**12 Experiencias Gastronómicas Inolvidables en Bodegas para Disfrutar del Enoturismo en España**

¿Te imaginas disfrutar de una cata de vinos rodeado de viñedos, seguida de una comida exquisita sin salir de la bodega? El enoturismo ha evolucionado para convertirse en una experiencia sensorial completa, donde el vino, la gastronomía y el entorno se fusionan de forma magistral. De la mano de **Evadium**, te invitamos a descubrir 12 experiencias gastronómicas en bodegas repartidas por las mejores rutas del vino de España. Ideal para una escapada que combina placer, cultura y sabor.

1. **Bodegas Vivanco (Briones, La Rioja)** Enclavada en uno de los pueblos más bonitos de La Rioja Alta, Vivanco es un referente internacional del enoturismo. Ofrece una visita a su espectacular Museo de la Cultura del Vino, seguido de una experiencia gastronómica única en su restaurante, donde el "wine cooking" eleva los sabores riojanos a otro nivel.
2. **Bodegas Protos (Peñafiel, Valladolid)** Ubicada junto al castillo de Peñafiel, esta bodega combina arquitectura de vanguardia y tradición. Tras recorrer sus galerías subterráneas y catar sus vinos, podrás disfrutar de una comida que mezcla la cocina castellana tradicional con toques modernos.
3. **Bodegas Torres (Vilafranca del Penedés, Barcelona)** Con más de 150 años de historia, Torres ofrece visitas que culminan con una comida mediterránea contemporánea, elaborada con productos frescos y acompañada por vistas impresionantes al viñedo y Montserrat.
4. **Bodegas Portia (Gumiel de Izán, Burgos)** Diseñada por Norman Foster, su arquitectura vanguardista sorprende tanto como su cocina, que ofrece platos tradicionales reinterpretados con elegancia. Una experiencia completa con vistas a los viñedos.
5. **Bodegas Fundador (Jerez de la Frontera, Cádiz)** Con su histórica "Catedral del vino", esta bodega permite maridar brandis únicos con la cocina andaluza. Además, su carta de cócteles con base en brandy es una experiencia en sí misma.
6. **Marqués de Riscal (Elciego, Álava)** En su emblemático hotel diseñado por Frank Gehry, la visita culmina en el restaurante 1860 Tradición, donde el chef Francis Paniego ofrece una cocina de autor con ingredientes locales.
7. **Bodegas Arzuaga (Quintanilla de Onésimo, Valladolid)** Ubicada en plena “milla de oro” ribereña, combina viñedo, fauna y gastronomía castellana en un entorno natural. Completa la experiencia con su hotel y spa vinoterapéutico.
8. **Finca La Estacada (Tarancón, Cuenca)** A solo una hora de Madrid, esta finca familiar combina cocina manchega e internacional, con la opción de alojarse y disfrutar de tratamientos de vinoterapia.
9. **Bodegas Nodus (Caudete de las Fuentes, Valencia)** Entre bosques y viñedos ecológicos, ofrece visitas y comidas que resaltan los productos locales, en un entorno de paz y naturaleza.
10. **Eguren Ugarte (Laguardia, Álava)** Bodega subterránea con encanto, perfecta para combinar una visita enológica con un almuerzo tradicional riojano, en uno de los rincones más bellos de Rioja Alavesa.
11. **Miquel Jané (Font-Rubí, Barcelona)** Una masía catalana típica que invita a disfrutar del paisaje del Penedés mientras saboreas sus vinos maridados con cocina local de calidad.
12. **Lagar de Isilla (Aranda de Duero, Burgos)** Famosa por su lechazo asado al horno de leña, esta bodega medieval ofrece una experiencia gastronómica profundamente arraigada en la tradición de la Ribera del Duero.

**Conclusión** Estas propuestas enogastronómicas combinan lo mejor del vino, la cocina local y el paisaje, convirtiéndose en escapadas ideales para quienes buscan vivir la esencia del enoturismo en España. Un maridaje perfecto que va más allá del paladar.