

Portada > Castilla y León

EN EL TÉRMINO DE PELEAGONZALO, EN LA DO TORO

Naturhouse impulsa un gran complejo de enoturismo en Zamora

Actualizado lunes 21/04/2008 09:38 (CET)

FERNANDO LÁZARO

VALLADOLID.- Que el **mundo del vino** se ha convertido en un **refugio de inversores** de todo tipo que capitalizan sus dividendos empresariales en el sector vitivinícola es una realidad que ha cuajado en numerosos proyectos y bodegas sembradas por toda la Comunidad autónoma.

Sin embargo, lo que no es tan común son inversiones de un calibre poco habitual en pequeños pueblos. Este es el caso de la **cadena de nutrición y dietética Naturhouse**, que se ha lanzado, a través de una de sus filiales más importantes, **Zamodiet** (que tiene dos de las plantas productoras de esta compañía más importantes de España en Zamora), a la puesta en marcha de un gran **complejo de enoturismo** denominado **Valbusenda** en el pequeño municipio zamorano de **Peleagonzalo**, situado a una decena de kilómetros de Toro y que cuenta con menos de 400 vecinos.

El complejo enoturístico absorberá una **inversión de 20 millones de euros** para dar vida a una moderna **bodega**, en la que ya han elaborado 100.000 kilos de uva esta cosecha y que se inaugurará en junio de este año, y un **hotel de 39 habitaciones** cuyas obras de construcción avanzan a buen ritmo y que estará rematado, previsiblemente, para junio de 2009, siempre que la obra civil se ejecute, según la planificación, antes de que acabe este año.

Todo esto es lo planteado de momento, aunque la sociedad busca nuevos campos con los que complementar y hacer todavía más atractiva su oferta para llegar a los grandes grupos de turistas de todo el mundo.

Cristina Leite, directora del complejo hotelero Valbusenda, señaló que el hotel será un **cinco estrellas** que en principio explotarán independientemente (sin asociarse a ninguna de las grandes cadenas del sector) y dispondrá de 39 habitaciones con prestaciones de alto standing, aunque no serán sólo suites. El complejo dispondrá de un spa con tratamientos con productos derivados de la uva y de un restaurante de cocina actual (su objetivo es lograr la colaboración directa o indirecta de alguno de los grandes chefs de España). El objetivo final, según Leite, es llegar al **público wellness**, tanto de España y de Europa como fundamentalmente de Estados Unidos.

El complejo de enoturismo de Valbusenda **creará entre 66 y 68 puestos de trabajo fijos** (la cifra subirá hasta 160 incluyendo el personal eventual) y dará vida a unos edificios, diseñados por el **arquitecto zamorano Leocadio Peláez Franco**, muy modernos y funcionales, cada uno



Fachada principal de la bodega Valbusenda, situada en la localidad zamorana de Peleagonzalo, junto a Toro. (FOTO: I. M.)

de los cuales tendrá alrededor de 6.000 metros cuadrados construidos.

Medio millón de kilos

La **finca** en la que se asienta Valbusenda cuenta con **63 hectáreas de superficie**, de las que **doce** están plantadas de **viñedo**. La bodega está diseñada para una producción de medio millón de kilos y para abastecerse de la uva necesaria han firmado acuerdos con viticultores de la zona. Por el momento, la bodega acoge la crianza de los 100.000 primeros litros de la cosecha de 2007, que se comercializarán bajo la marca Valbusenda como crianza, reserva y un vino de autor.

El **diseño de la bodega** se ha realizado para que sea **visitable** en cualquier momento del año independientemente de que se esté en plena vendimia o embotellando. Para ello, el edificio se articula en torno a un pasillo elevado desde el que es posible observar todos los trabajos de la bodega a través de una cristalera sin interferir en ningún momento en el trabajo ordinario de la misma.

Con la mirada puesta en el enoturismo, la bodega cuenta con diferentes **espacios diáfanos y muy luminosos** donde los turistas podrán descubrir la historia de Toro y de la bodega a través de audiovisuales antes de iniciar el recorrido por sus instalaciones, separadas en naves independientes: una para la crianza, otra para la elaboración, otra para el embotellado y otra para el dormitorio de botellas. En todas ellas se juega con volúmenes, luz y altura para conseguir un **resultado moderno y minimalista**.

La bodega aprovecha además el desnivel de la loma en la que se asienta para ubicar en su parte superior la tolva de recepción de la uva, de forma que el mosto pasa a la prensa y despalilladora y de aquí hasta los depósitos y barricas de roble por gravedad.

[Portada](#) > [Castilla y León](#)



© Mundinteractivos, S.A.

Dirección original de este artículo:

<http://www.elmundo.es/elmundo/2008/04/21/castillayleon/1208763528.html>