
Explorando las viñas en la Vall d'Albaida (La Vall D'Albaida, Entre vino y estrellas)

16, septiembre



Descubrir nuevos entornos puede depararnos sorpresas, pues el paisaje cambia con cada época y estación del año. Este **septiembre está teniendo lugar la vendimia en la Vall d'Albaida**, y desde la finca San Agustín, el proceso de recogida de la uva puede convertirse en un espectáculo para los nuevos visitantes.

Los primeros cultivos de la vid datan ya de la edad del bronce en lugares cercanos al Oriente Próximo, Sumeria y Antiguo Egipto, y su capacidad de adaptación a cualquier terreno sin apenas cambios en su genética, así como la menor necesidad de agua y minerales a diferencia de otras especies frutales, han favorecido su extensión hacia Europa y en general hacia las zonas templadas del globo.

En la actualidad, el cada vez más extendido cultivo de la vid y vendimia de la uva ha llevado a que el vino se convierta en uno de los productos que forman parte de la historia del hombre y su trabajo, de la gastronomía y la cultura enológica de cada territorio.

La importancia que tiene el vino -de gran calidad- en la Comunidad Valenciana, es un ejemplo de esa historia vinícola que nos acompaña. Ahora que empieza a generalizarse la vendimia en las tres provincias levantinas, es un buen momento para observar de primera mano el trabajo de la vendimia y conocer todo el proceso de su producción. En este sentido, **los paseos por los viñedos cercanos a la Finca San Agustín, así como el disfrute de los vinos de esta tierra, pueden ser un buen plan para gozar de la naturaleza y sus alrededores.**

El producto vinícola de la mayoría de las bodegas del entorno es de cultivo ecológico, lo que significa que en esos campos no se emplean productos dañinos o contaminantes, sino que se apuesta por la utilización de recursos locales disponibles para el desarrollo de dicho cultivo y por impulsar la resistencia natural de la especie ante plagas y enfermedades. Una muestra de ello son

las numerosas bodegas ubicadas en nuestro territorio, reunidas en la Asociación vitivinícola Terres dels Alforins, agrupación que tiene como objetivo la promoción conjunta de los vinos de la comarca.

Estas bodegas y sus vinos son un ejemplo de calidad, ya que están incluidos en la “D.O Valencia”, una denominación de origen protegida que reconoce el valor único de los vinos de la zona de Fontanars. Las bodegas de Antonio Arraez, la de Enguera, la llamada de Los Frailes, la bodega El Angosto o Celler de Roure, son algunas de las empresas que se encuadran en los alrededores, muchas de las cuales permiten visitas de turismo enológico.