



Para conocer la historia de las barricas hay que remontarse 900 años antes de Cristo para encontrar las primeras referencias a las vasijas de madera. Aunque en sus orígenes servían para transportar el vino de forma fácil y rápida, actualmente una de sus principales funciones es **controlar la microoxigenación del vino**, gracias al oxígeno que se filtra a través de los poros de la madera, actúa como un agente suavizante sobre los taninos de este.

Generalmente todas las barricas se fabrican de **madera de roble americano o francés**, ya que aportan sabores y aromas que enriquecen los vinos y evita que se altere su color.

Su proceso de elaboración también goza de una gran tradición y antigüedad, y es que el arte de crear una barrica requiere una alta especialización por parte de sus artesanos.

## **El secado**

La primera fase del proceso de elaboración es el secado de las tiras de madera denominadas *duelas*.

Generalmente se utiliza una combinación del secado natural y artificial en unas condiciones de temperatura y humedad concretas, de tal forma que la madera no se seque en exceso y evitar que se resquebraje.

## **El armado**

Tras este proceso, las duelas se cortan a la misma altura, más estrechas en sus extremos, amplias en la zona central y un poco inclinadas en sus laterales. A continuación se arma la barrica. Las duelas se colocan verticalmente y son ordenadas de costado en el interior de un aro metálico denominado molde.

## **El tostado**

Para darle la forma de barrica, se moja la estructura por dentro y por fuera, y se pone a fuego de leña para la formación de sustancias que confiere al vino olores y sabores que complementen a los de la madera seca.

Una vez terminado el proceso de tostado, solo quedan los detalles: realizar el hueco donde irán encajados los fondos, el agujero del tapón y lijar la barrica.

## **Comprobación**

Para comprobar la calidad y el sellado del recipiente, se llena de agua y se verifica que no existe ningún tipo de fuga. Una vez dado el visto bueno, el tonelero la marca con su firma con láser o fuego, indicando el tipo de tostado, el origen de la madera y el código de trazabilidad de esta.

Es entonces cuando comienza la vida útil del tonel que puede prolongarse hasta un centenar de años.

¿Te ha parecido interesante? No te pierdas nuestros artículos en lo que conocerás más curiosidades sobre el mundo del vino. Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).

---



Llegan las vacaciones y con ellas la posibilidad de poder disfrutar de un tiempo para nosotros mismos, un tiempo de descanso y desconexión y que mejor que en esta época del año para disfrutar del entorno y de la naturaleza al aire libre. El [enoturismo](#) es una de las mejores alternativas para vivir una **experiencia única**.

Si aún no tienes planes para estas vacaciones, sigue leyendo algunas de las razones para practicar enoturismo.

## ¿Qué es el enoturismo?

El **enoturismo** o **turismo enológico** está lleno de **cultura** y **tradición** en él que, a través de vino podemos descubrir y conocer todo lo relacionado con él, degustar, oler y observar sus texturas, conocer su historia, sus secretos, su proceso de elaboración e introducirse en sus viñedos y bodegas.

Además, como vimos en nuestro anterior artículo sobre el [enoturismo en España](#), nuestro país **alberga una gran superficie de viñedos del mundo** y uno de los que más vino produce y exporta, por lo que se convierte en uno de los países preferidos por los amantes del vino.

Si aún quieres más razones para decidir organizar una escapada enoturística este verano, sigue leyendo.

## Razones para practicar enoturismo este verano

La mayoría de las bodegas, amplían sus actividades durante esta época como talleres de coctelería, pasear y ver los atardeceres entre viñedos, realizar rutas en bicicleta o degustar la oferta gastronómica de la zona.

Los viñedos se encuentran en su más exuberante justo antes de la [vendimia](#) y las vistas que nos dejan son maravillosas.

Las vacaciones suelen ser sinónimo de sol y playa, pero hay que reconocer que las zonas costeras suelen estar abarrotadas de gente, así que, si lo que quieres es desconectar y, entre viñedos encontrarás un **oasis de paz y tranquilidad**.

Los más pequeños pueden disfrutar y aprender al mismo tiempo ya que muchas bodegas ofrecen actividades orientadas a ellos. Talleres familiares, infantiles, programaciones culturales para niños,

experiencias gastronómicas... ¡la diversión está asegurada!

## Experiencias Spain Through its Wineries

Si estas líneas te han convencido y estas decidido a practicar enoturismo, desde Spain Through its Wineries te proponemos muchas opciones y experiencias únicas para que este verano sea inigualable. Además, a través de nuestras [experiencias Tailor Made](#), nuestros profesionales en destino personalizarán cada viaje o evento empresarial al detalle, para dotarlos de momentos inolvidables.

[La Rioja](#), [Ribera del Duero](#), [Penedés](#), [Marco de Jerez](#), [Galicia Bierzo](#), [Toledo](#), [Somontano](#) o [Toro](#) ¿qué destino eliges?

**Una forma diferente de hacer turismo que combina naturaleza, cultura, gastronomía e la historia. Un plan muy completo ¿no crees? Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).**



Lo más probable es que todos hayamos escuchado hablar alguna vez de **la figura del sumiller** y lo asociemos a las bodegas de algunos restaurantes, pero ¿sabemos realmente qué es un sumiller y cuáles son sus funciones?

### Funciones del sumiller

El sumiller es un experto en vinos, y su principal función es recomendar a los clientes de grandes restaurantes cuáles son los tipos de vino más apropiados, con los que pueden acompañar la comida que han elegido, pero existen otras muchas funciones que desempeña esta figura.

- Es el encargado de crear una carta de vinos acorde con los platos que se sirven en el restaurante.
- Comprar y controlar el stock de los vinos.
- Es el encargado de que el vino salga en las perfectas condiciones para su servicio.
- Aconsejar a los clientes sobre que tipo de vino elegir.
- Descorchar, respetar los [pasos para catar el vino](#) y servirlo de forma correcta.
- Capacitación del personal de sala para el correcto servicio del vino.

Si te fijas bien en su atuendo, podrás detectar un elemento que lo distingue. Se trata de una pequeña taza de plata que cuelga sobre su pecho llamado **Catavinos o Tastevin**. La función de este pequeño plato o bandeja metálica es la de catar vino dentro de las bodegas o directamente de las

barricas. Su forma redonda y su fondo en relieve, hacen que la luz se rrefelje en varias direcciones, permitiendo apreciar mejor el color, el brillo y la claridad de los vinos.

## ¿Qué diferencia hay entre un enólogo y un sumiller?

**El enólogo** se encarga de definir el punto óptimo de las uvas para la [vendimia](#), y controla todo el proceso del vino, desde que las uvas llegan a la bodega hasta que el vino acaba en la botella. Sin embargo, la labor del **sumiller** comienza a partir de que el vino empieza a descansar en la botella, se encarga del correcto almacenamiento y gestión de los vinos en un restaurante y de garantizar a los clientes un correcto [maridaje](#) entre los vinos y los platos del restaurante.

Un buen sumiller siempre debe **mantenerse al día en todas las novedades** que surgen en el mundo del vino, a nivel nacional e internacional, y en las diferentes **tendencias gastronómicas** que se van poniendo de moda. La importancia que está adquiriendo el mundo del vino en los últimos años ha impulsado esta profesión. Por eso, aunque el lugar de trabajo más habitual para un sumiller es el restaurante, es fácil encontrar a estos profesionales realizando labores como críticos gastronómicos, colaborando con enólogos, dirigiendo catas o asesorando a tiendas especializadas, vinotecas y clubes de gourmets.

**Como podéis ver, el mundo del vino es muy amplio, con un sinfín de aspectos por descubrir, ¿nos acompañas? Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).**



Toro es un municipio perteneciente a la provincia de Zamora, situado en la comunidad autónoma de Castilla y León. Se trata de una ciudad histórica y monumental, reflejo de su notable papel histórico, de especial relevancia entre los siglos XII y XVI, en la que fue sede real y lugar de celebración de Cortes. Su casco histórico acoge auténticas joyas monumentales, entre las que destaca la Colegiata de Santa María la Mayor, o el Alcázar de Toro.

Se extiende por encima y debajo del río Duero, con tierras principalmente cubiertas de viñedos, con las que se ha generado una cultura vitícola de alta calidad que se ha protegido con la **Denominación de Origen Toro**.

## Bébetre Toro

Los vinos de Toro cuentan con una gran tradición, ya que sus orígenes son **anteriores al asentamiento de los romanos**. En la Edad Media fue considerado un bien de gran aprecio, siéndole concedido privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida. Se llenaron con estos vinos bodegas reales y navíos que alcanzarían las tierras del nuevo mundo. En los años 70 del siglo XX se dan los primeros pasos para crear lo que

con el paso del tiempo llegaría a ser la Denominación de Origen Toro, cuya culminación llega en 1987. En la actualidad el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro avala la calidad de **51 bodegas**.

Dadas las excepcionales condiciones climatológicas que se prestan en la zona, la variedad **Tinta de Toro** madura temprano, dando la oportunidad para que las bodegas de la zona elaboren además, vinos por el sistema de maceración carbónica (encubado de racimos enteros), estos vinos fragantes, frescos y aromáticos se empiezan a comercializar a partir del mes de noviembre, dentro del mismo año de la recolección de la uva.

**Tinta de Toro es la uva principal de la denominación**, pero no es la única: hay otras variedades como **Garnacha Tinta, Malvasía y Verdejo** que se cultivan en menores cantidades para elaborar vinos rosados y blancos. **Merlot y Cabernet Sauvignon** han comenzado a cultivarse de forma experimental.

Esta zona vinícola ha consolidado su reputación en los últimos tiempos gracias a sus **grandes tintos, ricos y complejos en aromas y sabores**.

## **Experiencias Spain Through its Wineries en Toro**

Nuestras bodegas en Toro te proponen enoexperiencias singulares a la carta con las que alimentar tu cuerpo y tu alma.

[Cyan](#) y [Emina](#) pertenecientes al grupo [Matarromera](#), [Ramón Bilbao](#), [Pagos del Rey](#) y [Castelo de Medina](#) son algunas de las bodegas que puedes visitar en este emblemático territorio, bodegas que guardan la esencia de la vid y el vino, la esencia de la **Tinta de Toro**, aquella, que ha llevado durante siglos el nombre de Toro a todas las partes del mundo.

**Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y conoce todas las experiencias que te ofrece Spain Through its Wineries.**



La cultura del vino se ha convertido en uno de los **principales atractivos turísticos y culturales de España**, ya que la tradición vinícola está muy extendida y genera un impacto positivo en muchos sectores, tanto a nivel turístico como cultural.

Este sector cada vez más en auge también tiene gran importancia es destinos internacionales, que ofrecen una completísima y tentadora oferta turística. Tanto es así, que a veces podemos encontrar similitudes entre destinos españoles y destinos internacionales. En esta ocasión queremos centrar nuestra atención en dos destinos relevantes en el mundo del vino, **Ribera del Duero y México**, destinos ricos en variedad, sabores y colores.

En **Ribera del Duero** es necesario remontarse 2.000 años en la historia, para encontrar las primeras referencias del vino, ya que los romanos dejaron vestigios del cultivo de la vid y elaboración del vino en esta zona a través de obras de arte como el mosaico romano de más de 60 metros cuadrados en honor al Dios Baco, considerado el más grande la península.

Diversidad en los paisajes, en las culturas, en las elaboraciones, en la tradición... Una ancha llanura de grandes horizontes, mares de trigales y extensiones eternas de viñedos donde crecen algunos de los mejores vinos del mundo, todo ello unido a la diversidad de sus paisajes y **tradiciones vitivinícolas**. La historia y el patrimonio de la capital, sus murallas, su numerosos castillos y fortalezas, convierten el viaje a Valladolid en experiencia enoturística única.

Del mismo modo, **Querétaro**, una de las joyas de México, conjuga cultura y tradición posicionándose como el segundo productor de vino en el país, el primero en vino espumoso y principal productor de queso de oveja.

Se ha caracterizado a nivel nacional por su gran producción vitivinícola y por sus exquisitos quesos artesanales. De ahí surgió la **Ruta arte, queso y vino**, que busca combinar estos elementos con la cultura de cada uno de los municipios que conforman la ruta, a través de la cual se pretende posicionar a Querétaro como un territorio de enorme riqueza cultural y enológica.

Además, Querétaro tiene la maravilla de contar con **6 Pueblos Mágicos**, cada uno conformado por **diversas actividades** para pasar un itinerario **rico en diversidad cultural y gastronómica**: San Sebastián Bernal, Tequisquiapan, Cadereyta, San Joaquín y Jalpan de Serra, una joya artística con hermosos rincones que descubrir.

Una población muy hermosa y reconocida por tener un ambiente colonial y **una historia que se puede ver a cada paso que se da**, lo que se reconoce en los diversos monumentos, museos y atracciones que allí se encuentran, como su impresionante acueducto, que ofrecen un interesante panorama de la historia y la cultura.

## **Spain Through its Wineries cruza fronteras**

Spain Through its Wineries pone a disposición del viajero **un producto completo e innovador** que pretende generar una nueva fuente de riqueza y **atracción turística** basada en tres pilares: la sostenibilidad (medioambiental, económica y social), la desestacionalización y el desarrollo rural, aunando además, otros recursos turísticos de la zona asociados al patrimonio, los deportes, la naturaleza, la cultura y el bienestar, a través de [31 bodegas emblemáticas](#).

Este proyecto innovador da un paso más, cruza fronteras y llega a cada rincón del mundo a través del enoturismo creando un nuevo proyecto. Utilizando [nuestras propuestas Tailor Made](#) y los paralelismos de nuestros destinos en España, con los destinos enoturísticos internacionales más importantes, conectaremos con cada uno de los destinos usando el vino y el enoturismo como hilo conductor, tomando de base elementos propios de su patrimonio, su zona vitícola, sus vinos y la gastronomía propia de cada lugar.

**El viaje solo acaba de comenzar, síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y descubre con nosotros todos los destinos enoturísticos conectados.**

---

Seguro que nos hemos visto en la situación de haber ido a algún restaurante o celebración y

encontrarnos con numerosas copas de diferentes tamaños y os habéis preguntado, ¿qué copa usar para cada vino?

Durante una [cata de vino](#), la copa es un importante **elemento de evaluación**, ya que a través de ella podemos apreciar muchos aspectos de este, como el color o las lágrimas que se forman al moverlo.

Lo primero que tenemos que saber es que una copa de vino se divide en cuatro partes, de abajo hacia arriba: pie, tallo, cáliz y boca. Además, la copa debe ser de cristal liso, transparente e incoloro, para poder apreciar todas sus cualidades.

## Tamaño de la copa

El tamaño es un factor tan importante como la forma, ya que la copa actúa como amplificador de aromas. En el caso del tinto es mejor que sea una copa de gran volumen para que éste se oxigene bien. Para el vino blanco, en cambio las copas son más pequeñas y delgadas porque deben mantener la temperatura.

### Copas para el vino tinto

La copa que se utiliza para este tipo de vino es la más grande de todas para facilitar su oxigenación. Entre los tipos más extendidos destacan la copa de tipo Borgoña y la de tipo Burdeos.

- **Copa Borgoña**

Es una copa con una boca ancha y balón voluminoso. Se utiliza para los vinos tintos de mayor buqué, (aroma que adquiere el vino durante su proceso de envejecimiento).

- **Copa Burdeos**

El cáliz es más alargado, alto y el cuello es cerrado. Es la copa estándar para vinos tintos. Esta copa es más recomendable para vinos tintos o blancos preferentemente jóvenes, con gran carga aromática frutal.

### Copas para el vino blanco

Su tamaño es un poco menor a la de tinto y su apertura es algo más pequeña, ya que no necesita oxidarse tanto para encontrar los aromas. Las **copas de tulipa** son las elegidas para estos vinos por su forma alargada y estrecha que permite percibir mejor los matices frescos.

### Copas para el vino espumoso

Se distinguen perfectamente de las anteriores por tener un tallo largo y una forma de cuerpo mucho más estilizada. Las copas en forma de **flauta** suelen ser las más utilizadas para estos vinos, ya que ayuda a conservarlo a baja temperatura y poder apreciar correctamente la formación y evolución de las burbujas.

Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y conoce más curiosidades sobre el vino.

---



SPAIN THROUGH  
ITS WINERIES  
DE BODEGAS POR ESPAÑA



## Vivanco, El arte del vino

Visita a Vivanco, en Briones, corazón de La Rioja, descubre la historia de una familia ligada a la cultura del vino con mayúsculas. Durante el recorrido por los viñedos y bodegas te descubrirán los mejores secretos que atesoran sus botellas, y durante la visita al museo los secretos del vino a lo largo de las civilizaciones y su vinculación con la cultura y el arte. Degusta la mejor gastronomía riojana en el restaurante de la bodega.

---

### La Experiencia

Visita guiada a Bodega Vivanco +  
Visita a Museo Vivanco +  
Almuerzo en Bodega Vivanco

PVP: **90€** por persona (\*Mínimo 2 personas)



---

Las condiciones del entorno tienen una gran relevancia en la **enología**, ya que son muchos factores los que influyen en los viñedos, las uvas y por tanto en el vino, como el clima, el tipo de suelo, las lluvias e incluso la orientación del viñedo.

### El clima

Podríamos decir que el clima ideal incluiría la **combinación perfecta de humedad y calor**, ayudando a crecer los viñedos y a madurar las uvas.

En cuanto a las condiciones meteorológicas, las ideales para un buen vino serían, un **invierno frío**, con heladas ocasionales para exterminar las infecciones, aunque no demasiado fuertes para no afectar al viñedo. Una **primavera suave** con lluvias no muy fuertes para ayudar al crecimiento del viñedo, con un período de calma durante el cual el viñedo florece. Un **verano caluroso y soleado** con poca lluvia para así permitir madurar la fruta en crecimiento y un final del verano y comienzo

del otoño largo y seco para terminar de madurar la uva.

## El suelo

Debemos destacar tres elementos principales: la composición, el agua y los nutrientes.

El suelo de un viñedo necesita **suministrar buena cantidad de agua** al inicio de la temporada para ayudar al crecimiento fuerte de las vides.

Los nutrientes más importantes de los que tiene que contar el suelo del viñedo son el **nitrógeno, el fósforo y el potasio**, aunque no necesitan altos niveles de ellos, ya que si estos nutrientes son demasiado altos, sobre todo los de nitrógeno, la vid crecerá con demasiada fuerza y producirá una densa masa foliar que dará excesiva sombra a la fruta.

## Orientación del viñedo

La vid es una planta exigente en calor, por lo que si tenemos en cuenta que por cada 100 metros de altura la temperatura disminuye 0,6 °C las zonas bajas son preferibles, ya que se alcanza mayor integral térmica y con ello el adelanto de la maduración.

Además, un terreno inclinado permitirá que el aire frío drene hacia la parte más baja de la parcela, reduciendo así el riesgo de heladas.

**Las condiciones del entorno son sin duda un gran reto para la producción de vino, por lo que [el trabajo del viticultor](#), así como los estudios previos del clima y el suelo son determinantes para elegir las variedades que mejor se adapten a cada tipo de zona.**

Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y recorre con nosotros el mundo del vino.



## Osborne Malpica & Finca Constancia, Sabores a «Terroir»

El terruño llevado a la copa acompañando a la mejor gastronomía.

---

### La Experiencia

Visita a **Osborne Malpica** +  
**Almuerzo** en Bodega +  
Visita a **Finca Constancia**

PVP: **132€** por persona (\*Mínimo 2 personas)

