>>> BOLETÍN INFORMATIVO <<<

Edición 62 / Marzo 2024

RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL





PROMOCIÓN

- · APP de la Ruta del Vino Rioja Oriental PÁG. 1
- Encuesta #Iloveenoturismo PÁG. 2
- Premios "Alimentos de España 2024" PÁG. 3

FORMACIÓN

- · Máster formación Permanente de la UNIR en Enoturismo PÁG. 4
- · Rioja Enthusiast, curso del Consejo Regulador PÁG. 5
- · Cursos del Campus Internacional del Vino PÁG. 6
- 'Digitalízate con La Rioja' en oficinas de ADR PÁG.7

NOTICIAS

- Carpeta de cuentos de Rioja Oriental PÁG. 8
- Estrategia de ADR La Rioja Oriental periodo 23-27 PÁG. 9-10
- Retos 3.0 del Territorio, la lucha contra la despoblación PÁG. 11
- · Canelón del Sopitas, a nivel internacional PÁG. 12
- · Châpeau Wines, ejemplo de jóvenes emprendedores PÁG. 13
- · Riojaventrix, primer dinosaurio descrito en La Rioja PÁG. 14
- En el País Vasco se habla de Ocón PÁG. 15
- · Premio al Vermouth 'Mon Dieu!' PÁG. 16
- Pringadas del Trujal 5 Valles PÁG. 17
- Punto Bike Friendly en el Hotel Victoria PÁG. 18
- · Rioja Oriental en el XXII Concurso de Pinchos de La Rioja PÁG. 19
- · Cooperativa Marqués de Reinosa y reconocimientos PÁG. 20
- El Bulli, recomendación de vino de Bodegas Azabache PÁG. 21
- Encuentro de jóvenes investigadores en Igea PÁG. 22

SOCIOS

• Espacio Petit Comité, en Alfaro PÁG. 23

PLANES

- · Horario del MIrador del Buitre y Cuevas del Ajedrezado PÁG. 24
- Jornadas del Cochinillo en Restaurante La Alameda de Pipaona PÁG. 25
- Quel entre las flores PÁG. 26
- Tardes de música y vino en Aldeanueva de Ebro PÁG. 27
- · Vinos con Tardeo, en Cabretón PÁG. 28
- · Horarios Centro de Interpretación Paleontológica de Igea Marzo. PÁG. 29
- Mercaforum y escenificación de La Pasión de Cristo PÁG. 30
- Semana Santa de Calahorra. Fiesta de Interés Turístico Nacional PÁG. 31
- XXVIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura PÁG. 32
- Fungitur PÁG. 33

EXPERIENCIAS

- · La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos PÁG. 34
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino PÁG. 35
- · Azabache, de cine PÁG. 36
- · Enogastronomía y patrimonio en Arnedo PÁG. 37
- Enogastronomía y patrimonio en Ocón PÁG. 38
- Enogastronomía y patrimonio en Calahorra PÁG. 39
- Enogastronomía en el Valle del Ebro PÁG. 40
- · Vino, patrimonio y aceite en Arnedo PÁG. 41
- Enogastronomía y patrimonio en el Valle del Cidacos PÁG. 42
- Enogastronomía y patrimonio natural en el Valle del Alhama-Linares PÁG. 43



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

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 enlace:

>>> ¿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/IloveEnoturismo2021

Tu opinión es importante para nosotros y nos ayuda a mejorar





PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA 2024

CONVOCADOS POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, LAS CANDIDATURAS SE PODRÁN PRESENTAR HASTA EL 25 DE MARZO

Modalidades:

Premio "Alimentos de España a la Industria Alimentaria"

Premio "Alimentos de España a la Innovación"

Premio "Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora"

Premio "Alimentos de España a la Producción Ecológica"

Premio "Alimentos de España a la Internacionalización Alimentaria"

Premio "Alimentos de España a la Producción de la Pesca y de la Acuicultura"

Premio "Alimentos de España a la Comunicación"

Premio "Alimentos de España a la Promoción"

Premio "Alimentos de España a la Restauración

Premio "Alimentos de España a la Iniciativa para la reducción del desperdicio alimentario"

Premio "Extraordinario Alimentos de España"

Presentación de candidaturas hasta el 25 de marzo a través del siguiente enlace:

https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-

procedimiento?procedure_id=366&procedure_suborg_responsable=50&procedure_etiqueta_p_du=null_

Más información: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promo-





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, NUEVO 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



CURSOS DEL CAMPUS INTERNACIONAL DEL VINO



Desde el Plan de Transformación de la Universidad de La Rioja ,y el Campus Internacional del Vino se han organizado para los próximos meses varios Cursos incluidos en el proyecto Enorregión.

Aún hay plazas disponibles en la segunda edición de Inglés y Vino (2ª Edic) y también se ha creado una "jornada de Nematodos en los viñedos" que esperamos sea de interés:

- Curso de especialización. Inglés y vinos: primeros pasos (2.ª Edición): www.unirioja.es/actividades/curso-de-especializacion-ingles-y-vinos-primeros-pasos-2-a-edicion/
- Jornada de especialización. Nematodos en los viñedos: problemática, desafíos y bioindicadores de salud del suelo <u>www.unirioja.es/actividades/jornada-de-especializacion-nematodos-en-los-vinedos-problematica-desafios-y-bioindicadores-salud-del-suelo/</u>

Importante: la plaza no queda confirmada hasta que no se realiza la inscripción y el correspondiente pago. Son bastantes los interesados en los cursos de Enorregión por lo que, le recomendamos que realice la inscripción y el pago antes de que se complete el cupo de asistentes.

>>> CAMPUS INTERNACIONAL DEL VINO

La creación del Campus Internacional del Vino, es una de las líneas de actuación prioritarias del proyecto estratégico Enorregión-Campus Internacional del Vino, impulsado por Gobierno de La Rioja, que incluye actuaciones en distintos ámbitos, entre ellos, el fortalecimiento e internacionalización de la oferta formativa actual, la transferencia de conocimiento al sector productivo y la organización de cursos de especialización y divulgación. La Universidad de La Rioja juega un papel fundamental como socio estratégico para el desarrollo de actividades formativas y de transferencia de conocimiento en el ámbito del sector vitivinícola, con impacto nacional e internacional que conformarán el Campus Internacional del Vino.

ADR COLABORA CON 'DIGITALÍZATE CON LA RIOJA'

El programa formativo de competencias digitales "Digitalízate con La Rioja", organizado por el Gobierno de La Rioja llega a Rioja Oriental y contará con la colaboración de ADR La Rioja Oriental, que acogerá varios de estos cursos en sus oficinas de Arnedo (Plaza Orenzana, 6 - entreplanta derecha).

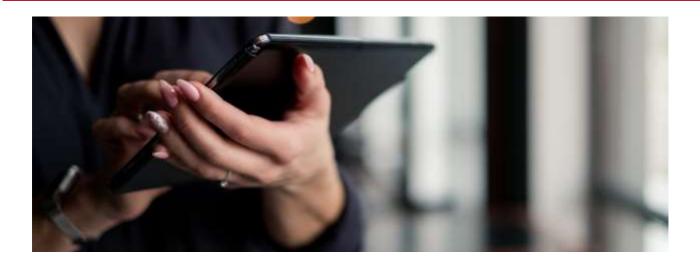
Se trata de una formación gratuita para para aprender a utilizar herramientas y aplicaciones tecnológicas necesarias en la vida diaria. Gracias a este programa, los alumnos aprenderán a pedir cita con el médico desde la APP móvil, enviar correos electrónicos, utilizar sistemas de mensajería instantánea o videoconferencia, manejar con soltura el Smartphone o la Tablet, buscar información en Internet o realizar compras online, entre otros aspectos.

Serán talleres prácticos, gratuitos, presenciales y de corta duración que se llevarán a cabo en todo el territorio de La Rioja.

>>> TALLERES EN LA SEDE DE ADR LA RIOJA ORIENTAL

- Iniciación a Internet (Smartphone y Tablet).
 - Del lunes 8 al martes 16 de abril (excepto sábados y domingos) en horario de tarde, de 18:00 a 20:00 h.
- · Herramientas ofimáticas.
 - o Del jueves 11 al viernes 19 de abril (excepto sábados y domingos) de 16:00 a 18:00 h.
- Iniciación a internet (Smartphone y Tablet).
 - o Del lunes 22 al 30 de abril (excepto sábados y domingos) de 18:00 a 20:00 h.

Todos ellos tienen aún plazas libres sin cubrir, por lo que las personas interesadas deberán inscribirse en el teléfono 900 841 278 o en el 607 50 17 45 (llamar en horario de tarde). También se pueden inscribir en la página web digitalizateconlarioja.com en el apartado "inscripción ciudadanía".



LOS CUENTOS DE RIOJA ORIENTAL, AL ALCANCE DE TODOS

LA RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL HA DISTRIBUIDO LA CARPETA >>> CON LOS 6 CUENTOS A BIBLIOTECAS Y CENTROS EDUCATIVOS DE TODA LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

La Ruta del Vino ha presentado una carpeta que contiene los 6 cuentos de los valles de Rioja Oriental. El diseño ha corrido a cargo del mismo ilustrador que ha dado forma y color a los personajes de los cuentos y en su interior encontramos un mapa dividido por valles de Rioja Oriental y la mascota correspondiente a cada uno, que ha ido acompañando a los protagonistas en sus aventuras. De este modo, conseguimos dos objetivos; por un lado, situar al visitante en el territorio y sus valles a través del mapa y por otro, identificar el cuento correspondiente a cada valle de forma rápida y visual.

Desde la ADR La Rioja Oriental, entidad que gestiona la Ruta del Vino, se ha realizado un envío de estas carpetas a toda la comunidad autónoma. Concretamente, cada centro educativo de Primaria de La Rioja y cada biblioteca recibirán dos ejemplares de estas carpetas. Igualmente, aquellos municipios de Rioja Oriental que no cuenten con biblioteca, han recibido sus dos ejemplares en el Ayuntamiento.

Con el objetivo de seguir dinamizando la zona a través de este material divulgativo, además del citado reparto a toda la región de las correspondientes carpetas, se prevé regalar ejemplares a aquellas asociaciones, socios de la Ruta del Vino, de ADR o entidades públicas y privadas colaboradoras de las mismas para complementar en la realización de actividades culturales, de ocio o turísticas, siempre y cuando los objetivos en cuanto a tipo de acción divulgativa, público y territorio se correspondan con los de los cuentos.

Este proyecto se ha estado desarrollando desde 2022 y la presentación y distribución de la carpeta se puede considerar la culminación del mismo; una iniciativa que ha incluido la creación, edición, impresión y presentación individual de cada uno de los cuentos, así como una actividad en un colegio de cada valle para darlo a conocer entre los más pequeños. Acciones que han sido financiadas, en parte, a través de fondos Leader y también de las subvenciones para asociaciones y entidades sin ánimo de lucro convocadas por las Consejerías de Turismo y de Cultura del Gobierno de La Rioja.

Desde ADR y la Ruta del Vino Rioja Oriental, nos sentimos satisfechos por el trabajo realizado para sacar adelante estos cuentos, que también se pueden encontrar en PDF en la página web www.rutadelvinoriojaoriental.com en el apartado de material infantil.



ADR LA RIOJA ORIENTAL PRESENTA SU ESTRATEGIA LEADER 23-27

La Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Oriental ha analizado las líneas de trabajo que tiene previsto seguir en base a la nueva estrategia de desarrollo rural enmarcada en el periodo Leader 2023-2027. Una vez concretada la citada estrategia, desde este Grupo de Acción Local se va a desarrollar una labor de difusión en el territorio que tratará de acercar a los posibles beneficiarios de las ayudas Leader las posibilidades que tienen de optar a ellas. Durante una serie de encuentros en distintos municipios rurales de la zona, se abordarán aspectos como a quiénes se dirigen estas ayudas, qué acciones son subvencionables y cuáles no, los condicionantes, las cuantías de ayuda y las incompatibilidades, entre otras cuestiones, además de resolver cuantas dudas surjan entre los asistentes al finalizar la presentación.

Estas reuniones irán dirigidas a emprendedores, microempresas, pequeñas empresas, asociaciones y entidades públicas y se llevarán a cabo durante los meses de marzo, abril y mayo, con el objeto de informar a los futuros solicitantes antes de que arranque la convocatoria de ayudas Leader de este año. Así, el itinerario de estas sesiones informativas queda del siguiente modo:

- 14 de marzo. 19:00 H. **IGEA.** Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 15 de marzo. 19:00 H. AGUILAR DEL RÍO ALHAMA. Aula Joven.
- 22 de marzo. 13.00 H. CERVERA DEL RÍO ALHAMA. Salón de Plenos.
- 11 de abril 18:00 H. OCÓN. Ayuntamiento (Los Molinos de Ocón).
- 12 de abril. 19:00 H. CORERA. Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 16 de abril. 19:00 H. ALFARO. Sala Polivalente (C/ Araciel, 8)
- 18 de abril. 19:00 H. PRADEJÓN. Sala 1 del Consultorio Médico.
- 22 de abril. 10:00 H. LAGUNILLA DEL JUBERA. Salón Cultural de Lagunilla del Jubera.
- 7 de mayo. 19:00 H. AUTOL. Salón de Actos de la Casa de Cultura.
- 9 de mayo. 19:00 H. ARNEDILLO. Salón de Plenos del Ayuntamiento.



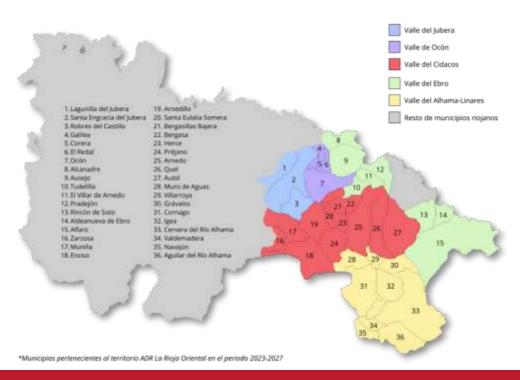
AGUILAR DEL **CERVERA DEL** IGEA **RÍO ALHAMA** RÍO ALHAMA ¿DÓNDE? ¿DÓNDE? ¿DÓNDE? Salón de Salón de Aula Joven. plenos del plenos del ¿CUÁNDO? Ayuntamiento. Ayuntamiento. Viernes, 15 de ¿CUÁNDO? ¿CUÁNDO? marzo. Viernes, 22 de Jueves, 14 de · ¿A QUÉ HORA? marzo. marzo. A las 19.00 h. ¿A QUÉ HORA? ¿A QUÉ HORA? A las 19.00 h. A las 13.00 h.

La Estrategia de ADR

Desde ADR La Rioja Oriental se quiere apostar, a través de las ayudas Leader y del resto de iniciativas que vayan surgiendo, por los productos agroalimentarios de proximidad, y apoyar así a quienes los producen, los comercializan, los transforman y los ponen en valor, abarcando beneficiarios de los sectores primario, secundario y terciario.

En un marco general, y con el objetivo de seguir dinamizando el territorio se apoyará la creación y el desarrollo de empresas no agrícolas que pongan en valor la artesanía o los oficios; se apostará por los servicios básicos y la renovación de la población en las zonas rurales, a través de los bancos de tierras o la recuperación de cultivos abandonados; se apoyará la creación, mejora o ampliación de infraestructuras e inversiones en energías renovables y ahorro energético, contribuyendo así al Pacto Verde Europeo; se incentivarán las inversiones para uso público en infraestructuras recreativas para actividades turísticas y la conservación del patrimonio cultural e histórico; se ayudará a la transformación y la comercialización de productos agrícolas en pequeñas empresas del medio rural. Todas estas líneas de trabajo conllevarán objetivos transversales y adaptativos a cada una de ellas, como la digitalización, la sostenibilidad y la economía circular, así como empleabilidad y el emprendimiento de la mujer en el mundo rural. (Vídeo explicativo en nuestro canal de YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=qU6q3o2-rn4

Además, la web de ADR La Rioja Oriental contará con las fichas explicativas para que los usuarios puedan consultar de primera mano las cuestiones más importantes a la hora de optar a las ayudas.



retos 3.0 del territorio, la lucha contra la despoblación

LA JORNADA SOBRE LA LUCHA CONTRA LA DESPOBLACIÓN >>> CELEBRADA EL PASADO 22 DE FEBRERO CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DE LA ALCALDESA DE AGUILAR DEL RÍO ALHAMA

El pasado 22 de febrero tuvo lugar en el Teatro Gran Coliseo de Fuenmayor una Jornada organizada por AMETIC, en colaboración con la Consejería de Política Local, Infraestructuras y Lucha contra la Despoblación del Gobierno de La Rioja y el Ayuntamiento de la citada localidad. Una jornada que bajo el título "Retos 3.0 del Territorio: Turismo, Recursos Naturales e Inclusión Digital en la lucha contra la despoblación", contó con la participación de representantes del Gobierno de La Rioja y Ayuntamientos, entes institucionales y ponentes empresariales, al objeto de aportar soluciones y propuestas de mejora del crecimiento económico y la sostenibilidad social en el mundo rural, entre ellos, Asunción Sáez, Alcaldesa de Aguilar del Río Alhama, de Rioja Oriental, que participó en una mesa de debate sobre la digitalización en el mundo rural. Entre los asistentes, se encontraba la Gerente de ADR La Rioja Oriental, Esther Rubio, como representante del Grupo de Acción Local que gestiona fondos europeos Leader, enfocados a la dinamización del medio rural.

Según los propios organizadores de la jornada, "la generación de riqueza y la potenciación de la fortaleza de las poblaciones rurales vendrá, con toda seguridad, de la conectividad y el empleo de los medios digitales asociado a la generación de nuevas estrategias aplicadas al turismo rural, al mejor aprovechamiento de recursos hídricos y al establecimiento de criterios en el territorio que permitan elaborar un diagnóstico correcto del estado de la cuestión en sintonía con su propia identidad cultural, potenciando las actividades públicas y privadas."



EL CANELÓN DEL SOPITAS, SABOR Y CALIDAD ANTE PÚBLICO INTERNACIONAL

EL II CAMPEONATO OFICIAL TAPAS Y PINCHOS DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DEL RESTAURANTE SOPITAS





El II Campeonato Oficial Tapas y Pinchos de Hostelería de España, contó con una representación de Rioja Oriental a través del "Canelón de Arnedo", un pincho del Restaurante Sopitas que reflejó a la perfección nuestra enogastronomía, ya que además, la recomendación de sus creadores, fue un maridaje con vinos de Rioja Oriental, concretamente a base de garnacha, una variedad que se extiende en numerosos viñedos de nuestra zona. Los dos ingredientes principales del pincho eran la borraja y el patorrillo, dos productos que además, son estrella en Sopitas. Una vez más Rioja Oriental estuvo presente en Madrid Fusión, en esta ocasión a través de esta elaboración culinaria que dejó patente los productos de calidad con los que contamos en nuestro territorio y el inmenso talento de quienes los elaboran y presentan en el plato.

CHÂPEAU WINES, EJEMPLO DE JUVENTUD RURAL EMPRENDEDORA

LA REDPAC ORGANIZÓ UN ENCUENTRO DEDICADO A LA

>>> JUVENTUD QUE HA REALIZADO PROYECTOS LEADER EN EL

MEDIO RURAL





Châpeau Wines estuvo presente en el Intercambio de experiencias Leader: "Participación de la juventud rural en el desarrollo socioeconómico y cultural del medio rural" organizado por la Red PAC, a través de la "Poster Session", en un mural que mostraba el proyecto de su espacio de catas 'Petit Comité'.

La celebración de esa jornada dedicada a la juventud rural que ha desarrollado proyectos con fondos Leader, tenía como objetivos fomentar la participación e inclusión de los jóvenes en los órganos de decisión y gobernanza de los Grupos de Acción Local, compartir experiencias con respecto a la participación de la juventud rural, mejorar la comunicación y el flujo de información creación de fomentar la oportunidades de los jóvenes en el mundo rural, difundir y dar visibilidad a las buenas prácticas de jóvenes en LEADER, reflexionar en torno a los dificultades y limitaciones que obstáculos, encuentran los jóvenes para emprender un futuro en el medio rural y compartir ideas e iniciativas puestas en marcha.

La jornada se celebró en formato presencial, en Villalba de los Alcores (Valladolid) y el Grupo de Acción Local ADR La Rioja Oriental tuvo su representación gracias a la iniciativa de los hermanos Usarralde y su proyecto 'Petit Comité' ubicado en Alfaro.

RIOJAVENTRIX, EL PRIMER DINUSAURIO DESCRITO EN LA RIOJA

>>>

EL PASADO 24 DE FEBRERO SE PRESENTÓ AL PÚBLICO ANTE 300 PERSONAS A LA DENOMINADA "CAZADORA DEL LAGO"

El pasado 24 de febrero se presentó en sociedad 'La cazadora del lago' o *Riojavenatrix lacustris*, un bípedo del grupo de los espinosaurios, piscíforo, que medía 8 metros de largo y 2,5 de alto y pesaba 1,5 toneladas. Cerca de 300 personas se reunieron en el IES Sagasta de Logroño, entre ellos, la Gerente de ADR La Rioja Oriental, Esther Rubio, para dar la 'bienvenida' a este nuevo terópodo que, tras la publicación esta semana en la revista inglesa Zoological Journal of the Linnean Society, se ha convertido ya en un ilustre igeano. Pachi Sáez-Benito, director honorífico del Centro de Interpretación Paleontológica de La Rioja, el paleontólogo de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) Xabier Pereda Suberbiola y Erik Isasmendi, investigador predoctoral en la UPV/EHU y miembro del equipo Garras explicaron allí la importancia de este hallazgo.

El nombre científico responde a Riojavenatrix lacustris: por el territorio que le vio nacer, por ser un animal cazador y porque sus huesos aparecieron convertidos en fósiles en los sedimentos de lo que fue el fondo de un lago hace 125 millones de años.

Todo empezó en Igea allá por los años 80 del siglo pasado y después se completaron con otros fósiles encontrados en excavaciones ya en la década de 2000. Los restos fósiles para definir este nuevo género, encontrados en varios yacimientos de la zona, permitieron identificar piezas de los miembros posteriores, la cadera, la pelvis y algún fragmento vertebral.

Igea es, en la actualidad, una de las zonas con mayor cantidad de yacimientos y restos fósiles de espinosáuridos del mundo, fruto de las actividades desarrolladas por el equipo Garras, entre otros.

(Fuente: Igealarioja.com)





EN EL PAÍS VASCO SE HABLA DE OCÓN





No es la primera ni será la última. Hablamos del especial publicado por el medio digital "El Español", concretamente desde su Crónica Vasca, que centra su atención en Ocón y su Molino.

Este valle de Rioja Oriental cuenta con numerosos atractivos turísticos que atraen la atención de cuantos nos visitan, y los medios de comunicación a menudo se fijan en sus singularidades, sus gentes y su hospitalidad. Ha sido el caso de este medio de comunicación digital que ha destacado, entre otras valoraciones, el Molino de Viento como visita imprescindible del Valle, así como descubrir la Feria de la Molienda, descansar en la Casa de la Condesa o comer en Restaurante La Alameda de Pipaona. Un acierto seguro para los numerosos visitantes que se acercan a conocer nuestro territorio y las bondades que ofrece.

Puedes leer el artículo completo pinchando

'MON DIEU!' ¡QUÉ PREMIO!

>>> CHÂPEAU WINES LOGRA EL PREMIO VEREMA AL MEJOR VERMUT 2023

Los hermanos Usarralde siguen cosechando éxitos. En esta ocasión ha resultado premiado su vermut 'Mon Dieu! Vermouth Reserve'.

Así de contentos posaban hace unos días estos dos emprendedores de Rioja Oriental con su premio, merecido tras el esfuerzo por sacar adelante este interesante proyecto que sigue dándose a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras. ¡Enhorabuena!







Premios Verema: Este año han sido más de 300.000 votos emitidos en conjunto entre las 18 categorías, muestra del crecimiento y reconocimiento de los Premios Verema, que además son los únicos que se otorgan por votación tanto del sector profesional como de consumidores y usuarios de Verema.com

La entrega de los Premios Verema 2023 tuvo lugar el pasado 27 de febrero en el salón Apolo del Columnario Malvarrosa del Hotel Balneario Las Arenas, en el marco de la Experiencia Verema Valencia.

Además de los ganadores, también recibieron Diploma y, por tanto, mención especial, el segundo y tercer clasificado en cada una de las categorías.

(Fuente: Verema.com)

EL TRUJAL 5 VALLES CELEBRÓ SUS TRADICIONALES PRINGADAS

UNA JORNADA DE CONVIVENCIA Y ENOGASTRONOMÍA EN LA QUE
>>> SE ENSALZA EL ORO LÍQUIDO DE RIOJA ORIENTAL,
CONCRETAMENTE DE ESTA ALMAZARA ARNEDANA







La celebración de la fiesta de la Pringada, en su XVI edición, volvió a ser un éxito entre los arnedanos y muchos visitantes que se acercaron a disfrutar de las actividades organizadas por el Trujal 5 Valles. Entre ellas, además de la correspondiente degustación de pan tostado y untado de aceite, acompañado de vino de Rioja Oriental, los más pequeños pudieron disfrutar de los hinchables, mientras que el público adulto pudo conocer un año más los entresijos del trujal, gracias a las visitas guiadas organizadas con motivo de la citada festividad. Enhorabuena al Trujal por el excelente producto con el que cuenta y que cabe seguir poniendo en valor como esencia de la gastronomía de nuestro territorio.

NUEVO PUNTO BIKE FRIENDLY EN EL HOTEL VICTORIA

>>> UN NUEVO SERVICIO DE ESTE ALOJAMIENTO SOCIO DE LA RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL PARA LOS AMANTES DE LA BICICLETA

El Hotel Victoria, socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental, ha inaugurado recientemente un nuevo espacio BikeFriendly.

Se trata de un lugar creado para para ciclistas que no es únicamente una zona de almacenamiento, sino que supone muchas más ventajas para los amantes de las bicicletas. Así, los usuarios del hotel, podrán disponer de herramientas especializadas y un espacio de limpieza de bicicletas. También se les proporcionará información sobre rutas ciclistas.

Además han creado acuerdos con los comercios especializados locales para la venta de calzado de ciclismo y el mantenimiento de las bicicletas.

Una iniciativa que atraerá la atención de los amantes de esta disciplina con este nuevo servicio, un aliciente más que se une al maravilloso entorno natural en el que poder practicar y descubrir nuevas rutas.





RIOJA ORIENTAL, EN LA FINAL DE PINCHOS DE LA RIOJA

LA CLAVELINA Y EL SOPITAS LOGRARON LLEGAR A LA FINAL

>>> DEL XXII CONCURSO DE PINCHOS DE LA RIOJA, Y CHANDRO

OBTUVO LA MENCIÓN "PINCHO #PRODUCTORIOJANO"

El Concurso de Pinchos de La Rioja ha vuelto a contar con presencia de Rioja Oriental. En esta ocasión, Restaurante Sopitas y Pastelería La Clavelina lograron llegar a la final junto a otros 8 establecimientos riojanos, aunque el concurso contó con la participación de 70 hosteleros y gastrónomos de toda La Rioja; y entre ellos, otros socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental, Restautante La Alameda de Pipaona y Restaurante Chandro, que dejaron patentes el talento y la calidad de sus productos y creaciones, a pesar de no lograr ser finalistas. En el caso de Restaurante Chandro, además obtuvo la mención '#productoriojano', por su pincho "Vieira Fungi", a base de setas Erynjii de Pradejón, AOVE de Rioja, ajo, nata, huevos, azúcar y ralladura de trufa.

esta XXII edición En Concurso de Pinchos de La Rioja, Pastelería La Clavelina presentó su creación, de Nueva York al Cidacos, que consiste en masa de cruasán mantequilla circular, cremosa fusión de la huerta del Cidacos y cumbre de pimiento Piquillo. Por su parte, Restaurante Sopitas, logrado un puesto en la final con su Umami riojano: Talo de maíz, cuello de cordero Chamarito, sesitos de cordero, emulsión de guindillas riojanas, queso Los Cameros, de verduritas.



MARQUÉS DE REINOSA, COOPERATIVA DE PRESTIGIO

Recientemente se ha publicado el famoso *Report* de los vinos de Rioja 2024, con muy buenas puntuaciones de los vinos de Marqués de Reinosa, que la bodega ha compartido hace unos días en las redes sociales. Concretamente, en tintos, el Marqués de Reinosa Reserva Especial Garnacha 2019 ha obtenido 92 puntos y el Marqués de Reinosa Colección Privada Garnacha 2022, 91. Mientras que sus blancos, concretamente el Marqués de Reinosa Colección Privada Tempranillo Blanco ha logrado 91 puntos y el Marqués de Reinosa Colección Privada Garnacha Blanca ha conseguido 90 puntos. Igualmente, **Bodegas Marqués de Reinosa ha sido reconocida como mejor cooperativa por el Master of Wine autor del Report.** ¡Felicidades!





>>> CALIDAD Y SOLIDARIDAD, SEÑAS DE IDENTIDAD DE BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA

Además de los premios y elogios por sus vinos, Bodegas Marqués de Reinosa siempre realiza acciones solidarias a lo largo del año. En este caso, recientemente, ha participado en una cata solidaria a beneficio de Vencela Rioja, una organización que trabaja para la investigación de la Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA). Enhorabuena por el éxito cosechado y las buenas vibraciones del público asistente y, sobre todo, por dar visibilidad a esta enfermedad.

FERRÁN CENTELLES, DE "EL BULLI", RECOMIENDA EL VINO DE AZABACHE

El medio de comunicación <u>Esquire.com</u> publicó recientemente una entrevista con <u>Ferrán Centelles</u>, <u>Wine Director del Restaurante El Bulli</u> en la que este especialista recomendaba el Crianza de Fincas de Azabache, bodega socia de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Así, hablando de este vino, destacó la "calidad de la uva Garnacha que utilizan en esta bodega para elaborar sus vinos, resaltando además su "color rojo granate brillante, con ribetes rubí, y una capa media alta. En nariz, se aprecian aromas de confitura de frutos rojos y negros, como mora, fresa y frambuesa, muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos, aportados por la madera. En boca, se muestra sabroso, con buena estructura y equilibrio. Destacan los sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao. El final es largo y persistente, con recuerdos de fruta madura y taninos finos y agradables. Es un vino que combina muy bien con carnes rojas, caza y quesos curados, y que se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 °C.

Squire.com destacó también, en su artículo, que este vino "fue galardonado con la Medalla de Oro en los Decanter World Wine Awards 2021, uno de los concursos de vino más prestigiosos del mundo." Desde estas líneas felicitamos a Bodegas Fincas de Azabache por este reconocimiento al trabajo bien hecho.





ENCUENTRO DE JÓVENES INVESTIGADORES EN PALEONTOLOGÍA, EN IGEA



Del 1 al 5 de abril se va a celebrar en Igea un congreso llamado EJIP (Encuentro de Jóvenes Investigadores en Paleontología).

Éste es un evento de carácter anual organizado generalmente por estudiantes de paleontología y enfocado también a los mismos, en el cual a lo largo de los días se exponen una serie de trabajos de investigación realizados por los citados estudiantes, ponencias magistrales, talleres y salidas de campo.

El objetivo es que los participantes den sus primeros pasos en el mundo de la divulgación y hagan un poco de networking, ya que generalmente se trata del primer congreso al que suelen acudir.

Estas jornadas son desarrolladas por el equipo Garras, de Igea, entre otros. Una muestra más de la importancia paleontológica de Rioja Oriental en el marco de la investigación nacional.

ESPACIO PETIT COMITÉ, EN ALFARO

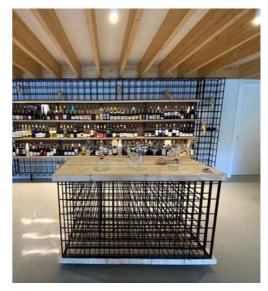


ESTE ESPACIO DE LOS HERMANOS USARRALDE, ALMA DE CHÂPEAU WINES, EN ALFARO, OFRECE EXCLUSIVAS CATAS MARIDADAS

Châpeau Wines es un espacio de reunión para amantes del vino. En estas instalaciones, en Alfaro, corazón de Rioja Oriental, disponen de un *Show Room* con todos los productos que distribuimos a nivel Nacional. Pero sin duda destaca el **nuevo espacio Petit Comité, que se ha convertido en un lugar de encuentro, formación y disfrute** para profesionales y entusiastas del mundo del vino y de la gastronomía.

Disponen de parking, dominan los idiomas inglés y francés y estas instalaciones son idóneas para actividades en grupo. Llama e infórmate, sin compromiso. Seguro que no te arrepentirás.





INFORMACIÓN DE CONTACTO

Carretera de Corella, Km 1,5 . 26540 Alfaro

+34 941 70 29 22 / 678 763 173

info@chapeauwines.es

www.chapeauwines.es



PLANES





X Jornadas del

COCHINIII PIPAONA DE OCÓN

La Rioja

Del 16 de Febrero al 24 de Marzo de 2024



Exaltación del Vino del Valle de Ocón

Bodega Coop. San Cosme y San Damián (El Redal)
Visita guiada y degustación de vinos de Valle de Ocón
Restaurante La Alameda de Pipaona
Menú Cochinillo



sólo BAJO RESERVA llamando a: Tfno: 659 922 075

Colaborar



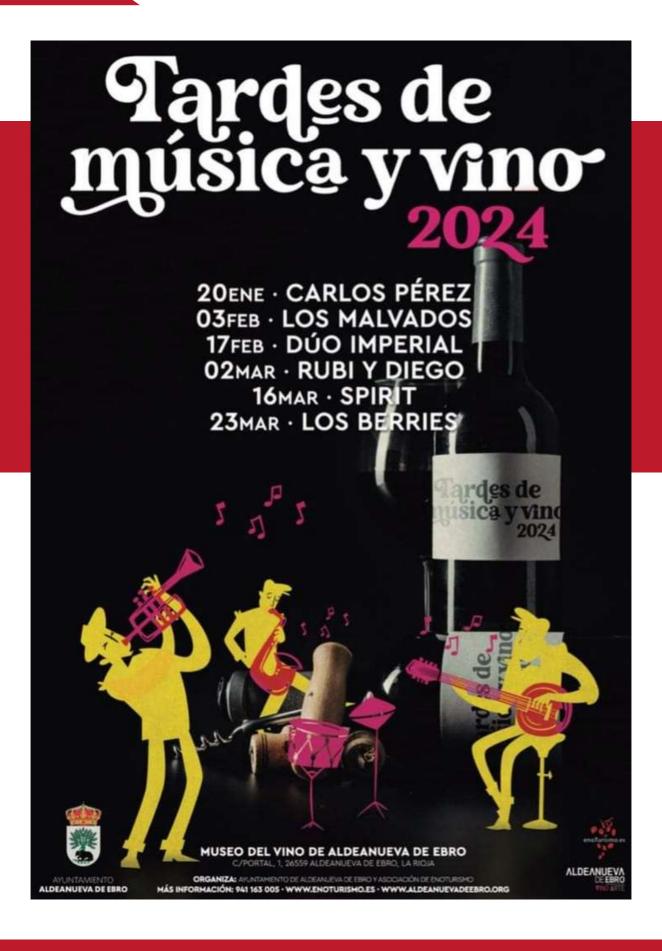




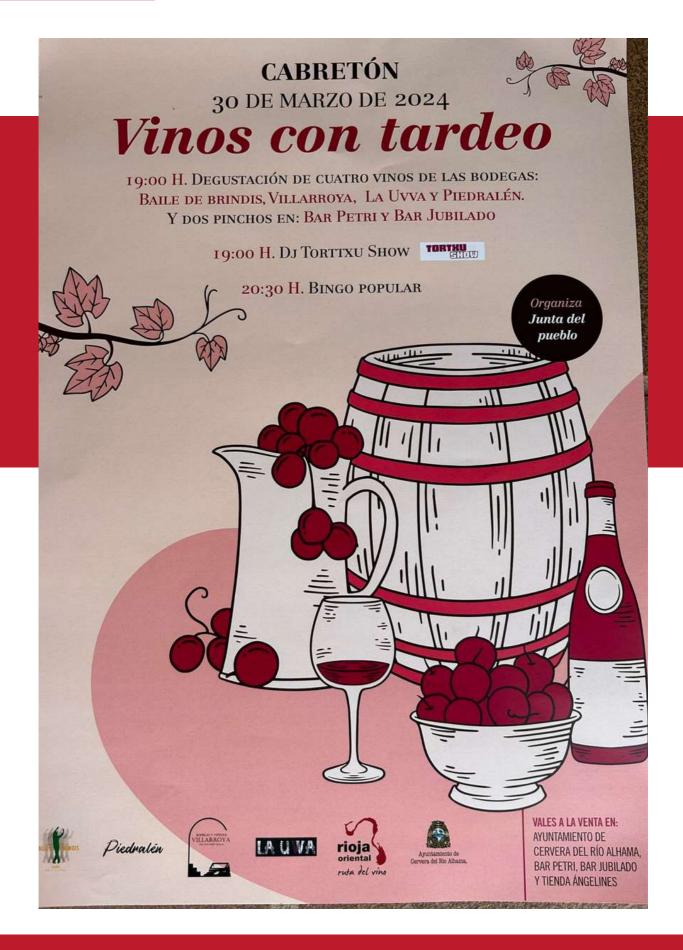












CENTRO DE INTERPRETACIÓN PALEONTOLÓGICA DE IGEA

HORARIOS DE MARZO

Del 1 al 31 de marzo:

- Martes a sábado: 11:00 - 14:00 y 15:30 - 18:30. - Domingos: 11:00 - 14:00.

Para Semana Santa, el horario será el siguiente:

Lunes 25 de marzo: 11:00 - 14:00 - 15:30.

Martes 26: Cerrado

Miércoles 27: 11:00 - 14:00 - 15:30.

Jueves 28: 11:00 - 14:00 - 15:30.

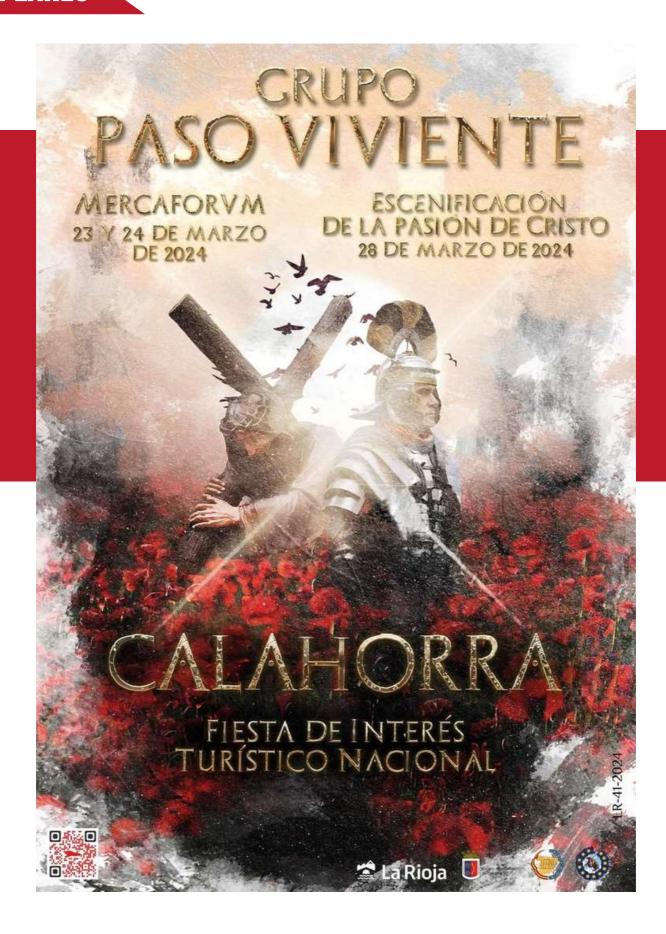
Viernes 29: 11:00 - 14:00 - 15:30.

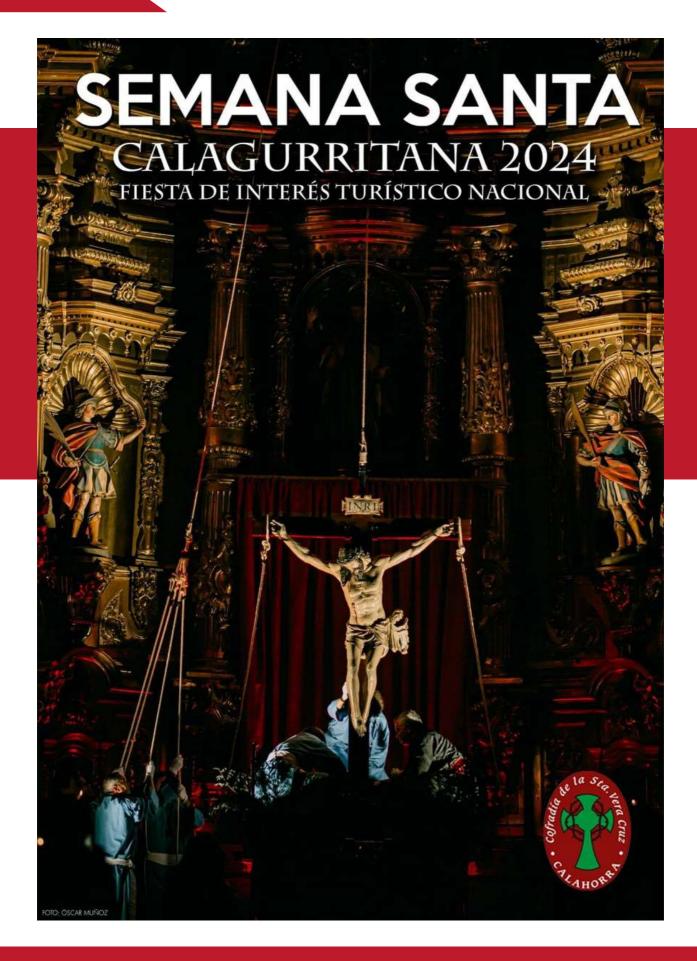
Sábado 30: 11:00 - 14:00 - 15:30.

Domingo 31: 11:00 - 14:00.

Lunes 01 de abril: Cerrado.

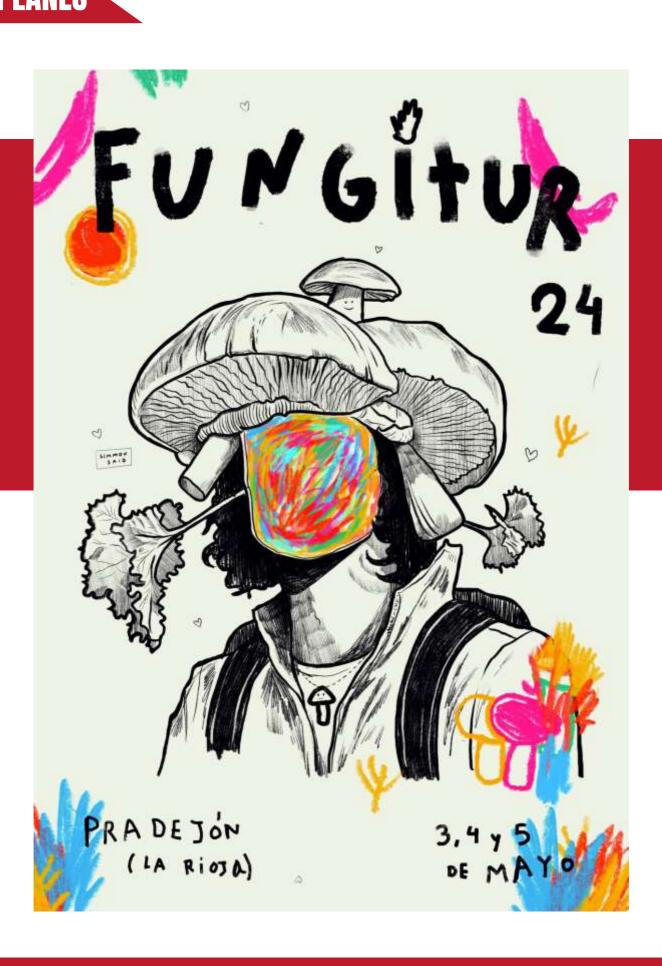






PLANES





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

>>> PRAJEJÓN (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.

CONTROL OF THE STATE OF THE STA

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.

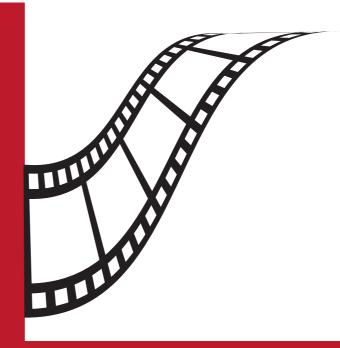


OUÉ INCLUYE <<<

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

Visitas familiares: consultar (se adaptará la visita)

PRECIO: 15€ por persona



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























www.rutadelvinoriojaoriental.com









