

Un año más llegan las navidades, y es hora de reunirse con los compañeros, la familia y los amigos, y disfrutar de estos momentos especiales en torno a una mesa con la mejor gastronomía y un ambiente acogedor.

En estas fechas también son muy frecuentes las **comidas de Navidad** en las empresas, un evento muy importante, ya que es un excelente momento para la comunicación interna que sirve para mejorar la cultura corporativa de la empresa y las relaciones interpersonales, y que por tanto, conlleva una gran planificación y dedicación.

Una Navidad diferente

¿Te gustaría hacer algo diferente este año? Sal de lo típico, sorprende a los tuyos y **celebra tu evento de Navidad en una bodega**, ya que el enoturismo está repleto de actividades como degustaciones de vinos, catas gastronómicas, visitas guiadas, rutas por los viñedos, visitas de entornos naturales...

Además, los servicios enoturísticos se realizan en sitios elegantes, majestuosos y encantadores, que sin duda te dejarán un recuerdo inolvidable.

Lo mejor de las bodegas, es que en un mismo espacio se fusionan la naturaleza con las instalaciones, lo que hace que los asistentes se involucren más en la actividad.

Turismo enológico en España

España es el lugar perfecto para disfrutar del enoturismo, ya que es el **tercer productor mundial de vino** y cuenta con multitud de bodegas y servicios enoturísticos.

Spain Through its Wineries pone a disposición del turista **enoexperiencias** por los lugares más emblemáticos del país a través de las **32 bodegas participantes** con el fin de hacerle vivir nuevas sensaciones, conocer lugares sorprendentes y sentir toda la esencia vinícola de cada destino enoturístico.

Sugerencias de maridaje para Navidad

Las comidas navideñas, como cualquier comida que se precie, suelen comenzar con los aperitivos. Para este momento podemos elegir un [vino rosado](#) ya que es ligero y fresco y resulta sumamente versátil, pudiendo maridar con infinidad de platos.

Para los mariscos y pescados blancos podemos optar por un [vino blanco](#) fresco que nos ayude a reducir la grasa y nos limpie el paladar, y para las carnes rojas, un [vino tinto](#) siempre es un acierto.

Llegada la hora de los postres, se puede optar por acompañarlos con un **vino espumoso** y poner el broche final con sus refrescantes burbujas.

Con estos consejos seguro que tus eventos de Navidad serán todo un éxito. ¡Salud!

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