El enoturismo ecológico de Bodegas Enguera (Entre vino y estrellas)

08, junio

La **Finca San Agustín** se encuentra ubicada a medio camino entre Ontinyent y Fontanars dels Aforins. Esta última es una pequeña población del extremo más occidental de la comarca de Vall d´Albaida, zona caracterizada por ser tierra vinícola desde mediados del siglo XX. Hoy trataremos sobre una de las bodegas con más tradición de la zona: **Bodegas Enguera.**

Fundadas en 1999, cuentan con una historia de tres generaciones de la familia Pérez Pardo, originaria del Macizo del Caroig, aldea de tradición vitícola de la zona de Enguera. Cuentan con 160 hectáreas de viñedos propios, repartidos en varias fincas situadas entre la zona de Fontanars dels Alforins y Enguera.

Entre las 7 variedades de vinos que ofrecen las bodegas, podemos saborear tanto vinos blancos -el Blanc d`Enguera o el Vi de Gel-, como los finos aromas de canela, miel y cítricos que aportan las uvas Chardonnay, Sauvignon Blan y Viognier. Para los que prefieren los tintos, el Megala o El Sueño de Megala son excelentes opciones para saborear unos matices que van desde los mentolados intensos hasta el toque de madera y recuerdo a cereza que ofrecen las bayas rojas maduras de buenas uvas, tostadas y especiadas gracias a la crianza en barricas nuevas de roble francés. Toda una experiencia no sólo para los amantes del buen vino, sino también para todos aquellos de buen paladar, pues las bodegas cuentan además con una pequeña producción orgánica y ecológica de aceite virgen extra –“Molino de Enguera”-, disponible para la compra.

En Bodegas Enguera apuestan por la **viticultura ecológica** como herramienta para producciones respetuosas con el medio ambiente y los seres vivos que en él habitan. Así nació el “Instituto de Viticultura Mediterránea” (IVM), centro de investigación sin animo de lucro que desarrolla proyectos de viticultura ecológica en el ámbito mediterráneo.

Para los todos los huéspedes de **Finca San Agustín** que lo deseen, Bodegas Enguera -ubicadas a tan sólo 45 minutos en coche- organiza visitas guiadas para fomentar el enoturismo de la zona y dar a conocer el proceso de la uva desde el viñedo hasta la botella. En estas visitas se conocen los procesos de fermentación, envejecimiento y embotellado de cada vino, se explica el trabajo en el campo y se realizan visitas a las zonas de prensado y fermentación del vino, así como a las zonas de barricas y botelleros. Las visitas guiadas incluyen una cata de vinos al final para apreciar las características y diferencias de cada uno. También cuentan con sesiones organizadas a petición durante la vendimia, para los que deseen experimentar de primera mano la recolección de la uva y hacer su propio mosto.

Las visitas se realizan todos los días a las 11 h y los fines de semana y festivos con previo aviso. Por

último, también realizan maridajes de comida y vinos para grupos, a partir de 20 personas.

Reservas: 617 256 266.