización de este turismo ya que como anteriormente se ha indicado, el enoturismo se enmarca dentro del turismo experiencial.

“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,M., 2000).

---

<sup>1</sup> Disponible en [www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo](http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo) (Última fecha 18/04/2018)

“Generador de experiencias sensoriales, puesto que el visitante puede experimentar el placer del sabor, del olor, del tacto, de la vista y del sonido” (Getz y Brown, 2000)<sup>2</sup>.

Pero para terminar con las definiciones del concepto, desde mi óptica personal he elegido, por ser la más concreta y precisa, la que aparece en la Carta Europea del enoturismo (2005,2) , elaborada por la Red Europea de las Ciudades del Vino (RECEVIN) y hecha por VINTUR.

“Por enoturismo se entiende el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio.”

Como podemos observar hay variedad de definiciones dependiendo la perspectiva que se tome, aunque hay que decir que el enoturismo es la combinación de cuatro elementos (Vivanco, 2015): turismo rural, cultura, gastronomía y, sobre todo, vino.

### 1.1.2 ENOTURISTA

Si no existe homogeneidad con la definición de enoturismo, lo mismo ocurre con la definición de “enoturista”. Vamos a tomar como referencia la clasificación elaborada por Charters y Ali-knight (2002) que agrupa a estos turistas del vino en cuatro tipos tal y como se muestra en la Figura 1.1.

Figura 1.1 Tipos de enoturistas



Fuente: Elaboración propia según los tipos de enoturista de Charters y Ali-Knight (2002).

<sup>2</sup> Información disponible en: [www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formar-diferentes-de-definir-el-enoturismo](http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formar-diferentes-de-definir-el-enoturismo) (Última fecha de consulta: 18/04/2018)

Una vez tenemos el cuadro de la clasificación, explicaremos que características tiene cada segmento.

**Turistas amantes del vino:** Personas con un gran entendimiento en la materia de enología. La principal causa del desplazamiento es hacer catas de las diversas variedades de vinos, la compra de cajas o botellas de vino y seguir aprendiendo dentro de la bodega, sin olvidar que estas personas tienen gran interés por la gastronomía autóctona.

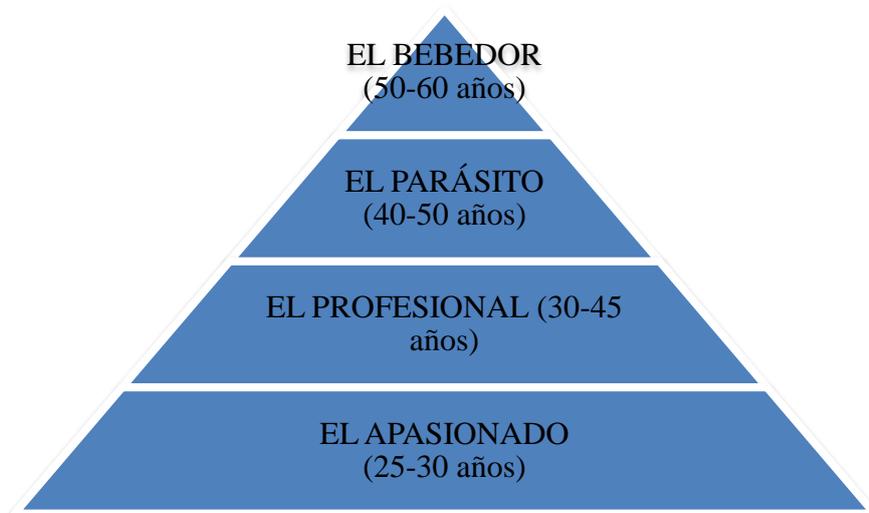
**Entendidos del vino:** personas que no saben tanto en esta materia de enología pero si despierta un interés y curiosidad en ellos y pretenden seguir aprendiendo de este tema. Normalmente son gente joven que quieren seguir formándose, después de lo aprendido en sus estudios.

**Interesados en el vino:** estas personas no tienen conocimiento en la materia, y sólo quieren conocer las bodegas y complementarlo con alguna otra actividad.

**Iniciados en el vino:** personas que no entienden sobre el tema del vino, pero que por diversos motivos se desplazan a visitar las bodegas y probar nuevos caldos. Algunos de los motivos son las nuevas experiencias, la publicidad de alguna ruta o bodega, o simplemente el desplazamiento por el llamado efecto “boca boca”. Sin embargo hay que decir que el motivo principal del desplazamiento no es el de visitar una bodega.

Esta clasificación es una de las muchas que existen, dependiendo la zona en la que estemos. Ahora tomaremos como ejemplo la clasificación de Mitchell et all. (2000), para ver que puede variar dependiendo el objeto de estudio. Esta segmentación de enoturistas viene dada por el modo o estilo de vida, como se puede observar en la Figura 1.2.

Figura 1.2. Tipos de enoturista según estilo de vida



FUENTE: Elaboración propia a partir del estudio de Mitchell et all (2002)

- El apasionado neófito: entre 25 y 30 años, posee poco conocimiento en la materia y está muy poco involucrado, viaja con sus amigos para el disfrute y el conocimiento no solo del vino, sino también de la naturaleza.
- El profesional: entre 30 y 45 años, experto en materia de vino y con ganas de juzgar e intercambiar diálogo con el maestro bodeguero. Su principal motivación seguir aprendiendo de la materia.
- El parásito: entre 40 y 50 años, con una gran poder adquisitivo, se basa en viajes a bodegas famosas y tiene un conocimiento básico del vino y siendo fácilmente influenciable.
- El bebedor: entre 50 y 60 años, visita las bodegas como alternativa al típico bar, no buscando ningún tipo de vino especial, siendo una opción más durante sus domingos.

### 1.1.3 DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen (D.O) de cualquier producto, en nuestro estudio el vino, es el componente distintivo y marca de calidad de dicho producto; es un premio que se le otorga por las características y atributos tan particulares y especiales de la zona geográfica en la que se localiza y produce. Estos elementos diferenciadores, vienen

dados generalmente por el clima del territorio, la composición y características de sus suelos, la calidad y variedad de las materias primas etc.

Además para que un vino reciba una Denominación tiene que respetar y tener los siguientes requisitos, que vienen explicados brevemente por el grupo bodeguero *Dinastía Vivanco*:

- 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 gozar de elevado prestigio 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 zona.<sup>3</sup>

Esta Denominación de Origen, tiene un Consejo Regulador que se ocupa de dirigir y cumplir adecuadamente las normas que acota el reglamento.

Hoy en día existen setenta D.O del vino, entre ellas la Denominación de Origen Rioja.

A continuación en la figura 1.3 se expone el logo de dicha denominación.

---

<sup>3</sup> Información disponible en: <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/> (última fecha de consulta 20/04/2018).

Figura 1.3 Logotipo de la DOCA La Rioja



FUENTE: <http://valbornedo.com/> (20/04/2018)

A estos términos hay que sumarle el concepto de la Denominación de Origen Protegida. El Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino propone una definición muy completa y la toma del Reglamento (CE) 1151/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de Noviembre del 2012 y es la siguiente: “ un nombre que identifica a un producto originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente un país, cuya calidad se deben fundamentalmente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él y cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida”.

Además este organismo implanta otra categoría superior que es la Denominación de Origen Calificada (DOCA), con unas exigencias aún mayores destacando que:

- Hayan transcurrido, al menos diez años desde su reconcomiendo como D.O.P.
- Se comercialice todo el producto desde empresas inscritas y ubicadas en la zona geográfica determinada.

- Cuenta con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a la calidad y cantidad, que incluya un control fisicoquímico y organoléptico.
- Además, está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCA, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
- Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para poder producir vinos con derecho a la DOCA (MAPA; 2009).

Me refiero a las D.O.P y D.O.C.A, porque son términos muy importantes en el enoturismo. Es más, fue España dentro de este sector uno de los primeros países en establecer esta diferenciación.

Conforme a la D.O.C.A Rioja, el elemento diferenciador tan importante que hace especial al producto, es el tiempo de envejecimiento del vino, característica que sólo pasa en los grandes vinos. Según su proceso de elaboración y del tiempo que esté en barrica, el vino pasa por diferentes fases que hace que cada vez que pase el tiempo se aprecien diferentes características como el aroma y el sabor. Por eso el Consejo Regulador, concede a aquellos vinos que superen los controles de calidad, cuatro tipos de categorías como se observa en la figura 1.4, con distintas etiquetas para clasificar los vinos:

Figura 1.4 Etiquetas clasificadoras de los vinos Rioja



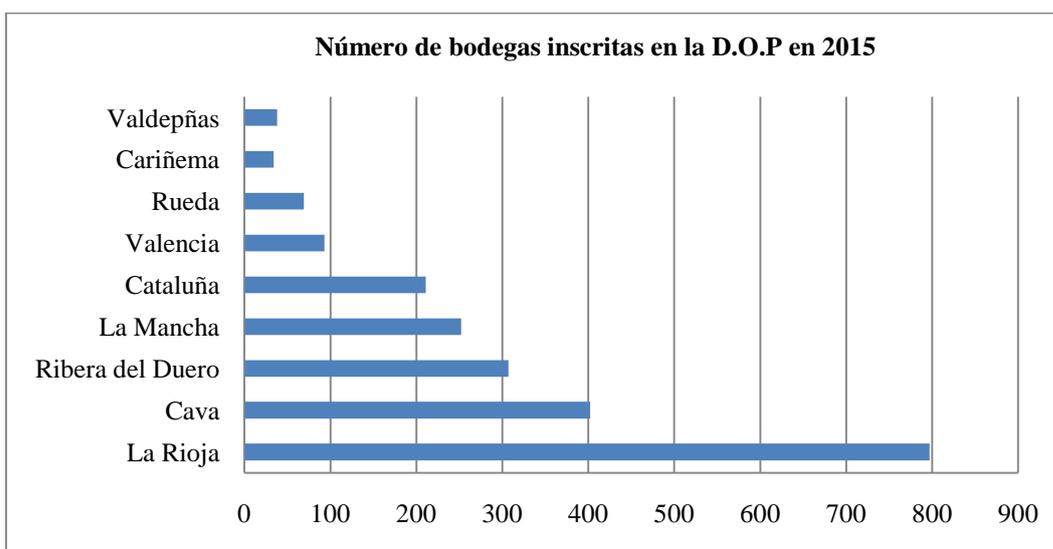
FUENTE: <http://www.senoriodeurarte.com/noticias/2014/09/como-clasificar-los-vinos-de-la-rioja/> (21/04/2018)

A continuación se explica la imagen de arriba, va de izquierda a derecha, del 1 al 4.

1. **Garantía de Origen:** Vinos que no han sido sujetos al proceso de Crianza y es a partir de la añada 2007. (Etiqueta verde)
2. **Crianza:** Vinos que están al menos en su tercer año y que han estado mínimo un año en la barrica de roble. A partir de la añada 2005. (Etiqueta roja)
3. **Reserva:** Vinos seleccionados que han estado entre la barrica y la botella 3 años. A partir de la añada 2003. (Etiqueta morada)
4. **Gran reserva:** Vinos de grandes cosechas que han estado mínimo 2 años en la barrica y 3 en la botella. A partir de la añada 2001. (Etiqueta azul)

En el siguiente gráfico 1.5, obtenido de datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente vamos a observar el número de bodegas que están inscritas en el D.O.P en el año 2015 de los vinos mas consumidos.

Figura 1.5 Número de bodegas inscritas en la D.O.P en 2015



FUENTE: Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Como apreciamos en el gráfico la D.O.P Rioja aportó en el año 2015 un total de 795 siendo la D.O.P con más bodegas. Le siguen la D.O.P Cava con 402 bodegas y en tercer lugar D.O.P Ribera del Duero con 307.

## 1.2 ENOTURISMO EN ESPAÑA.

Como se ha comentado con anterioridad, el turismo del vino en España está siendo uno de los principales motores de la economía constituyendo un sector clave en los desarrollos turísticos de los destinos mayoritariamente de interior y con vinos más reconocidos. A pesar de ser un tipo de turismo reciente, todavía le queda margen de crecimiento, ya que se ajusta muy bien a las características de los viajes que son tendencia en la actualidad: viajes de estancias cortas, de forma desestacionalizada, y con la mentalidad de hacer un turismo sostenible y consciente de la necesidad por conservar el medio ambiente.

La Asociación de Ciudades del Vino (ACEVIN) es el organismo encargado de regular, establecer y certificar la red de Rutas del Vino en España habiéndose creado el pasado año 2001 con el apoyo de la Secretaria General de Turismo de España. Desde que se fundó ha ido creciendo notablemente, empezando 6 destinos, hasta formar en la actualidad 26 rutas certificadas como observamos en la siguiente figura (Ver figura 1.6).

Figura 1.6 Mapa de Rutas del Vino en España



Fuente: ACEVIN

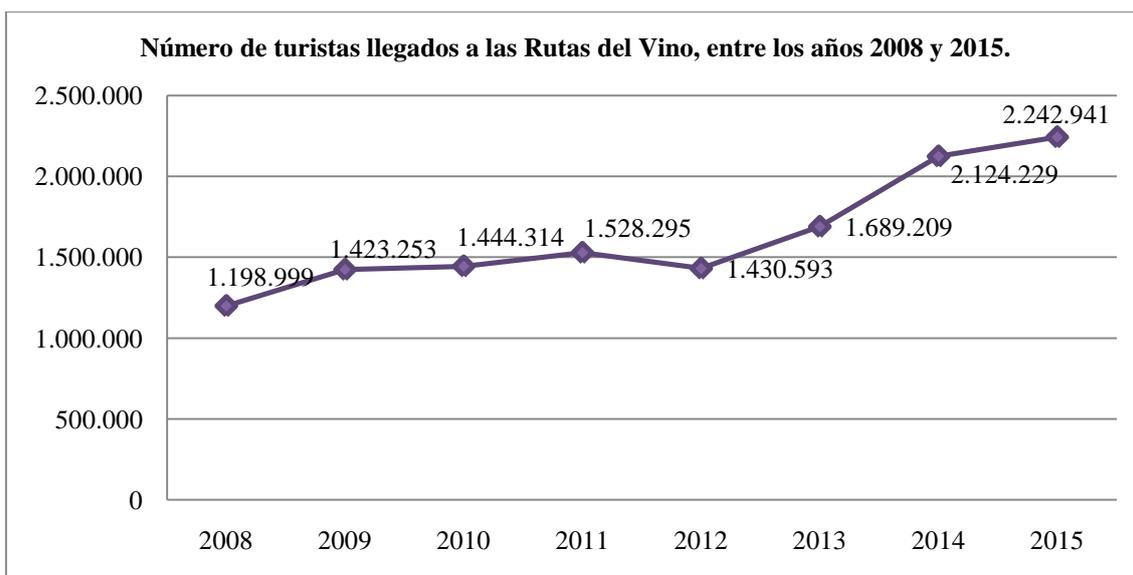
Es una amplia red en la que colaboran tanto empresas privadas como organismos públicos con el fin de:

- Aumentar la competitividad del sector del vino, teniendo en cuenta además su entorno para así poder ponerlo en valor.
- Mejorar y promover la publicidad y comunicación entre las ciudades que pertenecen a la red, para una mejora continuada del sector e intercambiar opiniones, informaciones y procesos.
- Y como es obvio, cooperar con el organismo para que todo funcione a la perfección<sup>4</sup>.

Estas rutas han hecho que la llegada de turistas aumente considerablemente. De ahí la conveniencia de hacer siempre una buena gestión del patrimonio cultural y medioambiental, manteniendo la calidad y la historia de cada municipio, invitando a si a los turistas a conocer las verdaderas tradiciones, gastronomía y cultura de cada zona.

Con el aumento de las Rutas del Vino, han ido creciendo también la llegada de turistas. Así lo muestra la figura 1.7 que contiene información sobre la evolución de los turistas que llegan a nuestro país para visitar bodegas pertenecientes a las Rutas del Vino de España. (Ver figura 1.7)

Figura1.7 Número de turistas llegados a las Rutas del Vino, entre 2008 y 2015



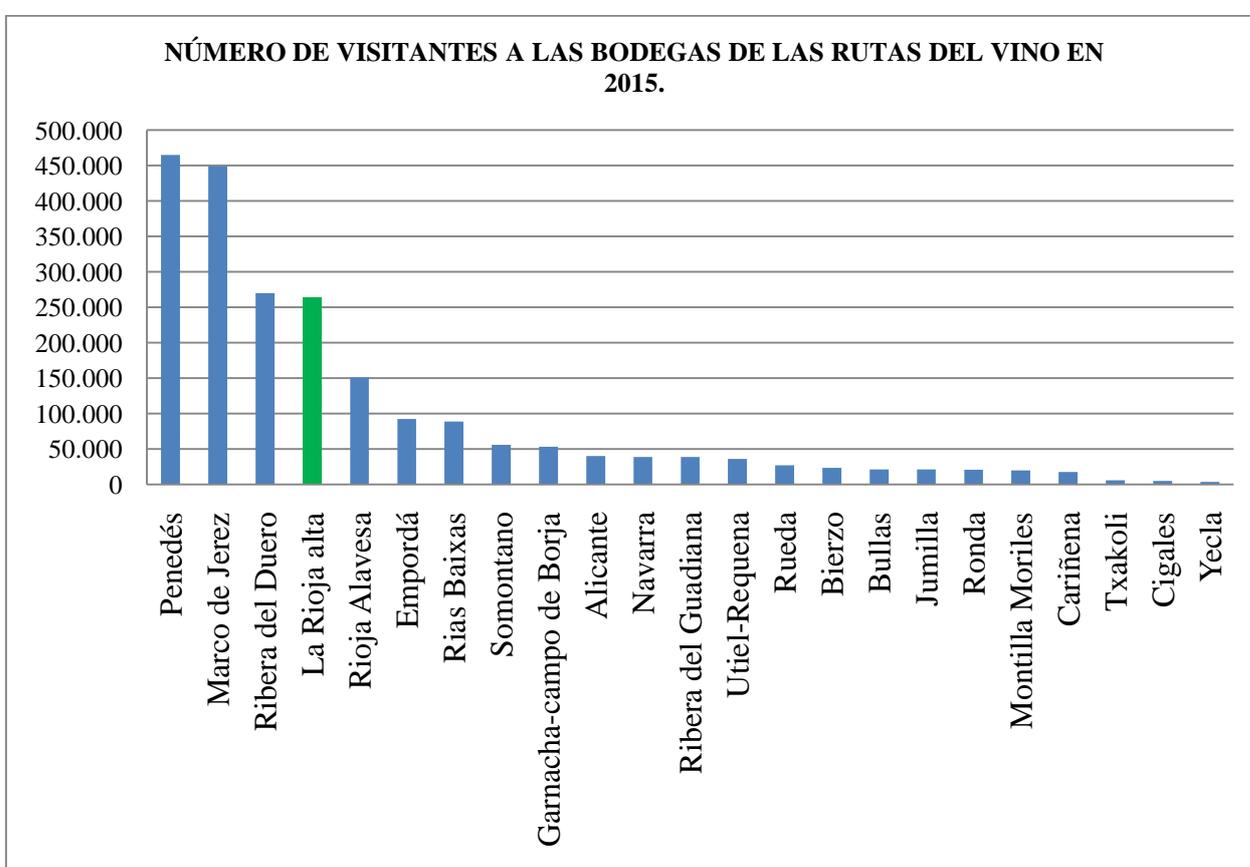
FUENTE: Elaboración propia a través de los datos de ACEVIN

<sup>4</sup> Disponible en: <http://www.acevin.es/index.asp?iden=3> (ultima fecha de consulta 24/04/2018)

Estudiando los datos del gráfico podemos observar como del 2014 al 2015 se ha producido un aumento del 5,5%. Sin embargo fue en el año 2014 cuando donde hubo mayor variación porcentual con un 25,75%.

Las Rutas del vino con mayor llegadas de turistas en el año 2015 fueron, la Ruta del Vino del Penedés con 464.825 visitantes, seguida de la Ruta del Vino Marco de Jerez con 449.326 y en tercer lugar la Ruta del Vino Ribera del Duero con 269.909. En la figura 1.7 se muestra un gráfico donde se ve mejor la afluencia de visitantes a cada una de las zonas. (Ver figura 1.8)

Figura 1.8 Número de visitantes a las bodegas de las Rutas del Vino en 2015



FUENTE: Elaboración propia a través de datos de VINETUR

Con todos estos datos podemos decir que el enoturismo está cada vez más consolidado dentro de la oferta turística de España, pudiendo ser así una gran actividad complementaria a nuestros turismos principales. Estos turistas cada vez aumentan más,

y con ellos la oferta turística como alojamientos, gastronomía, actividades deportivas, en la naturaleza etc.

Para fortalecer toda esta información nos hemos servido asimismo del blog especializado *Niumba*<sup>5</sup>, que considera que el turismo del vino está en crecimiento siendo 70.000 turistas los que escogen el turismo enológico para pasar sus días de vacaciones. Para *Niumba*, la página de alquiler de apartamentos y casas turísticas, el destino más demandado fue Logroño, después Jerez de la Frontera y a distancia destinos como Ezcaray y Haro. Esto quiere decir que muchos de sus huéspedes se decantaron por la ruta del Vino Rioja y la Ruta del Vino Marco de Jerez.

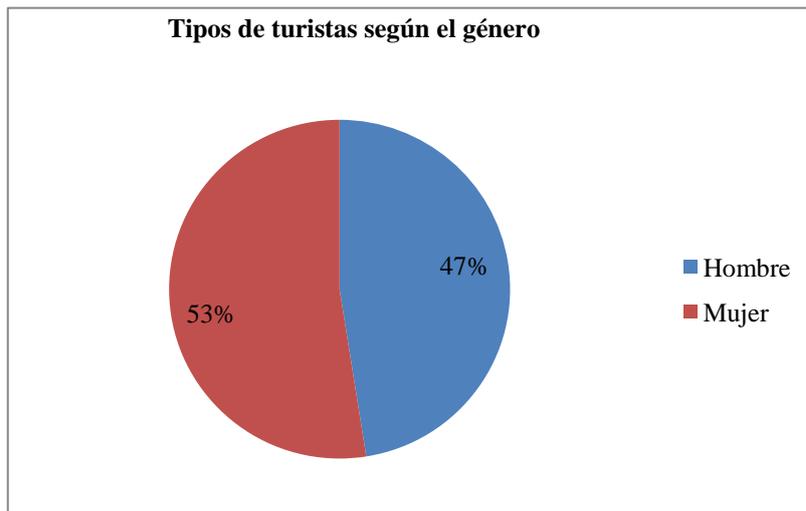
### **1.2.1 PERFIL DEL ENOTURISTA**

En cuanto a los perfiles del enoturista, y de acuerdo con la información facilitada por *Niumba* (ver figura 1.9) un 52,5% son mujeres y un 47,5% son hombres. Además el rango de edad que prioriza en este turismo es de entre 36 y 45 años, lo que significa que hay poca frecuencia de jóvenes, con lo que las medidas que se deben proponer van a girar en torno a la promoción para el segmento más joven. Esto va ligado a la profesión, como se ve en la figura 1.10 pues tan sólo un 5% que visita La Rioja es estudiante, siendo el colectivo más amplio los empleados por cuenta ajena (16,4 %), los técnicos superiores con un 15%, los funcionarios con un 14,3%, los mandos intermedios con un 11,5%, los profesiones liberales (9,1%) y empresarios y altos directivos con el 6,5%. Estos porcentajes nos explican que la mayoría de estos visitantes tienen alto poder adquisitivo y son personas activas, excluyendo al grupo de jubilados que suman un 8%.

---

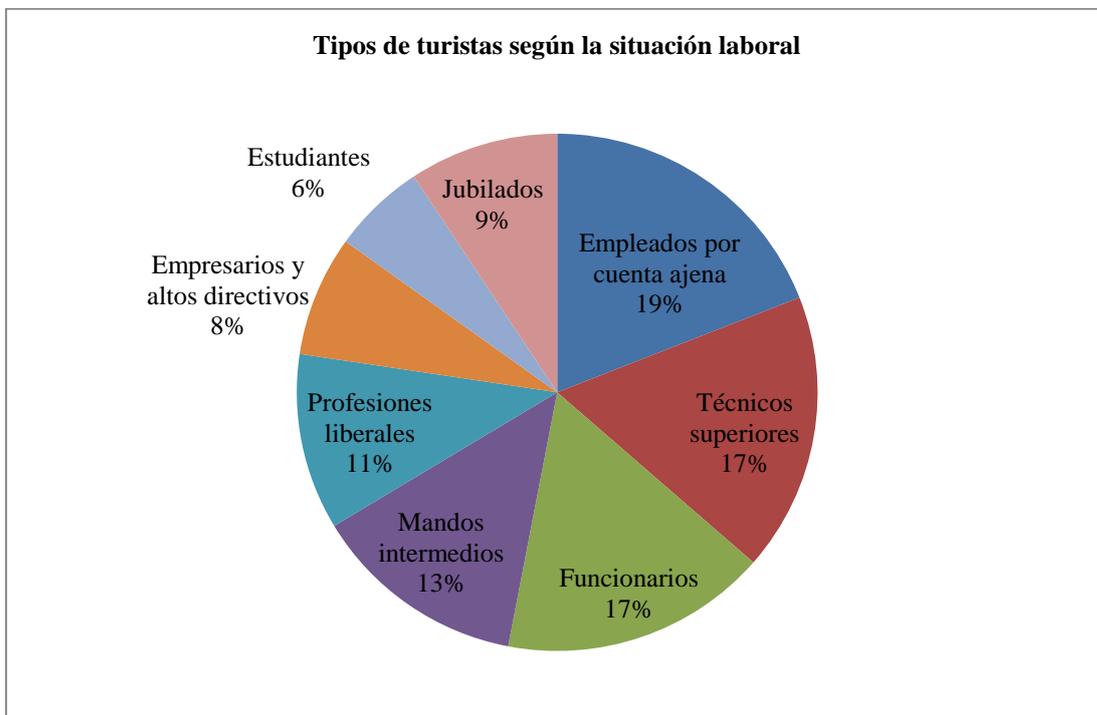
<sup>5</sup> Pagina de alquiler de apartamentos vacacionales. Disponible en: <https://blog.niumba.com/2014/10/22/el-turismo-enologico-esta-de-moda/> (Última fecha de consulta 24/04/2018).

Figura 1.9 Clasificación de turista según el sexo



Fuente: Elaboración propia según de datos de ACEVIN

Figura 1.10 Clasificación de turistas según la situación laboral

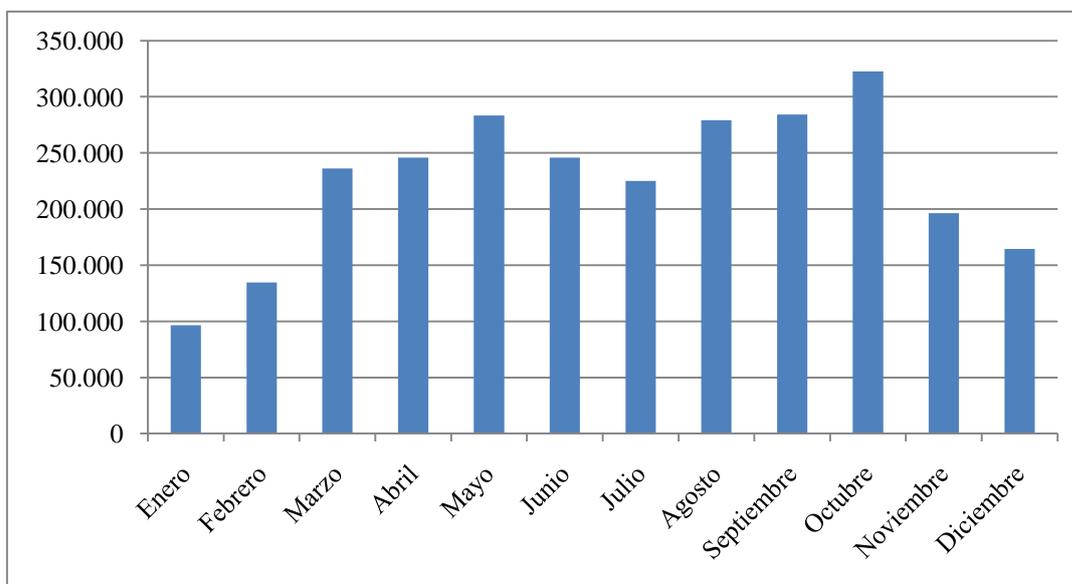


FUENTE: Elaboración propia según datos de ACEVIN

## 1.2.2 ESTACIONALIDAD DEL ENOTURISMO

Los viajes específicos en torno al turismo del vino, son cortos con pernoctaciones normalmente entre 2 y 4 días, siendo habitual que coincidan con puentes o festivos. Además los mejores meses para hacer enoturismo son la primavera y el otoño, coincidiendo como se puede observar en la figura 1.11 con los meses mayor número de turistas. Estos meses son los más adecuados por lo general por el buen tiempo, además de ser época donde las bodegas proponen multitud de actividades y el otoño, por la vendimia acompañada del maravilloso color que toma el paisaje convirtiéndose en un foco de atracción para el turista.

Figura 1.11 Número de turistas por meses en el 2016



FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de [www.wineroutesofspain.com](http://www.wineroutesofspain.com)

Como vemos en la imagen, se corrobora los meses de más afluencia siendo Octubre con 322.723 turistas, y después Mayo con 283.315 turistas. Además los meses de Abril, Agosto y Septiembre también lleva un balance positivo de turistas. Para acabar diremos que los meses de invierno Enero y Febrero, se mantienen en números muy pobres, especialmente Enero no llegando ni a los 100.00 turistas.

## **2. LA RIOJA COMO DESTINO ENOTURÍSTICO**

“Néctar de los dioses es su vino, la alegría en él se aloja, el mayor tesoro de esta tierra,  
bendito vino de Rioja”.

**Himno de La Rioja**



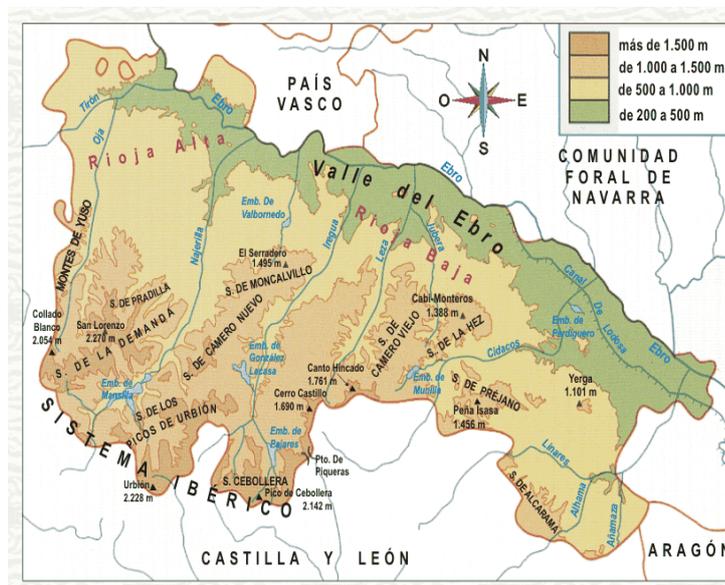
## 2.1 LA PROVINCIA DE LA RIOJA.

En este primer apartado del capítulo 2 se proporcionará información relevante y básica que ayudará a conocer más profundamente la zona de La Rioja desde un punto de vista tanto geográfico como enoturístico (evolución histórica).

### 2.1.1 LOCALIZACIÓN.

Como es conocido sobradamente La Rioja es una Comunidad Autónoma ubicada en el norte de la península ibérica. Tal y como observamos en la figura 2.1 limita al norte con el País Vasco, al noroeste con Navarra, al sureste con Aragón y al sur y al oeste con Castilla y León. Esta Comunidad es uniprovincial, con capital en Logroño y cuenta con 174 municipios. En 2017 cerró el año con un total de 315.381 habitantes<sup>6</sup>. Además en cuanto a la extensión en km<sup>2</sup>, es la segunda Comunidad Autónoma de España más pequeña con 5.045km<sup>2</sup>.

Figura 2.1 Situación geográfica de La Rioja



FUENTE: didactalia.net

<sup>6</sup> Instituto Nacional de Estadística (INE)

## 2.1.2 OROGRAFÍA Y CLIMA

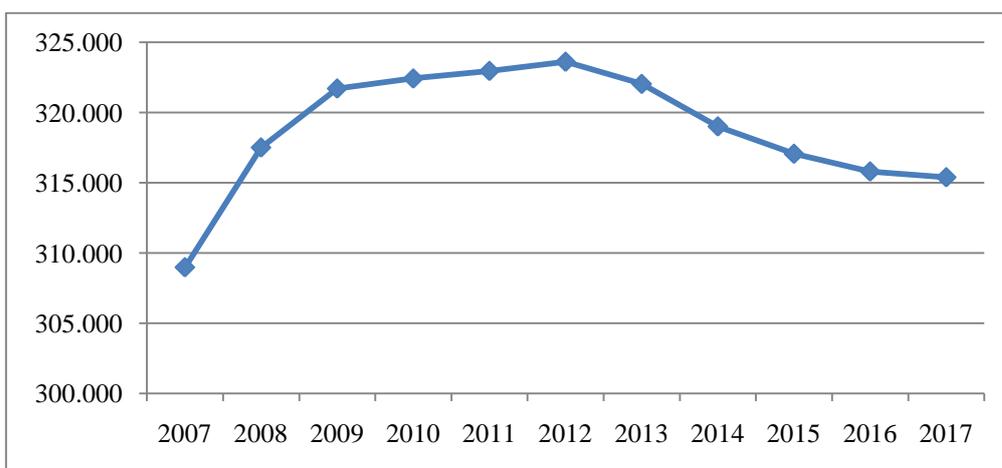
En términos geográficos, y desde el punto de vista de su sistema hidrográfico, La Rioja se compone de siete ríos que van descendiendo desde la montaña hasta el Ebro y es, gracias a estos valles, por lo que es conocida como la de “los siete valles”. Además según el recorrido del Ebro, La Rioja se divide en tres subregiones: La Rioja Alta, La Rioja Media y La Rioja Baja.

Respecto a su clima nos encontramos un dominio del clima mediterráneo en la zona norte de los valles, mientras que en el área sur, el clima es mucho más húmedo y continental.

## 2.1.3 DEMOGRAFÍA

Actualmente La Rioja cuenta con 315.38 habitantes, pero sin embargo en estos últimos 5 años La Rioja ha ido perdiendo población, siendo 2012 cuando se registró el mayor número de habitantes de estos últimos 10 años con 323.609 censados como se observa en la figura 2.2.

Figura 2.2 Evolución de la población de La Rioja



FUENTE: Elaboración propia a partir de datos del INE

Además la mayoría de estos habitantes se concentran en la Capital y alrededores, aunque también en las cabeceras de comarcas, siendo las áreas rurales las más despobladas. También según el Padrón Municipal, 131 municipios no superan los 500 habitantes.

## **2.2 COMIENZOS DEL ENOTURISMO EN LA RIOJA**

El enoturismo en la Rioja es importante, desde su propio nombre, pero además gracias a su situación geográfica y a su clima. Como bien se mostraba antes, es un lugar excepcional para la actividad vitivinícola. Esta actividad se remonta a tiempos muy remotos, como señalaba inicialmente en la introducción, pero en La Rioja es en 1560 cuando tuvo lugar una decisión muy importante que ha evolucionado hasta ahora, y fue decisiva para la relevancia de los vinos. Este hecho fue que los cosecheros logroñeses crearon un anagrama que sirviese como símbolo de la calidad y autenticidad que tenían sus vinos frente a los demás. Este símbolo se grababa a fuego muy fuerte en los pellejos que se exportaban, sirviendo esto como un prestigio en sus vinos.

En la segunda mitad del siglo XIX se produjo la enfermedad que transmitía la vid, llamada *filoxera* y que llegó a La Rioja en 1889. Sin embargo años antes había llegado a Francia, y esto hacía que los viticultores bajaran a la Rioja para buscar vino. Así que gran parte de la población tenía relación con los franceses y se intercambiaban vino siendo los vecinos galos los que acercaron al “modo Bordelés”, muy importante para nuestros caldos que adquirieron gracias a él más aroma y sabor.

Con el paso de los años en 1892 se funda la Estación de Viticultura y Enología de Haro, donde se llevaban a cabo procesos de calidad, mejoras y controles.

Pero sin embargo fue a partir de 1920 cuando el sector se protegería y cobraría la máxima importancia que tras 5 años más tarde se culminaría al establecerse la primera Denominación de Origen de España. Y un año más tarde en 1926 se crearía el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, que hoy en día es el órgano regulador de la calidad del vino de Rioja.

Pero no es hasta el año 1953 cuando se alcanza la C de “Calificada”.

Gracias a esta Denominación de Origen Calificada, junto al ánimo y afán de los viticultores, bodegueros y hosteleros, la provincia de La Rioja presenta una amplia variedad de actividades relacionadas con el vino.<sup>7</sup>

Como se ha comentado en la Introducción, y obviamente por problemas de espacio, no podemos abordar todas ellas, que son muchas y variadas, optando por centrarnos en describir y analizar una de las más relevantes, a saber, la Ruta del Vino por La Rioja Alta, a la que dedicamos el siguiente capítulo en su integridad.

---

<sup>7</sup> Recuperado de: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/TEMATICO%20Turismo%20Vino%202016.pdf>

### **3. RUTA DEL VINO POR LA RIOJA ALTA.**

“Saber quién eres es valioso y valiente. Es tener un rumbo. Cuando uno no sabe quién es pide permiso. Cuando sí lo sabe, pide un Rioja”.

**-SPOT DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA.**



Uno de los principales medios que proporciona un vínculo entre el vino y el turismo enológico son las “Rutas del vino” (Bruwer, 2003). Además estas rutas tienen como factor más importante, ser el medio de atracción de turistas enológicos para las bodegas. (Bruwer, 2003).

Como hemos comentado, nos vamos a centrar en el conocimiento de una de las rutas más importantes: la Ruta del Vino por la Rioja Alta. Esta ruta forma parte de la Asociación para el Desarrollo de Rioja Alta, (ADRA). Dicha asociación toma medidas en torno al mundo del vino y con ello, al mundo del enoturismo, así como también lleva a cabo proyectos para el desarrollo del mundo rural. Esta ruta está integrada en las 26 rutas certificadas desde el año 2003. A continuación en la figura 3.1 se muestra que localidades forman parte de esta ruta.

Figura 3.1 Mapa de las localidades que forman parte de La Ruta del Vino de La Rioja Alta



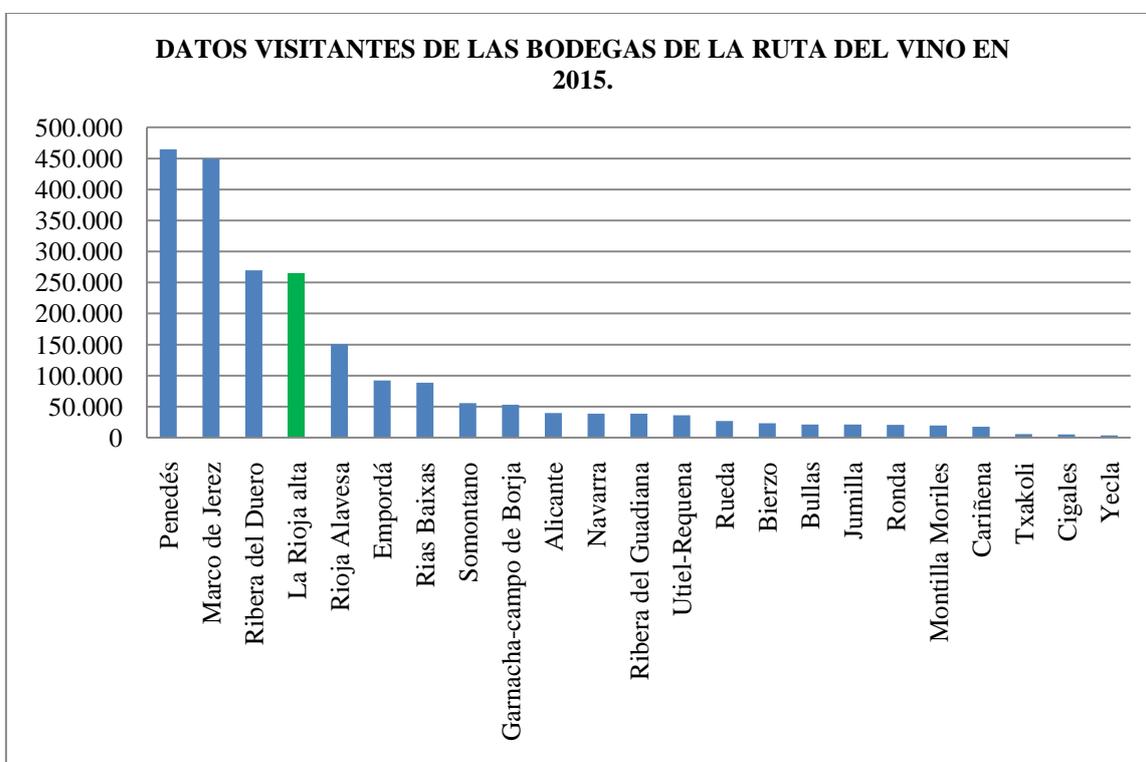
FUENTE: <http://adriojaalta.org/territorio-adra/>

Hablar de La Ruta del Vino de La Rioja Alta nos lleva a pensar en que es uno de los lugares más representativos de la cultura mundial del vino, pues en esta tierra toda gira en torno a viñas, bodegas y mostos. El Vino es el motor de la economía, pero además también de nuestra cultura.

En esta ruta del Vino se pueden visitar las bodegas clásicas de toda la vida, las bodegas con nuevas formas, conceptos y elaboraciones más modernistas así como la riqueza de los cascos históricos con sus grandes casonas y palacios, castillos, puentes medievales, iglesias, y monasterios, que nos permiten acercarnos a conocer más la cultura riojana tradicional. No se debe ignorar tampoco todo el paisaje lleno de viñedos con sus múltiples colores así como la rica gastronomía que oferta.

Como bien observamos en la figura 3.2, esta ruta del Vino atrajo el año 2015 más de 250.000 visitantes (264.591) siendo la cuarta ruta más visitada, pudiéndose observar la gran diferencia de afluencia de turistas que hay entre las primeras y las últimas.

Figura 3.2 Número de visitantes de las bodegas de la ruta del Vino en 2015



Fuente: Elaboración propia según datos de <https://www.wineroutesofspain.com>

Esta ruta cuenta con 44 Bodegas, 1 Museo del Vino, 2 Enotecas y 2 empresas de turismo activo. Gracias a estos elementos que actúan atractivos y recursos turísticos se sitúa en cuarto lugar.

### 3.1. PUEBLOS DE LA RUTA Y SUS BODEGAS MÁS REPRESENTATIVAS

Otro recurso muy importante a la hora de poner en práctica el enoturismo son las visitas a las bodegas. La Real Academia Española las define como: “Lugar donde se guarda y cría el vino” y o “Almacén de Vinos”.

Como bien hemos definido antes, todas las bodegas que nombraremos a continuación tienen vino de Denominación de Origen Calificada. Además estas bodegas de La Rioja fijan categorías según el proceso de envejecimiento del vino.

A continuación hacemos una relación de los pueblos con las bodegas más representativas:

BRIÑAS: Municipio ubicado al noreste de La Rioja, entre la Sierra de Toloño y el lado izquierdo del río Ebro. A las afueras de este municipio de apenas 220 habitantes, nos encontramos una bodega minimalista e innovadora:

- *Tobelos bodegas y viñedos*: bodega ubicada en una colina rodeada por el Ebro, desde donde se puede ver las Conchas de Haro. Cuenta con 1050 barricas, y el éxito de sus vinos viene en parte, por sus cepas de más de 30 años. Tiene 5 tipos de vinos: *Leukade*, *Tahón de Tobelos*, *Tobelos Garnacha*, *Tobelos Tempranillo* y *Tobelos Blancos*. Esta bodega rompe con las clásicas bodegas de la zona y lo corrobora el gerente de la bodega Ricardo Reinoso diciendo “Nuestra pasión es elaborar vinos de alta calidad aunando tradición y modernidad”. Esta bodega ofrece a los turistas de lunes a sábado visita guiada más cata de vinos, además de rutas en *Segway* por la *senda Tobelos*, Por último una de las actividades más especiales y curiosas que tienen es: “como enólogo por un día”, donde puedes ser el profesional de la enología por un día y realizar tu propio vino (Fuente: [www.tobelos.com](http://www.tobelos.com)).

Figura 3.3 Bodega Tobelos



Fuente: [www.tobelos.com](http://www.tobelos.com)

BRIONES: Localizado al noreste de la provincia, sobre un cerro de aproximadamente 80 metros de altura, según el INE, tiene 784 habitantes. En este municipio encontramos también un BIC, Bien de Interés Cultural que es la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción declarada como tal en 1981. Pero, por lo que más destaca es por tener una de las bodegas más prestigiosas de la Rioja Alta como es la *Dinastía Vivanco*.

Figura 3.4 Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción



Fuente: <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/05/22/ver-briones-la-rioja/>

*Bodegas Vivanco*: Inaugurada en 1915 y hoy en día dirigida por el enólogo Rafael Vivanco Sáenz, después de cuatro generaciones, cuenta con 3000 barricas donde elaboran sus diferentes tipos que son: Crianza, Reserva, Jóvenes, Blanco, Rosado, De Alta Gama: la *Colección Vivanco* y vinos de su *Club Vivanco Barrica*. Esta bodega además cuenta con un restaurante de cocina tradicional con materia prima de calidad y a la vez creativo, un gastrobar más dedicado a las tapas acompañadas con un vino y con una terraza con vistas a los viñedos, el *winecorner* o lugar exclusivo para las catas y también con talleres infantiles para que los más pequeños disfruten de la cultura del vino. Esta bodega fue ganadora de varios premios entre ellos en el 2013 a la bodega del año, y en 2014 se situó en el top 100 de las mejores bodegas. (Fuente: <https://vivancoculturadevino.es/es/>).

Figura 3.5 Bodega Dinastía Vivanco



Fuente: [www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

CENICERO: Municipio ubicado al lado derecho del Ebro, y junto al río Najerilla, con 2016 habitantes,<sup>8</sup> donde el motor de su economía es la viticultura poseyendo el título de *ciudad muy humanitaria*, por su ejemplar comportamiento ante el accidente ferroviario de Torremontalbo<sup>9</sup> y también por defender los ideales de libertad y el trono de Isabel II durante la Primera Guerra Carlista.<sup>10</sup>

En Cenicero encontramos las siguientes bodegas más significativas:

- *Bodegas Marqués de Cáceres*: Bodega originaria hace más de 4 décadas, iniciada por Enrique Forner. Hoy en día dirigida por Cristina Forner, la cuarta generación. Pese al paso de los años sigue teniendo el mismo espíritu y ambición, enfatizando el respeto por la calidad, pues su objetivo es disfrutar de los vinos en buena compañía. Esta bodega cuenta con bodega Rioja y bodega Rueda. Sus vinos están presentes en 120 países, y dentro de su múltiple variedad se dividen en:
  1. Tinto Rioja: Crianza, Reserva, Gran Reserva, MC y Gadium
  2. Blancos y Rosados: *Antea* fermentado en barrica, Blanco joven, *satanela* blanco, rosado y *Excellens* rose.
  3. Ediciones limitadas: vinos que salieron en un momento especial, de añadas de muy alta calidad, y que solo se embotellaron determinadas botellas para guardar exclusividad. Dentro de este tipo hay 10 vinos: SIMOF 2012, SIMOF 2013, SIMOF 2014, SIMOF 2015, SIMOF 2016, SIMOF 2017, SIMOF 2018, *Paco Rabanne*, reserva edición limitada 2013 y reserva edición limitada 2007.

---

<sup>8</sup> Recuperado de: [https://www.citypopulation.de/php/spain-larioja\\_s.php](https://www.citypopulation.de/php/spain-larioja_s.php)

<sup>9</sup> Accidente ferroviario ocurrido en 1903, cuando el tren Bilbao-Castejón descarriló en una curva al ir a una velocidad mayor de la debida. Se cobraron 43 vidas y más de 75 heridos.

<sup>10</sup> Recuperado de : <http://cenicero.org>

Figura 3.6 Vino de edición limitada en honor a Paco Rabanne



Fuente: Elaboración propia a partir de las fotos de [www.marquesdecaceres.com](http://www.marquesdecaceres.com)

Y por último esta bodega cuenta con una novedad que es el vino ecológico BIO, el cual ha estado en viñas de más de 19 años, y bajo la normativa de cultivos y tratamientos ecológicos.

Para disfrutar de esta bodega en el centro de La Rioja, se propone una visita guiada más cata de 4 vinos acompañada de un queso de la zona de Cameros. También cuenta con una tienda online para comprar sus vinos desde diferentes puntos del país.

Para finalizar, ha sido ganadora de varios premios en el sector lo que le ha otorgado una prestigiosa imagen. Algunos de ellos son:

Para el crianza añada 2013:

- Medalla de oro por CINVE(2017)
- Medalla de oro por *Berlin Wine Trophy* (2017)

Para el reserva añada 2011:

- Mejor tinto por la Guía de vinos Gourmets (2017)
- Medalla de oro por *Berlin Wine Trophy* (2017)

Para el gran reserva añada 2009:

- Medalla de oro por *International Wine Challenge* (2017)

(Fuente: <http://www.marquesdecaceres.com/>)

HARO: Capital de La Rioja Alta, cuenta con 11.324 habitantes<sup>11</sup> siendo así, la tercera ciudad más poblada de La Rioja como hemos dicho anteriormente en el capítulo 2. Sin duda alguna, Haro tiene fama por su enoturismo y la multitud de visitantes que recibe esta ciudad. Los visitantes se acercan hasta el *Barrio de la Estación*, el gran núcleo vitivinícola por excelencia, donde se encuentra una gran concentración de bodegas centenarias. Aunque también cuenta con otros puntos de interés complementario al enoturismo como es el casco viejo declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1975, donde los turistas pueden disfrutar de la arquitectura, del *chiqueteo*<sup>12</sup> y de las tapas riojanas acompañado de un rioja. La marca que utiliza Haro como reclamo turístico es: “Haro, Capital del Rioja”. A continuación vemos en la imagen 3.3 como en su Ayuntamiento el lema está presente, para que todos los turistas lo vean.

---

<sup>11</sup>Recuperado de:

<http://www.ine.es/nomen2/index.do?accion=busquedaRapida&subaccion=&numPag=0&ordenAnios=ASC&nombrePoblacion=haro&botonBusquedaRapida=Consultar+selecci%F3n>

<sup>12</sup> Actividad tradicional del País Vasco, Navarra y La Rioja, que trata de recorrer los bares tomando vinillos acompañados de pintxos típicos con la cuadrilla, familia etc.

Figura 3.7 Ayuntamiento de Haro



Fuente: <http://mapio.net/pic/p-31125374/>

- *Bodegas Ramón Bilbao*: Fue fundada en 1924, siendo así una de las primeras bodegas en comercializar el vino. La bodega que actualmente se puede visitar es de 1970 y su distribución interna cuenta con varias zonas: elaboración, recepción, fermentación, centro de visitas y sala de catas. Cuenta con 16.500 barricas de roble Francés.

Igual que la bodega Marqués de Cáceres, cuenta con Denominación de Origen Rueda y Rioja. Dentro de la D.O Rioja tiene vinos de las siguientes tintadas y añadas: rosado, crianza, reserva, gran reserva, ediciones limitadas, reserva original, y *Lalomba Rosé*.

Sin duda es una de las bodegas más prestigiosas de Haro, nombrada en 2014 la mejor bodega española por IWSC<sup>13</sup>.

(Fuente: [//www.bodegasramonbilbao.es/es/](http://www.bodegasramonbilbao.es/es/)).

Figura 3.8 Entrada de la Bodega Ramón Bilbao



Fuente: Guía Repsol

- *Bodegas Muga*: Establecida sobre un edificio bicentenario, con elaboración tradicional en 14.00 barricas, combina el roble francés, americano, húngaro y ruso. Esta bodega se caracteriza por ser la única de España con tonelería propia y un maestro cubero.

---

<sup>13</sup> Recuperado de :<http://www.europapress.es/turismo/destino-espana/espana-verde/noticia-ramon-bilbao-considerada-mejor-bodega-espana-iwsc-londres-20141114193324.html>

Figura 3.9 Fachada de la bodega Muga



Fuente: [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com)

Dispone de varios tipos de vinos: Muga blanco 2017, Muga Rosado 2017, flor de Muga Rosé 2016, Muga Crianza 2014, Muga Reserva Selección Especial 2012, Prado Enea Reserva 2010, Torre Muga 2014, Aro 2010, y dos variedades de Cava: cava Conde de Haro y cava Conde de Haro rosé.

Dentro de esta bodega se pueden realizar actividades como la visita a la propia bodega mas cata de vinos, pero además se puede realizar la visita en *segway* y hacer un viaje en globo.

Figura 3.10 Actividades de Segway, paseo en globo o cata de vino de las bodegas Muga



Fuente: Elaboración propia a partir de [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com)

Por último añadir, que es una de las bodegas mas grandes con aproximadamente 25.000m<sup>2</sup> <sup>14</sup> y su riqueza en vinos llevo hasta tal punto que la compañía Aérea *Emirates Airlines*, eligió el vino Torre Muga 2006 para su *first class*.<sup>15</sup>

(Fuente: <https://www.bodegasmuga.com> ).

---

<sup>14</sup>Recuperado de:

[https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2012/11/16/articulo/1353045600\\_135304.html](https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2012/11/16/articulo/1353045600_135304.html)

<sup>15</sup> Recuperado de: <https://www.bodegasmuga.com/wp-content/uploads/2008/01/economista.es-22-11-2016.pdf>

- *CVNE (Cía. Vinícola del Norte de España)*: Bodega de 1879 establecida por dos hermanos, Raimundo y Eusebio Real de Asúa y hoy en día comandada por la quinta generación. Desde que se hizo la primera bodega, se ha ampliado hasta llegar a tener 4 bodegas: *la Imperial, Viña Real, CVNE, y Viñedos Contino*. Pero fue en 1880 cuando el gran Gustavo Eiffel diseñó una nave para esta bodega, se llamaría nave “Eiffel” y constaría de una estructura sin columnas y el techo se sostiene con cerchas metálicas de lado a lado.

El primer vino que elaboro esta bodega se llamo CUNE, pero la anécdota se debe a que su nombre iba a ser CVNE, como el de la bodega si bien por una errata de ortografía escribieron “cune” y ya se quedo con esa denominación. (Fuente: [www.cvne.com](http://www.cvne.com)).

### 3.2 FESTIVALES

Además en esta ruta del Vino por La Rioja Alta, también se celebran eventos dedicados exclusivamente al vino y el disfrute, destacando la batalla del vino en Haro y la batalla del clarete en San Asensio.

- **Batalla del vino en Haro**: Declarada fiesta de Interés Turístico Nacional en 2011<sup>16</sup>. Se celebra el 29 de Junio, en la ciudad de Haro. La historia de esta celebración nace por el conflicto territorial entre Miranda de Ebro y Haro, por tener la zona de los riscos de Bilibio, zona donde vivió y falleció San Felices de Bilibio, maestro de San Millán de la Cogolla. Allí se levanto una ermita en su nombre, y es ahí donde se coloca el pendón de la ciudad como símbolo de conquista y posesión. Todos los 29 de junio los Jarreros acudían en romería como tradición de seguir manteniendo sus tierras y en esta romería es cuando se inicio la “batalla del vino”, porque se empezó a poner de moda refrescarse con el vino que llevaban en las botas. Hoy en día el ritual principal es vestirse de blanco, anudarse el pañuelo rojo y llevar toda la cantidad de vino que se quiera. Una vez se llega a la zona de los riscos empieza la batalla con todo tipo de armas: pistolas de aguas, sulfatadoras, botas de vino, botellas, calderos etc.

---

<sup>16</sup> Recuperado de: <https://lariojaturismo.com/recurso/batalla-del-vino-de-haro/95d68ff3-a059-42a9-a95a-99d3e04230e0>

Cuando se acaba la munición se empiezan a almorzar caracoles, que son típicos, y una vez degustados se vuelven a dirigir hacia la ciudad con las charangas en forma de romería, para continuar la fiesta.

- **Batalla del clarete en San Asensio:** Es la hermana pequeña de la batalla del vino, antes explicada. Se da el último fin de semana de Julio, cerca del día de Santiago Apóstol. A diferencia de la otra batalla, esta se produce por las calles de este pequeño pueblo y se tiran hasta 40.000 litros de vino Clarete. Este tipo de vino es fresco y afrutado y se produce mucho en San Asensio, por eso este pequeño pueblo es conocido como la “Cuna del vino clarete”.

### **3.3. GASTRONOMÍA**

La gastronomía es otro motivo fundamental para la captación de turistas a la Rioja Alta. Basada en la huerta regional, gracias a los ríos que riegan las huertas, y que nos dan productos tan característicos como la alcachofa, los pimientos, los espárragos, el cardo y la borraja. Peo también en la carne, donde el ganado es cuidado como antaño y se cocina con sarmientos secos y viejos extraídos de las vides. Sin embargo no es tan llamativo el bacalao a la Riojana, pero entre los paisanos es conocido y tradicional. Dentro de la ruta del Vino Rioja Alta hay 7 restaurantes.

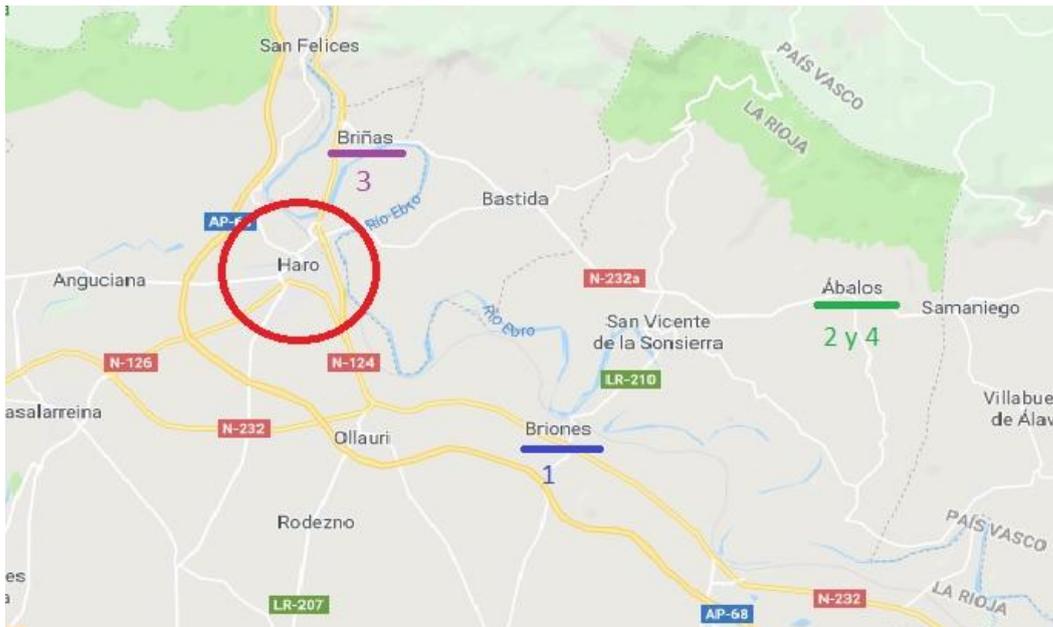
Además de las bodegas nombradas anteriormente y los restaurantes, hay otros tipos de recursos dirigidos al Turismo del Vino que merece la pena ser explicados ya que son una pieza importante dentro de dicho turismo y cabe destacar los siguientes:

### **3.4 HOTELES DEL VINO**

En el folleto de la Ruta del Vino, aparecen un total de 21 establecimientos hoteleros, donde la gran mayoría ofrece un servicio de restauración con el acento puesto en el vino de Rioja, la gastronomía típica de la tierra y el paisaje fundamental de la ruta, los viñedos con sus vides.

Los establecimientos más representativos de la ruta y buscados por los turistas son estos cuatro y a continuación se explican y se ubican en la figura 3.11.

Figura 3.11 Mapa de situación de los establecimientos hoteleros



Fuente: Elaboración propia a partir de [www.rutasdelvinorioja.com](http://www.rutasdelvinorioja.com)

1. *Hostal rural de Los Calaos de Briones*: Situado en una antigua casa de pueblo de tres pisos, totalmente reformado y equipado con vistas a la sierra de Cantabria al fondo, valle del Ebro y principalmente a los viñedos que le rodea. En este hostal lo que más llama la atención al turista es que todas las comidas se realizan en el restaurante llamado *Los Calaos* ubicado donde antes se encontraba la bodega de la casa.
2. *Hospedería del Vino Puelles*: Ubicado en una bodega, está rodeado de un paisaje de viñedos. Esta pequeña y acogedora hospedería, cuenta con todo lo necesario para relajarse y disfrutar de la Rioja Alta: visita a la bodega, cata de vinos, spa y piscina interior, destacando las sesiones de vinoterapia y enomasaaje que ofrece, y que otorgan al vino propiedades medicinales.

Figura 3.12 Hospedería del Vino Puelles



Fuente: [www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

3. *Hospedería Señorío de Briñas*: Ubicado en una casa palacio del siglo XVIII, con una decoración que mezcla la piedra y el barro, con la cerámica y detalles originales lo que hace que se genere un clima único y de sensación de volver a tiempos pasados.
4. *Hotel Villa de Abalos*: Aúna tradición e innovación para ofrecer los mejores servicios de turismo rural. Además un factor clave, a la hora de elegir este establecimiento es que a su vez tiene un vino propio, elaborado artesanalmente por los dueños del hotel, lo que hace sentir al turista el vino de más cerca. Así se proponen escapadas rurales donde vienen incluidas catas de su vino y visitas a sus viñedos.

### 3.5 MUSEOS DEL VINO

En la Rioja Alta actualmente existen dos museos dedicados al Vino exclusivamente, a saber: el *Museo Vivanco de la Cultura del Vino* y *Museo del Vino Portal de La Rioja*.

1. El *Museo Vivanco* está situado en la localidad de Briones y en la bodega de *Dinastía Vivanco* antes explicada.

El museo se fundó con la mentalidad de dar a conocer todas las propiedades del vino y de su elaboración, además de educar, difundir y promover la cultura vitivinícola desde el respeto al trabajo, la sensibilidad, la tradición y la innovación. Este museo da a conocer los inicios de la historia de la Cultura del Vino y el transcurso y modificaciones que ha sufrido hasta llegar a lo que tenemos hoy en día. No se centra en una zona concreta, siendo un museo global. Actualmente cuenta con una superficie de 4.000 m<sup>2</sup> y cinco salas de exposiciones durante el año entero, una única sala donde hay exposiciones temporalmente y fuera del museo, la multitud de vides donde se puede disfrutar de más de 200 variedades, llamado *el Jardín de Baco*. Lo inauguró en 2004 el Rey Juan Carlos I, y desde ese día no ha parado de recibir turistas, actualmente reciben aproximadamente 70.000 personas por año.

Además tiene varios premios: Los más destacados en los últimos años han sido en 2017 (Premio International *Wine Challenge*) a la Mejor Experiencia Enoturística y el Premio Nacional de Gastronomía. Además consiguió otros dos premios de importancia en 2007 y en 2005 (Premio Fomento al Turismo Enológico) entregado por la revista enológica “Vinos de España” y el Premio *The Best of Wine Tourism* otorgado por la red mundial *The Great Wine Capitals Network* en la categoría de Arte y Cultura (Fase Internacional) por *Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco*, respetivamente.<sup>17</sup>

2. *Museo del Vino “Portal de La Rioja*: Ubicado en la localidad de Briñas, cuenta con dimensiones mucho más pequeñas que el anterior, con sólo 440m<sup>2</sup>. En él se puede recorrer la historia y la cultura centenaria del vino Rioja y es posible

---

<sup>17</sup> Disponible en: [www.vivancoculturadevino.es](http://www.vivancoculturadevino.es)

contemplar sulfatadoras, barricas, utensilios de todo tipo; todo ello en una atmósfera artesanal y rural. Además cuenta con un aula de catas, donde se aprende a diferenciar los vinos y sus elaboraciones; y por último una tienda donde es posible adquirir los vinos permitiendo al turista elegir entre más de 1.500 referencias.

### 3.6 ENOTECAS

También conocidas como vinotecas, son establecimientos donde se vende y sirve vino. En nuestra Ruta del Vino hay una enoteca destacada:

1. *Selección de vinos Isabel Gutiérrez Ortiz*: Ubicada en la Plaza de la Paz ubicada en Haro, se pueden descubrir y comprar los mejores vinos de La Rioja así como demás productos típicos de la zona.

Figura 3.13 Enoteca tradicional Isabel Gutiérrez



Fuente: [www.haroturismo.org](http://www.haroturismo.org)

### 3.7 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL ENOTURISMO

Y por último explicaremos posibles experiencias ligadas a la ruta, que se pueden disfrutar en La Rioja Alta con carácter complementario siempre y cuando nuestra visita esté enfocada hacia el enoturismo como motivación principal. Hay muchos tipos de actividades para diferentes públicos y gustos, pudiéndose realizar en familia o individualmente. Las más destacadas y realizadas por los turistas son:

- **La ruta de los Castillos:** Esta zona de la Ruta está en la frontera y cuenta con muchas fortalezas que se levantaron en lugares estratégicos y hoy en día se conservan en buen estado. Gracias a su localización geográfica se puede observar muy bien todo el paisaje de viñedos que les rodea. Como se observa en la Figura 3.14, esta ruta empieza en el Castillo de Davalillo, después el Castillo de San Vicente de la Sonsierra, y en tercer lugar en el Castillo de Cuzcurrita para finalizar la ruta en Sajazarra.<sup>18</sup>

Figura 3.14 Mapa de situación de la ruta de los castillos



Fuente: Elaboración propia a partir de [www.rutasdelvinorioja.com](http://www.rutasdelvinorioja.com)

<sup>18</sup> Recuperado de: <https://www.rutasdelvinorioja.com/experiencias/ruta-los-castillos-rioja-alta/>

Figura 3.15 Ruta de los castillos



Fuente: Elaboración propia a partir de [www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

- **Paseos en Globo:** Se basa en sobrevolar Haro y todo su alrededor pudiendo observar la belleza del paisaje con las viñas, los campos de trigo, la sierra de Cantabria...y observar la belleza de la Rioja Alta.
- Además, esta ruta cuenta con una empresa de turismo activo especializada en la zona y en actividades en torno al vino, se llama *Ojasport*. En ella se puede contratar paseos a caballo, en bici o en quad por los viñedos; también disfrutar del transcurso del Ebro haciendo piragüismo y actividades de montaña como escalada o rapel en la sierra de la Demanda, y en la Sierra de Cantabria.



## **Conclusiones:**

Tras la finalización del Trabajo de Fin de Grado, y el consiguiente análisis sobre el enoturismo en general y en La Rioja, podemos hacer un balance que simplifique el desarrollo del mismo.

Desarrollar este estudio no ha sido nada fácil, ha llevado mucha investigación, lectura y esfuerzo. Sin embargo gracias a las páginas web, blogs, artículos, y referencia bibliográficas todo ha sido más sencillo, y por supuesto gracias a la información de gente del sector y en especial a la Oficina de Información y Turismo de La Rioja.

Después de esta pequeña anotación, se puede decir que el turismo del vino está cambiando la mentalidad de los turistas, llegando a ser una de las primeras opciones a la hora de preparar sus vacaciones. Gracias en parte a este auge, se están tomando medidas para regularlo y sobre todo para mejorar la propuesta enoturística.

También como hemos comentado, en el marco internacional, España está en el primer puesto mundial en cultivo de viñedos y en segundo lugar a la hora de producir vino. Todo esto sucede por las condiciones realmente buenas de sus suelos y su diversidad climática, ligado a la situación geográfica.

Dentro de la situación nacional, La Rioja, es una potente productora de vinos de calidad y un referente a nivel mundial, gracias a que su cultivo de viñedos, cultura y tradición ha estado presente desde hace siglos. El turismo enológico conlleva para esta Comunidad la oportunidad de diversificar un turismo con estacionalidad y con ello fomentar su entorno rural de una manera sostenible, donde el turista se encuentre en armonía con el medio y su entorno, siendo asimismo un magnífico motor de desarrollo económico y social.

Esto son pinceladas en general, pero en el último capítulo me he centrado en la Ruta del Vino en La Rioja Alta. Una de las principales razones es por el hecho de ser riojana de pura cepa, como comenté en la Introducción, y otra porque La Rioja es un referente del enoturismo y sobre todo pionera.

Además durante estos últimos años se han desarrollado renovaciones en las infraestructuras e instalaciones en torno a las bodegas, además de también en los museos, restauración o pueblos, lo que ha significado una mejora en general tanto para la población como para los turistas. Estas renovaciones se produjeron con un pensamiento en el futuro del Turismo del Vino haciendo de él, un turismo de calidad y sostenible.

Finalmente, me gustaría señalar a modo de reflexión personal que este trabajo me ha ayudado a saber mucho más del turismo, y sobre todo del turismo del vino, pero además de todos los conceptos relacionados que lleva consigo.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS E INFOGRAFÍA**

ACEVIN (2015): Informe de visitantes a las bodegas asociadas a las Rutas del Vino en España.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA: *Plan estratégico del Vino de Rioja 2005- 2020*

Elías Pastor, L, V. (2006). *El turismo del Vino. Otra experiencia de Ocio. Bilbao: Universidad de Deusto.*

Ministerio de Agricultura, alimentación y Medio Ambiente (2015). *Guía digital de las Rutas del Vino.*

Contreras Villaseñor, M. y Elías Pastor, L. V. (2007). *Guía del Turismo del Vino. Denominación de Origen Calificada Rioja (La Rioja, Álava y Navarra).* Logroño: Editorial Piedra de Rayo, S.L.

Asociación Española de Ciudades del Vino. Rutas del Vino de España.

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

Último acceso: 03/05/2018

Blog Cata del Vino. (2017). Enoturismo.

Recuperado de: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-enoturismo-en-espana-ha-crecido-un-1838-en-el-ano-2017>

Último acceso: 19/04/2018

Bodegas Marqués de Cáceres

[www.marquesdecaceres.com](http://www.marquesdecaceres.com)

Último acceso: 08/05/2018

Bodegas Muga

[www.bodegasmuga.es](http://www.bodegasmuga.es)

Último acceso: 08/05/2018

Bodegas Ramón Bilbao

[www.bodegasramonbilbao.es](http://www.bodegasramonbilbao.es)

Último acceso: 08/05/2018

Bodegas Tobelos

[www.tobelos.com](http://www.tobelos.com)

Último acceso: 08/05/2018

Bodegas Vivanco

[www.vivancoculturadevino.es](http://www.vivancoculturadevino.es)

Último acceso: 08/05/2018

CVNE

[www.cvne.com](http://www.cvne.com)

Último acceso: 08/05/2018

Denominación de Origen Calificada Rioja. (2017). “Conoce el Rioja”.

Recuperado de: <http://es.riojawine.com/es/5-conoce-el-rioja.html>

Último acceso: 29/4/2018

García, O. (2014) *Marqués de Riscal-reserva2010. Probando vinos.*

Recuperado de: <http://www.cataficion.blogspot.com.es/2014/10/marques-de-riscal-reserva-2010.html>

Ultimo acceso: 17/04/2018

Guía de bodegas y turismo de vino en la D.O Rioja.

[www.vinoturismorioja.com](http://www.vinoturismorioja.com)

Último acceso: 20/04/2018

Haro Turismo

[www.haroturismo.org](http://www.haroturismo.org)

Último acceso: 04/05/2018

La Rioja Turismo

[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

Último acceso: 08/05/2018

Observatorio Español del Mercado del Vino

[www.oemv.es](http://www.oemv.es)

Último acceso: 23/04/2018

Observatorio Turístico de las Rutas del Vino. (2013). ACEVIN y Gobierno de España.

Recuperado de: <http://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo71.pdf>.

Último acceso: 10/05/18

Rioja Alta

[www.rutasdelvinorioja.com](http://www.rutasdelvinorioja.com)

Último acceso: 27/04/2018

Rutas del Vino de España. (2017).

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

Último acceso: 07/05/2018

VINETUR

[www.vinetur.com](http://www.vinetur.com)

Último acceso: 05/05/2018

**ANEXO 1: 44 Bodegas dentro de la Ruta del Vino por Rioja Alta.**

BODEGAS	LOCALIDAD
Abeica	Ábalos
Puelles	Ábalos
Solana de Ramirez Ruiz	Ábalos
Solabal	Ábalos
Martínez Alesanco	Badarán
David Moreno	Badarán
Finca la emperatriz	Baños de Rioja
Juan Carlos Sancha	Baños de Río Tobía
Tobelos	Briñas
Miguel Merino	Briones
Betolaza	Briones
Vivanco	Briones
Marqués de Cáceres	Cenicero
Riojanas S.A	Cenicero
Tritium	Cenicero
Bohedal	Cuzcurrita del Río Tirón
Tobía	Cuzcurrita del Río Tirón
Castillo de Cuzcurrita	Cuzcurrita del Río Tirón
Heredad Martinez Castillo	Cuzcurrita del Río Tirón
Finca Valpiedra	Fuenmayor
Altanza	Fuenmayor
Santalba S.A	Gimileo
Cvne	Haro
Bilbainas	Haro
Muga	Haro
Hacienda el Ternero	Haro
RODA	Haro
Ramón Bilbao	Haro
Martínez Lacuesta	Haro
La Rioja Alta S.A	Haro
Gomez Cruzado	Haro
Ayagar	Hormilleja
Viña Ijalba	Logroño
Corral	Navarrete
Valenciso	Ollauri
Beronia	Ollauri
El arca de Noe	San Asensio

Señorio de la Estrella	San Asensio
Alfonso García Hernando	San Asensio
Cooperativas san cebrín	San Asensio
Lecea	San Asensio
Castillo de Mendoza	San Vicente de la Sonsierra
Ramírez de la Piscina	San Vicente de la Sonsierra
Carlos Moro	San Vicente de la Sonsierra

**Fuente:** Elaboración propia a partir de [www.rutasdelvinorioja.com](http://www.rutasdelvinorioja.com)