



Fachada virtual del Centro Temático del Vino Alpujarride, que abrirá sus puertas en julio.

FOTOS: GRANADA HOY

La 'Experiencia Alpujarride' enamorará a los cinco sentidos

El Centro Temático del Vino abrirá en julio y contará con un museo, una sala de catas, una tienda gourmet, una bodega y un restaurante donde disfrutar del sabor de Granada

10 hectáreas de viñedo en nuestra finca en la Sierra de la Contraviesa. Tras una exhaustiva selección de la primera vendimia en el año 2008, elaboramos nuestro primer vino de crianza que saldrá al mercado con el nombre de nuestra familia, Nestares Rincón Vinos y Bodegas, durante este año. Los resultados han superado nuestras expectativas y su acogida entre nuestros amigos, aficionados y expertos en vino ha sido inmejorable", detalla él mismo.

La apertura de Alpujarride, un Centro Temático del Vino, está prevista para julio de este año. Supone una importante apuesta enoturística que incluye un museo interactivo, una sala de catas, una tienda gourmet de productos granadinos, una bodega y un restaurante. Respecto a los vinos, "se trata de un viñedo ecológico en donde las precipitaciones no son demasiado abundantes (debido a su localización a 1.352 metros sobre el mar y con impresionantes vistas a Sierra Nevada y al Mar Mediterráneo) y las temperaturas sufren una gran variación entre el día y la noche. Esto otorga a las

CARACTERÍSTICAS

La situación geográfica y la variación de temperatura da a las uvas una complejidad que se refleja en el vino

uvas una gran complejidad que luego se ve reflejada en nuestros vinos", puntualiza Nestares. Todo el cuidado del viñedo, poda de invierno y poda en verde, vendimia... se realiza manualmente. Actualmente producen dos tipos de vino tinto, joven y crianza con 12 meses en barrica de roble francés y americano, fruto de las uvas Tempranillo, Merlot y Syrah que nacen en este entorno.

Pero sin duda la clave del éxito de Alpujarride es la unión de sus tres pilares: bodega, restaurante y museo. "La Experiencia Alpujarride va a ser para el visitante algo inolvidable. Un fascinante viaje por la cultura, historia y elaboración del vino, degustaciones, cursos, catas, participación en vendimia y pisado de uva, talleres gastronómicos para aprender y conocer la elaboración de los mejores platos y recetas...", explica el empresario granadino. Y es que nadie más va a poder ofrecer la posibilidad de vivir esta "experiencia Alpujarride", un recorrido por el mundo del vino y la gastronomía que te estimulará los cinco sentidos y que consiste en "un recorrido por el Museo Interactivo del Vino; una cata de vinos con una selección de nuestra producción y de otros vinos de Granada; un taller gastronómico en el que asistiremos, en directo, a la preparación de algunas de las delicias gastronómicas de la tierra; un menú degustación que prepararemos con gran parte de los alimentos que se elaboran en las otras denominaciones de origen de Granada; y un paseo por la naturaleza de La Alpujarra", finaliza. Desde luego será un viaje para los sentidos.



Lola Rincón, Ignacio Nestares e Ignacio Nestares Junior.

ALPUJARRIDE

CENTRO TEMÁTICO DEL VINO

Actividad: Es un Centro Temático del Vino en la Alpujarra compuesto por bodega, restaurante y museo interactivo. **Contacto:** Ignacio Nestares. **Teléfono:** 655 95 95 00 **Correo:** juandereyes@yahoo.es. **Web:** www.alpujarride.com.

María Zaragoza Tejada / GRANADA

En España la cultura del vino está a la orden del día. La capacidad de esta bebida para estimular los sentidos y elevar el espíritu es la clave de su éxito. Granada sería hoy un paraíso terrenal para el dios Baco gracias al Centro Temático del Vino Alpujarride, un centro en el cual Ignacio Nestares, responsable del mismo, apuesta por impulsar los vinos de la denominación de ori-

gen de Granada además de su propio vino. "Los vinos de Granada no sólo son capaces de despertar los sentidos sino también la memoria y cultura de nuestra tierra, porque queremos hacer algo realmente nuestro, y para ello qué mejor que este centro, en donde mostraremos y enseñaremos a sus visitantes todos los entresijos y particularidades de los vinos de la tierra", explica Nestares. Desde el año 2009 sus vinos poseen el marchamo de calidad de la Denominación de Origen Protegida de los Vinos de Granada.

Pero esta pasión por el mundo vinícola le viene a Nestares de familia. Desde hace tres generaciones su familia ha mantenido la tradición elaborando el típico vino de La Alpujarra. "Desde hace más de siete años nos hemos dedicado con esmero al cultivo y reconversión de



La web del centro temático Alpujarride.

La Ruta del Vino de Granada, un aromático reclamo turístico

El Centro Temático del Vino Alpujarride se encuentra enclavado en el bello paraje de la Sierra de la Contraviesa, en La Alpujarra granadina, y a la espera de su apertura en el mes de julio. El CADE de Órgiva primero y el CADE de Cádiar después han dado a Ignacio Nestares, responsable del centro, apoyo en asesoramiento, elaboración y tramitación de solicitudes de subvenciones y ayudas que estaban disponibles. Nestares reconoce que "para nosotros algunos modelos de éxito podrían ser González-Byass en Jerez, Museo Dinastía Vivancos en La Rioja, Museo del Vino de Peñafiel en Rivera del Duero o Freixenet en Sant Sadur-

ní d'Anoia". Actualmente se encuentran inmersos en un proyecto que contempla la creación, en colaboración con el resto de bodegas de la provincia, de la Ruta del Vino de Granada que daría más profundidad a su oferta turística desarrollando un nuevo producto, el enoturismo. De momento "nuestra primera prioridad es darnos a conocer principalmente en Granada, Málaga y Almería, aunque hoy en día, con la ayuda de internet, la divulgación no tiene límites", explica Nestares. "Y esperamos poder recibir visitantes a partir de mediados de julio y compartir con todos ellos nuestra pasión por el vino y por nuestra tierra".