

Degustaciones gratuitas de vino buscan fortalecer el enoturismo en San Rafael durante la temporada de verano

15/01/2026



La propuesta se desarrolla en la Dirección de Turismo con la participación de más de 20 bodegas locales, que rotan diariamente y presentan sus etiquetas a turistas y visitantes como parte de una estrategia para potenciar la ruta del vino y la gastronomía regional.

Desde esta semana, la Dirección de Turismo de San Rafael incorporó una nueva propuesta pensada especialmente para quienes llegan al departamento durante la temporada de verano: degustaciones gratuitas de vino a cargo de bodegas locales. La iniciativa comenzó a implementarse ayer y forma parte de una estrategia conjunta entre el sector público y privado para

fortalecer el enoturismo y posicionar al vino sanrafaelino como uno de los grandes atractivos de la región.

La propuesta es impulsada por la Específica de Turismo de la Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria de San Rafael y cuenta con la participación de más de 20 bodegas, que se van alternando día a día en el espacio de atención al visitante. El objetivo es que el turista, apenas ingrese a la Dirección de Turismo en busca de información, se encuentre directamente con una experiencia vinculada al vino y pueda conocer la amplia oferta enoturística del departamento.

“Comenzó ayer, durante toda la jornada. La intención es estar lo que más se pueda durante esta temporada de verano”, explicó Fernando Bonomo, presidente de la Específica de Turismo, en diálogo con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5**. El dirigente destacó que la idea es sostener la propuesta durante todo enero y, de ser posible, extenderla también a febrero.

Bonomo detalló que la iniciativa surge del trabajo que se viene desarrollando desde la mesa de enoturismo de la Cámara, un espacio que nuclea a bodegueros y actores del sector turístico. **“En nuestra mesa de enoturismo son más de 20 bodegas las que son parte, así que tenemos muchas etiquetas para ofrecer y para que conozcan”**, señaló.

El funcionamiento es sencillo y pensado para facilitar el acceso de todos los visitantes. Al ingresar a la Dirección de Turismo, los turistas se encuentran con un stand donde se exhiben los vinos de la bodega que participa ese día. Allí mismo pueden realizar una degustación guiada, recibir información sobre el proceso de elaboración del vino y conocer las distintas alternativas que ofrece cada establecimiento.

“Cuando van entrando los turistas, están exhibidos los vinos y cada día va a ir una bodega distinta, donde, aparte de que puedan hacer la degustación y explicar el proceso del vino, también se les va a contar sobre la ruta que tenemos y el mapa

de enoturismo”, explicó Bonomo. En ese sentido, remarcó que la propuesta no se limita a la cata, sino que busca despertar el interés para que luego los visitantes recorran las bodegas y vivan la experiencia completa.



Las degustaciones se realizan en la Dirección de Turismo con bodegas locales que rotan diariamente. Cada jornada cuenta con la presencia de una bodega diferente. “Por día va a una bodega distinta”, indicó el referente del sector, y agregó que la rotación permite dar visibilidad a una mayor cantidad de productores y fomentar el trabajo colaborativo entre ellos.

Si bien la degustación que se ofrece en la Dirección de Turismo es breve y no incluye, por el momento, acompañamiento gastronómico, Bonomo reconoció que es un aspecto que se está evaluando. **“En la Dirección de Turismo no, aunque sí cada bodega, cuando la visitan, ya les ofrece por ahí un cuadradito de queso y una pequeña picadita como para acompañar”**, comentó, y añadió: “Estamos pensándolo. Esta es una iniciativa que arrancó recién ayer y todavía estamos terminando de acomodarnos”.

Más allá de los ajustes que puedan realizarse, el presidente

de la Específica de Turismo valoró el impacto positivo que puede tener la propuesta en la experiencia del visitante. Consideró que el enoturismo viene creciendo año a año y que San Rafael comienza a consolidarse también en este segmento, sumándose a los atractivos tradicionales como el turismo de aventura y naturaleza.

“Atrás de eso vamos. Estamos todo el tiempo impulsando el turismo enológico, que sabemos que San Rafael tiene mucho para ofrecer”, sostuvo Bonomo, quien destacó la articulación entre vino y gastronomía como uno de los ejes centrales del crecimiento del sector. **“Hoy el vino está tomando otra importancia, otra relevancia”**, afirmó.

En ese marco, señaló que las bodegas también vienen desarrollando eventos especiales, como encuentros al atardecer, para atraer a turistas y residentes. **“Con los bodegueros estamos haciendo muchos sunset para que el turista conozca los eventos que se hacen dentro de las bodegas y que ahí mismo también tenga la posibilidad de degustar y conocer la gastronomía que tenemos en San Rafael, porque el vino y la gastronomía van muy de la mano”**, expresó.

Finalmente, Bonomo reiteró la invitación tanto a turistas como a vecinos del departamento a acercarse a la Dirección de Turismo y ser parte de la propuesta. **“En la Dirección de Turismo, por lo menos por ahora, todo lo que va a ser enero se va a seguir teniendo esta degustación”**, aseguró. **“Los invito a que sean parte y que puedan conocer nuestras bodegas, que tienen muchísima calidad para ofrecer”**, concluyó.