



Universidad
Zaragoza

Trabajo Fin de Grado

Propuesta ruta de enoturismo
para la bodega Jordán de Asso.

Enotourism route proposals
for Jordán de Asso winery.

Autora:

Inés Guelbenzu Solsona

Director:

Agustín Albesa



Escuela Universitaria de Turismo de Zaragoza, junio 2016.

INDICE

1. Introducción.....	nº4
1.1. Presentación del proyecto y objetivos	nº4
1.2. Información recogida	nº5
1.3. Metodología	nº5
2. Marco teórico	nº5
2.1. El vino	nº5
2.2. Enoturismo	nº6
2.2.1. ¿Qué es el enoturismo?	nº7
3. Enoturismo en Europa.....	nº11
3.1. Ruta del vino de Alsacia	nº11
3.2. Ruta del vino de La Toscana.....	nº12
3.3 Ruta en Oporto	nº12
3.4 Carta Europea del Enoturismo	nº13
4. Enoturismo en España	nº15
4.1. Datos de coyuntura en España	nº15
5. Enoturismo en Aragón.....	nº20
5.1. Ruta del vino del Somontano	nº21
5.2. Ruta del vino de Calatayud	nº22
5.3. Ruta de la Garnacha. Campo de Borja	nº23
5.4. Ruta del vino de las piedras. Campo de Cariñena	nº24
6. Cuestionario.....	nº28
7. Jordán de Asso.....	nº39
7.1. Aguarón.....	nº39
7.2. Bodega Jordán de Asso.....	nº40
8. Propuesta ruta.....	nº42
9. Conclusiones.	nº53
10. Bibliografía y webgrafía	nº54
11. Anexos	

“El vino es una de las cosas más civilizadas del mundo”

- **Ernest Hemingway.**

1. Introducción

1.1. Presentación del proyecto y objetivos:

El objetivo de este trabajo es establecer la implantación de una ruta enoturística en la bodega Jordán de Asso, bodega familiar situada en Aguarón, con Denominación de Origen Protegida de Cariñena. En primer lugar, realizaré una investigación sobre el enoturismo en Europa, España y Aragón. Realizaré un cuestionario elaborado por mí, para investigar sobre el sector vinícola y el sector del enoturismo, para así estudiar la bodega internamente. Tras analizar el entorno externo, diseñaré un plan de lanzamiento de estrategias para la bodega, creando una ruta turística, innovando sobre la producción y elaboración del vino espumoso.

Los objetivos que voy a desarrollar en este trabajo son:

- Investigar y estudiar el enoturismo, con distintas rutas enológicas nacionales y extranjeras, las modas y las tendencias.
- Investigare la situación actual con un cuestionario por internet y en bares.
- Todo con el fin de conseguir lanzamientos de nuevas estrategias, creando, innovando, e investigando la competencia. Y haciendo una fusión de las dos investigaciones para crear una ruta por la bodega y las viñas, para que los turistas puedan aprender cómo se elaboran los tintos y el cava, todo de la manera tradicional que conlleva su elaboración.

Lo dividiré en cuatro bloques:

- Introducción hablando de la historia del vino, y explicando que es el enoturismo.
- En la segunda parte realizaré una investigación sobre el turismo del vino en Europa con sus principales rutas.
- En el tercer bloque, investigaré sobre el enoturismo en España, analizando datos.
- Para continuar, investigaré el enoturismo en la Comunidad Autónoma de Aragón. Hablando de sus cuatro rutas, con sus cuatro denominaciones de origen, Calatayud, Borja, Somontano y haciendo principal hincapié en Cariñena.
- En el último bloque, la historia de la bodega Jordán de Asso. Con la parte práctica de un cuestionario para investigar el enoturismo actual, con el análisis de un DAFO, todo con el fin de innovar creando una ruta turística en la bodega, con las mejores estrategias.

1.2. Información recogida

La información recogida ha sido a través de documentos, libros y enciclopedias del vino, artículos, trabajos, páginas de webs de instituciones, revistas, y folletos. Basándome en el temario y todo lo aprendido en las asignaturas de la carrera como Dirección estratégica, investigación de mercados, comunicación y relaciones públicas, rutas turísticas a través del arte, historia del arte, marketing, organización y administración de empresas, coyuntura turística...

Para obtener información acerca de “la ruta de Cariñena”, tuve una cita con la responsable de la oficina de turismo de Cariñena y la técnico responsable de las rutas y actividades de la localidad. Visité el local donde se ubican para conocerlas y donde me facilitaron información y múltiples folletos.

Los empleados de la bodega me han podido ofrecer información sobre los procesos de elaboración del vino

1.3. Metodología

Para lograr los objetivos propuestos, la metodología que he utilizado para mi proyecto de fin de grado ha sido dividirlo en bloques, partes teóricas y la última y más desarrollada teórico-práctica. En la teoría he hablado sobre el enoturismo, el perfil de estos turistas, rutas enológicas en Europa, España y Aragón, y las diferentes denominaciones de origen.

En el último bloque, como parte teórico- práctica, he realizado un cuestionario para investigar sobre el enoturismo, para así poder integrar una ruta turística en la bodega Jordán de Asso, adaptándola a las preferencias y gustos de los resultados. Analizando la situación actual, y las nuevas estrategias de promoción. Para terminar se habla de la bodega y de la ruta que he creado.

2. Marco teórico

2.1. El vino

La palabra vino proviene del latín de la palabra “vinum”. Esta es la bebida alcohólica más antigua que existe sobre la tierra, obteniéndose de la fermentación del jugo de la uva, a base del mosto. El vino ha sido clave en el desarrollo de las civilizaciones antiguas.

Fue en Asia Menor y Oriente Medio donde se tiene constancia de las primeras viñas producidas por el hombre. Exactamente los orígenes de la “vid” productora del vino, la Vitis vinífera están en el Cáucaso, en el mediterráneo oriental. La vasija más antigua del mundo data de 5500 AC. En Egipto, a las orillas del río Nilo, es la primera zona donde se menciona por escrito la existencia del vino. En las islas griegas en el primer milenio antes de Cristo ya se

elaboraban vinos que luego se difundían por la Grecia continental y posteriormente por todo el mediterráneo a través del imperio romano.

Los griegos y egipcios extendieron la fabricación del vino por todo el mundo conocido, y los romanos fueron sus primeros comerciantes. En casi todas las civilizaciones posteriores, el vino ha sido el centro de la vida religiosa y cultural. Los monjes franceses del siglo XI fueron los primeros en realizar estudios detallados de la compleja relación entre el vino, la tierra y el clima en el que se cría. Con el tiempo los monjes dividieron las tierras con muros para formar parcelas que producían cada vez vinos más sutiles y aromáticos, estas parcelas siguen produciendo los vinos más caros del mundo.

La web especializada en el sector del vino, “WineSeacher”, elaboró una lista con los 50 vinos más caros del mundo de los cuales 45 son vinos franceses, como el vino espumoso Don Perignon o el vino más caro del mundo Rugebourg Gran Cru 1985 con un precio medio de 13.700 euros botella.

En la edad media, las tierras pasaron a pertenecer a la iglesia y a los reyes, quedando en sus manos los cultivos de la vid. Entonces la producción del vino se realizaba en monasterios y castillos. Tras la reconquista de los Reyes Católicos, se plantan vides en toda la península. En los siglos XVII y XVIII se perfeccionaron las técnicas de vinificación.

En el siglo XIX, llegó la filoxera procedente de Estados Unidos, una pulga que se alimenta de las raíces de la vid, que provoca una crisis en el sector vitícola y casi acaba con las cepas de Europa. Muchos países sufrieron la pérdida de la vid ya que tuvo un gran coste económico. Muchos bodegueros franceses emigraron a España y de esta forma los españoles asimilaron y experimentaron mucho los métodos de elaboración de los franceses.

2.2. Enoturismo:

En los últimos años se han producido muchos cambios en la actividad turística, apareciendo nuevos destinos, lejos de los tradicionales de sol y playa. A parte de los destinos de interior ya clásicos, como el turismo cultural o el turismo rural, surgen nuevas ofertas para determinados segmentos de la población. En la variedad de productos encontramos la creación de rutas turísticas, entre la que destacamos las rutas del vino.

España es uno de los grandes países productores de vino a nivel mundial, pero llama la atención que las empresas vinícolas españolas nunca se han caracterizado por adaptarse a esta innovación de las rutas turísticas, han tardado en adaptar sus productos en cada momento en los mercados.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha presentado su informe de la coyuntura vitivinícola mundial. Italia, con 48,9 Mill. hL, vuelve a ocupar el puesto de primer

productor mundial, seguida de Francia (47,4 Mill. hL) y en tercer lugar se encuentra España, que vuelve a un nivel medio de producción (36,6 Mill. hL) (“El TOP”, 2015). (oiv.int, 2016)

Las rutas turísticas enológicas han tenido en otros países resultados muy favorables, y en España es todavía insuficiente. El desarrollo de estas rutas turísticas, provoca la contribución y relación entre las distintas empresas de las aéreas rurales, de modo que el turismo del vino es una manera para efectuar estrategias de desarrollo y reproducción económica y social en las zonas rurales.

2.2.1.¿Qué es el enoturismo?

Hoy en día muchos turistas buscan experiencias inolvidables en sus viajes, vivir el destino desde dentro, conociendo la gastronomía del lugar, su cultura sus aprendizajes.

Las rutas del vino conocidas también por turismo del vino o turismo enológico, están despertando interés a los turistas. El enoturismo significa que el turista viaja a una zona vitivinícola para conocer interiormente el mundo del vino, sus bodegas, las viñas, la historia, la elaboración del jugo y su historia.

El motivo principal del turista en estos viajes es el vino, pero este suele ir relacionado con su gastronomía, los recursos patrimoniales, rurales, culturales y naturales.

Para realizar enoturismo cualquier época del año es buena, sobre todo en primavera y otoño, los meses de septiembre y octubre son la época más bonita e impresionante para realizar enoturismo, ya que comienza la vendimia y es una buena época para ir a ver el proceso de recogida y elaboración.

La palabra enoturismo fue definida en el primer congreso internacional del turismo enológico, en Jerez en el año 2007. El concepto y definición se puede considerar desde diferentes ópticas:

“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 y Cayetano, 2007)

"Las visitas a bodegas y regiones vinícolas, para experimentar las cualidades únicas de los modos de vida contemporáneos relacionados con el disfrute del vino en su origen- incluido la comida, el paisaje y la experiencia cultural". (“Australian Tourist Commission”, 2009)

“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”.(Hall y Collin Michael, 2000)

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

El turismo enológico es una estrategia para desarrollar la zona geográfica y ampliar el mercado del vino, de esta manera promocionar las bodegas y que los turistas puedan conocer y comprar sus productos. Algunos turistas que realizan este turismo tienen conocimientos de enología, pero muchos no, e independientemente para todos va a ser una experiencia. Saborear diferentes vinos, ver de cerca las viñas, visitar las bodegas y ver las barricas, forma de catar, de agarrar la copa, e incluso realizar sus propios caldos, no cabe duda que el turista va a realizar una experiencia. Cada turista tiene una motivación distinta de realizarlo. El enoturismo representa la historia cultural, social, económica y ambiental de las zonas donde se realiza.

El turismo enológico, tiene un proceso de desarrollo económico sostenible, es idóneo para activar la competitividad de un territorio, aumentar y perfeccionar la producción vinícola, siempre respetando el medio ambiente y optimizando la vida de los habitantes. Una ruta enológica siempre mejorará el entorno rural. El enoturismo va ligado al turismo rural, turismo activo, turismo gastronómico, turismo cultural y sobre todo al sector vinícola.



Figura 1: Complementariedad del Enoturismo. Fuente: Elaboración propia.

Charters y Ali-Knight (2002), agrupan a los turistas en cuatro clases diferentes dependiendo del conocimiento sobre el mundo del vino y de allí su motivación e interés para realizar enoturismo. Hall (1996) comparte esta agrupación:

- **Amantes del vino:** se identifican porque los turistas tienen profundos conocimientos enológicos. Conocen el mundo del vino, han hecho varias catas, leído acerca del tema y están informados. Su motivación principal por la que realizan enoturismo es conocer la gastronomía de la zona geográfica y ampliar su conocimiento del vino visitando bodegas, catando y comprando distintos tipos de vino, siempre ampliando sus conocimientos.

- **Entendidos del vino:** se definen como personas con educación en temas enológicos, conocen bien el mundo del vino, tanto de la vid como del proceso de elaboración. Son personas con estudios universitarios. Lo que les impulsa a realizar enoturismo es conocer en profundidad como se realizan las técnicas vinícolas de la zona.

- **Interesados del vino:** se determinan por aquellas personas que tienen menos conocimientos sobre el vino que los “amantes del vino”. Son personas que no tienen formación técnica en enología pero tienen conocimientos previos sobre el vino y les interesa mucho este tema. Su principal motivación es conocer bodegas, conocer la elaboración del jugo, complementando las visitas con otras actividades.

- **Curiosos del vino:** se identifican por personas que no tienen conocimientos previos y no son grandes conocedores en el mundo del vino. Son personas que por el boca a boca, publicidad de una ruta o simplemente realizar nuevas experiencias, se inician en el enoturismo. Su motivación es diferente a los otros perfiles, y sus compras suelen ir para uso particular o regalo. Estas personas suelen repetir en un futuro una experiencia enoturística.

“Para no sentir el horrible peso del tiempo sobre sus espaldas, hay que embriagarse sin tregua. De vino, de poesía o de virtud, a vuestra elección. Pero embriáguese”.

-Charles Baudelaire.

3. Enoturismo en Europa

En Europa, existe la Red Europea de Ciudades del Vino, Recevin, que se formó en el año 2001. Es una plataforma en común para las administraciones locales europeas integradas en el mundo del vino, las características de las que se encarga se informan en el Anexo I.

He hecho un estudio sobre diferentes rutas del vino dentro de Europa, centrándome en Países vecinos como Francia, Portugal e Italia por tener el mismo clima mediterráneo que nuestro país. Dentro de estos tres países vecinos he investigado sobre las rutas más destacables: Alsacia en Francia, ruta de la Toscana en Italia y para terminar ruta de Oporto en Portugal.

3.1. Ruta del vino de Alsacia (Route des vins D'Alsace

En la parte este de Francia, haciendo frontera con Alemania y Suiza, está la región de Alsacia. Es una ruta mítica con mucha tradición, cuenta con 170 km de longitud desde Thann en el sur hasta Marleneim en el norte, entre la llanura del río Rin y a pie del macizo de los Vosgos. Desde el siglo XVII su historia está ligada a la vinicultura, y es una manera excelente de conocer Alsacia y sus tradiciones. Esta ruta con muchos años de antigüedad instaurada en 1953, está compuesta de pueblos pintorescos y con mucho encanto, llenos de flores y numerosas bodegas vitícolas muy antiguas, con gran tradición familiar, y numerosos castillos, mostrando la variedad en el territorio.

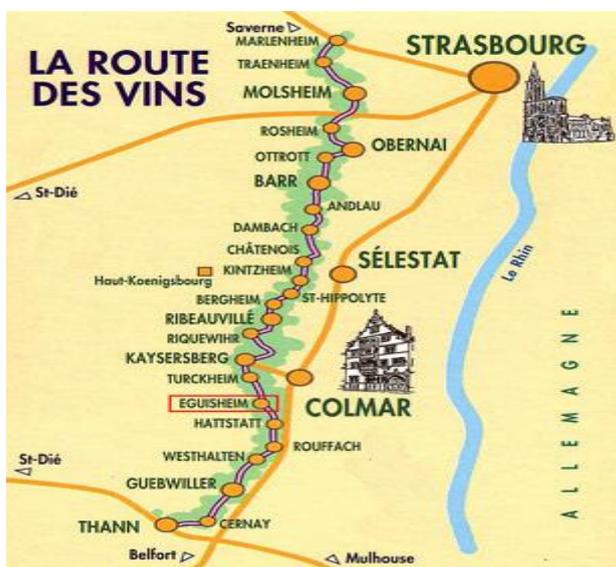


Figura 2: Mapa ruta Alsacia. Fuente: <http://abcvoyage.com/un-voyage-sur-la-route-des-vins-dalsace/avion-hotel-sejour-pas-cher/>

En estas tierras desde hace siglos se realiza el cultivo del vino, por sus condiciones naturales y la complejidad del suelo, sumado a la tradición humana de los viñadores alsacianos.

Esta ruta con un itinerario mítico y se puede realizar a pie por los senderos vitícolas señalados. En la ruta, el visitante tiene el placer de descubrir las cepas, el trabajo de la viña, y las colinas cubiertas de éstas. Las paradas obligatorias de visitar en esta ruta son: Estrasburgo, Colmar, Eguishmein, Kayserberg, Riquewihr, Niedermorschwihr, Obernai, Barr, Epfig y Gertwiller. En la ruta el visitante dispone de varios restaurantes, hoteles, albergues, oficinas de turismo, diferentes posibilidades de realizar la ruta, agencias organizadas, y numerosos servicios, dependiendo de la temporada se realizan actividades diferentes.

3.2. Ruta de la Toscana

En el noroeste centro de Italia se encuentra la región de la Toscana. Con 70000 hectáreas, los viñedos constituyen un tercio de la zona. Es de las regiones más importantes de Italia por su patrimonio artístico, histórico, económico, cultural, geográfico y vinícola.

Durante el renacimiento, la región de la Toscana fue epicentro de las artes, el humanismo y la educación, hoy además de su belleza, es un sitio primordial en la elaboración de los mejores vinos italianos.

La industria del vino en la Toscana, incluye una de las más nobles antiguas tradiciones, se cree que las viñas crecían de forma silvestre, muchísimo antes de que los etruscos llegaran a estas tierras y domesticaran variedades locales. Durante siglos la vinificación ha evolucionado en la Toscana, gracias al aporte sucesivo de los romanos, monjes cristianos en la edad media, y aristócratas y comerciantes durante el renacimiento. En el terreno toscano donde abundan suaves colinas y sus condiciones climáticas, ideales para la siembra de la uva, el vino es un elemento importante para la vida diaria. De hecho este lugar es el arquetipo de la estrecha unión del vino y la cultura, con numerosos obras artísticas que lo atestiguan. Se han cultivado diversas tipos de uvas, hoy sin duda la más reconocida es la Sangiovese, cuidada por los viticultores con gran esmero.

La Toscana central es una zona agrícola, con gran belleza natural, en cuyo corazón se encuentra la ciudad de Siena, y al norte de la ciudad se encuentra la región de Chianti, donde se producen uno de los mejores vinos de Italia, una ciudad medieval con estrechas y empinadas callejuelas. Este lugar es para descubrir pueblos medievales, esplendidos campos de viñas e infinitas vistas de suaves colinas. Descubriendo los numerosos castillos, bodegas y cultivos, pero sobre todo el apreciado vino, hay numerosos miradores para observar la vista panorámica.

3.3. Oporto

Portugal es el séptimo país productor mundial de vino. El vino Oporto y el Madeira tiene una fama internacional, en parte debida a los ingleses. Ya en el siglo XIV se exportaban a

Inglaterra ciertos vinos de Lamego, y a mediados del siglo XVII, en Inglaterra hicieron un bloqueo a los vinos franceses lo que favoreció notablemente a los vinos portugueses.

Tienen precios muy razonables, vinos de excelente calidad y apropiados para todas las ocasiones.

Oporto al norte de Portugal, es patrimonio de la humanidad. El río Duero desemboca en Oporto, en el océano Atlántico.

El Oporto se cultiva en una región delimitada por una ley promulgada en 1757. Cubre 240.000 ha. Las viñas se extienden sobre un centenar de kilómetros a lo largo del río Duero hasta la frontera española. Existen unos 25.000 propietarios viticultores. Las condiciones excepcionales del clima, ya que el verano es caluroso y el invierno frío, y el suelo pizarroso en esta región, consiguen las características únicas del Oporto. El viñedo cultivado en las empinadas vertientes del Duero, forma un paisaje excepcional por su belleza y por el trabajo que representan.

Las bodegas ocupan el barrio bajo de “Vila Nova de Gaia”, a la orilla izquierda del Duero y cubren varias hectáreas. Más de 58 casas de vino de Oporto están representadas. Antiguamente los vinos eran transportados en barco, durante 150 km de navegación hasta estas bodegas, hoy en día se puede realizar la ruta de oporto en barco. Se visitan cerca de una veintena de bodegas entre ellas Porto Cálem, Sandeman, Ramos Pinto y Ferreira.

3.4. Carta Europea del Enoturismo

La Carta Europea del Enoturismo fué creada en el año 2005, representados por RECEVIN, la Red Europea de Ciudades del Vino y la Asamblea de Regiones Europeas del Vino (AREV), fue elaborada por VINTUR que es el espacio elaborado para el enoturismo.

Esta carta entiende el enoturismo como: “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”.

Este documento es un acuerdo establecido entre los sectores públicos y privados para la participación y cooperación de agentes implicados y profesionales turísticos y vitivinícolas, para su desarrollo y autorregulación. Los compromisos de la Carta para todos los firmantes, son promover un enoturismo conforme a los principios del desarrollo sostenible, es decir, respetando los recursos medioambientales, sociales y que contribuya al desarrollo de la economía.

Otros compromisos son que los territorios y los socios tengan una visión de estrategia común con un programa propio de desarrollo turístico y desarrollar la cooperación.

“Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre en las películas, nace y renace en cada saboreador”.

- **Federico Fellini.**

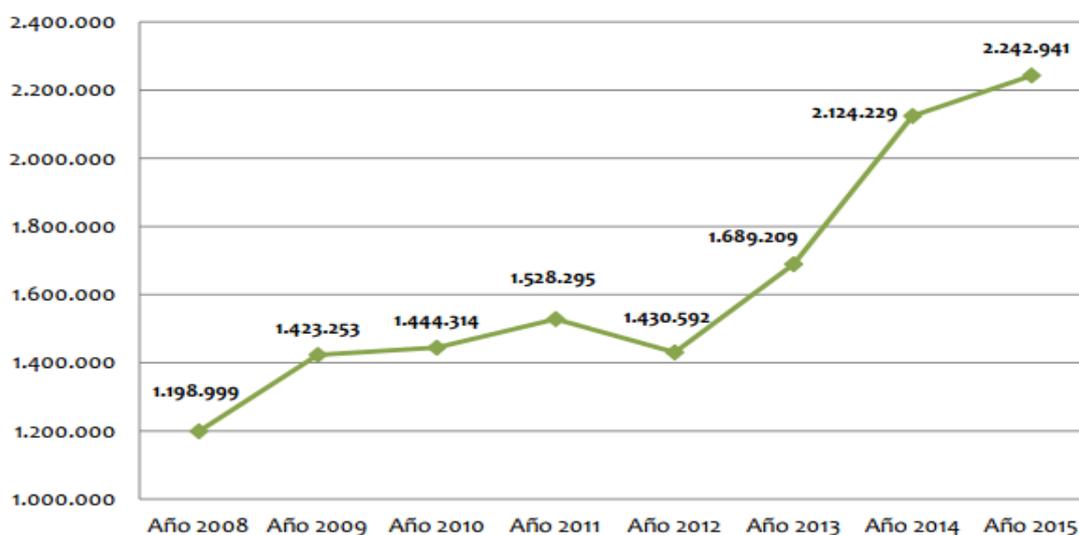
4. Enoturismo en España

En España en el 2001 se creó ACEVIN es la Asociación Español de Ciudades del Vino, con el objetivo de establecer normas para la calidad del turismo del vino. El objetivo principal es que en los territorios vitivinícolas existe variedad creando la diversificación y su desarrollo. Esta marca tiene unos criterios de calidad en las rutas. En el ANEXO II están más detalladas las características sobre la red ACEVIN.

4.1. Datos en España

El Observatorio Turístico Rutas del Vino de España realizó un informe a finales del año 2015, ofreciendo datos anuales sobre las 24 rutas del vino certificadas, y sobre los visitantes que realizan enoturismo. Se ha elaborado un cuestionario a todas las bodegas y museos de la ruta del vino de España, recopilando información del precio de la visita y el gasto medio por visitante, para analizar el impacto económico. Este informe sobre el sector enoturístico nacional lo ha realizado ACEVIN con la ayuda de equipos técnicos de las rutas integradas y todas las empresas que lo componen.

Tabla 1: EVOLUCIÓN ANUAL DEL NÚMERO DE VISITANTES A BODEGAS Y MUSEOS DEL VINO DE LAS RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA



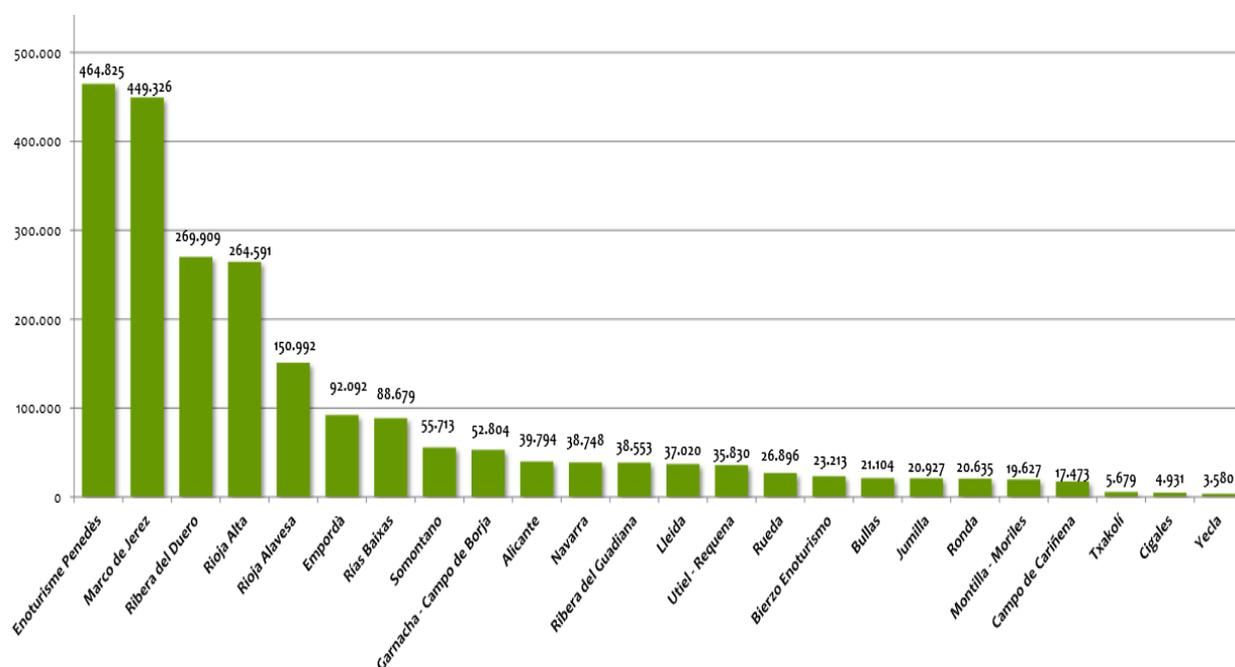
Fuente: Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España, 2015.

El crecimiento del turismo enológico, dentro de la oferta turística se confirma con el último estudio realizado por ACEVIN. En el año 2015 el número total de visitantes a las

bodegas y museos, tuvo un incremento de 2.242.941 visitas. Con un crecimiento anual del 5,59% respecto al año anterior, 118.712 visitantes más que en el año 2014. El año anterior fue el mayor incremento de visitantes con un aumento de 25,75% desde el inicio del estudio. Este grafico refleja el crecimiento anual ascendente desde el año 2008.

Estos datos son muy positivos ya que afirman la consolidación del turismo enológico y de las rutas del vino dentro de la oferta turística. El enoturismo tiene un gran crecimiento y se ha afianzado como producto turístico, siendo un importante complemento al principal sector turístico español de sol y playa.

Tabla 2: DATOS DE VISITANTES EN BODEGAS Y MUSEOS DE LAS RUTAS DEL VINO

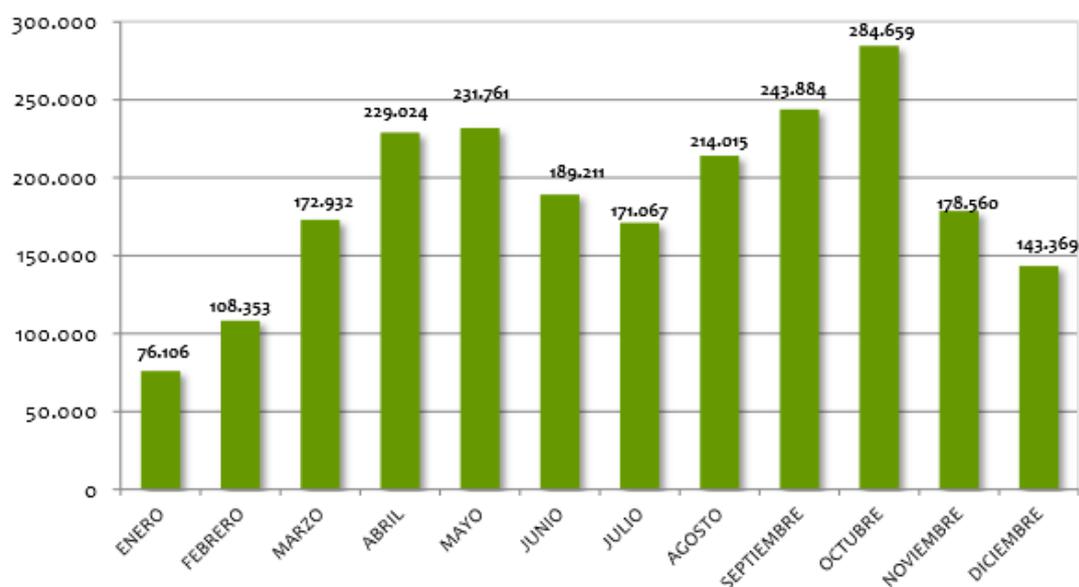


Fuente: Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España, 2015.

En el año 2015 las rutas del vino con más visitantes han sido la ruta del Penedès con 468.825 visitantes, y seguidamente la Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez con 449.326 visitantes. En el año 2014 también fueron las rutas con mayor número de visitas. La Ruta del Vino del Penedès se ubica al lado de Barcelona y la Ruta del Marco de Jerez al lado de Sevilla, ambas se benefician de una buena localización, zonas con mucho patrimonio, turismo de sol y playa, y grandes ciudades. La Ruta Ribera del Duero, en tercera posición de número de visitantes, obtuvo 269.909 en el año 2015, y la Rioja Alta en cuarta posición con 264.591

visitantes anuales. En las rutas aragonesas visitaron 55.713 visitantes la Ruta del Vino del Somontano, 52.804 la ruta de la Garnacha en el Campo de Borja, y el Campo de Cariñena 17.473 visitantes.

Tabla 3: DISTRIBUCIÓN MENSUAL DE VISITANTES



Fuente: Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España, 2015

Respecto a la distribución mensual de visitantes a lo largo del año de todo el país, vemos que los meses de primavera y otoño son los más fuertes acogiendo a un mayor número de turistas que el resto del año. En invierno los meses de enero y febrero son los más bajos debido al tiempo. Con la llegada de la primavera, en los meses de marzo, abril y mayo, empieza a haber un crecimiento de las visitas debido a la subida de las temperaturas y al cambio horario. En los meses de septiembre y octubre hay gran demanda debido a la época de la vendimia y por los paisajes que existen en otoño. El mes de octubre obtuvo 284.659 visitantes y septiembre 243.884, seguido de mayo con 231.761 y abril 229.024. Marzo, junio, julio y agosto superan los 170.000 visitantes, son meses buenos para la práctica del enoturismo mientras que enero es el mes con menor número de demanda con 76.106 visitantes.

Tabla 4: MEJOR Y PEOR MES PARA REALIZAR LAS RUTAS ENOTURISTICAS
EN ESPAÑA

RUTA	MEJOR MES	PEOR MES
Alicante	Abril	Enero
Bierzo Enoturismo	Octubre	Febrero
Bullas	Abril	Julio
Garnacha – Campo de Borja	Agosto	Enero
Campo de Cariñena	Mayo	Febrero
Lleida – Costers del Segre	Octubre	Febrero
Empordà	Mayo	Enero
Jumilla	Noviembre	Agosto
Marco de Jerez	Septiembre	Enero
Montilla – Moriles	Mayo	Agosto
Navarra	Agosto	Enero
Enoturisme Penedès	Octubre	Enero
Rías Baixas	Agosto	Enero
Ribera del Duero	Octubre	Enero
Ribera del Guadiana	Abril	Enero
Rioja Alavesa	Octubre	Enero
Rioja Alta	Octubre	Enero
Serranía de Ronda	Octubre	Enero
Rueda	Noviembre	Enero
Somontano	Agosto	Enero
Txakolí de Aiaraldea	Octubre	Agosto
Utiel - Requena	Octubre	Enero
Yecla	Octubre	Agosto

Fuente: Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España, 2015

En las rutas del vino existe estacionalidad en las visitas, y en cada destino varían los meses de más visitantes más fuertes y más flojos debido a poca demanda. La demanda del mejor mes varía en cada destino dependiendo del clima, de las actividades y las fiestas organizadas en los destinos. Realizando una media del peor mes, con menor número de visitas es en general enero, y el mejor mes octubre.

“Un vaso de vino en el momento oportuno, vale más que todas las riquezas de la tierra”.

- **Gustav Mahler.**

5. Enoturismo en Aragón

En España hay un total de 85 denominaciones de origen vitivinícolas, de las que cuatro corresponden a Aragón. Las cuatro Denominaciones de Origen que existen en Aragón son Cariñena, Campo de Borja, Somontano y Calatayud, se creó una marca común que une las cuatro rutas. Además de estas cuatro denominaciones, Aragón cuenta con seis zonas con indicación geográfica protegida (IGP), bajo el sello Vinos de la Tierra en las que operan 45 bodegas. Estas zonas que no son denominación de origen, pero si IGP son: “Bajo Aragón”, “Ribera del Gállego- Cinco Villas”, “Valdejalón”, “Ribera del Jiloca”, “Valle del Cinca”, y “Ribera del Queiles”. Las Denominaciones de Origen y las IGP son sellos oficiales con los que se trata de poner en valor la calidad diferenciada de los vinos producidos en un territorio en concreto. Aragón cuenta con 37.000 hectáreas de viñedo. La de Cariñena es la más veterana, junto a un limitado grupo de otras zonas de España, se contó entre las primeras en obtener el reconocimiento diferenciado de Denominación de Origen, en 1932, año en el que se aprobó.

La marca Enoturismo de Aragón se formó al unirse tres rutas del vino de Aragón: Ruta del vino del Somontano, Ruta de la Garnacha en el Campo de Borja y la Ruta del vino de Cariñena, incorporándose más tarde la ruta del vino de Calatayud, con el objetivo de promocionarse de manera conjunta y de esta manera poder aumentar su presencia en el mercado colectivamente.



Figura 4: mapa de las cuatro rutas del vino en Aragón. Fuente: <http://www.enoturismodearagon.com/category/las-rutas-del-vino/>

5.1. Ruta del vino del Somontano

La Comarca del Somontano se encuentra en el centro geográfico de la provincia de Huesca, al pie de los Pirineos y entre el valle del Ebro.

Es una zona histórica en el cultivo de la viña, 4000 hectáreas de viñedo. Hace un siglo llegó a contar con 40.000 hectáreas de viñedo. Es de las zonas aragonesas en las que mayor ajuste fue experimentando el sector a lo largo de las décadas para readecuar su dimensión. En el año 1984 se formó la Denominación de Origen Somontano, fue la tercera en conseguirlo de Aragón.

El “Festival del Vino del Somontano”, en Barbastro, combina vino y gastronomía, es uno de los mayores acontecimientos del año y se celebra a principios de agosto.

El viajero puede encontrarse un interminable número de atractivos turísticos, espectaculares bodegas, deliciosa gastronomía, conjuntos medievales y restos prehistóricos así como espacios naturales perfectos para prácticas senderismo y deportes de aventura.

Los enoturistas además de disfrutar de las numerosas bodegas que componen La Ruta del Vino del Somontano, podrán visitar Barbastro, el pueblo de Alquezar municipio de la comarca, y si quieren naturaleza, ir al Parque Cultural del río Vero y Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara, y tienen la oportunidad de ver pinturas rupestres declaradas Patrimonio de la Humanidad.

Para La Ruta del Vino del Somontano hay oportunidad de ir en el Bus del Vino, o de forma individual. Hay numerosas y espectaculares bodegas y variedad de restaurantes y alojamientos turísticos para los enoturistas.



Figura 5: Logotipo ruta del vino del Somontano. Fuente: <http://www.enoturismodearagon.com/category/las-rutas-del-vino/>

5.2. Ruta del Vino de Calatayud

Calatayud, localidad principal de la provincia de Zaragoza, después de la capital y a 87 km d esta. Tiene un conjunto histórico y monumental muy importante y desde 1967, abarca 43 municipios, son la inmensa mayoría de las 67 localidades que tiene la comarca de Calatayud. Con una excelente comunicación de carreteras y ferroviarias ya que tiene estación de renfe con AVE.

La Denominación de Origen de Calatayud como tal existe desde 1989, la cuarta de Aragón. Pero 2000 años atrás había quienes hacían una labor ininterrumpida desde entones, con 3500 hectáreas de viñedos. Cuenta con 16 bodegas de las cuales 5 son cooperativas. Es una de las zonas vitícolas de mayor altitud en España.

Es una comarca privilegiada próxima a los ríos Jiloca y Jalón, repleta de posibilidades y atractivos turísticos. Su legado mudéjar es declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. La comarca también recoge otros recursos turísticos y disfruta de una posición privilegiada dentro de este sector. Comenzando lo que compondría la ruta mudéjar por la zona, además del mudéjar, tiene recursos naturales únicos, esta comarca cobija el principal número de balnearios de toda la provincia de Zaragoza con seis estaciones termales repartidas en las localidades de Jaraba, Alhama de Aragón y Paracuellos de Jiloca. Muchos turistas visitan esta zona por el Monasterio de Piedra. Tiene una variedad de recursos turísticos, hoteles, restaurantes y establecimientos comerciales, para que el enoturista pueda realizar su ruta recorriendo bodegas y probando vinos.



Figura 6: Logotipo ruta del vino de Calatayud. Fuente: <http://www.enoturismodearagon.com/category/las-rutas-del-vino/>

5.3. Ruta de la Garnacha. Campo de Borja

El campo de Borja es una comarca aragonesa, la cual se encuentra al oeste de la provincia de Zaragoza, a menos de 70 km de la capital.

Al abrigo del Moncayo, guardián del viñedo, la comarca abarca 6.600 hectáreas de viñedo. La Denominación campo de Borja se extiende hasta el valle del Ebro, y los municipios que componen su geografía representan el común esfuerzo de sus gentes por conseguir el reconocimiento internacional de su calidad. La ruta de la garnacha tuvo el reconocimiento en 2011.

Dos de los recursos turísticos que rodean el vino de esta zona son el Moncayo y el Monasterio de Veruela, una abadía cisterciense del siglo XII. Fue el lugar en el que se comenzó a fraguar la tradición vinícola de la zona, los primeros informes datan de 1203 cuando el quinto abad de Veruela dona las viñas. Hoy dentro del recinto amurallado del Monasterio se encuentra el Museo del Vino, donde es preferible comenzar la ruta, en sus distintas estancias se puede conocer de cerca la historia y tradición vitivinícola, costumbres, ubicaciones y nombres propios.

Arrancaba la década de los 80 cuando los vinos del Campo de Borja pasaron a estar avalados por la Denominación de Origen, fue la segunda denominación de origen, seguida de la Denominación de Origen de Cariñena.

La ruta de la garnacha es gastronomía, cultura, naturaleza y mucha aventura. Es un entorno privilegiado, vive la historia, paisajes naturales, arte románico, gótico, barroco y sobre todo mudéjar.

Cuenta con 300 km de senderos balizados que son el escenario de la oferta de las empresas de turismo activo. En esta denominación han basado el enoturismo en una mezcla de aventura y tradición. Una manera es recorrerlo en un todo terreno 4x4 por los pedregosos caminos de la comarca. Hay once empresas de turismo activo en la ruta de la garnacha, que ofrecen realizar la ruta de distinta forma, como en seaway, a caballo, en globo, en trineos con huskys siberianos, realizando senderismo, andando..., los enoturistas ya pueden recorrer los paisajes salpicados de bodegas y viñedos, ofrecen distintas formulas para disfrutar.



Figura 7: Logotipo de la ruta de la Garnacha en Campo de Borja. Fuente: <http://www.enoturismodearagon.com/category/las-rutas-del-vino/>

5.4. Ruta del vino de las piedras. Campo de Cariñena

El origen oficial de esta denominación de origen vitivinícola se remonta al 8 de septiembre de 1932, cuando fue aprobado el Estatuto del Vino. El 17 de junio de 2011 se convirtió en Denominación de Origen Protegida (DOP). Es la denominación de origen más antigua de Aragón.

Su superficie de viñedo es de 14.438 hectáreas amparadas a la DOP Cariñena.

Los municipios que abarca son: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

La ciudad de Cariñena ha sido un centro importante para la viticultura y el comercio del vino desde tiempos inmemoriales.

Desde la época romana, Cariñena ya estaba vinculada a la cultura del vino, se sitúa en la región Celtibera, donde estaba la villa romana de “Carae”, hoy Cariñena. Los habitantes de la villa bebían vino mezclado con miel.

Uno de los recursos patrimoniales de Cariñena, son El Torreón de las Monjas, único torreón que queda, formaba parte de la antigua muralla que había y duro hasta principios del siglo XX. Existían dos torreones como el que se conserva, que formaban el recinto fortificado de Cariñena con cuatro puertas por el que se accedía al pueblo. La Fuente Vieja también era parte de la muralla, adosada al interior, la utilizaban para abrevadero para las caballerías y donde conseguían agua los habitantes de Cariñena. Debajo tiene una inscripción que es ilegible, muchos expertos han ido a descifrar el significado pero ha sido imposible, mientras se mantiene en un misterio. Otro patrimonio muy interesante es La Iglesia Parroquial de Cariñena, del siglo XVIII. Es una arquitectura barroca aragonesa donde destaca el torreón fornicado anterior a esta construcción que es del estilo gótico levantino aragonés. Con 38 metros de altura.

En la plaza de España, esta la fuente de la Mora, un sitio emblemático de Cariñena, es donde se celebra la festividad del día de la vendimia, con 6000 litros de vino en circuito cerrado, solo durante esta celebración la Fuente de la Mora contiene vino en vez de agua. La fiesta de la vendimia, se celebra desde el año 1960, por el inicio de la recogida de la vid, del fruto, los jóvenes chafan las uvas con los pies. En la misma plaza se encuentra el ayuntamiento, y su fachada es del siglo XVI, y luego reformada en el siglo XVII, es un palacio aragonés del renacimiento.

La Oficina de Turismo de Cariñena se sitúa en la Avda. Ribo Lahoz 2, en el centro de Cariñena. Los enoturistas pueden disfrutar de un viaje entre sus viñas, con diferentes propuestas y experiencias en el mundo del vino que la oficina organiza. Los enoturistas pueden disfrutar del recorrido de una manera diferente, en un bus, que todos los meses el segundo sábado del mes, organizan distintos recorridos, con diferentes escapadas, desde Zaragoza a 9h con salida en el Museo Pablo Gargallo hasta las 18h para conocer la comarca, aprendiendo de sus vinos.



Figura 8: Logotipo de la ruta del vino Campo de Cariñena. Fuente: <http://www.enoturismodearagon.com/category/las-rutas-del-vino/>

En el ANEXO III, se puede ver la encuesta que realiza la Oficina de Turismo de Cariñena a los enoturistas que se han subido al Bus del Campo de Cariñena. Es una encuesta de opinión, para investigar y mejorar la calidad, centrándose en la Ruta del Vino de las Piedras, y en el turismo de la Comarca, ya que la oficina es la encargada de organizar las diferentes opciones para realizar enoturismo.

He elaborado unas tablas de alojamientos, restaurantes, los museos, y las bodegas que realizan visita guiada en la Comarca de Cariñena.

ALOJAMIENTOS	
Hotel del Vino***	Cariñena
Hotel restaurante Cariñena**	Cariñena
Hotel restaurante Casa Marzo	Cariñena
Hostal restaurante Virgen de Lagunas	Cariñena
Apartamentos Turísticos “La Mazuela”	Cariñena
Casa Rural “El Hospital”	Aguarón
Apartamentos Turísticos “Los Abetos”	Cariñena

RESTAURANTES	
Restaurante los toneles	Cariñena
Restaurante Care	Cariñena
Restaurante Fonda Rubio	Muel
Restaurante la Rebotia	Cariñena
Restaurante el Paradero	Paniza

MUSEOS	
Museo de Pintura “Marín Bosqued”	Aguarón
Museo del Vino	Cariñena
Centro de interpretación del Ferrocarril de la Comarca Campo de Cariñena	Cariñena
Plantaria. Centro de interpretación Turística de la Sierra de Algairén y Aula de la Naturaleza.	Cosuenda

BODEGAS QUE OFRECEN VISITAS GUIADAS:	
Bodegas Añadas-Care	Cariñena
Bodegas Prinur	Cariñena
Bodegas Solar de Urbezo	Cariñena
Bodegas Grandes Vinos y Viñedos	Cariñena
Bodegas San Valero	Cariñena
Bodegas Ignacio Marín	Cariñena
Bodegas La Gabarda	Longares
Bodegas Vinos y Viñedos	Encinacorba
Bodegas Hacienda Molleda	Tosos
Bodegas Dominio de Longaz	Cariñena
Bodegas Heredad Ansón	Muel

Tabla 5: Tablas de alojamientos, restaurantes, museos y bodegas con visita guiada. Fuente: Elaboración propia.

“Viva el buen vino, que es el gran camarada para el camino”

- **Pío Baroja**

6. Cuestionario

De los cuestionarios he extraído algunos datos que permiten conocer más acerca del interés acerca del enoturismo. La información recogida se ha realizado durante el mes de mayo y principios del mes de junio de 2016, con la obtención de 187 respuestas. Se ha elaborado la encuesta a mayores de 18 años, como única inclusión, ya que en el enoturismo se suele consumir vino en las catas, y solo lo pueden consumir los mayores de edad. Siendo la única restricción en la encuesta.

El trabajo de campo, ha sido posible por la elaboración de encuestas personales, se puede ver en el ANEXO IV y encuestas online en:

<https://docs.google.com/forms/d/1ncf6l3myKyopMsfrzvtVpqxbyCLFl6Au2UZdi9bXYjw/edit>.

Las encuestas online se realizaron mediante el envío del cuestionario a través de redes sociales y grupos de paginas especializadas en vinos.

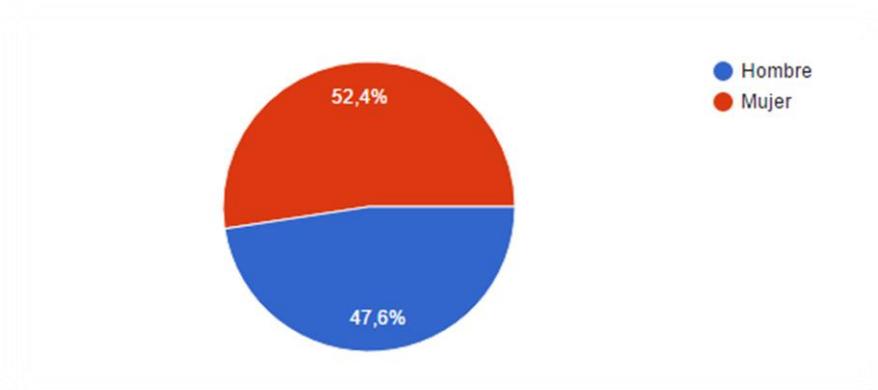
Las encuestas personales se realizaron en el bar “Dzine” y en el restaurante “Don Pascual”, ambos situados en el centro de Zaragoza, en la zona de Residencial Paraíso. Eligiendo esta zona por ser el público que más puede estar interesado en el enoturismo por su nivel socioeconómico.

Los cuestionarios se han realizado con el principal objetivo de investigar el turismo del vino. Para obtener información y así poder desarrollar el enoturismo en la bodega Jordán de Asso. La información es desde la perspectiva de la demanda, para conocer las preferencias y las características de los turistas. Con este formulario conocer las diferentes variables, y los diferentes perfiles de los turistas. Con el objetivo de poder desarrollar e implantar la ruta en la bodega estratégicamente, conociendo el mercado actual detalladamente.

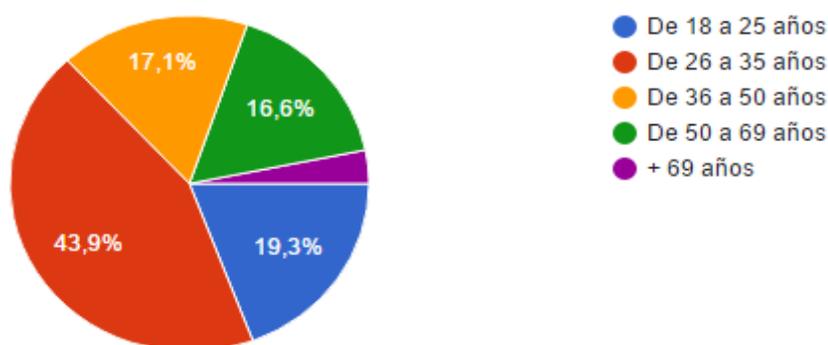
El cuestionario se divide en tres bloques. El primer bloque recoge las variables sociodemográficas (pregunta 1 a pregunta 6 incluida): el género, edad, lugar de procedencia, estado civil, nivel de estudios acabados y la ocupación actual. En el segundo bloque, son una serie de preguntas sobre las costumbres turísticas de los encuestados y conocimientos del mundo del vino (pregunta 7 a 12 incluidas).

El tercer bloque, en cuanto a la respuesta de las variables, son preguntas a través de respuestas modo escala desde el 0 “Totalmente en Desacuerdo” o el 5 “Totalmente de Acuerdo” existiendo la posibilidad de NS/NC. En este bloque se establecen las preguntas que los encuestados consideran que debe obtener la oferta enoturística. En primer lugar haciendo escala la decisión de realizar enoturismo y la cultura del vino (pregunta 13), de la importancia de los distintos aspectos relacionados para realizar turismo del vino, tanto en la bodega como en la zona y su entorno (pregunta 14 y 15).

1. Género

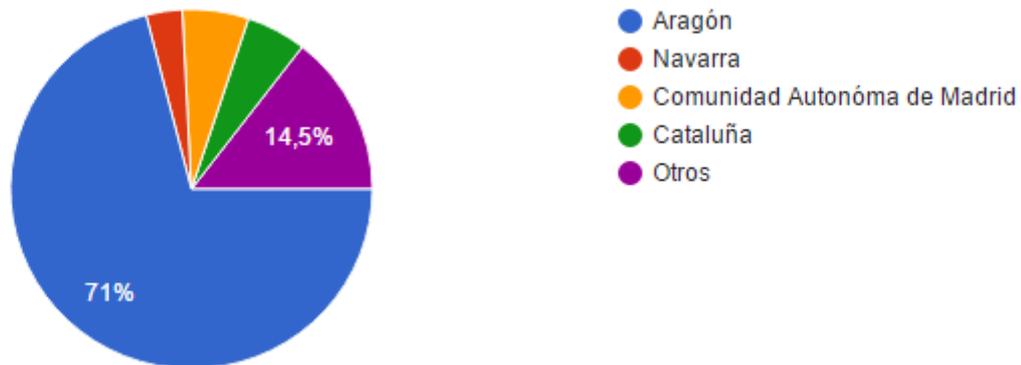


2. Seleccione su rango de edad



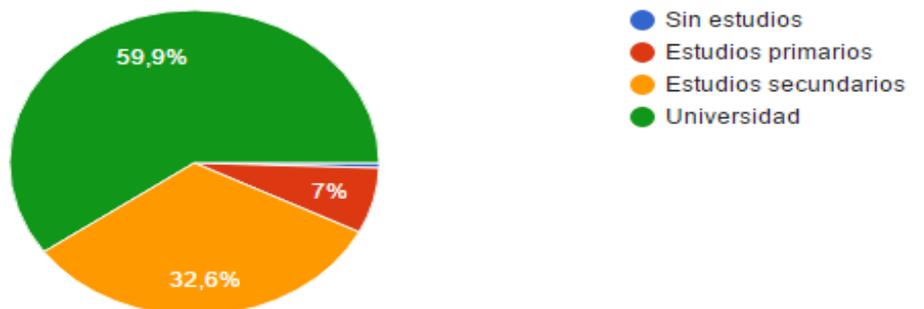
Pregunta 1 y 2. Género y edad. En los cuestionarios realizados podemos apreciar que el género está repartido, se puede observar que el 52,4% de la muestra está integrado por mujeres, un 4,8% más que los hombres. La edad predominante son de 26 a 35 años con un 43,9%, seguidos por un 19,3% en el rango de 18 a 25 años y sumando los rangos de 36 a 69 años un 33,7%. Lo que nos interesa ya que de 18 años a 69 años es la población activa para realizar el enoturismo.

3. Lugar de procedencia

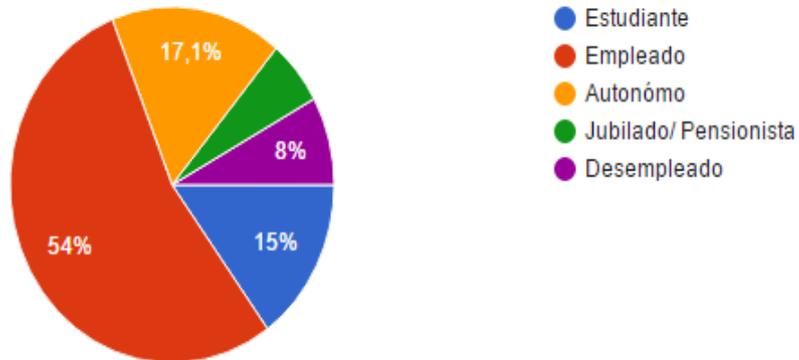


Pregunta 3. La población de estudio se distribuye por las comunidades autónomas más próximas a Aragón. La mayoría de los encuestados con un 71% son de Aragón, con un total de 132 respuestas afirmativas. En personas cuyo lugar de procedencia es la comunidad de Madrid ha habido 11 respuestas lo que equivale a un 5,9%, Cataluña diez respuestas correspondiente a 5,4% y en Navarra un 3,2% que son 6 encuestas. Lo que suman las tres comunidades próximas a Aragón son 27 respuestas, un 14,5% de respuestas, con el mismo resultado de personas encuestadas de otras comunidades autónomas con un total de 27 encuestas formuladas.

5. Nivel de estudios acabados

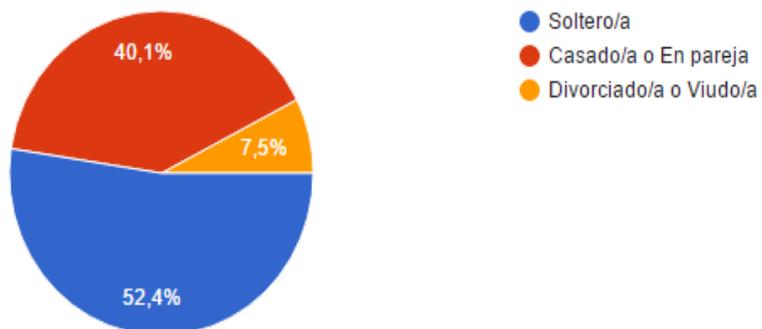


6. Seleccione su ocupación actual

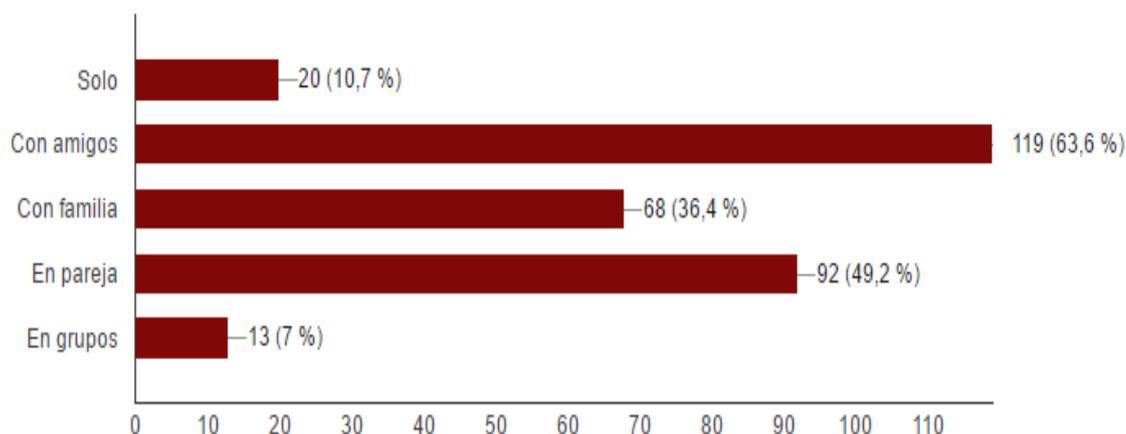


Preguntas 5 y 6. Un 99,5% de los encuestados tienen estudios, siendo un 59,9% los que tienen estudios universitarios acabados. Un 92% de los encuestados es empleado o autónomo, o bien jubilado/pensionista, estando en desempleo un 8%. Centrándose las encuestas personales en una zona con buen nivel socioeconómico, por eso este resultado alto de personas con estudios, y con poder adquisitivo, son el objetivo para las personas que vayan a realizar enoturismo.

4. Estado civil

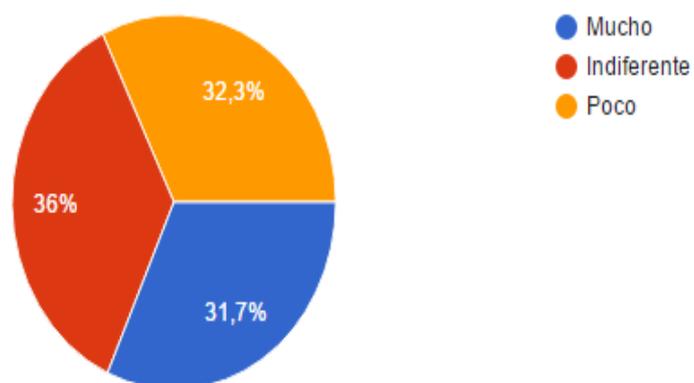


7. ¿Cómo suele viajar? Seleccione un máximo de 2 respuestas

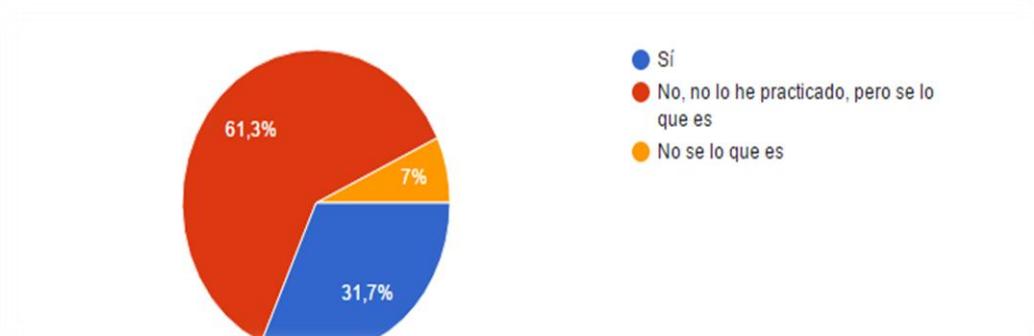


Preguntas 4 y 7. Gráficos En relación al estado civil de la muestra analizada el 52,4% está soltero, mientras que el 40,1% está casado o con pareja. La manera de viajar que suelen tener los 187 encuestados, es en gran mayoría con amigos con un total de 119 respuestas lo que equivale al 63,6% y seguido con un 49,2% viajando en familia, y en tercer lugar viajan en familia en un 36.4%.

8. Cuando elige el destino de sus vacaciones, ¿Cuánto tiene en cuenta la gastronomía y la vinicultura de la zona?

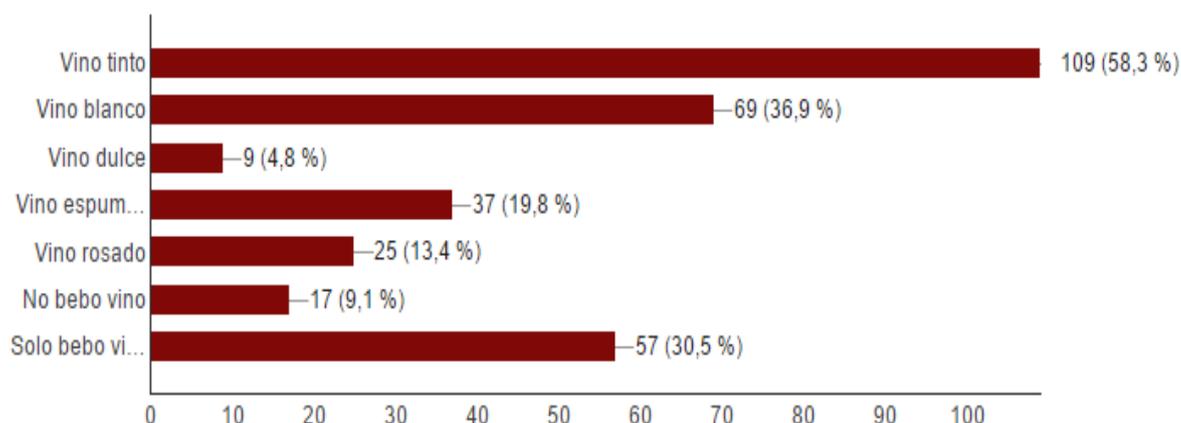


9. ¿Sabe que es el Enoturismo? (Turismo del vino) ¿Lo ha practicado alguna vez?



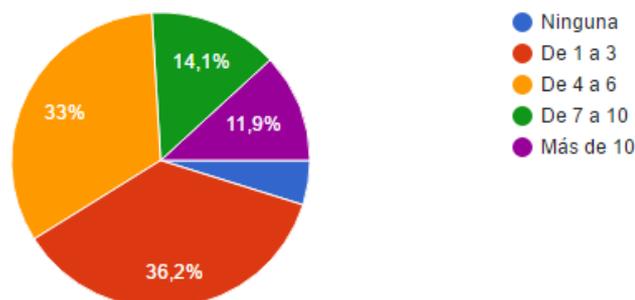
Preguntas 8 y 9. A la hora de elegir destino para sus vacaciones, el 64% tiene en cuenta la gastronomía y la viticultura de la zona que visitan. En cambio un 36% le es completamente indiferente a la hora de elegir su destino. En cuanto a la pregunta si saben lo que es el enoturismo el 93% sorprendentemente saben lo que es. De los cuales un 61,3% no lo ha practicado nunca, y un 31,7% sí que lo han realizado. Un 7% de los encuestados tiene total desconocimiento de lo que significa el enoturismo.

10. En su vida diaria, ¿Qué tipo de vino consume? Seleccione un máximo de 3 respuestas

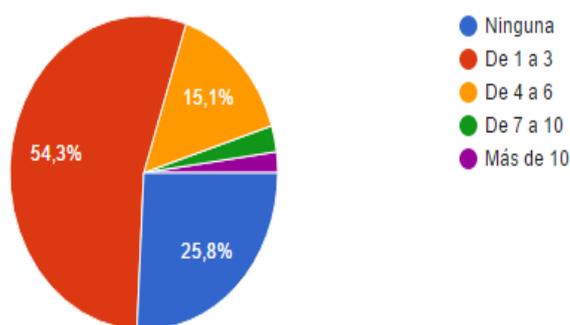


Pregunta 10: en cuanto a la pregunta que tipo de vino sueles consumir la mayoría han respondido que consumen vino tinto con un 58,3%, seguido consumen el vino blanco con un 36,9% y en tercera posición beben vino espumoso con un 19,8% de repuestas. De los encuestados un 30,5% solo beben vino en ocasiones especiales.

11. ¿Cuántas denominaciones de origen de vino español conoce?

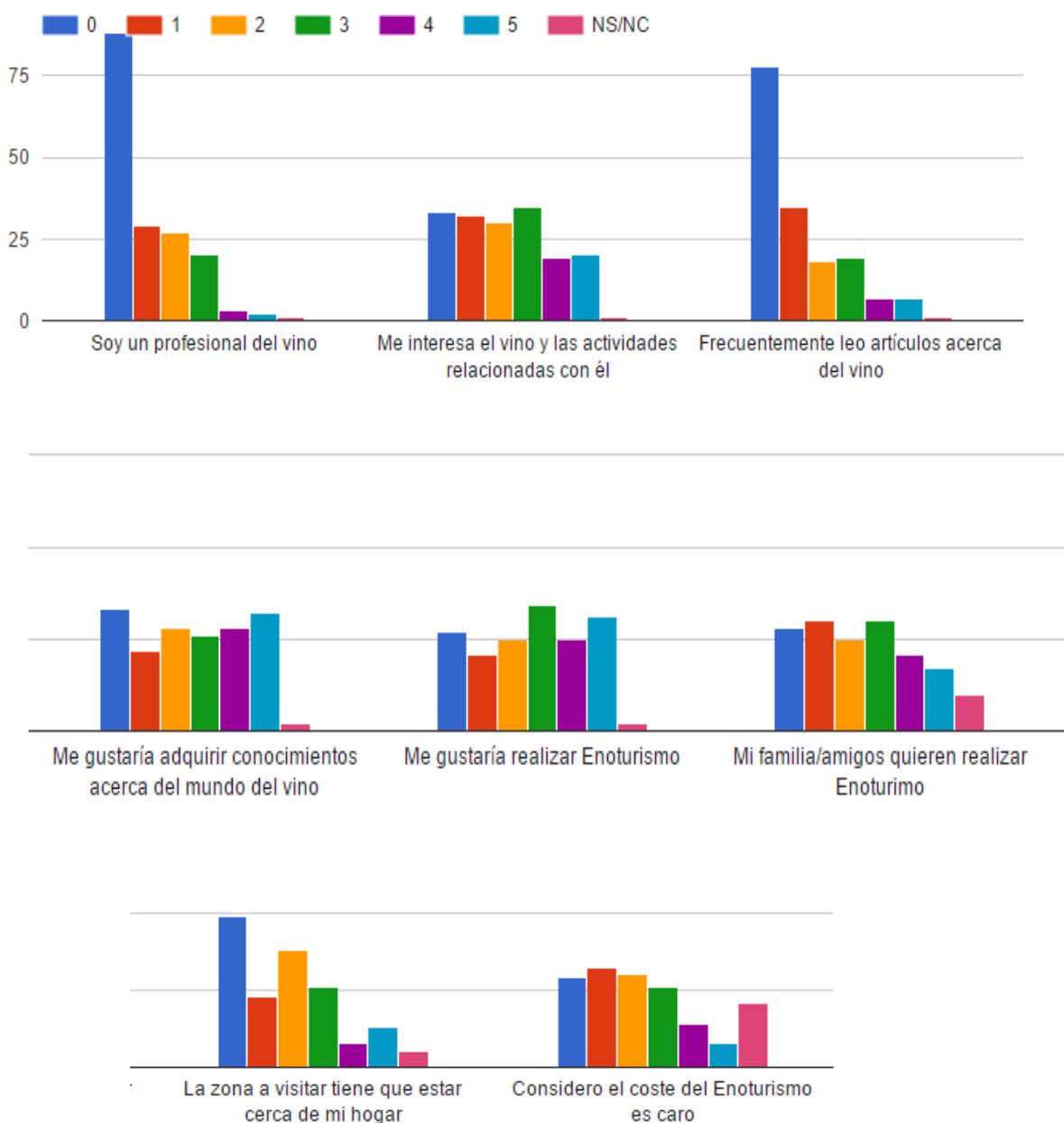


12. ¿Cuántas rutas del vino conoce en España?



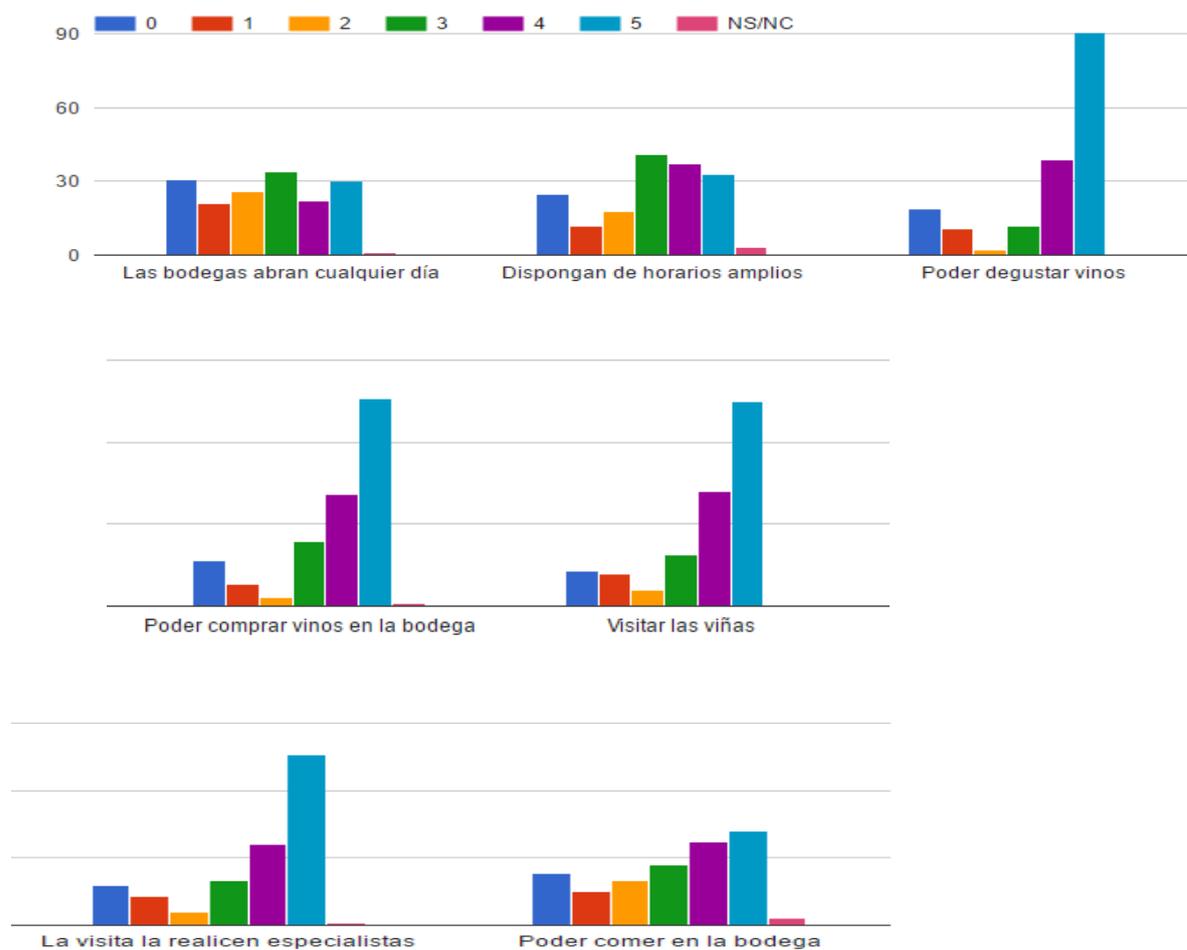
Preguntas 11 y 12. A la pregunta cuantas denominaciones de origen de vino español conoce, el mayor resultado con un total de 67 encuestados, han contestado que conocen de 1 a 3, lo que equivale a un 36,2% de respuestas, seguido de un 33% que conocen de 4 a 6 denominaciones. Podemos observar que 9 personas no conoce ninguna denominación de origen siendo un 4,9% de los encuestados, mientras que una cuarta parte de los participantes no conoce ninguna ruta del vino, un 25,8%, porcentaje alto siendo 48 personas. En cambio, en cuanto a conocimientos el 11,9% conocen más de 10 denominaciones de origen, pero solo un 2,2% conoce más de 10 rutas de vino. Los resultados afirman que existe más población que conoce mayor número de denominaciones de origen en España frente a rutas de vino.

13. Indique de 0 “Totalmente desacuerdo” a 5 “Totalmente de acuerdo” su grado de acuerdo con estas frases



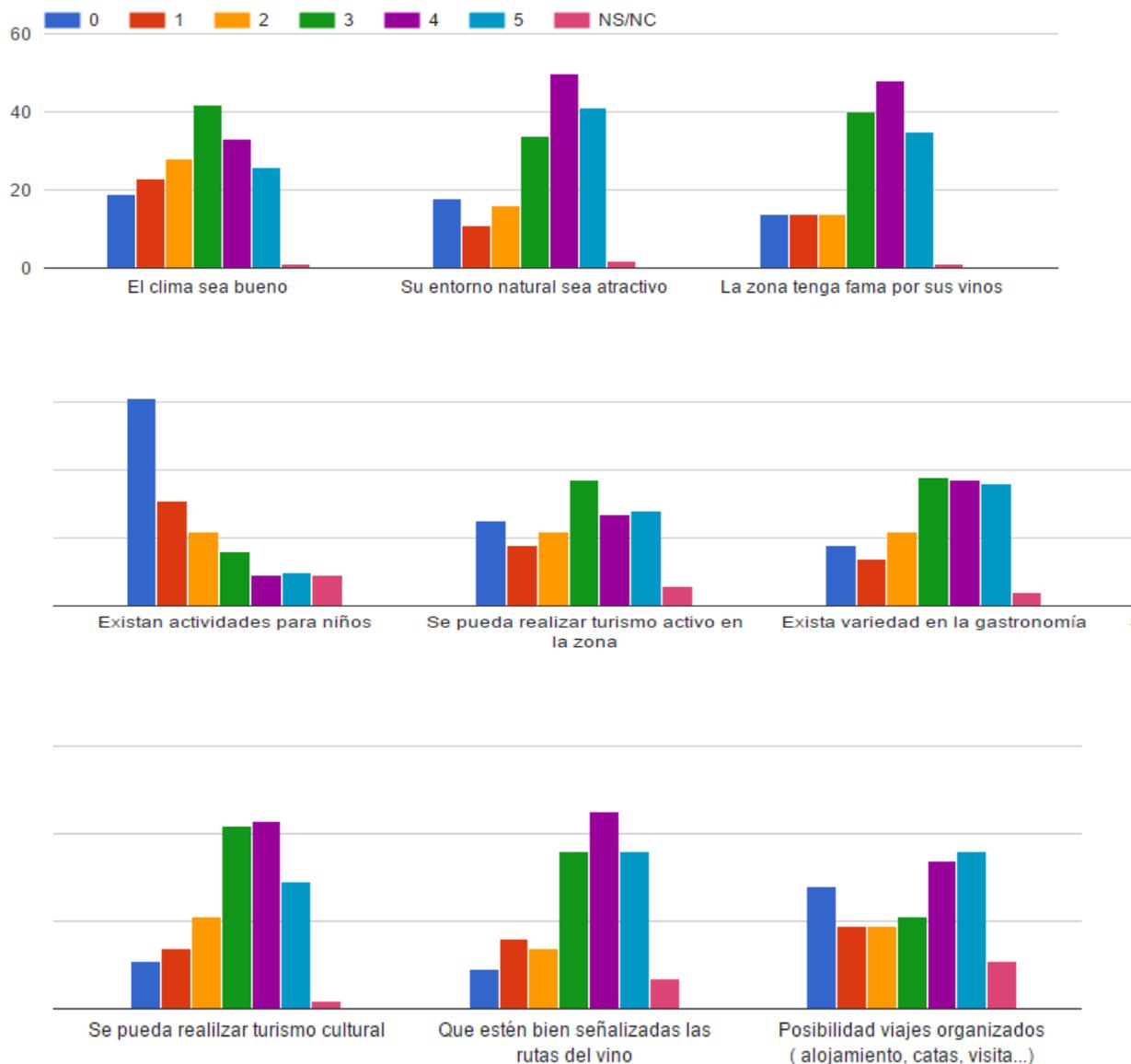
Pregunta 13. Los encuestados no se consideran profesionales del vino con un total de 88 respuestas ni tampoco leen frecuentemente artículos relacionados, pero en cambio les gustaría adquirir conocimientos acerca del vino a los encuestados. En la cuestión si les gustaría realizar enoturismo y si su familia y amigos quieren realizarlo hay diversas opiniones. No es importante que la zona a visitar este cerca de los hogares de las personas. Y en cuanto a su coste la mayoría de las respuestas han valorado que no tiene un coste caro.

14. Cuando visites las bodegas es importante... Indique de 0 “Totalmente desacuerdo” a 5 “Totalmente de acuerdo” su grado de acuerdo con estas frases



Pregunta 14. Cuando visitan las bodegas los turistas consideran que lo más importante es poder degustar vinos, poder comprar vinos en las bodegas, visitar las viñas y que la visita se realice por un especialista. Estos cuatro factores son imprescindibles según la encuesta. El poder comer en la bodega, que abran cualquier día y la amplitud de horarios es algo más secundario a la hora de visitarlas.

15. El entorno y la zona cuando se realice Enoturismo es importante que... Indique de 0 “Totalmente desacuerdo” a 5 “Totalmente de acuerdo” su grado de acuerdo con estas frases



Pregunta 15. En cuanto a la importancia que tienen sobre el entorno y la zona cuando realizan o realicen enoturismo, los resultados han dejado claro que la mayoría de los encuestados no quiere que existan actividades para niños. En cuanto a que el clima sea bueno, se pueda realizar turismo activo en la zona y la posibilidad de viajes organizados hay variedad de respuestas. Y claramente lo que más de acuerdo están los encuestados es que a lo que más importancia le dan a la hora de realizar enoturismo es que el entorno natural sea atractivo, la zona tenga fama por sus vinos, se pueda realizar turismo cultural, exista variedad gastronómica y que estén bien señalizadas las rutas del vino.

“El perfume, como la seda, el vino y las flores, es uno de los lujos necesarios de la vida. Su aroma es como un buen vino, que necesita oxigenarse antes de alcanzar el punto de perfección”.

- **“Sofía Loren”**.

7. Jordán de Asso

7.1. Aguarón

Aguarón, situado en plena Sierra de Algairén, es un municipio Zaragozano que pertenece a la comarca del Campo de Cariñena.

El motor principal de la economía de este municipio es la viticultura. Las tierras de ésta localidad constituyen un lugar perfecto para el cultivo de la vid, por este motivo la producción de los caldos incluidos dentro de la Denominación de Origen Cariñena tiene un peso fundamental en la economía. Casi toda la población se dedica a la agricultura, principalmente al sector del vino.

La Iglesia Parroquial de San Miguel Arcángel, el museo pictórico de Miguel Bosqued, y la ermita de El paraje El Santo, son de interés cultural y artístico, y unos sitios privilegiados de La Sierra de Algairén.

La Iglesia Parroquial de San Miguel Arcángel, del siglo XVIII de estilo barroco, se terminó de construir en el año 1770. En el interior hay retablos renacentistas de los siglos XVII y XVIII, y un órgano originario del Monasterio de Piedra. Los aguaroneros la comparan diciendo que la hizo un discípulo que hizo El Pilar. El antiguo castillo de la villa está desaparecido.

La accesibilidad desde Zaragoza, a tan solo 48 km. Por la carretera N-330 Zaragoza a Valencia, tomar la salida en Cariñena y cogiendo la carretera A-220 en dirección la Almunia de Doña Godina, y a pocos metros tomando hacia la izquierda el desvío a Aguarón por la A-1504. Tiene buenas vías comunicativas, también se puede llegar en bus o a través de un tren parando en Cariñena. De Teruel se encuentra a 130 km por la carretera A-23, de Huesca a 120 km por la A-23 y de Madrid a 291 km por la A-2.

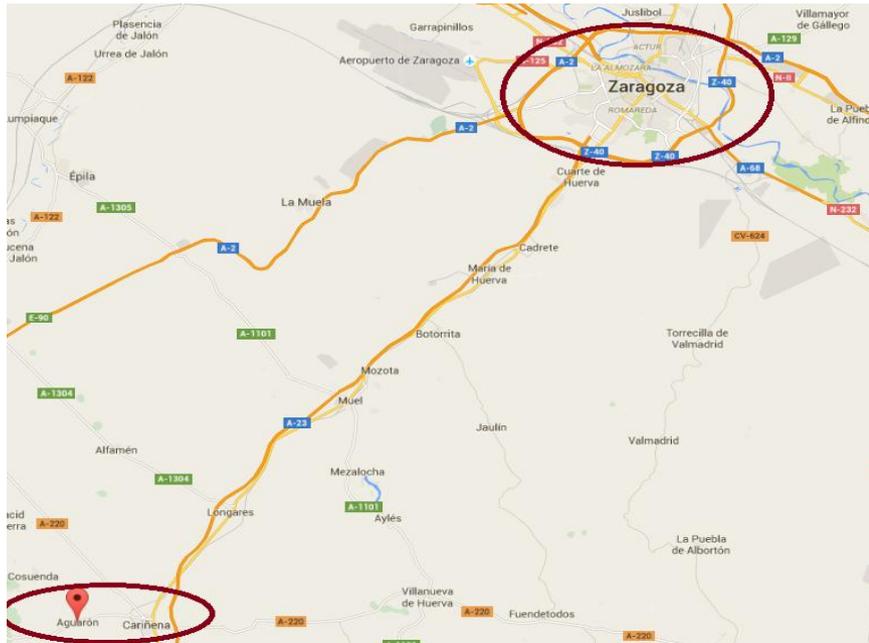


Figura 9; Mapa Zaragoza- Aguarón. Fuente: elaboración propia.

Luis Marín Bosqued nació en Aguarón en el año 1909, fue un pintor que se fue a estudiar a Zaragoza y a Madrid. En la Guerra Civil se exilió primero en Francia y luego en Méjico donde se instaló, allí fue nombrado académico de la Real Academia de Bellas Artes. Tras el exilio volvió a Zaragoza, donde en 1984 fue nombrado hijo adoptivo de la ciudad y en 1986 obtuvo la medalla de plata de la Sociedad Académica de Ciencias, Artes y Letras de París. Cumpliendo los deseos del autor tras su muerte, tuvo la inauguración en 1993 del Museo de Pintura Contemporánea Marín Bosqued en Aguarón, situada en la Casa de la Cultura, abriendo todos los días menos lunes y festivos que está cerrado, donde está la exposición de todas sus obras.

7.2. Bodega Jordán de Asso

La Denominación de Origen Protegida Cariñena es una de las más antiguas de España, junto con la Rioja y Jerez. Sin embargo, la situación socioeconómica de la denominación le hace competir en inferioridad de condiciones con las otras denominaciones. Tiene una estructura económica basada en las cooperativas, que ha cumplido un buen papel social, pero no ha contado con buenas bodegas particulares que impulse el vino de calidad. La bodega Jordán de Asso trata de suplir parte de estas carencias.

Se trata de una bodega familiar, pequeña, con sus propias viñas que intenta renovar el vino de Cariñena, modernizándolo y adaptándolo al gusto actual internacional. Esta bodega se reinauguro en el año 2005, empezando a comercializar sus vinos a partir del año 2008-2009. Las dificultades comerciales actualmente en España, por la crisis económica, hace que se haya

enfocado el trabajo de la bodega a la exportación. Sin embargo por sus características podría utilizarse dentro del concepto enoturismo.

Se trata de una bodega que aprovecha un edificio antiguo, que a su vez aprovecha la pendiente de la colina para utilizar lo menos posible las bombas de trasiego. Su especial orientación, cerrada al norte y abierta al sur la hacen abrigada a los vientos del invierno y aguanta bien el calor del verano. Este edificio de más de cien años, tiene en su interior vestigios de cuatrocientos años, cuando las viñas de Aguarón dependían del monasterio cisterciense de Trasobares, desde la reconquista por Alfonso I el Batallador. El edificio actual, del inicio de la industrialización, tiene la evolución de las prensas de mosto, tiene una prensa de manejo manual, otra prensa más moderna vertical y la actual prensa horizontal. Se ha podido conservar el sabor de lo antiguo con los procedimientos modernos necesarios para obtener un vino de calidad.

Las viñas con tratamiento natural (no se usan herbicidas, se abonan con fermento natural), producen un vino muy concentrado, con poca cantidad. Ya en el siglo XVIII Jordán de Asso escribió a la Sociedad Económica de Amigos del País, que en el vino la cantidad está reñida con la calidad. El nombre de la bodega Jordán de Asso, rinde homenaje al ilustrado aragonés, Don Ignacio Jordán de Asso, que era un estudioso del derecho y a la vez un prestigioso botánico, que contribuyó al estudio de la flora aragonesa. Dentro de su extensa labor ejerció de diplomático en varios países europeos, estando en Burdeos durante la revolución francesa. En Burdeos se dió cuenta que el vino había que elaborarlo en pequeños depósitos, sin contacto con el aire y para clarificar los vinos se debía utilizar clara de huevo, en vez de la costumbre aragonesa de utilizar la albumina de la sangre.



Figura 10: viñas de la bodega con la “J” de Jordán de Asso. Fuente: <http://www.jordandeasso.com/index.html>

8. Propuesta ruta

En la viña se encuentra un antiguo refugio de pastores y agricultores. Lo utilizaban antiguamente cuando había tormentas, nieves, calor o frío, allí se resguardaban. En este antiguo refugio se va a crear el “Museo del campo Jordán de Asso”.



Figura 11: Vista Sierra de Algairén y viñas de la bodega. Fuente: <http://www.jordandeasso.com/index.html>

El refugio de 30 m², en pleno centro de las viñas, cuenta con las vistas de la Sierra de Algairén, un paisaje lleno de viñas, donde se ven las diferencias de la parte alta de monte geológicamente más antiguas y la parte baja, tierra de sedimentos cuando se arrastra el agua.

La ruta comenzará aquí con el objetivo de que los enoturistas puedan conocer todo el ciclo de la producción del vino, y después irán a la bodega para continuar conociendo todo el proceso de elaboración.

En el “Museo del campo Jordán de Asso” existirán unos ventanales para que puedan ver las viñas y la Sierra de Algairén, la zona de monte geológicamente más antiguas con cuarcitas y la zona baja con arcilla y piedras redondas. En la vid se da importancia al suelo y a la orientación de las parcelas.

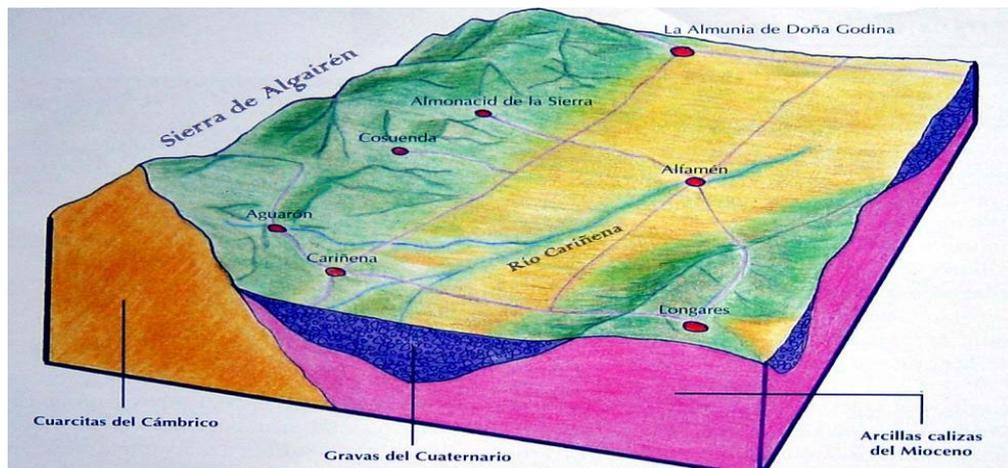


Figura 12: esquema geológico de la Comarca de Cariñena. Fuente: Denominación de Origen

En el museo habrá una mesa, bancos y sillas, y una televisión para reproducir todas las fotografías. Habrá una exposición de fotografías ilustrativas que fomentará visualmente la explicación de las diferentes maneras de cultivar la viña.

Para empezar se les hará una explicación de la historia y creación de la bodega Jordán de Asso. En segundo lugar con jarrones transparentes que dispondremos podrán descubrir las diferentes tipos de tierra existentes, con la posibilidad que el enoturista pueda sentir con sus manos la tierra que hace crecer la vid.

Luego se hablara sobre la plantación de la viña. En la manera de cultivar la uva existen dos maneras, en vaso que es la manera más tradicional de cultivar, que hay que vendimiar a mano, mientras que la manera emparrada se puede realizar a máquina. En vaso significa la manera tradicional de cultivar la viña, que nace desde el suelo y no esta emparrada.



Figura 13: Viñas en vaso de la bodega. Fuente: elaboración propia.



Figura 14: Vendimia y selección de uvas manual. Fuente: elaboración propia

Para continuar, una explicación de las labores que se realizan: tratamiento bastante natural y orgánico, sin echar pesticidas y con tratamientos ecológicos. Un clima seco en verano y con viento permite una agricultura ecológica, sin utilizar herbicidas. Las viñas de Jordán de Asso tienen baja producción, no se riegan, aportan mucho color al vino, con muchas propiedades beneficiosas para la salud. Las viñas los tres primeros años no dan ninguna producción, cuanto más antiguas son, dan menos cantidad pero más calidad, pueden llegar a vivir hasta 100 años. Las viñas no se deben de regar porque produce mucho más cantidad, pero mucha menos calidad. En la época de Jordán de Asso, siglo XVIII, llegó el canal imperial a Zaragoza, y empezaron a regar las viñas, lo que hizo que bajara mucho la calidad, como él dijo que ocurriría.

La explicación de las diferentes viñas se realizará con la ayuda de fotografías y acabada la visita en el museo del campo irán a recorrer tres viñas:

Primero visitaran una viña de Garnacha, es la variedad más tradicional en Cariñena y la uva española más extendida. Actualmente está muy de moda, porque Robert Parker, un abogado que es considerado uno de los críticos del vino más influyentes del mundo, tiene una revista de vino “Wine Advocate”, puso de moda la garnacha. Un gurú que marca las tendencias en el mercado actual. La garnacha es una uva que en general gusta a los que empiezan a beber vino, ya que es un poco dulce y fácil de beber. La ruta de las viñas comenzará en una viña de garnacha que tiene 45 años de antigüedad y que está en vaso.

En segundo lugar visitaran una viña de tempranillo, es la otra variedad más tradicional de España, es la base de los vinos de La Rioja y de Ribera del Duero. La bodega cuenta con las viñas más antiguas de tempranillo de la Denominación de Origen Cariñena. Visitaremos la viña “Cabezuelo” de 5 hectáreas, una viña emparrada y con 40 años de antigüedad. Así los turistas podrán ver las diferencias de las dos maneras de conducir las viñas.



Figura 15: viña cabezuelo de tempranillo, transformada de vaso a emparrada. Fuente: elaboración propia.

Se finalizará el recorrido por el campo viendo una viña de la variedad de Cabernet Sauvignon , viendo la viña “Camino de Marto”, de 6 hectáreas y conducida en espaldera, lo mismo que emparrada. La Cabernet Sauvignon es la variedad internacional más reconocida, la cual complejiza y mejora la calidad de los vinos.

Recorrido por la bodega:

Los enoturistas después de conocer las viñas, irán a la bodega para continuar la ruta y conocer la elaboración del vino en todo su proceso.

Primera parada en la tolva: cuando llega la uva de la vendimia, el tractor con el remolque echa toda la uva a la tolva, que tiene una gran hélice con cuchillas. Entonces la tolva va llevando los racimos a la despalladora, de los racimos va quitando los palos, y a continuación estruja los granos de uva. Esa pasta mediante una bomba de trasiego se lleva a los depósitos de acero inoxidable para iniciar la fermentación. Es la parte más importante, ya que añadiendo levaduras el mosto que es dulce transforma el azúcar en alcohol, mezclado con las pieles y las pepitas, y además coge color. Antiguamente los depósitos eran de cemento, lo que ocurría era que la fermentación adquiría mucha temperatura, y el vino perdía casi todos sus aromas.

Se hace la fermentación en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración y temperatura controlada. La fermentación es transformar el mosto que tiene bastante azúcar y transformarlo en alcohol. Lo que da color el vino son las pieles, lo que se utiliza solo para el vino tinto. Si quieres hacer un vino blanco, o por ejemplo para hacer cava, se usan solo variedades de uva blanca o variedades de uva tinta pero fermentando sin las pieles, entonces ya no adquiere el color tinto.

A continuación, bajaran las escaleras y llegaran a los depósitos de acero inoxidable.

El vino se hace en los depósitos de acero inoxidable, y una vez terminada la fermentación, se limpia de los posos producidos por las pepitas, pieles y levaduras haciendo trasiegos en otros depósitos, para eliminar los desechos de la fermentación. Posteriormente el vino ya limpio se lleva a la sala de barricas para estar unos meses en ellas dependiendo de las características de cada uno.



Figura 16: deposito de acero inoxidable. Fuente: elaboración propia

Dependiendo de la época del año en que se produzca la visita, los enoturistas podrán ir probando el vino de los depósitos: en la fermentación, una vez terminada esta, o con el vino ya limpio, distinguiendo sus diferentes características, según se quiera conseguir un vino joven o de crianza.



Figura 17: depósitos de acero inoxidable de la bodega. Fuente: elaboración propia

Una vez terminada la explicación pasaran a la sala de barricas. La sala de barricas, destinada únicamente a los vinos tintos, esta con una temperatura máxima de 18 grados. Dispone barricas de roble americano y francés que aportan diferentes características a los vinos. El roble americano de crecimiento más lento se puede cortar directamente del roble, ya que es

una madera más dura. El roble francés que crece en bosques más húmedos y de crecimiento más rápido necesita cortarse la madera separándola con cuñas. El roble americano aporta un sabor un poco de vainilla y es un roble más barato porque se aprovecha mejor el metro cúbico de madera. El roble francés es más caro ya que hay que desechar mucha cantidad de madera para obtenerlo, pero aporta sabores más complejos, más cercano al bosque. Las barricas tienen 225 litros, que al final producen 300 botellas de 0,75 cl.



Figura 18: sala de barricas. Fuente: elaboración propia

Finalizada la explicación de la producción del vino tinto, se haría la explicación de cómo se realiza la elaboración del vino espumoso, el cava.

El vino blanco normalmente se vendimia antes que el tinto, a final de agosto, y una vez fermentado el vino y clarificado, se lleva a una segunda fermentación en botella. En las botellas de champán se mete el vino blanco, un poco de azúcar y levadura. Finalmente se pone una chapa para taponarlas y se tumban las botellas durante un año. Entonces ese azúcar con las levaduras empieza a fermentar por segunda vez y desprende gas que se queda taponado todo dentro, produciendo las burbujas naturales, típica del método champeñoise tradicional.



Figura 19: botellas de cava reposando. Fuente: <http://www.jordandeasso.com/index.html>

Ofreceríamos a los turistas la posibilidad de participar en el degüelle del vino espumoso, concretándolo con una cita previa.

El vino tinto una vez criado en barrica, se embotella y con el corcho puesto se tumba para conseguir el afinamiento que se produce en la botella, y posteriormente vestir la botella poniendo la capsula y las etiquetas en la etiquetadora. Dependiendo del vino de crianza o de reserva, el envejecimiento en botella dura más.



Figura 20: botellas de vino tinto reserva tumbadas. Fuente: elaboración propia

La botella del vino espumoso también permanece en la bodega un año antes del degüelle.

Y se haría la explicación del degüelle del vino espumoso: coges las botellas de cava que como al fermentar la levadura con el gas ha provocado los cadáveres de las levaduras. Se ponen

en los pupitres y se van girando poco a poco para que los cadáveres de las levaduras se pongan al lado de la chapa. Para poder realizar el degüelle se congela en una maquina específica para ello, poniendo la botella boca abajo, y congelando solamente el cuello de la botella a menos de 25 grados. Posteriormente se quita el tapón y por la presión del gas sale el tapón congelado que contiene los desechos. Para finalizar se añade un poco más de vino blanco poniendo el corcho definitivo.

El enoturista visitará la etiquetadora donde se visten las botellas antes de su distribución poniéndole etiqueta, contraetiqueta y cápsula. Posteriormente se introducen en las cajas.



Figura 21: la embotelladora. Fuente: elaboración propia

Antes de terminar la visita y entrar a la sala de catas, los enoturistas podrán conocer la maquinaria antigua de la bodega. Una estrujadora antigua, una prensa vertical de tornillo movilizado a mano y una prensa horizontal de maquinaria hidráulica antigua.



Figura 22: prensa horizontal de tornillo antigua y a la derecha estrujadora. Fuente: elaboración propia



Figura 23: prensa horizontal de maquinaria hidráulica antigua. Fuente: elaboración propia.

Para terminar la ruta irán a la sala de degustación. En esta sala les daríamos a probar los distintos tipos de vinos. El secreto para conseguir un buen vino es el equilibrio entre el alcohol, la acidez y el tanino. Un vino joven debe tener todo el triángulo de menor tamaño sin predominar ninguno de ellos. Un vino de crianza puede tener más acidez que estará compensada tanto por el alcohol como por los taninos.

Las visitas se realizarían por el enólogo de la bodega principalmente y para clientes con más conocimiento. Si este no pudiese, de las vistas se encargaría la persona comercial que tiene un amplio conocimiento del vino. Las visitas ser realizarán los sábados a medio día y entre semana bajo previa reserva.

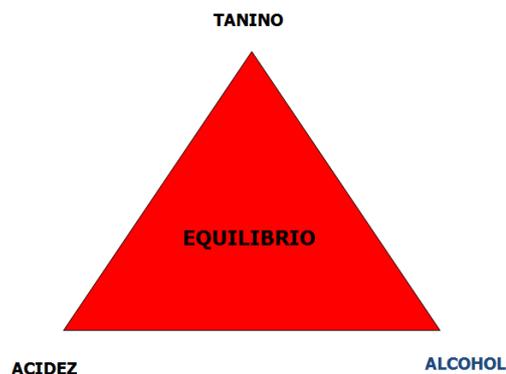


Figura 24: pirámide de equilibrio para el buen vino. Fuente: elaboración propia.



Figura 25: Distintos tipo de vino de la bodega. Fuente: <http://www.jordandeasso.com/es/vinos>

“El que al mundo vino y no toma vino, ¿a qué vino?”

- **Bernardo Piuma**

9. Conclusiones

El enoturismo tiene mayor demanda en algunos países de Europa que en España. En España las principales rutas del vino que visitan los enoturistas son la Ruta del Penedés y la Ruta del Marco de Jerez. Tienen una gran demanda debido a su localización y su clima, ya que están próximas a Barcelona y a Sevilla. Con el gran número de turistas que visitan España al año, y las tierras de vid que posee, si se propulsa este turismo podría ganar mayor cantidad de visitantes.

En la comunidad autónoma de Aragón existen cuatro Denominaciones de Origen y sus cuatro rutas correspondientes. La demanda actual ha aumentado con respecto a otros años, pero después de haber realizado la encuesta, un 7% de las personas encuestadas no tienen conocimiento ni siquiera de lo que significa el enoturismo y el 61,3% saben lo que es pero no han realizado ninguna ruta. También me ha llamado la atención que un 25,8 % no conocen ninguna ruta del vino en España, y un 54,3% solo conocen de 1 a 3 rutas, siendo que en Aragón ya existen 4. Lo que significa que es una tendencia relativamente nueva, en donde hay mucho desconocimiento e información. Habría que impulsarlo con más publicidad tanto en los periódicos como en las redes sociales, para que llegue al mayor número de personas posibles y así conozcan la posibilidad de realizar enoturismo.

En cuanto al cuestionario que realicé, fue elaborado en redes sociales y personalmente, dirigiéndome sobre todo a personas con nivel socioeconómico alto, que son el principal público que puede estar interesado en practicar este turismo de vino.

La ruta de la bodega la he creado en base a las respuestas del cuestionario: que es importante cuando se visitan las bodegas, dando sobre todo importancia a visitar las viñas, realizar una cata, que puedan comprar vinos en la bodega y que la visita la realicen especialistas. La ruta propuesta creo que sería una buena opción para la bodega Jordán de Asso, ya que de esta manera, clientes que compren vino conocerían la bodega interiormente, y también los enoturistas podrían conocer los vinos, gracias a este tipo de turismo. Creo que es una opción para la bodega viable.

Tengo que agradecer a todas las personas que me ayudaron a realizar la encuesta, 187 encuestados. Al bar “Dzine” y restaurante “Don Pascual” por darme la oportunidad de realizarlas a los clientes personalmente. A mi familia, por todos los conocimientos adquiridos sobre el mundo del vino desde pequeña. Y a Agustín Albesa por aconsejarme y atenderme siempre que ha sido necesario.

10. Bibliografía

Anon, (2016). [online] Disponible en:

<http://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo553.pdf>.

Christian Callec, (2002). Enciclopedia del vino. Francia, España, Portugal e Italia, 82-275.

El Periódico de Aragón, (2003). El gran libro de los vinos de Aragón. El vino y su cultura, 7-17.

La historia del vino en Aragón, 33-49. Denominación de Origen Cariñena, Campo de Borja, Somontano y Calatayud, 129-193.

Eumed.net. (2016). *TURISMO DEL VINO*. [online] Disponible en:

<http://www.eumed.net/rev/turydes/12/tff.html>

Francisco José Morales Yago, (2012).). [online] Disponible en:

http://institucional.us.es/revistas/andaluces/29/art_4.pdf

Genoveva Millán Vázquez de la Torre 1 Amparo Melián Navarro, (2010). Turismo Enológico y Desarrollo Rural: una aplicación empírica. Disponible en:

[http://ceder.ulagos.cl/lider/images/numeros/17/\[LIDERVol17A%C3%B1o12-2010-ISSN-0717-0165\]9.-Turismo%20Enologico%20y%20Desarrollo%20Rural-%20una%20aplicacion%20empirica.pdf](http://ceder.ulagos.cl/lider/images/numeros/17/[LIDERVol17A%C3%B1o12-2010-ISSN-0717-0165]9.-Turismo%20Enologico%20y%20Desarrollo%20Rural-%20una%20aplicacion%20empirica.pdf)

Hugo Johnson, (2005). Historia del vino, 8-28.

López-Guzmán Guzmán, T., Vázquez de la Torre, G. and Caridad y Ocerín, J. (2008). Análisis econométrico del enoturismo en España: un estudio de caso. *Estudios y perspectivas en turismo*, [online] 17(2), pp.34-54. Disponible en:

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322008000200002.

Miranda Escolar Belén, Fernández Morueco Ricardo, (2011). [online] Disponible en:

<http://www.redalyc.org/pdf/301/30120835005.pdf>

Revista trimestral del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cariñena, abril 2010.

Rutas vino de España(2015). Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España 2015.[online] Disponible en:

<http://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo553.pdf>

Sescún Marías Cadenas, (2005). Viñas, tierras y bodegas. La tradición vinícola en Cariñena. Los orígenes del vino en el campo de Cariñena, 16-42.

Vintur. Carta Europea del Enoturismo. [online] Disponible en:

http://www.recevin.net/downloads/Charte_ES.pdf

11. Webgrafía:

Aboutflorence.com. (2016). *Excursiones alrededor de Florencia, en Toscana*. [online] Disponible en: <http://www.aboutflorence.com/florencia/excursiones-alrededor-de-Florencia.html>.

Aliaga, J. (2016). *Aguaron: Turismo y Ocio, Patrimonio y Cultura, Servicios Turisticos*. [online] Turismodezaragoza.es. Disponible en: <http://www.turismodezaragoza.es/provincia/pueblos/aguaron.html>.

Aragon.es. (2016). *Vinos de Aragón con Denominación de Origen - Nuestra Gastronomía - Visitar Aragón - Gobierno de Aragón*. [online] Disponible en: http://www.aragon.es/VisitarAragon/Subtemas/NuestraGastronomia/Subtemas/ci.05_vinos.detalleVisita?channelSelected=0.

Catadelvino.com. (2016). *Cuatro formas diferentes de definir el Enoturismo.* [online] Disponible en: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo>.

Catadelvino.com. (2016). *Cuatro formas diferentes de definir el Enoturismo.* [online] Disponible en: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo>

Docalatayud.com. (2016). *ENOTURISMO – D.O.P. Calatayud*. [online] Disponible en: <http://www.docalatayud.com/enoturismo>.

Eleconomista.es. (2016). *Richebourg Grand Cru, Côte de Nuits: el vino más caro del mundo - elEconomista.es*. [online] Disponible en: <http://www.eleconomista.es/evasion/noticias/6943762/08/15/Richebourg-Grand-Cru-Cte-de-Nuits-el-vino-mas-car-del-mundo-.html>.

Elmundovino.elmundo.es. (2016). *elmundovino.elmundo.es*. [online] Disponible en: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200103&vs_noticia=985849246.

Enoturismodearagon.com. (2016). *Enoturismo de Aragón*. [online] Disponible en: <http://www.enoturismodearagon.com>.

Enoturismodearagon.com. (2016). *Enoturismo de Aragón*. [online] Disponible en: <http://www.enoturismodearagon.com>.

Es.wikipedia.org. (2016). *Aguarón*. [online] Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Aguarón>.

Es.wikipedia.org. (2016). *Oporto*. [online] Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Oporto>.

Es.wikipedia.org. (2016). *Toscana*. [online] Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Toscana>.

Es.wikipedia.org. (2016). *Vino toscano*. [online] Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_toscano.

- Estudiaelvino.com. (2016). *Web Oficial del Ayuntamiento de Aguarón*. [online] Disponible en: <http://www.estudiaelvino.com/aguaron/wordpress>.
- Gastronomiaycia.republica.com. (2015). *Lista de los 50 vinos más caros del mundo 2015 según WineSearcher*. [online] Disponible en: <http://gastronomiaycia.republica.com/2015/08/12/lista-de-los-50-vinos-mas-caros-del-mundo-2015-segun-wine searcher>.
- IMujer. (2016). *Vinos de la Toscana*. [online] Disponible en: <http://www.imujer.com/gourmet/3326/vinos-de-la-toscana>.
- Larutadelagarnacha.es. (2016). *La ruta de la Garnacha*. [online] Disponible en: <http://www.larutadelagarnacha.es>
- Losvinosdelmundo.com. (2016). *::: Los Vinos del Mundo ::::*. [online] Disponible en: <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/italia.html>.
- Maté, V. (2015). *España lidera el comercio mundial del vino aunque reduce sus ingresos*. [online] EL PAÍS. Disponible en: http://economia.elpais.com/economia/2015/04/05/actualidad/1428257646_470200.html.
- oiv.int. (2016). *La producción mundial de vino en 2015 se estima en 275,7 Mill. hL*. [online] Disponible en: <http://www.oiv.int/es/actualidad-de-la-oiv/la-produccion-mundial-de-vino-en-2015-se-estima-en-2757-mill-hl>
- Port, T. (2016). *Introducción al vino de Oporto*. [online] Taylor's Port. Disponible en: <http://taylor.pt/es/que-es-el-vino-de-oporto/introduccion-al-vino-de-oporto>.
- Recevin.net. (2016). *Recevin - Red Europea de Ciudades del Vino*. [online] Disponible en: <http://www.recevin.net>
- Rutadelvinosomontano.com. (2016). *Bus del Vino desde Zaragoza y Huesca*. [online] Disponible en: <http://www.rutadelvinosomontano.com/bus-del-vino-somontano-desde-zaragoza-y-huesca-395>.
- Rutadelvinosomontano.com. (2016). *Ruta del Vino Somontano - Enoturismo Somontano*. [online] Disponible en: <http://www.rutadelvinosomontano.com>.
- Sitio oficial del turismo en Italia. (2009). *El valle del Chianti*. [online] Disponible en: <http://www.italia.it/es/descubre-italia/toscana/poi/el-valle-del-chianti.html>.
- Tourisme-alsace.com. (2016). *Turismo en el este de Francia: vacaciones y estancias en Alsacia*. [online] Disponible en: <http://www.tourisme-alsace.com/es>.
- Turismodearagon.com. (2016). *Enoturismo en Aragón | Turismo de Aragón*. [online] Disponible en: <http://www.turismodearagon.com/es/plan/enoturismo-en-aragon.html#.V3GgfvmLSM9>.
- Turismodearagon.com. (2016). *Enoturismo en Aragón | Turismo de Aragón*. [online] Disponible en: <http://www.turismodearagon.com/es/plan/enoturismo-en-aragon.html#.V3GgfvmLSM9>.

Verema.com. (2016). *La historia del vino a lo largo de los tiempos*. [online] Disponible en: <http://www.verema.com/blog/verema/1348819-historia-vino-largo-tiempos>.

Viajerosdelvino.com. (2016). *Espacio del Vino de la DO Somontano . Huesca. Barbaastro*. [online] Disponible en: http://www.viajerosdelvino.com/museos-del-vino/destino_395/huesca-espacio-del-vino-de-la-do-somontano.

Visitportugal.com. (2016). *Enoturismo*. [online] Disponible en: <https://www.visitportugal.com/es/content/enoturismo>.

Vivanco. (2015). *¿Sabes qué es el enoturismo? | Vivanco*. [online] Disponible en: <http://vivancoculturadevino.es/blog/2015/09/28/que-es-enoturismo>.

Winesfromspain.com. (2016). *El vino en cifras*. [online] Disponible en: http://www.winesfromspain.com/icex/cda/controller/pageGen/0,3346,1559872_6763355_6778152_0,00.html.

www.vgagenciadigital.com, v. (2016). *El Club de Producto Rutas del Vino de España - Rutas del vino de España*. [online] Wineroutesofspain.com. Disponible en: <http://www.wineroutesofspain.com/ver/2711/El-Club-de-Producto-Rutas-del-Vino-de-España.html>.

www.vgagenciadigital.com, v. (2016). *Página no encontrada Rutas del vino de España*. [online] Wineroutesofspain.com. Disponible en: <http://www.wineroutesofspain.com/apartados/error404>.

