

Aunque no necesitamos una razón para disfrutar de un buen vino, si nos paramos a pensar, cada momento especial de nuestras vidas puede ir acompañado de una buena copa de vino. El enoturismo se convierte en una gran elección si quieres sorprender a tus seres queridos, ¿quieres saber por qué?

Regalar enoturismo

Las visitas a viñedos y bodegas se realizan en sitios elegantes y llenos de historia, ofreciendo un recuerdo que deja huella en nosotros, ya que ahora buscamos experiencias, aprendizajes, vivir el destino desde dentro y conocer a su gente y su gastronomía.

El enoturismo no está condicionado a la época del año, y puedes disfrutar de él en cualquier momento del año.

Además de visitar bodegas, el enoturismo engloba una variedad de actividades como degustaciones de vinos, catas gastronómicas, rutas por los viñedos, visitas de entornos naturales... que nos ayudan a conocer el proceso de producción, la cultura y la historia del vino de una forma mucho más cercana e interactiva.

Se puede decir que el enoturismo surge de la perfecta combinación de cuatro elementos: turismo rural, cultura, gastronomía y, sobre todo, el vino.

España, gracias a sus excelentes condiciones climáticas posee una riqueza y una diversidad en sus paisajes que ofrecen una oferta vinícola amplia y muy variada. [Spain Through its Wineries](#) es un proyecto orientado a posicionar este país como un referente internacional en **turismo enológico** para ofrecer experiencias más completas al turista. Para ellos, propone un planteamiento turístico de calidad, diferente y pionero, en el que las visitas a las bodegas irán acompañadas de la oferta de restauración y hostelería de las distintas zonas donde se ubican.

Maridaje

Una de las cosas que más te harán disfrutar de la gastronomía española son, sin duda, sus vinos. Blancos, tintos, rosados, cavas, espumosos... todos maridan a la perfección con un determinado plato, ya que hay texturas, sabores y elementos que se encuentran en ellos y que reaccionan al mezclarse. Por esta razón, si queremos potenciar las virtudes de ambos elementos, mejorando tanto el plato como el vino, debemos tener algunas nociones básicas sobre maridaje.

Los mariscos, pescados blancos y aperitivos suaves, maridan perfectamente con **vinos blancos**. Si eres más innovador y te gusta probar sabores nuevos, te recomendamos maridar un **vino blanco semidulce** con comida japonesa.

Pastas, pizzas, todo tipo de arroces y verduras suelen acompañarse con **vinos rosados**.

Las carnes blancas y embutidos curados con **vinos tintos sin crianza** y las carnes rojas, asados e ibéricos con **tintos de crianza**.

Los **vinos espumosos y frizzantes** presentan una gran versatilidad y pueden acompañar cualquier tipo de plato.

Nada mejor que poner fin a una velada, con un bocado dulce, para ello, los **vinos dulces** son la mejor elección.

Conocer España a través de sus bodegas nunca ha sido tan emocionante, ¿no crees?
Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece Spain Through its

Wineries.