



*Diez propuestas
para disfrutar del paisaje
del viñedo riojano*

Fotografía: Viñedos Real Rubio

Mar de viñas de Aldeanueva de Ebro al atardecer.

VIÑEDOS REAL RUBIO

Esta bodega sita en Aldeanueva de Ebro, en La Rioja Baja, invita a conocer sus viñas y sus instalaciones. En la visita a los viñedos se revelan sus prácticas de cultivo, y en la bodega, los métodos de elaboración y crianza. También se participa en una degustación de vinos donde los visitantes se inician en las normas básicas de cata. Y para redondear la experiencia, la visita se completa en los exteriores de la bodega contemplando el paisaje y, si se desea, degustando productos de la gastronomía riojana. Viñedos Real Rubio cuenta con más de 90 hectáreas de viñedo propio donde se cultivan Tempranillo, Garnacha y Graciano, además de una extensión de viñedos ecológicos con Verdejo, Graciano, Chardonnay, Tempranillo y Moscatel.

FICHA

UBICACIÓN: Aldeanueva de Ebro

HORARIO: Concertado

PRECIO: 3 euros (incluye visita a la bodega con cata de vino y pincho. Para los grupos de más de 20 personas, 2 euros/persona)

CONTACTO:

www.bodegasrealrubio.com



TEXTO: Andrés García de la Riva

Desde estas páginas queremos proponer un repaso a diferentes hitos que conforman el paisaje del viñedo riojano. Un espacio marcado por un producto que ha determinado el carácter de sus habitantes y el devenir económico, cultural y social de esta región. Nuestro recorrido se inicia en La Rioja Alta, continúa en La Rioja Media y termina en La Rioja Baja. Por el camino nos adentramos en hoteles, restaurantes, bodegas, museos, fiestas y tradiciones.

LOS PICAOS

FICHA

UBICACIÓN: San Vicente de la Sonsierra

FECHA: Jueves Santo y Viernes Santo

HORARIO: 19.30 horas

MÁS INFORMACIÓN:

www.sanvicentedelasonsierra.org

San Vicente de la Sonsierra acoge los días Jueves Santo y Viernes Santo la procesión de Los Picaos, una tradición religiosa de orígenes ancestrales declarada en 2005 Fiesta de Interés Turístico Nacional. Durante el recorrido, los disciplinantes, vestidos con un hábito de color blanco, azotan sus espaldas con cordones de esparto durante veinte minutos. En el transcurso de las procesiones, cada disciplinante elige el momento en que desea realizar la ofrenda, se arrodilla, reza una oración y, tras ponerse en pie, su acompañante le retira la capa y le deja la espalda al descubierto. Con una madeja de algodón sujeta con ambas manos, se propina golpes secos en la espalda, al arremeterla fuertemente por encima de los hombros, cada vez por un lado del cuello de forma rítmica.



VUELOS EN GLOBO



No existe mejor manera de disfrutar de los paisajes del vino de Rioja que hacerlo desde el aire, a vista de pájaro, desde un globo.

En Haro, Bodegas Muga ofrecen vuelos en globo sobrevolando el Ebro al amanecer. Tras el aterrizaje, se desarrolla una visita por las instalaciones de la bodega y finalmente se realiza una cata de vinos. Además, Globos Arcoiris propone un vuelo en globo por el cielo del municipio de Haro y, una vez en el aire, los pasajeros brindan con cava. Al finalizar la experiencia reciben un diploma que certifica el bautismo de vuelo.

UBICACIÓN: Haro

DURACIÓN: A partir de 90 min.

PRECIO: A partir de 170 euros

CONTACTO:

www.bodegasmuga.com

www.globosarcoiris.com

FICHA



Batalla del Vino.

Fotografía: Alfonso Bermejo García



Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, la Batalla del Vino es la celebración más famosa de Haro. Se desarrolla la mañana del día de San Pedro, el 29 de junio, en el enclave de los Riscos de Bilibio. Los participantes, vestidos de blanco y ataviados con pañuelo rojo, se arrojan vino usando botas, botellas, sulfatadoras, calderos, pistolas de agua y cualquier recipiente imaginable que pueda albergar líquido. Cuando se acaba la munición, se almuerzan los típicos caracoles. Después regresan en romería hacia Haro hasta el puente sobre el río Tirón. La jornada se completa con “las vueltas” y la suelta de reses bravas.

UBICACIÓN: Haro

FECHA: 29 de junio

CONSEJO: Vestir de blanco e ir armado de algún recipiente con vino

INFORMACIÓN:

www.batalladelvino.com

www.haro.org

FICHA



MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO

Inaugurado en 2004, el Museo Vivanco de la Cultura del Vino acoge en sus 4.000 metros cuadrados una visión universal de la relevancia que el vino ha tenido en todas las culturas a través de la historia. El espacio cuenta con seis salas dedicadas a poner el valor la relación del hombre con el vino durante 8.000 años de historia. Además, en el exterior, el Jardín de Baco ofrece una colección de vides que cuenta con más de 220 variedades de todo el mundo. Una biblioteca especializada, una sala de degustación, dos restaurantes, una sala de conferencias y una enotienda complementan sus servicios.

UBICACIÓN: Briones

HORARIO: Miércoles a domingo, de 10.00 a 18.00 horas

PRECIO: 8 euros sin guiar / 11 euros con visita guiada y un vino degustación

CONTACTO:

www.vivancoculturadevino.es

FICHA

Fotografía: Fundación Vivanco

Museo Vivanco.





FINCA DE LOS ARANDINOS

Finca Arandinos.

Fotografía: Carlos Glera

Enclavado en un entorno rodeado de viñas, olivos y árboles frutales, en el municipio de Entrena, a 12 km de Logroño, se erige el primer proyecto enoturístico en La Rioja que integra bodega, hotel, restaurante y spa. Con un diseño innovador y líneas modernas, las habitaciones de este hotel están decoradas por el diseñador David Delfín. El complejo ofrece a sus visitantes la posibilidad de degustar sus caldos maridados con la mejor gastronomía desde una terraza situada frente a un idílico paisaje de viñedos. Los clientes del hotel pueden disfrutar de un espacio dedicado a spa, realizar una visita a la bodega, catar sus vinos o saborear la cocina gourmet del restaurante Tierra, elaborada a base de los mejores productos de la tierra, conocidos como *km 0*, es decir, elaborados en la propia comarca.

UBICACIÓN: Entrena

NÚMERO DE

HABITACIONES: 14

PRECIO: 102-230 euros

CONTACTO:

www.fincadelosarandinos.com

FICHA



(42)



Fotografía: La Rioja Turismo

Ontañón.

MUSEO BODEGAS ONTAÑÓN

UBICACIÓN: Logroño

HORARIO: De lunes a viernes:
12.00 y 17.00 / sábado: 12.00, 17.00
/ domingos y festivos: 12.30 (Visitas
guiadas con el personal de bodega)

PRECIO: 6 euros (incluye visita a la
zona de maduración, degustación de
dos vinos, protocolo de cata y maridaje
gastronómico)

CONTACTO: www.ontanon.es

FICHA

Situada a cinco minutos en coche del centro de Logroño, esta bodega de ámbito artesano y familiar fundada por la familia Pérez Cuevas hace tres décadas complementa la producción de caldos con una valiosa colección de obras plásticas de inspiración mitológica en torno al vino. Podemos contemplar la escultura de Centauro trasegando unas ánforas de vino o disfrutar de las historias que cuentan las viñerías, cuadros y esculturas que decoran este museo. Un templo de la cultura del vino creado por el artista riojano Miguel Ángel Sáinz (1955-2002). No es casual que el lema de la bodega sea: “Pasión por la Viña, Pasión por el Vino, Pasión por el Arte”. Sin duda, una forma única de recorrer la historia del vino.



Fotografía: La Rioja Turismo

FIESTAS DE LA VENDIMIA

UBICACIÓN: Logroño
FECHA: 21 de septiembre
CONTACTO: www.logrono.es
www.lariojatourismo.com

FICHA

Fiestas de la Vendimia.

Como capital de La Rioja, Logroño vive con intensidad la cultura del vino, especialmente en septiembre, durante las Fiestas de la Vendimia, que se celebran coincidiendo con San Mateo, el 21 de septiembre. Declaradas Fiestas de Interés Turístico Nacional, su acto más tradicional es el pisado de la uva y el ofrecimien-

to del primer mosto a la Virgen de Valvanera, patrona de La Rioja. Logroño también ofrece cursos de cata, conciertos en bodegas, sesiones de vinoterapia y visitas a bodegas y calados, que se han utilizado para la elaboración y la crianza del vino desde la Edad Media.





BARRIO DE LA ESTACIÓN



Fotografía: Gobierno de La Rioja

Barrio La Estación.

Este emblemático barrio de la ciudad de Haro presenta la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo. Su historia se remonta a la segunda mitad del siglo XIX como consecuencia de la sustitución de las caballerías como medio de transporte tradicional del vino por un novedoso ferrocarril. Esta circunstancia se unió a la necesidad de numerosos bodegueros franceses de acudir a La Rioja para adquirir vinos con los que sustituir las malas cosechas que el oidium (1863) y la filoxera (1867) provocarían en sus viñedos. La visita a estas bodegas se puede complementar conociendo el Centro de Interpretación del Vino de Rioja, ubicado en la centenaria Estación Enológica de Haro.

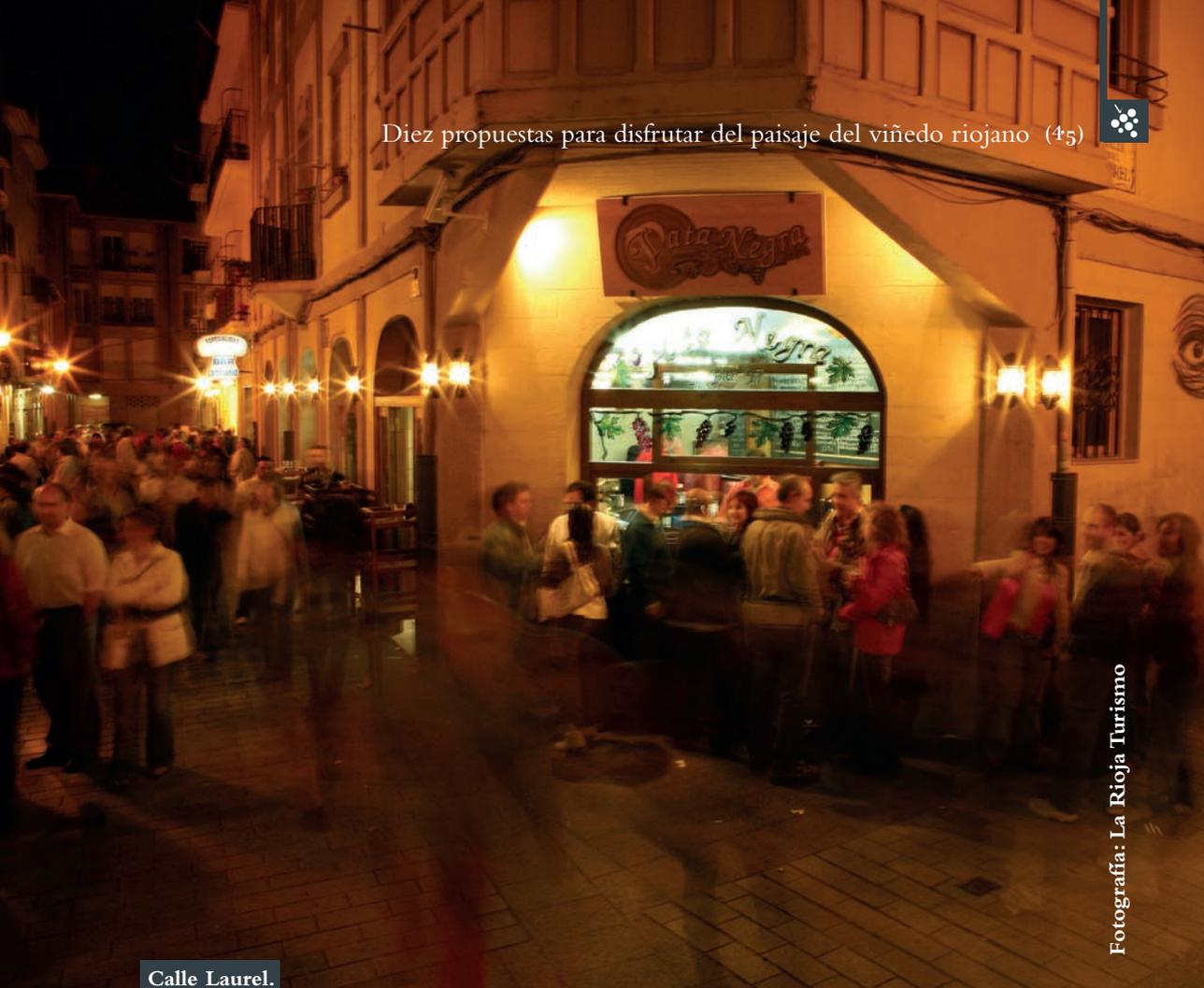
FICHA

UBICACIÓN: Haro

CONTACTO:

www.haroturismo.org

www.vinodelarioja.org



Calle Laurel.

Fotografía: La Rioja Turismo

GASTRONOMÍA

La Rioja es una región de gastronomía privilegiada, dotada de huerta excepcional y magníficas carnes. Para disfrutarla existen numerosos restaurantes enclavados por toda su geografía: desde el Casa Toni, en la localidad de San Vicente de la Sonsierra, hasta los dos establecimientos con estrellas Michelin: Portal de Echaurren en Ezcaray y Venta de Moncalvillo en Daroca de Rioja.

Otra opción sugerente para llenar el estómago en La Rioja es tapear por alguna de las zonas típicas de pinchos, como la Laurel en Logroño y la Herradura en Haro. Ambas se nutren de bares caracterizados por ofrecer una especiali-

dad culinaria maridada con su correspondiente caldo. Enclavada en el centro histórico de la capital riojana, la Laurel es una confluencia de las calles Laurel, Travesía del Laurel, Albornoz y San Agustín, y es conocida como *La senda de los elefantes*, ya que de aquí “se sale trompa y a cuatro patas”. En el centro de Haro, la Herradura comprende las calles de Santo Tomás o Mayor, la plaza de la Iglesia, San Martín y Bilibio. Entre todas forman una herradura donde se concentran la mayor cantidad de bares de tapeo de Haro.

FICHA

UBICACIÓN: Logroño / Haro

CONTACTO:

www.callelaurel.org / www.haro.org