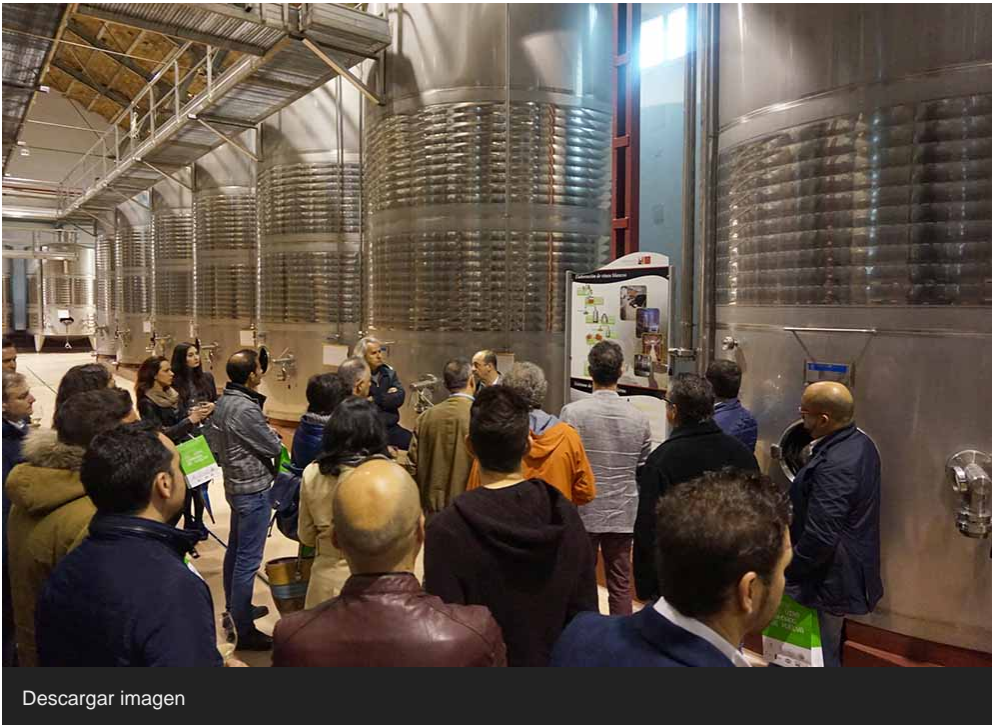


domingo 2 de abril de 2017

El Centro del Vino difunde la esencia de los caldos del Condado entre los restauradores de la provincia



[Descargar imagen](#)

Los hosteleros onubenses viven la experiencia de esta ruta turística con el objetivo de convertirse en los primeros prescriptores de los vinos del descubrimiento

La Diputación de Huelva ha iniciado una campaña para que los restaurantes de la provincia incluyan en sus cartas una variada representación de los vinos con Denominación de Origen Condado de Huelva. El Centro del Vino ha sido el punto de partida de la visita que los restauradores de la Asociación Provincial de

Hostelería de Huelva han realizado para vivir la experiencia de la Ruta del Vino del Condado de Huelva, una organización imprescindible para dar a conocer la esencia de los vinos con Denominación de Origen y todo el potencial enoturístico vinculado a la tradición vitivinícola de los pueblos de la comarca del Condado.

El objetivo de esta campaña es que los vinos de la D.O. cobren una mayor presencia en las cartas de los restaurantes de la provincia y que los hosteleros de Huelva se conviertan en los primeros prescriptores de nuestros caldos. Con este fin, la Diputación ha mostrado a los empresarios de hostelería cinco de las bodegas incluidas en la ruta, donde se producen y donde recoge la esencia de los vinos del Condado. Se trata de crear un punto de encuentro entre los bodegueros y los hosteleros para entablar posibles relaciones comerciales, ha asegurado el director del Centro del Vino, Daniel Navarro.

“Queremos que los vinos del Condado vayan ganando terreno y se vayan incorporando a las cartas que ofrecen los restaurantes locales, aprovechando el auge del turismo gastronómico y la capitalidad de Huelva”. Lo ideal, a juicio del Director del Centro del Vino, es que cuando el visitante llegue a cualquier restaurante de la provincia y pida un vino local el hostelero tenga un abanico importante de posibilidades para ofrecer entre los vinos con D.O.

Por su parte, empresarios como el Chef del Restaurante Arrieros de Linares de la Sierra, Luis Miguel López, han expresado su satisfacción por esta iniciativa, “ideal porque nos acerca a los que finalmente comercializamos con el vino y lo recomendamos”. Los clientes demandan cada vez más los productos locales, especialmente los turistas que llegan del otros países, “por eso apostamos por los vinos de la tierra de calidad y creo que lo mejor para conocerlos es vivir esta experiencia”, ha asegurado el dueño de 'Arrieros'.

“Una forma de dar a conocer el nombre de Huelva y la esencia de nuestra tierra es vender las cosas buenas que tenemos y el vino es sin duda una de ellas”, asegura José Duque, chef del Restaurante Casa Dirección de Valverde del

Camino. “No todo es jamón y gambas en nuestra cocina”, añade, “Tenemos la oveja merina del Andévalo, los gurumelos, los berries... y cómo no, los vinos”. José Duque reconoce que Huelva es una de las grandes despensas que tiene España, “con un potencial increíble”.

Esta es la primera actividad de esta campaña iniciada por la Diputación de Huelva, que continuará en los próximos meses con una serie de sesiones formativas y talleres de trabajo en los que se incluirán catas dirigidas por los propios bodegueros para presentar a los restauradores de Huelva las bondades de los vinos del Condado, sus características y las múltiples posibilidades para explorar el maridaje con los productos locales.

Maridaje recomendado

Los hosteleros conocen los beneficios de ofrecer un buen maridaje de vinos locales de calidad a los clientes para los platos de la carta con productos autóctonos, una experiencia que los consumidores valoran muy positivamente, ideal a la hora de fidelizar al cliente para que se convierta en el mejor prescriptor de sus restaurantes.

Los vinos de la tierra en la carta proporcionan diferentes matices a los platos y brindan al cliente una experiencia que se extiende más allá de lo gastronómico. Los clientes, en especial los turistas, quieren conocer culturas y tradiciones a todos los niveles, por lo que a la hora de degustar productos prefieren los locales, incluidos los vinos.

La degustación de la gastronomía y los vinos autóctonos son actividades reclamadas, elevadas al mismo nivel de importancia por los turistas. Este aspecto debe ser tenido en cuenta para la elaboración de la carta y las campañas de promoción de los establecimientos hosteleros.

Los vinos con D.O son además reconocidos internacionalmente y altamente demandados por los clientes extranjeros, una oportunidad que los restauradores que se encuentran en estos territorios pueden aprovechar, ya que son muchos los clientes que se desplazan hasta estas zonas para disfrutar de las maravillas de esa tierra.