

LA RUTA DEL VINO RIBERA DEL GUADIANA VUELVE A SORPRENDER CON UNA ACTIVIDAD INNOVADORA Y ÚNICA

Convierte tu visita y cata en una experiencia inolvidable con el nuevo taller de Enocoaching enmarcado en la VI Primavera Enogastronómica de Ribera del Guadiana

El taller estará impartido por Teresa Nuevo, coach y experta en inteligencia emocional y PNL que enseñará a los asistentes técnicas de neuroventas, cómo influyen los sentidos en la percepción de la realidad y en nuestro comportamiento, entre otros contenidos. La actividad se realizará el sábado 26 de mayo en las Bodegas Romero, ubicadas en El Raposo.

23 mayo 2018

Este fin de semana, la **Ruta del Vino Ribera del Guadiana** organiza una nueva actividad enmarcada en la **VI Primavera Enogastronómica**, un **taller de enocoaching** dirigido a todo el público, aficionado y profesional del mundo del vino, dónde a través de sencillas técnicas de coaching aprenderán a **lograr que sus visitas y enoexperiencias se conviertan en una enoaventura inolvidable** tanto desde el punto de vista del visitante, del turista y del personal de la bodega.

Teresa Nuevo será la encargada de realizar esta jornada que tendrá lugar el **sábado 26 de mayo** a las **11.00 horas** en las **Bodegas Romero**, ubicadas en **El Raposo**, Badajoz. Teresa es **coach y experta en inteligencia emocional y PNL** y ella enseñará a los asistentes a comprender e interpretar el mundo, **cómo influyen los sentidos en la percepción de la realidad y en el comportamiento**. Además iniciará técnicas de neuroventas donde hablará de los cinco pasos a seguir para lograr un proceso de venta eficaz.

A las 12.00 horas se realizará una **visita al viñedo ecológico y a las Bodegas Romero** para, a continuación, hacer una **cata mini proceso de coaching** a través del **oído, la vista, el olfato, el gusto y el tacto** para descubrir que no solo influye el olfato y el gusto sino también el resto de los sentidos, nuestra **memoria, valores y creencias**. Para ello se catarán **diferentes vinos** de Juan Leandro Romero, **blancos, rosados, tintos y espumosos** elaborados con variedades autóctonas como Eva o Beba de los Santos o foráneas como Gewürztraminer, todas ellas cultivadas en ecológico y con el sello **Organic de Extremadura**.

Bodegas Romero cuenta con una historia **desde 1954** cuando los hermanos Romero Candelario regentaban una gran finca de cultivos diversos y en ella un gran cortijo con una pequeña bodega para servir de vino a los pueblos próximos. Pero es en 1951 cuando **Leandro Romero** decide trasladarse a la pedanía de **El Raposo** y comenzar su andadura en solitario. Su hijo, Juan, sigue con la **tradición** y la **calidad de los vinos**. La demanda sigue aumentando y en el año 1975 construyen una nueva bodega con la tecnología punta de la época que duplica los 120.000 de la primera bodega. Con lo que se aproxima a los 250.000 litros de capacidad que en la actualidad la empresa comercializa, todo embotellado.





Hoy la bodega sigue manteniéndose en manos de la **familia**, constituyendo una pequeña **empresa familiar** que apuesta por la calidad, por la viticultura ecológica y el enoturismo experiencial de la mano de Juan Leandro Romero, actual propietario y gerente.

La actividad se puede reservar a través de la **oficina de turismo de Almendralejo**, que también es oficina de la ruta, en el teléfono 924666967 o a través de su e-mail turismo1@almendralejo.es

Sobre D.O. Ribera del Guadiana

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana, en Extremadura, es una entidad que desde 1999 reconoce la labor que se lleva realizando en la zona en el ámbito vitivinícola desde tiempos inmemoriales y que hoy se traduce en la apuesta por esta vocación natural extremeña, inmersa en la reconversión del viñedo y sus bodegas. Los vinos que certifica su Consejo Regulador, de calidad constatada dentro y fuera del país, varían según las subzonas que componen toda la demarcación, dando como resultado unos vinos firmes, con cuerpo y atrevidos.