



NOTA DE PRENSA

30/06/2022

PRESTIGIOSOS INFLUENCERS VISITAN RIBERA DEL GUADIANA EN EL PRIMER ROAD TRIP DE TUS PEQUEÑOS GRANDES MOMENTOS

Los días 1, 2 y 3 de julio la Denominación de Origen Ribera del Guadiana recibe la visita de influencer muy reconocidos de toda la geografía española, que visitarán tanto viñedos y bodegas y catarán sus vinos.

Los influencers que podrán disfrutar de este viaje por el corazón de Ribera del Guadiana, visitando tres subzonas como son **Tierra de Barros, Cañamero y Matanegra** son:

- Damian Serrano "Estoy hecho un cocinilla" (Blogger)
- Vanessa del Cerro "Una bloguera en la cocina" (Blogger)
- Maria Girón (Sumiller)
- Roberto Toledano (Critico gastronómico)
- Teresa Sanfeliu (Masterchef 8)
- Mónica Longo (Masterchef 8)
- Eva Garcinuño "Gastroactivity" (Blogger)
- Elena Reveló "Revelo idea" (Youtuber)
- Eva B. Rueda y Juan Miguel Manzano "Placer gastronómico" (Blogger)
- David Gibello "La cocina de Gibello (Chef Influencer)

El día 1 de julio comenzaremos en Almendralejo con una visita guiada y cata de vinos a **Viñaoliva**, una cooperativa de segundo grado que aglutina al 80 % de las cooperativas que están dentro de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana.

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

1

Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Avda. Juan Carlos Rodríguez Ibarra. Apto de Correos 299
06200 Almendralejo-Badajoz
Tel. +34 924 671 302
info@riberadelguadiana.eu
www.riberadelguadiana.eu



NOTA DE PRENSA

30/06/2022

Su objetivo es gestionar los productos del cultivo de la viña, con el fin de ayudar a sus cooperativas socias a acceder a mercados más potenciales, tanto por volumen como por infraestructura. Para ello cuenta con un equipo comercial especializado y enfocado a los diferentes mercados tanto nacionales como internacionales.

Después para cerrar esta tarde del viernes, pasaremos a visitar **Bodegas Martínez Paiva**, una bodega familiar con una tradición de más de cinco generaciones en el cultivo de la vid y elaboración de vinos de calidad. Pioneros en la introducción de técnicas de cultivo y variedades en la zona de Tierra de Barros. La Bodega cuenta con 350 hectáreas de viñedo propio. En esta bodega pasaremos a hacer una visita guiada por la bodega.

El día 2 de julio, empezaremos visitando la localidad cacereña de Cañamero, donde podremos disfrutar de los viñedos que **Bodegas Cañalva** tiene en propiedad, seguido de una cata de sus mejores vinos. Bodegas Cañalva elabora desde hace tres generaciones lo mejor de su tierra. Una cuidada selección del fruto dirigida por expertos enólogos y la utilización de las tecnologías más avanzadas hacen que sus vinos tengan la máxima calidad.

Seguidamente, visitaremos en la misma localidad a **Bodegas Ruiz Torres**, siendo ésta también, una bodega familiar actualmente dirigida por la cuarta generación situada en un enclave espectacular dentro del geoparque Villuercas-Ibores-Jara. Sus vinos se elaboran con uvas de viñedos propios situados frente a la bodega con un microclima especial. Es una de las primeras bodegas extremeñas enfocadas al enoturismo.

Por la tarde, visitaremos **Bodegas Viñas de Alange/Palacio Quemado**, en el término municipal de Alange, fundada por Alvear, en medio de una finca de 4.000 hectáreas con 100 de ellas destinada a viñedo de distintas variedades muy bien adaptadas al terreno y condiciones de la zona. La bodega trabaja cada parcela de la viña individualmente, en función de las orientaciones y suelos. Mínima intervención en bodega con mucho cuidado por la uva, entrando en bodega y depósito casi sin estrujar, evitando que se rompa, para preservar la personalidad de cada parcela (de cada variedad) así como el carácter de la añada obteniendo vinos singulares.

Allí podrán ver los viñedos que rodean la bodega, la bodega y catarán sus vinos. También podrán deleitarse con una **degustación**, toda elaborada con **productos extremeños**, como jamón Dehesa de Extremadura, Torta del Casar, Queso de la

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

2



NOTA DE PRENSA

30/06/2022

Serena, Cordero de Extremadura "CORDEREX", Ternera de Extremadura, Aceite Monterrubio, Pimentón de la Vera, Miel Villuerca-Ibores y Cereza del Jerte.

Las degustaciones irán cargo de David Gibello, influencer gastronómico extremeño, el cual ha sido finalista de los Influencer adwars España 2020 y 2021, ganador de los Facebook Gather adwars 2021 o Extremeño del año 2018.

Más tarde, de nuevo en Almendralejo, visitaremos **Bodegas Romale**, donde tradición y tecnología se aúnan para dar sus mejores vinos. Allí realizarán una visita guiada a la bodega más cata de sus vinos.

Y para cerrar este día, en la misma localidad, pasaremos a **Viticultores de Barros** cuya bodega es pionera en métodos de elaboración de vinos. La identidad y cuidado con la que sus viñedos son tratados por sus viticultores, son el emblema de su marca hasta el punto de convertirse en el propio nombre de su bodega. En dicha bodega disfrutarán de una visita guiada de la bodega y cata de sus vinos. También podrán deleitarse con una degustación a base de productos extremeños mencionados anteriormente.

El día 3 de julio, último día, iniciaremos la jornada visitando en la localidad de Zafra a **Bodegas Medina** (Bodega el Convento), bodega familiar que, con el paso del tiempo, el legado pasa de padres a hijos hasta llegar a la actualidad, en la que una cuarta generación controla la bodega dándole un impulso definitivo y mejorando de forma extraordinaria sus resultados. En esta bodega realizaremos una visita guiada y cata de sus vinos.

Por último y como broche de este road trip, visitaremos la localidad de Puebla de Sancho Pérez donde visitarán **Bodegas Toribio**, siendo una bodega familiar con una tradición ya de tres generaciones, la bodega es el núcleo de lo que son y lo que quieren ser. Se realizará una visita guiada por su bodega y viñedos, finalizando con una cata de sus vinos.

#riberadelguadiana

#tierravinoyamigos

#tuspequeñosgrandesmomentos

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

3