



Pisada de uvas, comida a ciegas, ruta en helicóptero... Experiencias enoturísticas para sentir el vino.



Sensorial

La comida a ciegas es una de las experiencias más interesantes de Bodegas Torres. Se organizan en la Masía Mas Rabell (St. Martí Sarroca) y están guiadas por personal experto. Desde 108 € con visita a bodega. Solo bajo reserva: Tel. 938.177.568.



DÓNDE QUEDARTE: El lujoso Dolce Sitges ofrece vistas al mar, spa con tratamientos de vinoterapia y cocina top en su restaurante Esmarris. Maravilloso. Ofertas desde 68,60 € persona/noche. dolcesitges.com

PENEDÈS (BARCELONA)

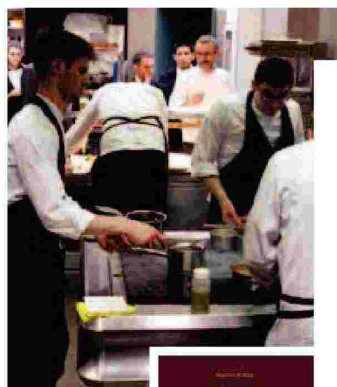
Los amantes del enoturismo se apasionarán con las propuestas de Bodegas Torres. A la visita de su bodega principal, Penedès, con un atractivo recorrido multimedia en tren (donde tienen cabida desde hologramas a vídeos con aroma a vino), debes añadir en tu ruta una parada obligatoria en Jean Leon. Allí podrás conocer la cinematográfica historia de Ceferino Carrión, un español que bajo el nombre de Jean Leon triunfó en Los Ángeles con su restaurante La Scala, fue íntimo de personalidades como James Dean y sirvió la última cena a Marilyn Monroe. Paseos en segway por los viñedos, catas, ruta en helicóptero, pisada de uva... Infórmate en clubtorres.es

SAN SEBASTIÁN

La gastronomía brilla en Donostia como un hotspot turístico más. Además de probar la grandeza de sus restaurantes y bares de pintxos, también puedes apuntarte a una de las escapadas gastronómicas que organiza la Oficina de Turismo de San Sebastián. La del taller de pintxos, por ejemplo, incluye visita guiada al mercado, curso de cocina con un chef experto, dos noches de hotel y otros detalles, desde 204 €/persona. sansebastianaturismo.com

RUTA DE PINTXOS

Prueba aceitunas con vermú en A Fuego Negro, setas en Gambera y carrillera de buey en Casa Gandarias,



EL LIBRO
Phaidon homenajea a Bottura en la bella edición "Never Trust a Skinny Italian Chef", con 50 recetas (49,95 €).



MÓDENA

La Osteria Francescana, de Massimo Bottura, es de aquellos restaurantes que merecen un viaje en sí mismos. Si es a una ciudad bonita como Módena, a pocos kilómetros de Bolonia, mejor. El chef se ha convertido en el máximo embajador de la cocina contemporánea italiana: su "casa" acumula tres estrellas Michelin y el título del tercer mejor restaurante del mundo. Menús degustación por 170 o 195 € (sin vino). osteriafrancescana.it