# >>> BOLETÍN INFORMATIVO <<<

Edición 67 / Agosto 2024

# RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL



# SUMARIO





Gestionada por la Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Oriental

Plaza Orenzana, 6
Arnedo (La Rioja)
941 38 50 71
www.rutadelvinoriojaoriental.com
www.adrlariojaoriental.com

#### **PROMOCIÓN**

- · APP de la Ruta del Vino Rioja Oriental PÁG. 1
- Encuesta #Iloveenoturismo PÁG. 2

#### **FORMACIÓN**

- Máster formación Permanente de la UNIR en Enoturismo PÁG. 3
- · Rioja Enthusiast, curso del Consejo Regulador PÁG. 4

#### **NOTICIAS**

- · Videoconferencia con Agentes Turísticos Italianos PÁG. 5
- · Ganadores ADR Tierra de Oportunidades PÁG. 6
- · Bodegas Azabache Clúster Automoción PÁG. 7
- Marqués de Reinosa en los Elle Gourmet Awards PÁG. 8
- · Ilurce Tempranillo Blanco, premiado PÁG. 9
- Centro Enogastronóimico de La RIoja Oriental en Autol PÁG. 10
- · Garnacha Sensaciones de Tudelilla PÁG. 11
- Redescubre Grávalos PÁG. 12
- Enoexperiencia BQ y concurso de vinos PÁG. 13
- Jornada Enogastronómica de Ocón PÁG 14
- · Mureño Joven y Fresco en Muro de Aguas PÁG. 15
- Buen ambiente en comida popular de Arnedillo PÁG 16
- · Nuevos Semidulces de Bodegas San Esteban PÁG. 17

#### SOCIOS

· Vermouth Châpeau Wines PÁG. 18

#### **PLANES**

- · XIII Bodegas en la calle de Alfaro PÁG. 19
- XVII Fiesta de la Molienda en Ocón PÁG. 20
- Cata de vino Préjano PÁG. 21
- · Tardeo en Contrebia Leucade PÁG. 22
- Bergasa es vida PÁG. 23
- · Noches Estrelladas PÁG. 24
- · Pendoneo en Arnedo PÁG. 25
- · Horarios Contrebia Leucade Verano PÁG. 26
- Visitas Guiadas Calahorra PÁG. 27
- · Visitas Guiadas Los Diezmos en Pradejón PÁG. 28
- · Mirador del Buitre PÁG. 29

#### **EXPERIENCIAS**

- · La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos PÁG. 30
- · Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino PÁG. 31
- · Azabache, de cine PÁG, 32
- Experiencia oleoturística Almazara Riojana PÁG. 33
- · Enogastronomía y patrimonio en Arnedo PÁG. 34
- Enogastronomía y patrimonio en Ocón PÁG. 35
- Enogastronomía y patrimonio en Calahorra PÁG. 36
- Enogastronomía en el Valle del Ebro PÁG. 37
- · Vino, patrimonio y aceite en Arnedo PÁG. 38
- Enogastronomía y patrimonio en el Valle del Cidacos PÁG. 39
- Enogastronomía y patrimonio natural en el Valle del Alhama-Linares PÁG. 40
- Enoturismo, oleoturismo y gastronomía en el Valle del Ebro PÁG. 41
- · Bodegas, almazaras y gastronomía en el Valle del Ebro PÁG. 42
- Hidromiel, patrimonio y vino en el Valle del Alhama-Linares PÁG. 43

# LLÉVANOS EN EL BOLSILLO

Organiza tus propias experiencias según la zona de Rioja Oriental que visites

#### >>> ¿QUÉ ES LA APP DE LA RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL?

Conócenos un poco mejor descargándote nuestra Aplicación GRATUITA para Dispositivos Móviles. En ella encontrarás los mejores sitios de Rioja Oriental para visitar, con visita libre o guiada, museos, centros de interpretación y lugares con encanto natural para los más aventureros.

Podrás tener a mano siempre que quieras los alojamientos en los que descansar y recuperar fuerzas, los restaurantes y bares en los que degustarás la mejor gastronomía de la zona, las bodegas, viñedos y servicios de cata de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

### CÓMO DESCARGAR **NUESTRA APP**

La aplicación se puede descargar para Android en el siguiente enlace:

https://bit.ly/3rn18ly

Para iOS, la descarga se podrá realizar a través del

#### >>> ¿QUÉ VENTAJAS TIENE?

Descubrirás los comercios en los que comprar nuestros productos, las agencias que te asesorarán para crear la mejor experiencia adaptada a tus necesidades y todo ello agrupado por valles, para acortar los trayectos y maximizar la visita.

Además podrás obtener la geolocalización de cada apartado y escuchar la audioguía de cada una de las descripciones. No te lo pienses y llévate a la Ruta del Vino Rioja Oriental en tu bolsillo.



# VIAJA GRATIS CON RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA



# CUÉNTANOS TU EXPERIENCIA Y GANA UNA ESCAPADA ENOTURÍSTICA

### >>> SABER MÁS

Si visitas la Ruta del Vino Rioja Oriental puedes participar en la promoción de Rutas del Vino de España.

Rellena la encuesta de #ILove Enoturismo, cuéntanos cómo ha sido tu experiencia enoturística y podrás ganar una escapada para dos personas a una de las Rutas del Vino de España.

# https://es.surveymonkey.com/r/lloveEnoturismo2021

Tu opinión es importante para nosotros y nos ayuda a mejorar





# MÁSTER PERMANENTE EN ENOTURISMO

Fórmate en una profesión con futuro

#### >>> COLABORACIÓN UNIR Y ACEVIN

La Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) y la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) han firmado un acuerdo de colaboración para promover la formación y cualificación de los trabajadores, socios y entidades colaboradoras socias de ACEVIN en aquellas áreas que demanda el sector.

El máster en Formación Permanente en Enoturismo de UNIR ya está en marcha y nace con el objetivo de dar al alumno las herramientas de análisis necesarias para adaptarse a los recursos de los que dispone y crear un modelo de negocio exitoso.

#### >>> PLAN DE NEGOCIO

Durante los nueve meses de formación, los estudiantes descubrirán cómo elaborar un plan de negocio aplicado a una línea de negocio enoturística, cómo hacer seguimiento de la rentabilidad de dicha actividad, cuáles son las distintas fórmulas de comercialización y cómo establecer alianzas públicoprivadas.

Todos los conocimientos adquiridos se aplicarán desde la práctica a través de la realización de un Proyecto Final que se convertirá en la Hoja de Ruta de su propia bodega o actividad enoturística.



#### >>> PRÁCTICAS EN BODEGAS

Además, los alumnos matriculados en este máster podrán postularse para acceder al Programa de Prácticas en bodegas de distintos territorios.

Para más información e inscripciones:

https://www.unir.net/empresa/master-enoturismo/acceso/

# **FORMACIÓN**

# RIOJA ENTHUSIAST, curso del Consejo Regulador

#### Fórmate en vinos de la DOCa Rioja

#### >>> QUÉ ES RIOJA ENTHUSIAST

Rioja WineAcademy (RWA), es la academia de formación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja que ha lanzado un nuevo curso, esta vez más corto para ayudarte a entender los conceptos básicos de Rioja y a elegir una botella en un restaurante o en una tienda.

En menos de 4 horas de tiempo, aprenderás sobre la diversidad de Rioja: su geografía, sus variedades de uva, sus diferentes estilos de vino y sus tipos de bodegas.



#### QUÉ OBTENDRÁS <<<

Ganarás confianza sobre cómo leer una etiqueta de Rioja, qué significan algunos de los términos especializados y cómo elegir el vino perfecto para cada ocasión y plato. También es la preparación perfecta antes de visitar nuestra región. Igual que todos los cursos de RWA, Rioja Enthusiast es 100% gratuito. El formato interactivo online te permite estudiar a tu propio ritmo y los vídeos y actividades interactivas proporcionan una experiencia de aprendizaje fluida y amena.

#### CÓMO INSCRIBIRTE A RIOJA ENTHUSIAST

Antes de que te des cuenta, estarás impresionando a tus amigos con tus nuevos conocimientos de Rioja y podrás presumir de tu certificación oficial tras completar el curso. Inscríbete aquí:

https://riojawineacademy.com/es/itinerary/riojaenthusiast

# VIDEOCONFERENCIA CON AGENTES TURÍSTICOS ITALIANOS

El pasado mes de junio, se llevó a cabo una destacada actividad que puso en valor la riqueza enoturística y gastronómica de la Ruta del Vino Rioja Oriental. **Organizada en colaboración con el Centro Multimedia Interactivo de Roma, dependiente de Turespaña, se llevó a cabo una videoconferencia que fue un éxito en su objetivo de difundir los recursos turísticos de nuestro territorio más allá de las fronteras nacionales.** 

La iniciativa, promovida por el Club de Producto Turístico "Rutas del Vino de España", del que forma parte la Ruta del Vino Rioja Oriental, contó con la participación de importantes operadores turísticos y periodistas especializados en turismo y enogastronomía. La actividad se diseñó con la intención de atraer la atención de la prensa generalista turística y de los principales agentes del sector, con la esperanza de que incluyan nuestro destino en sus futuras ofertas y programas.

El programa de la videoconferencia comenzó con una breve presentación oral de la Ruta del Vino Rioja Oriental, realizada por un guía con dominio del italiano acompañado de la técnico de la Ruta del vino, ofreciendo una visión atractiva de las experiencias que se pueden disfrutar en esta zona. A continuación, se proyectó un vídeo de 3-4 minutos que capturó la esencia y belleza de la ruta, seguido de la presentación de elementos promocionales como la aplicación móvil de la Ruta del Vino, la guía turística en formatos físico y online, y otros materiales audiovisuales.

Uno de los momentos más destacados fue la explicación detallada sobre la degustación de productos gastronómicos y vino, donde se resaltó la calidad y autenticidad del sector agroalimentario de Rioja Oriental. Los asistentes disfrutaron de una degustación comentada que incluyó una selección de vinos y productos típicos de la zona, lo que permitió una inmersión sensorial que seguro afianzó la información en las memorias de los asistentes.

La videoconferencia concluyó con un turno de preguntas, que facilitó un intercambio directo entre los asistentes y los organizadores, enriqueciendo aún más la experiencia.

Transmitido en directo a través del <u>canal de YouTube del Centro Multimedia Interactivo de Roma</u>, el evento alcanzó a una audiencia más amplia, consolidando así el posicionamiento de la Ruta del Vino Rioja Oriental como un destino imprescindible para los amantes del enoturismo y la gastronomía de alta calidad.



# GANADORES DE 'TIERRA DE OPORTUNIDADES'

CaixaBank, en colaboración con Adr La Rioja Oriental, ha puesto en marcha en La Rioja el programa Tierra de Oportunidades, una iniciativa con la que quiere impulsar y apoyar el emprendimiento rural y la creación de empleo, al mismo tiempo que contribuye a detener la creciente despoblación de los núcleos rurales. Tierra de Oportunidades es un programa de Acción Social CaixaBank que impulsa la creación de empleo, el emprendimiento y la fijación de población en el entorno rural con el objetivo de aportar soluciones al reto demográfico del país, ya que más del 80 % de los 8.131 municipios tienen menos de 5.000 habitantes y la pérdida de población es continua. El foco principal del programa es el emprendedor rural como vía de dinamización del entorno rural y como protagonista de proyectos con futuro, bien por tener una idea a punto de lanzarse, bien por crear una nueva línea de negocio en una pequeña empresa que está en proceso de crecimiento.

Para ello ADR otorga cuatro becas de 1.000 euros cada una, y entre las 9 candidaturas presentadas, estos han sido los ganadores: Proyectos productivos con creación de empleo: Ana Pérez-Velilla con su proyecto Bodegas y Viñedos Villarroya; Proyectos de innovación productiva: Alexander Yunquera Sota, con su proyecto Lurreko Aromáticas y Biodiversidad; Proyectos de apertura de negocios comerciales: Aitor Garteizaurrecoa García con su proyecto Bodegas de Igea; Talento Joven, con autoempleo: Roberto Calvo Sáenz con su proyecto Mieles El Praeño.

La valoración de los proyectos ha tenido en cuenta los siguientes aspectos: la calidad, capacidad técnica y coherencia con unos resultados claros, objetivos y medibles para resolver los retos definidos por el territorio correspondiente; la innovación y evolución en las acciones previstas; su utilidad; la obligación de establecerse en el territorio y de creación de empleo local; la eficiencia económica y la sostenibilidad de acuerdo para ser rentable con un Plan Económico Financiero.

La entrega de premios tendrá lugar el miércoles, 18 de septiembre, a partir de las 11:00 horas en el Centro Fundación Caja Rioja Gran Vía, en Logroño.









# AZABACHE ACOGIÓ EL ANIVERSARIO DEL CLUSTER DE AUTOMOCIÓN

El pasado 4 de julio, la Bodega Fincas de Azabache fue el escenario de la celebración del XV Aniversario del Clúster de Automoción de La Rioja, un evento que congregó a los principales actores del sector automotriz de la región. La ceremonia contó con la participación del Presidente de La Rioja, Gonzalo Capellán, junto a varios consejeros del gobierno regional, representantes de ADER, el Alcalde de Aldeanueva de Ebro, Ángel Fernández, y la Federación de Empresarios de La Rioja (FER), de la cual tanto el clúster como nuestra bodega son miembros.

El evento fue realzado por la intervención de Alfonso Alcántara, reconocido como uno de los top 10 influencers de empresa por Forbes, quien ofreció una conferencia inspiradora y motivadora para todos los presentes.

Durante la velada, también se premió a jóvenes talentos de la Universidad de La Rioja. Irene del Campo de Pedro, quien obtuvo el mejor expediente de Químicas 2022-2023, y Luis Pérez Santos, destacado por su rendimiento académico en Ingeniería Eléctrica 2023-2024, fueron reconocidos por su excelencia. Además, se entregaron premios a los proyectos ganadores del concurso "Proyecto Autostartup", donde Acceleration Robotics se llevó el primer premio, seguido por Savvy Data Systems e In2Al en segundo y tercer lugar, respectivamente.

En su discurso, el Presidente Capellán subrayó la importancia de "la mejora de los tiempos, la tecnología y el talento" como pilares fundamentales de las iniciativas empresariales del Clúster de Automoción de La Rioja, destacando el valor de las propuestas premiadas en esta edición.

Desde Viñedos de Aldeanueva y Fincas de Azabache, han expresado un sincero agradecimiento al Clúster de Automoción de La Rioja por elegir sus instalaciones para esta celebración tan especial.



### **NOTICIAS**

# MARQUÉS DE REINOSA EN LOS 'ELLE GOURMET AWARDS 2024'



El vino Crianza 2021 de Bodegas Marqués de Reinosa brilló con luz propia en la reciente edición de los Elle Gourmet Awards 2024. Este prestigioso evento, que reúne a las figuras más destacadas del mundo de la gastronomía y la enología, reconoció la calidad excepcional del Crianza2021, situándolo como uno de los protagonistas de la noche.

La distinción otorgada a Bodegas Marqués de Reinosa reafirma el compromiso de la bodega con la excelencia y la tradición vitivinícola, destacando una vez más a La Rioja como una región líder en la producción de vinos de alta calidad, especialmente Rioja Oriental, zona de viñedos de donde nace este vino de Marqués de Reinosa.

El Crianza 2021, conocido por su equilibrio y elegancia, ha capturado la atención de críticos y expertos del sector, consolidándose como una de las etiquetas más apreciadas del año. Su presencia en los Elle Gourmet Awards 2024 no solo celebra el talento y dedicación de quienes están detrás de su elaboración, sino que también continúa ensalzando a Marqués de Reinosa como una referencia en la industria vitivinícola y enológica.

# ILURCE TEMPRANILLO BLANCO 2023, PREMIADO EN 'LA SEMANA VITIVINÍCOLA'





El vino Ilurce Tempranillo Blanco 2023 ha sido seleccionado como el mejor vino de la variedad Tempranillo Blanco en la reconocida Guía de Vinos y Aceites de La Semana Vitivinícola.

Este reconocimiento es un testimonio del esfuerzo y la dedicación que esta bodega pone en cada botella, y refleja su compromiso con la calidad y la autenticidad en cada etapa del proceso de elaboración. El llurce Tempranillo Blanco 2023 ha sido destacado por su frescura, complejidad aromática y equilibrio en boca, características que lo hacen sobresalir dentro de su categoría.

Este logro no solo nos enorgullece a nosotros como Ruta del Vino al tratarse de una bodega socia, sino que también pone en valor la riqueza vitivinícola de nuestra zona, Rioja Oriental, y la versatilidad de la variedad Tempranillo Blanco, que sigue ganando admiradores tanto a nivel nacional como internacional.

Queremos felicitar a Bodegas y Viñedos llurce por este logro y seguir celebrando junto a ellos los que vengan. Enhorabuena.

# AUTOL ACOGERÁ EL CENTRO ENOGASTRONÓMICO DE LA RIOJA ORIENTAL

El Boletín Oficial de La Rioja publicó el pasado 12 de julio la formalización del convenio entre el Gobierno de La Rioja y el Ayuntamiento de Autol para llevar a cabo la Actuación de Cohesión entre Destino – La Rioja 2022 (ACD), que contempla la 'Creación del Centro Enogastronómico de La Rioja Oriental en Autol'. Este acuerdo establece una subvención directa de 470.000 euros a la entidad local de Autol, destinados a la puesta en marcha de este proyecto enogastronómico.

El nuevo centro enogastronómico se ubicará en un edificio histórico del siglo XIX que formó parte del patrimonio industrial de la localidad. Este edificio, originalmente utilizado para la elaboración y almacenamiento de vino por la Bodega Cooperativa 'Marqués de Reinosa' y posteriormente conocido como 'Horno Cooperativo San Isidro', será recuperado y restaurado antes de ser transformado en un atractivo turístico.

Esta iniciativa busca, no solo preservar un espacio de gran valor arquitectónico e histórico, sino también dinamizar la economía local al crear un nuevo foco de interés turístico centrado en los productos agroalimentarios de la región.

El proyecto forma parte del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, y cuenta con la financiación de los Fondos Europeos Next-Generation EU. Con esta actuación, se espera aumentar la estancia media de los turistas en Rioja Oriental y promover un mayor flujo de visitantes al territorio, poniendo en valor al mismo tiempo el rico patrimonio enogastronómico de la zona.



# GARNACHA SENSACIONES DE TUDELILLA, UN AMBIENTE INMEJORABLE

Los pasados 12 y 13 de julio, Tudelilla se vistió de gala para acoger la edición 2024 del Garnacha Sensaciones, un evento que se ha consolidado como una cita imprescindible para los amantes del vino y la gastronomía de Rioja Oriental. Durante dos días, la localidad se convirtió en el epicentro de la Garnacha, celebrando la calidad y la riqueza de esta emblemática variedad de uva.

El evento, organizado en colaboración con el Avuntamiento de Tudelilla asociaciones locales, ofreció a los asistentes una experiencia inolvidable con una amplia gama de actividades. Las catas de vinos permitieron a los participantes degustar los productos elaborados con Garnacha. conocidos por su carácter expresivo y su capacidad de reflejar el terruño de Tudelilla. Además, los asistentes disfrutaron de visitas a bodegas locales y maridajes con productos gastronómicos de la región.

Uno de los puntos destacados de esta edición fue la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental, que ofreció su apoyo en la promoción y visibilidad del Garnacha Sensaciones 2024. Gracias a ello, el evento no solo atrajo a un público más amplio, sino que también subrayó la riqueza vinícola de Tudelilla, fortaleciendo su presencia en el calendario enoturístico de Rioja Oriental.

El Garnacha Sensaciones 2024 no solo brilló por su oferta enológica, sino también por la variedad de actividades paralelas que enriquecieron la experiencia. Los visitantes tuvieron la oportunidad de recorrer el entorno natural de Tudelilla, participar en talleres de cocina y disfrutar de música en vivo que animó las jornadas festivas.





# "REDESCUBRIENDO" GRÁVALOS EN SU SEGUNDA EDICIÓN









Los pasados 13 y 14 de julio, Grávalos celebró con éxito la segunda edición de "Redescubre Grávalos", un evento que demostró ser una cita imperdible para quienes buscan disfrutar de la cultura, la naturaleza y la gastronomía de esta pintoresca localidad de La Rioja Oriental. El fin de semana estuvo repleto de actividades diseñadas para toda la familia, resaltando la riqueza cultural y natural del municipio.

El evento comenzó el sábado con un paseo saludable que incluyó una parada explicativa en la histórica Nevera de Grávalos; la jornada continuó por la tarde con Grava Wine, una cata de vinos de Rioja Oriental que permitió a los asistentes explorar la calidad de los vinos de la zona La cata estuvo amenizada por DJ Lozano, contribuyendo a crear un ambiente festivo y vibrante. Además, se ofrecieron actividades gratuitas que enriquecieron la experiencia de los participantes.

Durante todo el fin de semana, el lavadero de Grávalos se transformó en un espacio cultural con una exposición fotográfica que capturó la esencia y el patrimonio del municipio. Esta exposición fue una de las atracciones destacadas, proporcionando a los visitantes una visión visual del legado histórico y cultural de Grávalos.

El domingo ofreció una variedad de actividades adicionales, comenzando con una visita guiada por el patrimonio del municipio. Los asistentes también tuvieron la oportunidad de saborear productos gastronómicos y delicias tradicionales. Para los más jóvenes, se organizó un paseo ecuestre con salida desde lavadero, proporcionando lúdica una experiencia educativa para los niños.

"Redescubre Grávalos 2024" se consolidó como un evento exitoso, mostrando la riqueza cultural y natural de la localidad.

### **NOTICIAS**

# ÉXITO DEL LA V ENOEXPERIENCIA BQ DE QUEL Y DEL CONCURSO DE VINOS FAMILIARES





El pasado 20 de julio, el Barrio de las Bodegas de Quel se convirtió en el epicentro del enoturismo en La Rioja con la celebración de la V Enoexperiencia BQ, un evento que combinó la pasión por el vino con actividades culturales y gastronómicas.

Los asistentes disfrutaron de una jornada completa que incluyó visitas guiadas gratuitas, un mercado local con productos artesanales, y talleres infantiles que mantuvieron entretenidos a los más pequeños. La oferta enogastronómica fue otro de los grandes atractivos, con un recorrido de gastro-pinchos que permitió a los participantes maridar lo mejor de la cocina local con vinos excepcionales.

El evento, que ofreció a los asistentes la posibilidad de disfrutar de tres vinos junto con una copa y porta copas, también contó con la venta de copas sueltas para aquellos que quisieron probar de manera más flexible. La música no faltó en la jornada, con la actuación del grupo "La Huella Hits", que amenizó la tarde con grandes éxitos de los 80, creando un ambiente festivo y familiar que hizo las delicias de todos los presentes.

Además, el domingo 21 de julio, la Asociación Barrio de Bodegas de Quel organizó un concurso de vinos familiares, cuya recaudación solidaria fue destinada a la asociación ARDACEA. Este evento no solo promovió la tradición vitivinícola local, sino que también mostró el compromiso de la comunidad con causas solidarias.

Tanto en este acto de la Asociación como en la feria BQ de Quel, la Ruta del Vino Rioja Oriental colaboró activamente, aportando packs de productos gastronómicos para sortear entre los asistentes y otros materiales promocionales, lo que añadió un valor extra a la experiencia de los participantes.

# LA JORNADA ENOGASTRONÓMICA DE OCÓN SE CELEBRÓ EN EL REDAL



El pasado 20 de julio, El Redal acogió la 4ª Jornada Enogastronómica de Ocón, un evento que reunió a amantes del vino y la gastronomía para disfrutar de una experiencia única. La jornada destacó por la participación de varios socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental, incluyendo bodegas y trujales, quienes ofrecieron una muestra representativa de la riqueza enoturística y oleoturística de la región.

El evento, celebrado en el pintoresco entorno de El Redal, permitió a los asistentes interactuar con productores locales, conocer los procesos de elaboración y disfrutar de maridajes que resaltaron la calidad de los productos regionales.

La Ruta del Vino Rioja Oriental apoyó la promoción y difusión del evento, además de proporcionar con kits de productos gastronómicos para sortear entre los asistentes, proporcionando también materiales informativos que ayudaron a informar al público sobre las características y ventajas de Rioja Oriental. Esta colaboración subraya el compromiso de la Ruta en apoyar y promover eventos que celebran la riqueza vitivinícola y gastronómica de la zona, dinamizándola y potenciando las colaboraciones público-privadas.

Además de las degustaciones y catas, la jornada ofreció una serie de actividades paralelas que enriquecieron la experiencia. Los asistentes pudieron participar en talleres y charlas, así como disfrutar de una feria de productos de la zona. La 4ª Jornada Enogastronómica de Ocón no solo puso en valor la riqueza de estos productos, sino que también fortaleció el vínculo entre los productores y los amantes del vino y la gastronomía. Con una exitosa combinación de actividades y una destacada participación de la Ruta del Vino Rioja Oriental, el evento se consolidó como una fecha clave en el calendario enoturístico del territorio.

# MURO DE AGUAS ACOGIÓ CON ÉXITO EL 'MUREÑO JOVEN Y FRESCO'





El pasado 27 de julio, Muro de Aguas acogió con éxito la primera edición del Mureño Joven y Fresco, un evento centrado en la cata de vinos maridada con pinchos que atrajo a numerosos amantes del vino y la gastronomía. Esta nueva celebración se convirtió en una experiencia vibrante y sabrosa, destacando por su enfoque en la frescura y calidad de los productos locales. El evento, realizado en un ambiente acogedor y festivo, ofreció a los asistentes la oportunidad de disfrutar de una cuidada selección de vinos jóvenes de la región, acompañados de una variedad.

disfrutar de una cuidada selección de vinos jóvenes de la región, acompañados de una variedad de pinchos que permitió a los participantes experimentar maridajes que resaltaron la riqueza enogastronómica de Rioja Oriental.

El Mureño Joven y Fresco llenó jornada de un ambiente especial y amable en el que disfrutar de la frescura y el dinamismo de este municipio del Valle del Alhama-Linares.

La primera edición del Mureño Joven y Fresco estableció un nuevo objetivo tras esta primera edición que sentará precedente para futuras ocasiones.

# AMBIENTE ACOGEDOR Y FESTIVO EN LA COMIDA POPULAR DE ARNEDILLO









El pasado 27 de julio, Arnedillo vivió una jornada festiva y gastronómica en la comida popular organizada por la Asociación Zopín y el Ayuntamiento de Arnedillo, con la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental. El evento reunió a arnedillenses y visitantes en una celebración que destacó por su ambiente alegre y un entorno festivo. La Ruta del Vino Rioja Oriental colaboró con el evento, proporcionando apoyo en la difusión y promoción de la jornada. La colaboración incluyó la entrega de kits de productos que fueron sorteados entre los asistentes, así como la instalación de carpas y la provisión de material promocional que ayudó a destacar la rica oferta vinícola y gastronómica de Rioja Oriental.

La colaboración entre la Asociación Zopín, el Ayuntamiento de Arnedillo y la Ruta del Vino Rioja Oriental subrayó la importancia de trabajar juntos para promover la riqueza cultural y enogastronómica, así como la dinamización del territorio. La comida popular se consolidó como un evento destacado en el calendario local, celebrando el compañerismo y la cooperación de los habitantes de Arnedillo y su capacidad para organizar este tipo de eventos festivos.

# BODEGAS SAN ESTEBAN PRESENTA SU GAMA DE SEMIDULCES









El pasado 31 de julio, Bodegas San Esteban celebró un evento especial para presentar su nueva gama de vinos semidulces, denominada "Tierras de Murillo". La velada, que tuvo lugar a las 20:00 horas en las instalaciones de la bodega, marcó un hito importante en la trayectoria de la empresa y reunió a entusiastas del vino para compartir la culminación de años de dedicación y pasión por la elaboración de vinos.

El evento presentó oficialmente la gama "Tierras de Murillo", en la que se destacó el proceso de creación de estos **vinos semidulces**, así como los matices únicos que los caracterizan.

Durante la velada, los participantes disfrutaron de una cata guiada por el equipo de Bodegas San Esteban, que ofreció una visión detallada de cada uno de los vinos de la nueva gama. La cata permitió a los asistentes apreciar la complejidad y riqueza de los sabores, así como conocer la historia y la inspiración detrás de cada vino.

El evento también incluyó un maridaje especial con una selección de aperitivos diseñados para complementar los vinos semidulces. Los asistentes tuvieron la oportunidad de experimentar cómo los sabores de los aperitivos realzaban las características de los vinos, creando una experiencia sensorial completa.

# **VERMOUTH DE CHÂPEAU WINES**





Carretera de Corella, Km 1,5 . 26540 Alfaro

+34 941 70 29 22 / 678 763 173

info@chapeauwines.es chapeauwines.es



La historia dice que siempre el vermouth se elaboraba siempre con el vino restante de las bodegas. Sin embargo, nuestra filosofía de 'savoir faire' hace que elaboremos expresamente un vino Viura con 9 meses en foudres de 2.500 litros y en sus lías. Tras este tiempo, entra en juego la receta secreta del vermouth.

El vino de los foudres se pasa a las barricas y se le añaden los botánicos que dan lugar al vermouth por encima, con lo que se le consigue aportar la gran complejidad que demuestra. Para nosotros, es muy importante conseguir la máxima calidad del vino para después convertirlo a vermouth.

El vino representa una parte muy importante en boca y los botánicos en la parte olfativa. El Vermouth Mon Dieu! ofrece una combinación perfecta entre modernidad, juventud y la esencia de la fórmula antigua más tradicional.

Pruébalo en nuestras instalaciones, el **Espacio Petit Comité**, y disfruta de una experiencia única.





# III Cata de VINO con maridaje CULTURAL



Visita mestro Castillo y disfruta de los vinos de bodega VICO Lugar: Castillo de Préjano Horario: 18:30h.

Precio: 6€

y llévate una copa de regalo .-solo pago en efectivo-.

Disfrutaremos de música en directo

de la mano de: ,-Dani Amatriain-.

Información: 615 117389 Venta de entradas en: Ayuntamiento de Préjano o tienda bodega Vico (Arnedo) (plazas limitadas) Fecha límite: jueves 1 agosto













#### Talleres infantiles

Talleres para niños durante el evento

#### Sorteos

Packs de la ruta del vino

# 19:00 visita guiada a través del territorio

a través del territorio de contrebia leucade

# Degustación de vinos y pinchos al aire libre

Bodegas: Forcada, Piedralen, Baile de brindis, Lauwa.

> 19:30 Concierto de la Orquestina

#### Venta anticipada de tique:

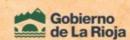
En el Centro de interpretación Contrebia Leucade Incluye Visita, Copa + Cuelgacopa, Sorteo, 4 Pinchos y 4 Vinos

#### Precio tique:

Anticipado 12€ / Durante el evento 15€



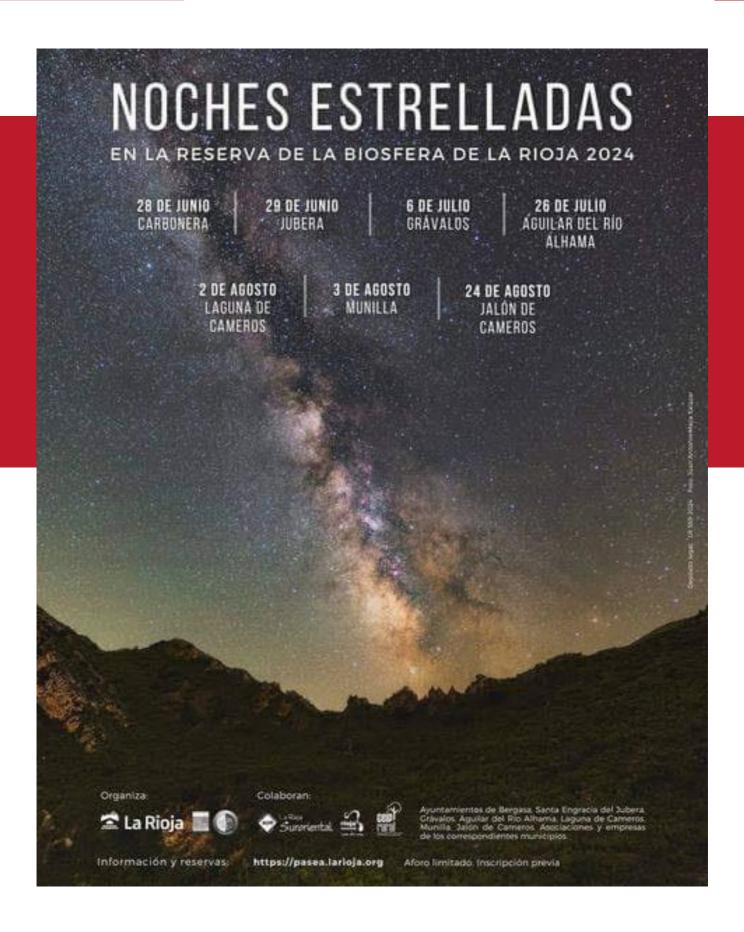
Ayuntamiento de Aguilar del Río Alhama e Inestrillas



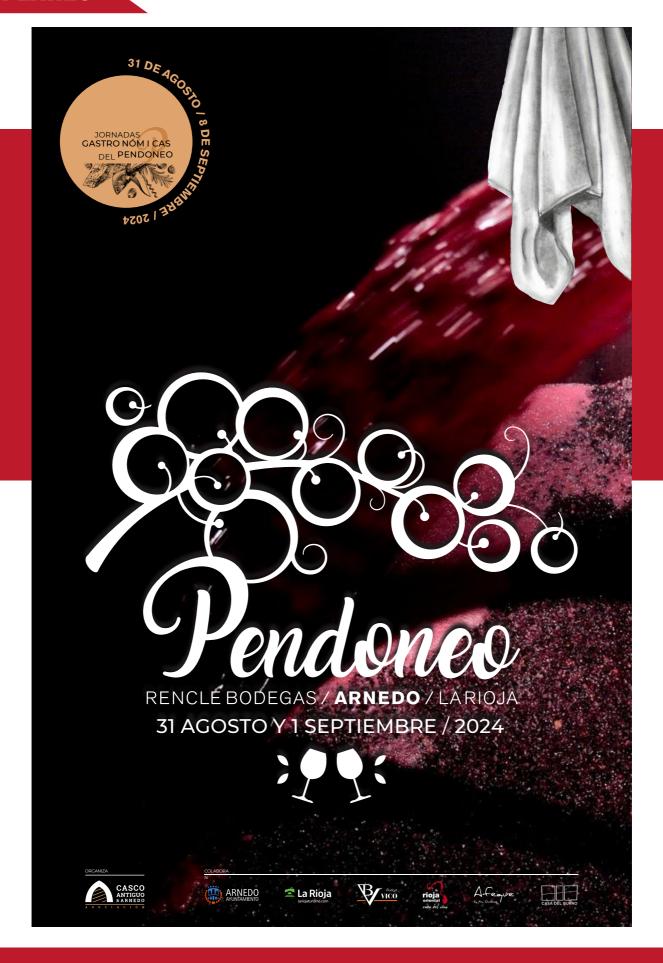
Afeque by Ana Quisones













# CALAHORRA VISITAS GUIADAS GRATUITAS



Primavera - Verano

de Calahorra

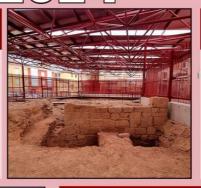
#### VISITAS TEMÁTICAS: LEYENDAS DE CALAHORRA

FECHAS: SÁBADOS Mayo días 11 y 25. Junio días 1, 22 y 29. PUNTO DE ENCUENTRO:

Pórtico de la Catedral de Santa María.

HORARIO: 11 h.

Duración aproximada: hora y media



#### VISITAS AL YACIMIENTO DE "LAS MEDRANAS"

A cargo de la empresa QARK ARQUEOLOGÍA FECHAS: Mayo día 18. Junio días 8, 15 y 29. Julio día 6.

#### **PUNTO DE ENCUENTRO:**

En el propio yacimiento. HORARIO: 11 h.

Duración aproximada: 45 min.



#### VISITAS AL YACIMIENTO DE "LA CLÍNICA" Y SU CENTRO DE INTERPRETACIÓN

A cargo de la empresa calagurritana LABRYS ARQUEOLOGÍA

FECHAS: Mayo día 19. Junio días 9 y 16. Julio día 7.

PUNTO DE ENCUENTRO: En el propio yacimiento. HORARIO: 11 h. Duración aproximada: 45 min.

#### VISITAS GENERALES POR LA ZONA HISTÓRICA

#### **FECHAS: SÁBADOS**

Julio días 13, 20 y 27. Agosto días 3, 10, 17 y 24. Septiembre días 7, 14, 21 y 28. PUNTO DE ENCUENTRO:

Rollo jurisdiccional "La Moza", paseo del Mercadal.

HORARIO: 10:30 h.

Duración aproximada: hora y media

#### VISITAS SOBRE EL PASADO ROMANO DE LA CIUDAD

#### Incluye Museo de la Romanización FECHAS: DOMINGOS

Julio días 14, 21 y 28. Agosto días 4, 11 y 18. Septiembre días 8, 22 y 29.

PUNTO DE ENCUENTRO:
"La Matrona", paseo del Mercadal.

HORARIO: 11 h.

Duración aproximada: hora y media

Más información en la oficina de Turismo: 94110 50 61 · turismo@calahorra.es

NOTA: Las visitas de los sábados de julio a septiembre se podrán enlazar con las que se realizan a la **Catedral de Santa María** a las 12 h., y que comienzan en el Pórtico del templo. **Tarifa visitas de la Catedral** (Tel. 94113 00 98): 2 € por persona. La visita quiada incluye Museo Diocesano y Sacristía.

Depósito legal: LR 605-2024



BODEGA EL DIEZMO

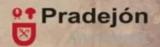
# VISITAS A LAS BODEGAS DE LOS DIEZMOS

TODOS LOS SÁBADOS DE 16:00 H A 19:00 H EN PASES DE 30 MINUTOS

GRUPOS DE 10 PERSONAS MÁXIMO PRECIO 2€/PERSONA

\*\*Los tickets se compraran directamente en la puerta de las bodegas de los diezmos en horario de apertura de las mismas.\*\*





**PLANES** 





# LA HISTORIA DEL MARQUÉS DE Reinosa a través de sus vinos

#### >>> AUTOL (VALLE DEL CIDACOS)

Descubre con nosotros el terruño donde surgen los vinos de Bodegas Marqués de Reinosa. Contempla la viña en cada una de sus etapas. Visita nuestro viñedo centenario sumergido en las laderas del Monte Yerga donde tomaremos un vino en "porrón" como manda la tradición. Recorre los rincones más singulares de nuestra bodega, embriágate de los aromas característicos de los vinos, mientras conoces la historia de nuestro Marqués. Finaliza la experiencia degustando chocolates artesanales, aceite de oliva virgen extra y otros productos típicos de esta zona, maridados con los vinos de la Colección Privada del Marqués de Reinosa.



# PAISAJE TRADICIONAL DEL CULTIVO del champiñón y el vino

#### >>> PRADEJÓN (VALLE DEL EBRO)

Te invitamos a conocernos en FUNGITURISMO. Visítanos en Pradejón, "el Pueblo del Champiñón", y descubre los secretos del champiñón y de las Setas de La Rioja. En nuestro Centro de Interpretación podrás conocer, mediante paneles, vídeos y actividades interactivas, el misterioso mundo de los hongos, su historia y su importancia en la zona. Podrás entrar en una bodega de champiñón y en otra de setas para aprender sobre el proceso de cultivo y sus peculiaridades, donde también te mostraremos las variedades asiáticas que se cultivan, "Shiitake" y "Eryngii".

Saborea nuestros productos más típicos con una degustación de champiñón al ajillo maridado con un vino de DOCa Rioja; además os regalaremos 3 recetarios con información sobre sus propiedades y valor nutricional.

También podrás adquirir, si lo deseas, algunas de nuestras variedades de setas y champiñones, e incluso almorzar en la localidad y probar los sorprendentes "Menús Fungi" del Restaurante "Chandro" de Pradejón.



#### QUÉ INCLUYE <<<

Visita guiada e interactiva al Centro de Interpretación del champiñón y las Setas de La Rioja. Degustación de champiñón al ajillo y vino de la DOCa RIOJA (para grupos a partir de 6 personas). Regalo de 3 recetarios (para grupos a partir de 6 personas).

Visita guiada al interior de las bodegas de cultivo de champiñón y setas.

# **AZABACHE DE CINE**

#### >>> ALDEANUEVA DE EBRO (VALLE DEL EBRO)

Una visita diferente. Comenzaremos el recorrido con la proyección de nuestro cortometraje "AZABACHE" una historia de amor por el terruño y nuestro pueblo a través de la historia romántica de tres mujeres, de tres generaciones distintas ligadas al vino, que nos llevan desde los años 50, año de la fundación de nuestra bodega cooperativa Viñedos de Aldeanueva, hasta la actualidad. Al hilo de la película recorreremos los diferentes enclaves como nuestra bodega primitiva, la nueva sala de barricas o si lo deseas visitaremos nuestra nueva bodega Fincas de Azabache. Conocerás nuestro carácter emprendedor y pionero y nuestra historia. Tras ello, realizaremos una degustación de 2 vinos y un aperitivo riojano. Además, si quieres probar algún vino más, nuestro Wine Bar está abierto de abril a octubre para disfrutar de todos nuestros vinos.

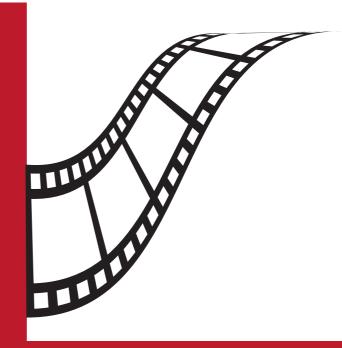


#### **OUÉ INCLUYE <<<**

Visualización del cortometraje AZABACHE. Visita guiada, degustación de 2 vinos y aperitivo riojano.

Visitas familiares: consultar (se adaptará la visita)

PRECIO: 15€ por persona





**CONSULTA NUESTRA WEB:** 

https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturisticas/

# EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL

#### ENOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO EN ARNEDO

- Experiencia enoturística en Bodegas Faustino Rivero Ulecia
- Comida en el Restaurante Sopitas con vinos de Rioja Oriental
- · Visita a las Cuevas de los Cien Pilares



#### COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

- · Cena en el Restaurante Picabea
- Una noche en régimen de Alojamiento y Desayuno en el Hotel Virrey 3\*



Zafiro Tours Arnedo 941 38 06 72 / 686 663 190 arnedo@zafirotours.es



\*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad



# >>> MÁS INFORMACIÓN

**CONSULTA NUESTRA WEB:** 

https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturisticas/







#### ENOGASTRONOMÍA EN EL VALLE DEL EBRO

- Experiencia enoturística singular en Bodegas Azabache y visita al Mirador del Viñedo
- Comida en el Restaurante Chandro\*\* con vinos de Rioja Oriental
- Visita al Centro de Interpretación Fungiturismo



#### COMPLETA TU EXPERIENCIA

- Cambia restaurante de la comida\*\* por Restaurante Venus
- Cena en Restaurante Chandro con vinos de Rioja Oriental
- Una noche y desayuno en Hotel Palacios



Zafiro Tours Arnedo 941 38 06 72 / 686 663 190 arnedo@zafirotours.es

i

\*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad



# >>> MÁS INFORMACIÓN



#### VINO, PATRIMONIO Y ACEITE EN ARNEDO

- Experiencia Vinoteca La Antigua Vía (cata de 3 vinos de Rioja Oriental)
- Comida-degustación de 3 pinchos en Bar Almícar
- · Visita a las Cuevas de los Cien Pilares



#### COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

- Cena, una noche y desayuno en el Hotel
   Victoria 3\*
- Visita al Trujal 5 Valles



Zafiro Tours Arnedo 941 38 06 72 / 686 663 190 arnedo@zafirotours.es

\*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad



# >>> MÁS INFORMACIÓN



**CONSULTA NUESTRA WEB:** 

https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturisticas/





# EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL

#### BODEGAS, ALMAZARAS Y GASTRONOMÍA EN EL VALLE DEL EBRO

- Visita guiada en Almazara Riojana y cata de aceite (Aldeanueva de Ebro)
- Visita guiada a Bodegas Real Rubio, Bodegas Domeco de Jarauta o Bodegas Sendero Royal (en Aldeanueva de Ebro, a elegir)
- Comida tradicional con productos de Km. O en el Restaurante Casa Javi (Rincón de Soto)



#### COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

Una noche y desayuno en el Hostal
 Gala de Calahorra



Zafiro Tours Arnedo 941 38 06 72 / 686 663 190 arnedo@zafirotours.es

\*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad





# >>> MÁS INFORMACIÓN













www.rutadelvinoriojaoriental.com









