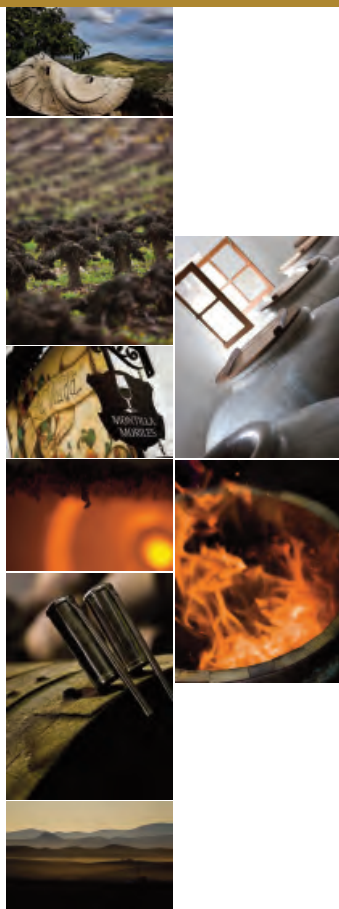




# DOSSIER DE PRENSA



## RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA. ¿QUÉ ES UNA RUTA DEL VINO?

El producto turístico Rutas del Vino de España, de ACEVIN, del que forma parte la Ruta del Vino Montilla-Moriles como una de las rutas certificadas, consiste en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto a partir de la calidad e identidad del destino, optimizando la comercialización conjunta, el nivel de satisfacción de la demanda, y el desarrollo socio-económico integral del territorio. Sin cultura del vino no hay ruta del vino, y sin ruta del vino no hay producto turístico.

## ACEVIN Y LA SGT

Los promotores del proyecto Rutas del Vino de España fueron la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y la Secretaría General de Turismo de España (SGT) que, en su apuesta por la calidad, puso en marcha en el año 2000 el Plan Integral de Calidad del Turismo Español (PICTE 2000-2006). Éste definía las estrategias orientadoras de la política turística española y entre sus programas incluía uno cuyo objetivo era trabajar en el diseño de nuevos productos turísticos, colaborando en su creación y desarrollo.

Rutas del Vino de España está formado actualmente por un total de 21 Rutas, de las que 13 están plenamente certificadas, según el Manual de Calidad de este pro-





ducto, y otras 8 están en proceso de certificación. Las Rutas que forman parte de este Club de Producto pasan auditorías periódicas que otorgan el certificado de calidad y velan por el mantenimiento de estos estándares fijados en el Manual. La Ruta del Vino Montilla-Moriles superó el proceso de auditoría en julio de 2005 y, desde entonces, la certificación de calidad ha sido renovada en todas las ocasiones.

## TURISMO DEL VINO

El turismo del vino, tal como lo entiende Rutas del Vino de España, no consiste únicamente en visitar bodegas. Es un amplio conjunto de servicios integrados, en una oferta muy profesionalizada orientada a la innovación, la originalidad, la diversificación, el desarrollo del territorio y, sobre todo, no masivos y de gran calidad.

Entre las principales actividades que realiza un turista del vino en su estancia en el destino, destacan las visitas a los pueblos y las bodegas, lo que implica visitas de museos y exposiciones, visitas de monumentos, compra de vino, catas de vino y disfrute de la gastronomía local.

El turista del vino valora aspectos como la hospitalidad en la atención al cliente, la profesionalidad en la prestación del servicio, la calidad en los recursos turísticos del destino, la accesibilidad a la información, la flexibilidad horaria, la calidad de información sobre destino y vino, y la relación calidad-precio.

## BENEFICIOS DEL TURISMO DEL VINO

El turismo del vino impulsa el desarrollo socio-económico integral y sostenible del territorio, generando empleo y riqueza y mejorando la calidad de vida de la población local. De forma más concreta, fomenta:

- el incremento de la actividad turística en el territorio.
- la generación una nueva vía de ingresos complementaria para los productores vitivinícolas.
- el incremento de las ventas de vino y del precio medio de venta de la botella, especialmente en las bodegas más pequeñas.
- la mejora del entorno e infraestructuras.
- la mejora de la imagen del vino como producto y de su efectividad comercial en los canales tradicionales.
- la diversificación y desestacionalización de la actividad turística.



## LA RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES. EL REINO DE LA PEDRO XIMÉNEZ

La Ruta del Vino Montilla-Moriles, integrada por los municipios de Aguilar de la Frontera, Córdoba, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles y Puente Genil recorre el corazón geográfico de Andalucía, el centro y sur de la provincia de Córdoba. Adentrarse en ella supone caminar por una tierra que conserva un importante legado cultural, histórico, arquitectónico, artístico y etnográfico. Supone también acercarse a la región donde nacen los vinos generosos de la D.O. Montilla-Moriles. Unos vinos que constituyen un mundo aparte dentro del universo de la enología y que se han convertido en patrimonio exclusivo de un marco que no puede trasladarse a ningún otro rincón de España.

La causa última (o primera) de la imagen que ofrece la parte más meridional de la provincia de Córdoba hay que buscarla en el centro de Europa y unos siglos atrás en el tiempo pues, según se cuenta, fue un soldado de los tercios de Flandes, Peter Ximén, quien trajo a la campiña cordobesa sarmientos de una vid que se cultivaba en el Valle del Rin. Esta variedad se aclimató excepcionalmente al suelo y al clima de la zona y, a partir de aquel momento, la totalidad del mosto para la elaboración de los vinos de esta Denominación (excepto del joven que se mezcla con otras variedades) procede de ese tipo de uva que pasó a denominarse Pedro Ximénez.

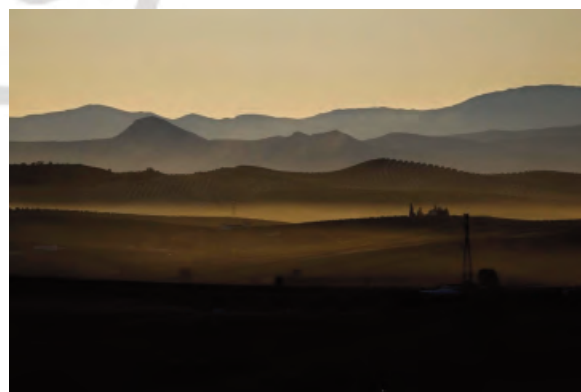
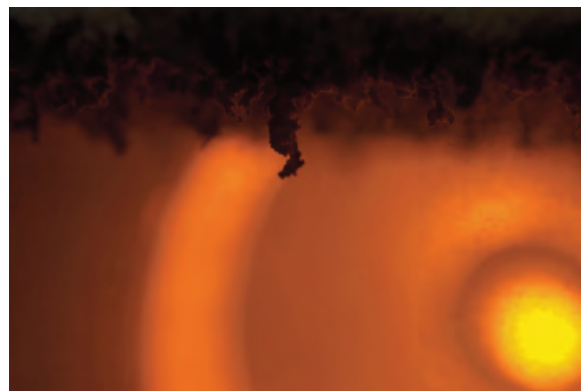
Desde entonces, el paisaje y la vida de esta región ha estado determinado en gran parte por esta planta y por la producción de unos vinos que la han hecho famosa dentro y fuera de nuestras fronteras. Viñedos, lagares y bodegas son los lugares donde habita el vino. Lugares donde merece la pena detenerse y que han servido como punto de partida para la creación de una Ruta que, como reza su lema, es mucho más que vino.

## LAGARES, ALMAZARAS Y BOTAS

La mayoría de los municipios vitivinícolas de esta zona están ubicados en el sur de la provincia, una zona en la que se extiende una verde alfombra de viñedos, olivares y fértiles campos de cereal, salpicada de pueblos blancos encumbrados en cerros. La zona norte es el terreno de las tierras albarizas, de colores pálidos y aspecto casi lunar donde las vides se adornan con manchones de olivos.

Entre las suaves lomas y laderas por donde transcurre la Ruta del Vino Montilla-Moriles encontramos los lagares centenarios donde el viajero es recibido de la forma más cordial, como si de un antiguo amigo se tratara. En ellos se obtiene el mosto que fermentará en

depósitos o tinajas y que después, una vez convertido en vino nuevo, pasará a las bodegas para seguir su andadura. Bodegas en las que al entrar nos topamos con un silencio de catedral donde los sentidos se ponen alerta ante multitud de estímulos: la luz tenue a la que la pupila tarda en acostumbrarse, el aroma a madera y vino, el tacto áspero de las botas donde se crían pacientemente algunos de los más excepcionales caldos, etc. Una experiencia única, como la de la visita a las almazaras levantadas junto a los olivares que completan el paisaje vinícola de la campiña.



## CRUCE DE CAMINOS Y ARTESANÍA

El territorio que ocupa la Ruta del Vino Montilla-Moriles ofrece también la posibilidad de combinar el mundo del vino con otros recorridos tematizados como la Ruta del Califato, la Ruta del Renacimiento o la Ruta de la Bética Romana, representantes de las diferentes culturas que lo han ido poblando, e indispensables para conocer el espíritu de esta tierra.

Al mismo tiempo, descubrir su gran tradición artesanal, que mantiene antiguos oficios del mundo del vino como la tonelería, el torneado de madera para diferentes usos en las bodegas o la casi extinta hojalatería que produce jarras, venencias y canoas para escanciar y transvasar los caldos. La localidad de La Rambla destaca como uno de los principales centros de cerámica artística de España y, en otros pueblos de la



Ruta, la joyería, la artesanía del cuero o la orfebrería continúan siendo uno de los motores de su economía.

## JOVEN, FINO, AMONTILLADO, OLOROSO Y PEDRO XIMÉNEZ

Son las cinco clases principales de vinos de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, en las que llama la atención el espectacular abanico de colores y tonalidades que despliegan. Después, sus aromas inconfundibles, que van desde el frescor de la fruta hasta la madera más noble, dejando en el paladar un recuerdo imborrable.

Las bodegas de la Ruta del Vino Montilla-Moriles ofrecen la posibilidad de disfrutar de una cata a medida, tanto para conocedores como para neófitos, para amantes o simplemente curiosos, al tiempo que muestran las peculiaridades de la elaboración de estos vinos donde la estrella indiscutible es la uva Pedro Ximénez y en la que interviene la crianza biológica (para el Fino) y la crianza oxidativa (para los Amontillados, Olorosos y Pedro Ximénez) siguiendo el sistema de criaderas y soleras.

## MUCHO MÁS QUE VINO

Alrededor de los vinos de Montilla-Moriles esta Ruta permite vivir una experiencia única sumergiéndose en un entorno privilegiado, lleno de tradiciones ancestrales y espacios singulares que ofrecen al visitante toda una oferta completa de cultura y gastronomía en la campiña cordobesa.

La cocina de los pueblos de la Ruta posee una identidad propia en la que los productos de la tierra se unen al poso de las culturas árabe, judía y cristiana y en la que los vinos Montilla-Moriles son perfecta compañía o un ingrediente más. Un delicioso recorrido que lleva a conocer platos como el salmorejo, el flamenquín, las habas con berenjenas y morcilla, la sopa de gato, las naranjas picás con bacalao, la roña de habichuelones, el potaje de castañas, las gachas de mosto, el arrope, las merengás de café y fresa, las orejitas de abad, el dulce de membrillo, el pastel cordobés, los alfajores, los panetes, los roscos de San Blas, etc.

Esta Ruta también ofrece sabores innovadores como la reducción de Pedro Ximénez para aderezar postres, aperitivos o platos principales, cada vez más utilizada en la cocina de autor, y otros originales productos como los helados de vino o la gelatina de Pedro Ximénez, complemento ideal de paté, foie, quesos, carnes a la brasa o simplemente con unas tostadas.

Las festividades, romerías y festivales, en los que el flamenco siempre está presente son otros de sus atractivos, así como una de las mejores ocasiones para brindar con el vino de la tierra.

## LA RED VINAREA

Una de las mejores maneras de explorar los nueve municipios que forman parte de la Ruta del Vino Montilla-Moriles es a través de la Red Vinarea, un conjunto de equipamientos turísticos de calidad, todos ellos relacionados con el turismo del vino y vinculados entre sí, lo que refuerza la coherencia territorial de esta comarca.

La Red Vinarea es uno de los proyectos más ambiciosos de la Ruta del Vino Montilla-Moriles y está formada por los siguientes elementos:

- Auditorio con programación permanente de teatro y eventos en torno al vino y Mirador interpretativo del paisaje cordobés en Aguilar de la Frontera
- el Centro de Información Permanente ubicado en Córdoba
- Museo de la Campiña en Fernán Núñez
- Museo de la Cerámica en La Rambla
- Olivino, el Centro Enogastronómico de la Ruta del Vino Montilla-Moriles que, ubicado en una antigua estación de ferrocarril, albergará un centro temático de la gastronomía cordobesa, en Lucena
- el Centro de Interpretación Memorias del Vino, donde seguir la historia social y la cultura del vino como valor diferencial del





territorio y de los vinos de Montilla-Moriles, en Montemayor

- Envidarte, Centro de Arte Contemporáneo y Vino, en Montilla
- el Lagar de Vida, en Moriles
- la Villa Romana de Fuente Álamo en Puente Genil, un espectacular yacimiento romano donde se producía vino y aceite.

Cultura, historia, gastronomía y naturaleza unidas en un perfecto maridaje para expresar la identidad de esta tierra en clave turística y admirarla a través de la Ruta del Vino Montilla-Moriles.

## ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS A LA RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES

<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>LUGAR</b>
AGENCIAS RECEPTIVAS	BACUS TRAVEL	MONTILLA
AGENCIAS RECEPTIVAS	VIAJES AQUASUR	LUCENA
AGENCIAS RECEPTIVAS	VIAJES MUNDA	MONTILLA
ALOJAMIENTO RURAL	FINCA BUYTRON	MONTILLA
ALOJAMIENTO RURAL	CASA RURAL CUESTA BLANCA	MONTILLA
ALOJAMIENTO RURAL	CORTIJO EL PATRIARCAL	MORILES
ALOJAMIENTO RURAL	CORTIJO EL PINAR	MONTILLA
BODEGAS	A. DOBLAS MARTOS	MORILES
BODEGAS	TORO ALBALÁ	AGUILAR DE LA FRONTERA
BODEGAS	ALVEAR	MONTILLA
BODEGAS	ARAGÓN Y CÍA	LUCENA
BODEGAS	CABRIÑANA	MONTILLA
BODEGAS	CRUZ CONDE	MONTILLA
BODEGAS	LARA EL MONTE	MORILES
BODEGAS	NAVARRO	MONTILLA
BODEGAS	NAVISA	MONTILLA
BODEGAS	PÉREZ BARQUERO	MONTILLA
BODEGAS	DELGADO	PUENTE GENIL
BODEGAS	HERED. TORRES BURGOS	LUCENA
BODEGAS	COOP. LA AURORA	MONTILLA



<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>LUGAR</b>
BODEGAS	COOP. LA UNIÓN	MONTILLA
BODEGAS-LAGARES	CAÑADA NAVARRO	MONTILLA
BODEGAS-LAGARES	LA PRIMILLA	MONTILLA
BODEGAS-LAGARES	BLANCO	MONTILLA
BODEGAS-LAGARES	LOS RAIGONES	MONTILLA
ENOTECAS	DURÁN Y VINOS	MONTILLA
HOSTALES	BELLIDO	MONTILLA
HOTELES	ATALAYA	LA RAMBLA
HOTELES	ALFAR	MONTILLA
HOTELES	MACIÁ ALFAROS	CÓRDOBA
OFERTA DE OCIO TEMÁTICO	TALLER DE ALFARERÍA Y CERÁMICA M.G.ARROYO	LA RAMBLA
OFERTA DE OCIO TEMÁTICO	MUSEO DEL ACEITE JUAN COLÍN	MONTILLA
OFERTA DE OCIO TEMÁTICO	TONELERÍA DEL SUR	MONTILLA
OFERTA DE OCIO TEMÁTICO	TONERLERÍA MANUEL CABELLO	MONTILLA
RESTAURANTE	PUERTA SEVILLA	CÓRDOBA
RESTAURANTE	DON RAMIRO	MONTILLA
RESTAURANTE	LA CASONA	AGUILAR DE LA FRONTERA
RESTAURANTE	LAS CAMACHAS	MONTILLA
RESTAURANTE	LA MINILLA	LA RAMBLA
RESTAURANTE	BODEGAS CAMPOS	CÓRDOBA
RESTAURANTE	PARQUE	MONTILLA
RESTAURANTE	CASTILLO DE LA ALBAIDA	CÓRDOBA
RESTAURANTE	COSTA SUR	CÓRDOBA
RESTAURANTE	DON QUIJOTE	MONTILLA
RESTAURANTE	PACO PEPE	MONTILLA
RESTAURANTE	V CALIFA	PUENTE GENIL
RESTAURANTE	CONDE	FERNÁN NÚÑEZ
TABERNA	LA VIUDA CÓRDOBA	CÓRDOBA
TABERNA	SOCIEDAD DE PLATEROS M <sup>a</sup> AUXILIADORA	CÓRDOBA
TABERNA	LA CHIVA	MONTILLA
TABERNA	BODEGAS MEZQUITA	CÓRDOBA
TIENDAS ESPECIALIZADAS	OBRADOR Y MUSEO DEL MOSTO	MORILES