



DIA EUROPEO DEL ENOTURISMO I ENCUENTRO SENDERISTA RUTA DEL MOSTO SENDERISMO Y NORDIC WALKING ENTRE VIÑEDOS DE DOÑANA DOMINGO 24 NOVIEMBRE 2019

Con objeto de celebrar el Día Europeo de Enoturismo en el Condado de Huelva, se pone en valor la “RUTA DEL MOSTO/ VINO NUEVO”, un evento que vincula dos actividades que tienen un incremento progresivo de seguidores y practicantes en el territorio Andaluz, el Enoturismo y el Senderismo, también con la modalidad de marcha nórdica (Nordic Walking).

La unión del turismo activo y el patrimonio cultural, de una modalidad deportiva global y la enogastronomía local, donde el participante podrá practicar el senderismo y la marcha nórdica, disfrutando de una ruta por los distintos ecosistemas del entorno natural de Doñana, para terminar con una degustación del vino nuevo/ mosto de la cosecha del año 2019 y una selección de aperitivos de los excelentes productos gastronómicos de la tierra y el mar de Huelva,

Este nuevo concepto de enoturismo nos permite conocer las tierras donde se cultiva la uva, las variedades y el tipo de suelo que podemos encontrar y va más allá de la tradicional visita a la bodega e incorpora además de la degustación de los excelentes vinos y rica gastronomía, la generación de experiencias únicas y auténticas, así como la participación activa de los visitantes en nuestro patrimonio cultural.

PROGRAMACIÓN

9,00 h. aprox. recepción: Centro Interpretación del Vino Condado de Huelva Bodega SCA Vinícola del Cdo, ubicado en Calle San José, nº 2 de Bollullos Par del Cdo.

9,30 h aprox. ruta: entre los ecosistemas del Entorno natural de Doñana por los Caminos Rurales de Manzanilla, Algarve y Sevilla entre los términos municipales de Villalba del Alcor, Hinojos, Almonte y Bollullos del Condado.

- ✓ Inicio: Centro de Interpretación del Vino del Cdo. / Bodegas SCA Vinícola del Cdo.
- ✓ Final: Bodegas SCA Vinícola del Cdo.
- ✓ Longitud: 10- 12,00 Km.
- ✓ Dificultad: Baja
- ✓ Duración: 3´5 horas aprox.

12, 45 h. aprox. Visita al Centro Interpretación del Vino Condado de Huelva (OPCIONAL),

13,30 h. aprox. Visita a Bodega Centenaria SCA Vinícola del Condado para conocer proceso de elaboración.

14,30 h. aprox. Degustación del Vino Nuevo/ Mosto del año y Almuerzo Maridaje en Nave Almacén de Vinos con la gastronomía Que sea de Huelva, con el siguiente MENU POR PERSONA:

1 BOTELLA DE MOSTO/ AGUA

ENTRANTES

Selección ibéricos Sierra de Huelva y surtido de queso artesanal Doñana
(salchichón y chorizo ibéricos, quesos tierno y curado de cabra)

PRIMER PLATO

Cazuela de garbanzos IDG Escacena con langostinos

PLATO PRINCIPAL

Guiso carne ibérica al oloroso D.O. Condado con patatas especiadas

POSTRE

“Sartén de la Abuela”

(vasito / chupito de Vino dulce, pestiños con ajonjolí, abuelitas y canutillos rellenos)

16,30 h. Fin de la experiencia y encuentro senderistas ruta del mosto.

LA RUTA INCLUYE

- ✓ Ruta guiada por técnicos deportivos e instructores titulados y certificados
- ✓ Seguros para la actividad
- ✓ Guía acompañante de interpretación de la cultura del Vino
- ✓ Visita Centro de Interpretación del Vino y Bodega Centenaria
- ✓ Degustación de Mosto/ Vino Nuevo con MENU almuerzo/maridaje

LA RUTA NO INCLUYE

- ✓ Transporte hasta el punto de partida de la ruta
- ✓ Todo lo no detallado anteriormente

LA EMPRESA PRESTA EL SERVICIO DE CATERING TURÍSTICO Y COMO SUMINISTRADORA DE COMIDAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO 1169/2011, DISPONE DE LA INFORMACIÓN RELATIVA A INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS, EN CONSECUENCIA, CUALQUIER CONSUMIDOR CLIENTE, PERSONA Ó RESPONSABLE DEL GRUPO PODRÁ OBTENER ESTA INFORMACIÓN CONSULTANDO DIRECTAMENTE VIA TELEF. O WHATSAPP A JOSÉ LUIS LAGUNA, TELEFONO 609 617 072 Y EMAIL pepeonw@gmail.com

EN CASO DE NO PEDIR INFORMACIÓN O CONSULTA SOBRE INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS, LA EMPRESA ENTIENDE QUE NO EXISTEN CLIENTES O CONSUMIDORES CON INCOMPATIBILIDAD ALIMENTARIA, TODO ELLO SIN PERJUICIO DE INFORMAR Y ADVERTIR VERBALMENTE EN EL MOMENTO DEL SERVICIO DE COMIDA