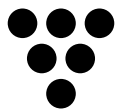




Francesc Ribes Paseos entre viñedos

Las mejores rutas
de enoturismo
por España

**ANAYA
TOURING**



**Francesc
Ribes**

Paseos entre viñedos

**Las mejores rutas
de enoturismo
por España**

**ANAYA
TOURING**





Para Olga

«Una música callada, como de
cruzados partiendo a Tierra Santa,
parecía elevarse de las aguas
y de las colinas y de los valles
revestidos de viñedos».

Henry David Thoreau, *Caminar*

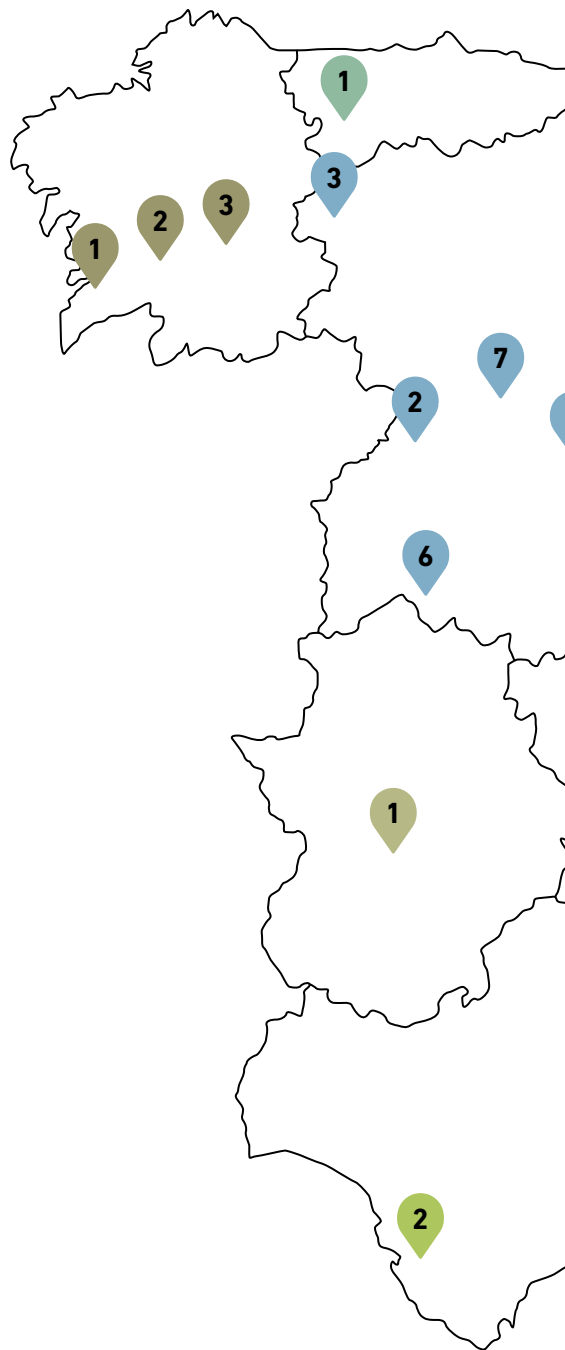
Sumario

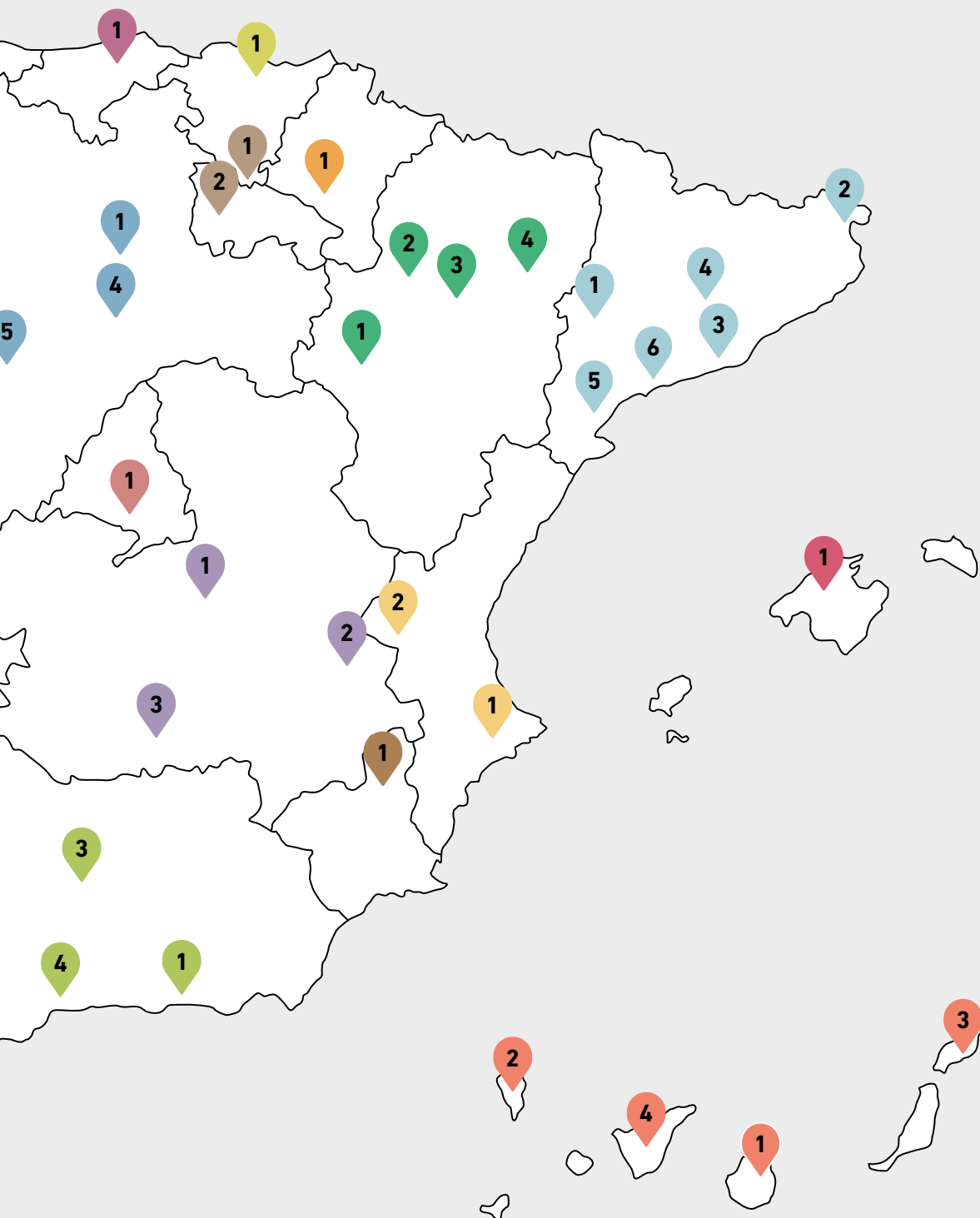
INTRODUCCIÓN / p. 10

- **ANDALUCÍA** / p. 14
 - **ARAGÓN** / p. 34
 - **ASTURIAS** / p. 54
 - **BALEARES** / p. 60
 - **CANARIAS** / p. 70
 - **CANTABRIA** / p. 92
 - **CASTILLA-LA MANCHA** / p. 98
 - **CASTILLA Y LEÓN** / p. 116
 - **CATALUÑA** / p. 150
 - **COMUNIDAD VALENCIANA** / p. 180
 - **EXTREMADURA** / p. 192
 - **GALICIA** / p. 198
 - **LA RIOJA** / p. 216
 - **MADRID** / p. 230
 - **MURCIA** / p. 236
 - **NAVARRA** / p. 244
 - **PAÍS VASCO** / p. 252
-

CRÉDITOS / p. 260

AGRADECIMIENTOS / p. 261





ANDALUCÍA / p. 14

1. Contraviesa-Alpujarra / p. 16
2. Marco de Jerez / p. 20
3. Montilla-Moriles / p. 24
4. Sierras de Málaga / p. 28

Más viñedos: Condado de Huelva, viñedos de Almería y Sierra Norte de Sevilla / p. 32

ARAGÓN / p. 34

1. Calatayud / p. 36
2. Campo de Borja / p. 40
3. Cariñena / p. 44
4. Somontano / p. 48

Más viñedos: Ribera del Gállego-Cinco Villas, Valdejalón, Ribera del Queiles, Ribera del Jiloca, Valle del Cinca y Bajo Aragón / p. 52

ASTURIAS / p. 54

1. Cangas del Narcea / p. 56
-

BALEARES / p. 60

1. Mallorca / p. 62

Más viñedos: Ibiza, Menorca y Formentera / p. 68

CANARIAS / p. 70

1. Gran Canaria / p. 72
2. La Palma / p. 76
3. Lanzarote / p. 80
4. Tenerife / p. 84

Más viñedos: El Hierro, Fuerteventura y La Gomera / p. 90

CANTABRIA / p. 92

1. Liébana y la costa / p. 94
-

CASTILLA-LA MANCHA / p. 98

1. La Mancha / p. 100
2. Manchuela y Ribera del Júcar / p. 104
3. Valdepeñas / p. 108

Más viñedos: Almansa, Méntrida, Mondéjar, Uclés y vinos de pago / p. 112

CASTILLA Y LEÓN / p. 116

1. Arlanza / p. 118
2. Arribes / p. 122
3. Bierzo / p. 126
4. Ribera del Duero / p. 130
5. Rueda / p. 136
6. Sierra de Salamanca / p. 140
7. Toro y Zamora / p. 144

Más viñedos: Cebreros, Cigales, León, Valles de Benavente, Valtiendas y vinos de pago / p. 148

CATALUÑA / p. 150

1. Costers del Segre / p. 152
2. Empordà / p. 156
3. Penedès / p. 160
4. Pla de Bages / p. 164
5. Priorat y Montsant / p. 168
6. Tarragona / p. 174

Más viñedos: Alella, Conca de Barberà y Terra Alta / p. 178

COMUNIDAD VALENCIANA / p. 180

1. Alicante / p. 182
2. Utiel-Requena / p. 186

Más viñedos: Valencia, Castellón
y vinos de pago / p. 190

EXTREMADURA / p. 192

1. Ribera del Guadiana / p. 194
-

GALICIA / p. 198

1. Rías Baixas / p. 200
2. Ribeira Sacra / p. 206
3. Ribeiro / p. 210

Más viñedos: Barbanza e Iria, Betanzos,
Monterrei, Ribeiras do Morrazo, Valdeorras
y Val do Miño-Ourense / p. 214

LA RIOJA / p. 216

1. Rioja Alavesa / p. 218
2. Rioja Alta / p. 222

Más viñedos: Rioja Oriental
y Valles de Sadacia / p. 228

MADRID / p. 230

1. Vinos de Madrid / p. 232

MURCIA / p. 236

1. Jumilla / p. 238

Más viñedos: Bullas, Campo de Cartagena
y Yecla / p. 242

NAVARRA / p. 244

1. Navarra / p. 246

Más viñedos: Pago Bolandín, Pago de Arínzano,
Pago de Larraínzar, Pago Otazu, Prado de Irache,
y Tres Riberas / p. 250

PAÍS VASCO / p. 252

1. Chacolí / p. 254

Introducción

La vid es uno de los cultivos más antiguos que se conocen. No es tan remoto como los primeros cereales del Neolítico, pero seduce y cautiva más que cualquier otro, quizá porque la geometría de un viñedo explica un paisaje o porque su producto último —el vino— nos admira, ya sea por las sensaciones que provoca, ya sea por su compleja elaboración. En España no hay región sin vino, algunos más conocidos que otros, pero todos tienen una historia que contar a quien se aventure por sus dominios para descubrir qué misterio convierte un racimo de uvas en un vehículo de cultura y placer.

La *Vitis vinifera* es una planta sufrida: necesita poca agua y crece en suelos pobres, donde otros cultivos no sobrevivirían. Por si esto fuera poco, cada año esta planta leñosa y trepadora se poda para que no pase de ser un discreto arbusto y se le raciona el agua para obtener frutos con aromas más concentrados. Su tronco áspero, rugoso y retorcido es indicador de las inclemencias que soporta año tras año, y, pese a ello, la vid suele dar sus mejores frutos a la edad en que los humanos solemos jubilarnos. «Viñas centenarias» es uno de los mantras que entona el *marketing* cuando quiere resaltar el valor de un vino singular. Y la llamada funciona porque si algo caracteriza al vino es el paso del tiempo. En él se amalgaman varios pasados: el suyo propio mientras reposa y se convierte en un reserva o adquiere solera; el de la bodega que lo elabora, a veces en manos de una misma familia durante generaciones, y el del paraje de donde procede la uva, cuya primera viña quizá la plantara un colono romano o un monje cisterciense.

La conexión del vino con el paisaje y la historia es el hilo conductor de este libro. El vino llegó con los fenicios, los iberos aprendieron a elaborarlo, los romanos extendieron el cultivo de la vid y la órdenes religiosas lo perfeccionaron. Muchos de los paisajes vinícolas que se visitan en este libro ya eran así en la Edad Media. El vino que en ellos se produce hoy

día poco tiene que ver con el de aquellos tiempos remotos, pero sí su poder evocador. Al fin y al cabo, el objetivo de todo enólogo es que su vino refleje el carácter de una tierra: un clima, un suelo, un pasado y unas variedades determinadas. Se trata, ahí es nada, de atrapar un paisaje y unas sensaciones en una botella.

Paisajes y vinos diversos

España no cuenta con ningún paisaje vitícola inscrito como Patrimonio de la Humanidad —a diferencia de nuestros vecinos: Italia, Francia y Portugal—, pero sí varios candidatos: Montsant y Priorat; Rioja y Rioja Alavesa, y Ribeira Sacra. Y muchos otros parajes que, como los vinos, se caracterizan por su diversidad. Porque en nada se parecen los viñedos de La Geria a los bancales de la Ribeira Sacra, o las albarizas del Marco de Jerez a las parcelas de la Serranía de Ronda; o los infinitos viñedos manchegos a los del Priorat; hasta los de la Rioja Alta, la Rioja Oriental y la Rioja Alavesa, situados a lo largo de un centenar de kilómetros, tienen sus particularidades.

En total, España cuenta hoy con 97 denominaciones de origen protegidas (DOP) y 42 indicaciones geográficas protegidas (IGP) referidas a los vinos. Pa-



recen muchas, pero no tantas frente a las 441 DOP e IGP reconocidas en Francia, donde llevan siglos registrando cada milímetro de parcela de viñedo, o las 528 de Italia, experta también en descifrar la personalidad de cada pago a través de su altitud, suelo, clima, orientación, cepas y tradición vitícola.

En España, una vez definidas las comarcas vinícolas de cada comunidad autónoma, se está avanzando en las denominaciones de origen referidas a vinos y pagos determinados, y no son pocos los enólogos que han emprendido la tarea casi detectivesca de rastrear la España rural en busca de viñedos desaparecidos o abandonados por culpa de la filoxera, la ruina o la falta de relevo generacional. A ello hay que sumar el relieve montañoso de nuestro país y un cambio climático que empuja a plantar viñas cada vez a mayor altura. No hay duda de que aún quedan muchos paisajes vinícolas por descubrir en los próximos años.

La España vinícola actual está lejos de la que describió Richard Ford a principios del siglo XIX con

una mirada cargada de prejuicios: «Los vinos más célebres y selectos de la Península son el oporto y el jerez, que deben su excelencia a la práctica extranjera, no a la de los naturales, pues los principales cosecheros y fabricantes son europeos, y su sistema es enteramente antiespañol, porque no hay nada más tosco, antiguo y contrario a la ciencia que el modo de hacer el vino en aquellos lugares en que los extranjeros no han puesto la mano». Ocurrencias aparte, la última tecnología ya está presente en todas las zonas vinícolas, y la controlan enólogos españoles o extranjeros que conocen bien el potencial de nuestros viñedos.

En ocasiones, los viñedos en espaldera, los tanques de acero inoxidable y las barricas de roble francés pueden llevar a pensar que todas las bodegas son iguales, o casi. Lo cierto es que la tecnología se aplica allí donde se necesita y coexiste perfectamente con la tradición, pues en el Marco de Jerez nadie ha renunciado al genial sistema de criaderas y soleiras ni en La Rioja a los vinos clásicos afinados en la bodega, y aún no se conoce sistema más exacto



para escoger los mejores racimos a la hora de vendimiar que hacerlo a mano. Con todo, la tecnología y el conocimiento permiten resaltar la personalidad de cada vino, contribuyen a resucitar elaboraciones que ya se daban por perdidas o hacen posible que quien lo desee pueda elaborar vinos ecológicos o naturales. Precisamente esa diversidad de filosofías y estilos en una misma región vinícola es otro de los alicientes estrella del enoturismo en España.

Los paisajes del vino

En el vino y la viticultura el pasado siempre está presente y quizá sea este uno de los mayores atractivos del turismo del vino, que no ha dejado de crecer en lo que llevamos de siglo. En nuestro país existe la mención de calidad Rutas del Vino de España, una iniciativa turística gestionada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) y apoyada por los ministerios de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación. El número de rutas homologadas crece año tras año —34 al escri-

bir estas líneas— y todas garantizan un alto nivel de calidad en su propuesta, que abarca visitas a bodegas, tiendas especializadas, hoteles, restaurantes, museos, monumentos, espacios naturales y experiencias, siempre con el vino de la zona como hilo conductor. Muchas de ellas aparecen en este libro, pero aún son una minoría frente al estimulante y variadísimo panorama vinícola con que nos obsequia nuestro territorio.

Los lectores no encontrarán en este libro rutas concretas para ir del punto A al B, sino una serie de apuntes sobre los parajes vinícolas que merecen ser visitados a juicio del autor. En cada comunidad autónoma se describen los más interesantes, junto con las características de sus vinos y algunas de las bodegas que se pueden visitar, y al final se ofrecen pistas y pinceladas sobre otros menos conocidos pero no por ello menos cautivadores. Con estos mimbres, cada cual puede confeccionar las rutas por los paisajes que más le seduzcan. Para disfrutarlas solo se requiere gusto por el vino y por el paseo.



An aerial photograph of a landscape in Andalusia, Spain. The left side of the image shows a vast vineyard with rows of young grapevines planted in dark, tilled soil. The right side features a dense grove of mature olive trees with silvery-green foliage. A dirt path or road runs diagonally between the two fields. The word "Andalucía" is superimposed in large white letters across the center of the image.

Andalucía

Viñas, almendros, higueras y huertos en bancales. Ese es el paisaje cultivado de la Alpujarra granadina, entre valles, barrancos y laderas pronunciadas. Dentro de la denominación de origen Granada se distingue la subzona Contraviesa-Alpujarra por su larga tradición vinícola y su singularidad: situada entre el mar y Sierra Nevada, la sierra de la Contraviesa acoge algunos de los viñedos más elevados de España, a casi 1400 m de altitud, sobre suelos pizarrosos y con un clima atemperado por las brisas del Mediterráneo. Unas pocas bodegas se propusieron años atrás crear aquí vinos de calidad, y lo lograron.

«La sierra de la Contraviesa [...] parece que se formó de propósito para el cultivo de la vid, y, en efecto, cuesta trabajo crear la cantidad de mosto que de ella se saca. Este vino es excelente para pasto, y en particular el que se cria a la falda de la sierra que mira al mar, es decir, en los territorios de Albondón, Albuñol y Torviscón, cuyas lozanas y frondosas vides son casi el único recurso de sus habitantes». Así describía la *Miscelánea de Comercio, Artes y Literatura*, en un número de 1820, el paisaje de la Contraviesa. Entonces nada se sabía de la filoxera, que a finales de siglo arruinó innumerables viñedos y redujo la producción a escala doméstica, solo para abastecer hogares y bares de la zona. Y lo que se producía (y produce) era el llamado «vino costa», de color tirando a rosado y procedente de uvas diversas, cuya calidad dependía del *savoir faire* de cada viticultor. Así siguieron las cosas hasta que la modernización que emprendió la viticultura española en el último cuarto del siglo xx también llegó a la Alpujarra; algo más tarde, pero llegó. Algunos emprendedores granadinos que nunca se apartaron de su tierra, y otros que sí lo hicieron pero retornaron tras hacer fortuna, percibieron que los suelos pizarrosos en los que siempre se había asentado la vid tenían las mismas cualidades, si no mejores, que los de otras regiones vinícolas de creciente prestigio. Se acometieron inversiones públicas y privadas y empezaron a proliferar bodegas con técnicas que ya eran habituales en las demás regiones vinícolas españolas: selección y separación de castas, cultivo en espaldera, fermentación en depósitos de acero

inoxidable, crianza en barrica de roble, envejecimiento en botella, etcétera. Al frente de esta renovación destaca la figura de Manuel Valenzuela, pionero en la identificación y recuperación de castas autóctonas, como la blanca vijiriega; en la introducción de castas foráneas como la pinot noir o la syrah, y en la aplicación de una filosofía radicalmente ecológica en su bodega: sus vinos son puro zumo de uva fermentado, sin clarificar y sin sulfitos. Tras su estela llegaron nuevas bodegas, clásicas, también ecológicas, orientadas al enoturismo o de muy baja producción, pero todas dispuestas a que sus vinos expresaran al máximo el *terroir* alpujarreño.

Enfrente, Sierra Nevada

Desde Lanjarón, la carretera A-348, paralela al cauce del río Guadalfeo, atraviesa la Alpujarra granadina y pasa por Órgiva, que, además de ser su capital, es un cruce de caminos: por ella discurren las carreteras que se adentran en la comarca, bajan a Motril y la Costa Tropical o ascienden hacia la Alpujarra Alta. Al sur de Órgiva está la sierra de la Contraviesa, cuya máxima altura es el cerro Salchicha (1544 m). Las alturas de la Contraviesa ofrecen en todo momento magníficas panorámicas: desde el lado norte son un balcón que mira de frente a las cimas más imponentes de Sierra Nevada, encabezadas por el Mulhacén; al otro lado, la Costa Tropical, el Mediterráneo y, en días claros, incluso se divisan las costas de África.



Contraviesa-Alpujarra

Por dónde empezar...
dopvinosdegranada.es
alpujarraturistica.com

Viñedos de altura



Lo que se ve es una sucesión de lomas desprovistas de árboles, salpicadas por las manchas blancas de los cortijos y saturadas de ordenados viñedos. Es fácil ver la silueta de un agricultor empujando el arado del que tira una mula, el mejor medio para trabajar estas tierras de abruptas pendientes. Olivos, almendros, higueras y huertos en las faldas de la sierra aportan variedad al paisaje, caracterizado por suelos de pizarras y arcillas que se intuyen poco fértiles, pero ideales para la vid, y por un clima singular: vientos fríos de Sierra Nevada, brisas suaves del Mediterráneo, muchas horas de sol y grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche.

La Contraviesa cuenta con buenos senderos para acercarse a estos viñedos tan especiales, pero si se quiere un concentrado de sus paisajes solo hay que recorrer el sendero PR-A 32 (Sendero de la Contraviesa, 19 km), entre Cádiar y Alquería de Morayma, un complejo rural con alojamiento, restaurante y bodega. Y si se añoran los bosques, también hay uno en esta sierra y bien frondoso, en la cara sur.



Es el alcornocal de Haza del Lino, el más elevado de Europa con sus 1200 metros de altitud y, según algunos botánicos, también el más antiguo de la Península. Cada diez años los alcornocales rinden su tributo al vino, cuando son despojados de la corteza de corcho que luego será transformada en tapones de excelente calidad.

Tres manchas blancas

Desde Órgiva o desde Cádiar se puede cruzar el cauce del Guadalfeo para adentrarse en la Alpujarra Alta, donde ya no hay viñedos, pero sí barrancos, parajes agrestes y preciosos pueblos blancos aferrados a la falda de Sierra Nevada. El precio para disfrutar de tanta belleza es circular entre curvas, abismos y frecuentes nieblas, si se va en coche, y acumular metros de desnivel en las piernas si se practica el senderismo. Pero solo así se llega a pueblos como Trevélez, famoso por sus jamones, y al trío que mejor ha preservado su tipismo: Pampaneira, Bubión y Capileira. De lejos, son tres manchas blancas asomadas al barranco del Poqueira; de cerca, tres conjuntos de casas cuya arquitectura recuerda a la de los pueblos del norte de África. Por sus sinuosas y empinadas calles —los tres, bien dotados de bares, restaurantes y tiendas de artesanía— transitan numerosos visitantes durante los fines de semana, y también senderistas. Al atardecer, casi todos emprenden el regreso hacia Granada, y la Alpujarra se sume de nuevo en el silencio.

LOS DOMINIOS DE LA DOP GRANADA

La zona de producción de Denominación de Origen Protegida Granada abarca toda la provincia y solo reconoce como subzona las tierras de los 13 municipios que forman Contraviesa-Alpujarra. Hay 17 bodegas que producen al amparo de la DOP, pero muchas otras venden sus vinos bajo una mención de vino de la tierra (IGP Cumbres del Guadalfeo) o sencillamente como vino de mesa, como, por ejemplo, Barranco Oscuro. La razón es que la Contraviesa sigue siendo una tierra de experimentación. Muchas bodegas de la zona, surgidas del cortijo familiar, están ahora en manos de la generación más joven y emprendedora, que no quiere verse constreñida por las limitaciones del reglamento de la DOP. Gracias a eso los pioneros descubrieron el potencial de uvas autóctonas como la blanca vijiriega e introdujeron variedades ya reconocidas —tempranillo, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, pinot noir...— que expresan sus mejores cualidades en los complejos vinos de la Contraviesa.

¿QUÉ BODEGAS VISITAR?

En la sierra de Contraviesa no hay grandes bodegas, pero sí proyectos obsesionados con la calidad y el *terroir*. Por ser la pionera, **Barranco Oscuro**, en Cádiar, es de visita casi obligada para conocer la historia reciente de la comarca. Además, sus vinos, minerales, sabrosos, nunca dejan indiferente, al igual que los de **García de Verdevique**, que también apuesta por los vinos naturales. Otras bodegas familiares de la Contraviesa son **Dominio Buenavista**, **Piedras Blancas** o **mil300**. En la cara sur, ya cerca del mar, **Rambla Huarea** destaca por sus expresivos vinos (con la marca Poeta en Nueva York) de reducida producción. **Dominio Cuatro Vientos** es una bodega de perfil enoturístico, con restaurante, tienda y un museo que guarda la memoria del vino alpujarreño. **Alquería de Morayma** es alojamiento rural y bodega.

Pampaneira; al fondo, Bubión y Capileira



El Marco de Jerez es la zona vinícola más visitada de España; desde siempre, desde mucho antes de que se inventara el concepto «enoturismo». Cada año, cerca de 600 000 personas se adentran en las catedrales del vino y se familiarizan con la crianza biológica u oxidativa, el método de criaderas y soleras y demás conceptos que hacen de los vinos de Jerez una joya enológica única en el mundo. Entre Trebujena y Chiclana, el viñedo —cerca de 7000 hectáreas— conquista casi toda la campiña, desde las suaves colinas del interior hasta las marismas del Guadalquivir y los pinares al sur de la bahía de Cádiz.

Las tierras del Marco de Jerez son tan complejas como sus vinos. El origen de muchos viñedos se remonta a época romana y, aunque en algunas fincas se ha abandonado la vid en favor de otros cultivos, un campesino de principios del siglo XIX aún sabría orientarse hoy entre los mejores pagos del Marco. Estos corresponden a las tierras conocidas como albarizas, una mezcla de carbonato cálcico, arcilla y sílice de blancura deslumbrante, fácil de cultivar y con una gran capacidad para retener la humedad. Luego vienen los barros (en vaguadas y faldas de las colinas), que son arcillas más oscuras y fértiles, y las arenas, que predominan en los viñedos costeros. Tomando Jerez de la Frontera como referencia, los mejores pagos de albarizas se hallan al oeste de la ciudad, con nombres míticos como Macharnudo, Balbaina, Añina o Carrascal, mientras que al este predominan los suelos de barros. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen tiene registrados más de 70 pagos y los más extensos y antiguos se localizan cerca de la carretera de Jerez a Trebujena, y sobre todo en la carretera del Calvario o de las Viñas, la CA-3101, que sale de Jerez en dirección al Guadalquivir, flanqueada a ambos lados por un mar de viñas que medra en soledad, excepto a principios de agosto, cuando empieza la vendimia y por todas partes hormiguean peones y tractores. También abundan los viñedos en la carretera hacia Sanlúcar y, si no hace mucho calor, apetece aventurarse por las pistas de tierra que recorren la campiña jerezana en busca de la mejor perspectiva para avistar las interminables hileras de parras verdes sobre blancas albarizas.

Precisamente para diversificar la oferta enoturística —muy centrada en las ciudades del Marco— existe el proyecto Pagos del Sherry, que define tres itinerarios en pagos ya citados (Macharnudo, Balbaina y Carrascal) para revalorizar sus paisajes y facilitar el acceso a senderistas, ciclistas y jinetes.

Bodegas como catedrales

Los grandes pagos pertenecen a las bodegas históricas del Marco de Jerez: González Byass, Fundador, Osborne, Garvey, Sandeman... Si bien la zona de producción —el viñedo— se extiende hasta Lebrija (Sevilla) por el norte y hasta Chiclana de la Frontera por el sur, la de crianza se limita al famoso triángulo que forman Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. En estas localidades se establecieron en los siglos XVII y XVIII no pocos empresarios británicos para abastecer de jerez a su país de origen. En el pasado, sir Francis Drake y otros colegas habían intentado cubrir la demanda por la vía del robo y la piratería, pero al final se impuso el comercio, más honorable y pacífico. Fue este el que acabó dando forma al sistema de criaderas y soleras —para garantizar un suministro regular de vinos con una calidad homogénea—, y también a la fortificación de los vinos con aguardiente, que pasó de ser un medio para estabilizarlos y evitar que se avinagraran a una técnica enológica mediante la cual el bodeguero decidía qué tipo de vinos quería producir.



Marco de Jerez

Por dónde empezar...
sherry.wine
rutadeljerezybrandy.es
cadizturismo.com

Albarizas
y marismas



La Mezquita (Jerez de la Frontera) de Bodegas Fundador Pedro Domecq

Agradecimientos

En primer lugar, hay que dar las gracias a todos los enólogos, bodegueros y viticultores que se obstinan en encontrar viñedos perdidos, resucitar variedades casi extintas o recuperar técnicas olvidadas. Su deseo de alumbrar vinos que expresen un paisaje ofrece nuevos estímulos a los viajeros que no se conforman con beber un vino sin conocer su tierra, su historia y la de quienes lo elaboran, y añade atractivos a un panorama vinícola de por sí diverso y en evolución. También hay que agradecerles su hospitalidad y su pasión, que transmiten a todo aquel que se interesa por su trabajo.

Gracias al ojo de halcón de Olga García, correctora, primera lectora y mi compañera, este texto se publica pulido y mejorado. Cualquier error en el contenido solo se puede imputar a quien esto firma.

A Laura López, mi editora, debo agradecerle su infinita paciencia y buen humor para sobrellevar mis retrasos, cambios de última hora y demás vacilaciones que me atañen como autor. Y a todo el equipo de Anaya Touring le doy las gracias por haber confiado en la elaboración y crianza de este libro, y por ocuparse de su embotellado, etiquetado, distribución y venta con el esmero y profesionalidad con que publica todos sus títulos.

Y a ti, estimado lector, te agradezco que te intereses por esta obrita, que solo pretende realzar una parte sustancial de nuestra cultura. Espero que disfrutes de la lectura y del viaje; mejor en compañía, como un buen vino.

Francesc Ribes

Este libro digital se terminó
en los primeros días de octubre de 2021,
mientras en muchas zonas vinícolas españolas
se apuraban las últimas jornadas de la vendimia.

