

Lunes 05 de mayo de 2008 [Contacte con laopiniondezamora.es](#) | [RSS](#)**laopiniondezamora.es**
EL CORREO DE ZAMORANOTICIAS
Toro

HEMEROTECA

EN ESTA WEB

Google



INICIO

SECCIONES

MÁS NOTICIAS

DEPORTES

OPINIÓN

GENTE Y OCIO

SERVICIOS

[Zamora](#) [Benavente](#) [Toro](#) [Comarcas](#) [Castilla y León](#) [Zamoranos del mundo](#) [La Última](#)[laopiniondezamora.es](#) » [Toro](#)

HEMEROTECA

[Volver a la Edición Actual](#)

Las instalaciones de la bodega Valbusenda de Peleagonzalo se inaugurarán en junio

Los promotores llevan inmersos en el proyecto de enoturismo más de dos años y medio y cuenta con una inversión de veinte millones de euros



ICAL. La bodega Valbusenda, ubicada en pleno corazón de la Denominación de Origen de Toro, en el término municipal de Peleagonzalo se inaugurará el próximo mes de junio.

«La idea era buscar una imagen muy rotunda, muy potente, como una urna de metal enclavada en la montaña», apunta su arquitecto, Leocadio Peláez, quien considera que se trata de una de las obras más vanguardistas de la provincia.

La bodega es sólo la punta del iceberg de un gran proyecto, llevado a cabo por los empresarios de Zamodiet Simón García Taboada y Félix Revuelta: «un complejo enoturístico del más alto nivel en la comarca de Toro». «Queríamos montar algo de este tipo de turismo que se está explotando en otros puntos de España. Y esta, la zona de Toro, es una de las más representativas del vino en nuestra provincia», comenta García Taboada. Llevan inmersos más de dos años y medio en este proyecto, que cuenta con una inversión de 20 millones de euros. A la bodega se sumará un hotel de cinco estrellas con spa de lujo, en construcción.

La bodega, de colores neutros que se confunden con la tierra y recuerdan al vino, no sólo se ha diseñado para su uso práctico, sino que también se ha pensado, y mucho, en los visitantes: estancias amplias y largos pasillos en sus 6.000 metros cuadrados de extensión, con enormes cristaleras que dan tanto al exterior, donde se puede admirar uno de los paisajes más bellos de la comarca toresana, como al interior, para ver en detalle el proceso del vino. «Desde la galería se controla toda la producción, desde que llega la uva, cómo se trasiega a las barricas, su crianza en botella?todo el proceso», explica el arquitecto, orgulloso de esta obra en la que lleva, junto con su equipo, trabajando cinco años. «No va a ser una bodega para visitar y ya está, sino un lugar en el que uno se pueda encontrar a gusto, para que la gente pueda venir aquí las veces que quiera», indica Leocadio Peláez.

Esperando a estos visitantes, que comenzarán a llegar tras la inauguración en junio, están las primeras 400 barricas del vino Valbusenda, que debe su nombre al monte sobre el que está construida la bodega. «Se ha usado tinta de Toro y la primera cosecha ha sido pequeña, porque todavía hay que probar las máquinas, aunque todo parece haber salido bastante bien», relata García Taboada. Albergado en barricas de roble americano y francés, compradas en La Rioja, este vino está destinado a codearse con los grandes del sector. «Van a ser cosechas cortas, pero con caldos de crianza, reserva y gran expresión o vino de autor», enumera el dueño. Su destino no sólo será la tienda de la propia bodega, sino que García Taboada mira más allá y pretende, sobre todo, exportar a Estados Unidos.

A pocos metros de la bodega ya se vislumbra la silueta de lo que completará el complejo enoturístico, el hotel de cinco estrellas que se abrirá, si las obras siguen a tan buen ritmo como hasta ahora, el próximo año. «No es un hotel con una gran capacidad -tendrá tan sólo 39 habitaciones-, pero se adapta muy bien a lo que nosotros queremos conseguir y al tipo de público al que queremos acercarnos», asegura Cristina Leite, directora del centro

Ese público pasa por turistas enológicos y aquellos que buscan conocer la cultura de la zona, pero también están abiertos a otros campos más selectos. «Lo unimos al turismo de wellness o de salud, que es una de nuestras inquietudes más importantes, junto con el turismo de empresa. Así, cubrimos los fines de semana y los días de diario, con empresarios sobre todo de Madrid y Valladolid, que será donde vayamos a centrarnos», anuncia Leite. Para todos ellos, el hotel contará con 800 metros de zona de spa «con categorías de lujo», puntualiza la directora. También, en consonancia con el mundo del vino, estas instalaciones ofrecerán tratamientos específicos de productos derivados de la uva.

Valbusenda está también inmerso en la concienciación ecológica actual. Por un lado, el estanque artificial que acompaña a la bodega recoge el agua de lluvia para luego, junto con el agua que se utilice en el interior para la elaboración del vino, pase a una potabilizadora para ser reutilizada. Además, en la vega donde está ubicada la bodega, ya se está trabajando para plantar más viñedos -en la actualidad tan sólo disponen de cuatro hectáreas-, plantación autóctona y una huerta solar.

«Ahora, sólo con la bodega, habrá seis empleados, 20 quizá en la época de vendimia, pero, cuando se ponga en marcha el hotel, es posible que se llegue a los 70 puestos de trabajo», afirma Simón García Taboada.



Bodega Valbusenda ubicada en el término municipal de Peleagonzalo Foto Ical

MULTIMEDIA

[Fotos de la noticia](#)

COMPARTIR



ENVIAR PÁGINA =

IMPRIMIR PÁGINA =



AUMENTAR TEXTO =

REDUCIR TEXTO =

[¿qué es esto?](#)