Berués: experiencia inmersiva ancestral

Bodega Eslava

COMARCA DE SANGÜESA - PREPIRINEO

En Eslava, el viñedo guarda una historia de recuperación. La Berués, uva autóctona de Navarra, se perdió por la aparición de la entrada de variedades más comerciales y más demandadas en el momento, y hoy vuelve gracias al trabajo de quienes han decidido recuperarla. La experiencia comienza en el propio viñedo, con una copa de vino Berués y una presentación del entorno que explica su vínculo con la Garnacha, variedad muy presente en la zona.

El recorrido guiado entre cepas permite conocer la historia documentada de la Berués, mencionada ya en 1620 en antiguos pregones de vendimia, y comprender su papel en la tradición vitivinícola local. Según la época del año, se observan las distintas etapas del ciclo de la vid, poda, brotación, floración o maduración y, cuando hay fruto, se realiza cata de uva. La visita finaliza con una cata comparativa de Berués y Garnacha.

Ideal para:

Familias, parejas, turismo senior y grupos que deseen disfrutar de una experiencias ecoturísticas y sensoriales en un entorno vinícola y cultural.

Temática

Cultural y patrimonial
Enoturismo
Rural y agroturismo

Dirección: C/ Chirria s/n, 31494 Eslava, Navarra

Web: www.bodegaeslava.es

Mail: admon@bodegaeslava.es

Tel.: 948 733 185

RRSS: @bodegaeslava

AltaNavarra
GoiNafarroa
Comarca de Sangüesa - Prepirineo
Zangozerria - Pirinioaurrea

Horario:
Mañana: De 11:00 a 12:00
En días calurosos: Al atardecer, de 20:00 a 21:00

Duración:
1 hora

Cuándo se realiza:
Disponible de mayo a septiembre y de noviembre a diciembre

Qué incluye:
Visita guiada por el viñedo y sus alrededores
Degustación de dos vinos

Precio:
25€ por persona (tarifa única)

Idiomas disponibles:
Castellano
Inglés

Accesibilidad:
Parking disponible
Se admiten mascotas

Condiciones y observaciones:
Se requiere reserva previa
La visita no se realizará en caso de mal tiempo
Es necesario disponer de coche propio
Se recomienda ropa y calzado cómodo para disfrutar de la experiencia al aire libre
Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora

AltaNavarra
GoiNafarroa

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua
cederna garalur

Berués: aintzinako murgiltze esperientzia

Bodega Eslava

ZANGOZERRIA - PIRINEOAURREA

Eslaban, mahastiak berreskuratze-historia bat gordetzen du. Berués, Nafarroakoa mahats autoktonoa, momentu hortako beste barietate komertzialago eta gehiago eskaintzen zirenengatik galdu egin zen. Baina, gaur egun, mahatsa berreskuratzeko erabaki duten pertsonen lanari esker itzuli da. Esperientzia mahastian bertan hasten da, Berués ardo kopa batekin. Gainera, inguruaren aurkezpen batekin Garnacharekin duen lotura azaltzen da, barietate hori oso nabarmena baita inguru horretan.

Mahats-orpoen arteko ibilbide gidatuak Beruésen historia dokumentatua ezagutzeko aukera ematen du, 1620an mahats-biaketako pregoietan jada aipatzen zena eta tokiko mehastizaintzako eta ardogintzako tradizioan izan zuen papera ulertzeko. Urte-sasoiaren arabera, mahatsondoaren zikloaren etapak ikusten dira: inausketa, kimatzea, loratzea edo heltzea eta fruitua dagoenean, mahats-dastatzea egiten da. Bisita Berués eta Garnacharen dastatze konparatiba batekin amaitzen da.

Norentzat:

Ardogintza eta kultura ingurune batean esperientzia ekoturistiko eta sentsorialez gozatu nahi duten familia, bikote, senior turismo eta taldeentzat.

Gaia:

Kultura eta ondare turismoa
Enoturismoa
Landa eta nekazal-turismoa

Helbidea: Chirria kalea z/g, 31494 Eslava, Nafarroa

Web: www.bodegaeslava.es

E-maila: admon@bodegaeslava.es

Tel.: 948 733 185

Sare sozialak: @bodegaeslava

GoiNafarroa AltaNavarra
Zangozerria - Pirinioaurrea
Comarca de Sangüesa - Prepirineo

Ordutegia:
Goizez: 11:00etatik 12:00etara
Egun beroetan: ilunabarrean 20:00etatik 21:00etara

Iraupena:
Ordu bat

Noiz dago eskuragarri:
Maiatzetik irailera eta azarotik abendura

Zer hartzen du barne:
Bisita gidatua mahastian eta inguruetan
Bi ardoren dastaketa

Prezioa:
25€ pertsonako (tarifa bakarra)

Hizkuntza aukerak:
Gaztelania
Ingelesa

Irisgarritasuna:
Aparkalekua eskuragarri
Maskotak onartzen dira

Baldintzak eta oharrak:
Aldez aurreko erreserba beharrezkoa da
Eguraldi txarra eginez gero, bisita ez da egingo
Norberak bere autoa izan behar du
Arropa eta oinetako erosoak gomendatzen dira, aire zabaleko esperientziaz gozatzeko
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, jarri harremanetan enpresa antolatzailearekin

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua
cederna garalur

GoiNafarroa AltaNavarra