

Cruzando Castilla y León de este a oeste, llegamos a la comarca de El Bierzo entre campos de trigo y girasoles tan característicos de esta zona que hoy vamos a descubrir.

Una comarca que disfruta de un microclima mediterráneo suave, resultado de la combinación del clima atlántico y del mediterráneo continental, que da lugar a vinos con auténtica personalidad.

## Descubriendo Galicia-Bierzo

Si de algo puede presumir El Bierzo es de su **patrimonio cultural, natural, enoturístico y de su excelente gastronomía**. Este lugar está repleto de lugares asombrosos como, por ejemplo, las minas romanas de las Médulas, la Mina de los Cáscaros en Trabadelo y el famoso Valle de Ancares, cuyos dominios se reparte con la provincia de Lugo, entre otras.

Un paraje natural ideal para realizar rutas de alta montaña, turismo rural y descubrir restos históricos, como las construcciones propias de las tribus prerromanas de los zoelas.

Además, al ser atravesada por el **Camino de Santiago**, existen una gran cantidad de iglesias y monasterios que dejan unas visitas inolvidables al viajero.

En cuanto a la gastronomía, podemos decir que esta comarca es la gran protagonista en embutidos, pimiento asado, carnes y exquisitos guisos que conforman una experiencia gastronómica llena de sabores y texturas.

## Entorno vinícola

El Bierzo es una tierra fértil, llena de contrastes, donde se producen diferentes variedades de uvas de gran calidad adaptadas a las características propias del suelo y el clima. La elaboración de los vinos protegidos se realizan exclusivamente con uvas de las variedades reconocidas: **la Mencía y la Garnacha Tintorera** para la elaboración de tintos, y **Godello, Doña Blanca, Palomino y Malvasía** para los blancos.

Tanto la variedad Mencía como la Godello, son autóctonas de El Bierzo.

- La **variedad Mencía** es la variedad estrella y la que otorga a los vinos de El Bierzo una personalidad única. Representa aproximadamente el 75% de la producción de uva calificada. Esta variedad da lugar a un mosto rojo granate con un elevado contenido en azúcares, que origina vinos aromáticos y afrutados de intenso color.
- La **variedad Godello** es fundamental para la elaboración de los vinos blancos. Presenta un color amarillo verdoso con reflejos pajizos y perfumados. Produce vinos con una acidez y un nivel de alcohol medio elevado. Tiene un gusto suave a miel y un amargor elegante.

La zona de producción de estos vinos está constituida por terrenos ubicados en un conjunto de pequeños valles en la zona montañosa denominada bajo Bierzo.

## Enoturismo

El Bierzo está unido a la cultura del vino desde la época romana. Fue entonces cuando nació una generación que ha ido transmitiendo el arte del cultivo de la vid y de la obtención del vino hasta nuestros días.

Disfruta de esta preciosa región a través de sus paisajes haciendo enoturismo, ya que la **oferta enoturística** que ofrece El Bierzo es **amplia y variada**. Te permite descubrir los productos característicos de la zona y sus majestuosas bodegas, en las que podrás realizar actividades al aire

libre y sentir el contacto con la naturaleza y el contraste mágico que existe entre la montaña y el valle de El Bierzo.

Pasea entre viñedos por las innumerables rutas y caminos que conforman el municipio, siente el Camino de Santiago disfrutando de viñedos y de nuevas plantaciones mientras el paisaje te envuelve en un ambiente imborrable.

**Una gran oportunidad para descubrir los secretos de El Bierzo y conocer en profundidad la cultura del vino con visitas a bodegas y viñedos. Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece Spain Through its Wineries.**