

RUTA DEL VINO RIOJA ORIENTAL





SUMARIO

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

- Actividades para septiembre del proyecto COE Rural **PÁG. 5-6**
- Nuevo semidulce de Bodegas San Esteban **PÁG. 7**
- Exitosa fiesta de la Molienda en Ocón **PÁG. 8**
- Cata maridada de Préjano, consolidada en Rioja Oriental **PÁG. 9**
- De tardeo en Contrebia Leucade **PÁG. 10**
- Bergasa reúne a los amantes del vino y la gastronomía **PÁG. 11**
- Jubera celebra actividad enogastronómica **PÁG. 12**
- Pendoneo afianzado en el calendario de Rioja Oriental **PÁG. 13**

SOCIOS

- Bodegas San Esteban **PÁG. 14**

PLANES

- Concurso Club de Marketing **PÁG. 15**
- Cata de vinos en Pradejón **PÁG. 16**
- Quel Experience **PÁG. 17**
- Arnedillo Climbing Festival **PÁG. 18**
- Horarios Contrebia Leucade Verano **PÁG. 19**
- Visitas Guiadas Calahorra **PÁG. 20**
- Visitas Guiadas Los Diezmos en Pradejón **PÁG. 21**
- Mirador del Buitre **PÁG. 22**

EXPERIENCIAS

- La Historia del Marqués de Reinos a través de sus vinos **PÁG. 23**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 24**
- Azabache, de cine **PÁG. 25**
- Experiencia oleoturística Amazara Riojana **PÁG. 26**
- Enogastronomía y patrimonio en Arnedo **PÁG. 27**
- Enogastronomía y patrimonio en Ocón **PÁG. 28**
- Enogastronomía y patrimonio en Calahorra **PÁG. 29**
- Enogastronomía en el Valle del Ebro **PÁG. 30**
- Vino, patrimonio y aceite en Arnedo **PÁG. 31**
- Enogastronomía y patrimonio en el Valle del Cidacos **PÁG. 32**
- Enogastronomía y patrimonio natural en el Valle del Alhama-Linares **PÁG. 33**
- Enoturismo, oleoturismo y gastronomía en el Valle del Ebro **PÁG. 34**
- Bodegas, almazaras y gastronomía en el Valle del Ebro **PÁG. 35**
- Hidromiel, patrimonio y vino en el Valle del Alhama-Linares **PÁG. 36**



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:

<https://apple.co/3pknKBT>

»»» ¿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.



Descarga la APP para Android e iOS

VIAJA GRATIS CON RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA



Gana un viaje

a una de las
Rutas del Vino de España^(*)

Cuéntanos cómo ha sido tu experiencia enoturística y podrás ganar una escapada para dos personas a una de las 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



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 público-privadas.

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/>

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/rioja-enthusiast>

ACTIVIDADES PARA SEPTIEMBRE DEL PROYECTO COE RURAL

La ADR La Rioja Oriental continúa con la ejecución del proyecto COE Rural 2024 para la mejora de la empleabilidad y el emprendimiento. Desde el inicio de la ejecución, hemos ido desarrollando las líneas de trabajo junto con las dos entidades que participan en el proyecto, YMCA y SECOT.

Así, el personal técnico de ADR La Rioja Oriental, como entidad coordinadora de todo el proyecto, ha asumido el área de difusión, a través de las Redes Sociales, de cada una de las actividades, gestionando también el resto de las actuaciones relacionadas con la comunicación y difusión entre las empresas de nuestras bases de datos. Igualmente, se ha encargado de realizar varios cuestionarios a Ayuntamientos, empresas y otras entidades, en materia de teletrabajo y espacios coworking.

Por su parte, SECOT ha desarrollado hasta ahora varios itinerarios sobre empleabilidad, además de coordinar los contactos y gestiones necesarios para la realización de los encuentros entre empresas y desempleados, así como preparar las visitas a las empresas y emprendedores, acciones enmarcadas en la parte de emprendimiento fundamentalmente.

En el caso de YMCA, han asumido el diseño de itinerarios individualizados dirigidos a personas desempleadas en búsqueda de empleo por cuenta ajena y el acompañamiento laboral a través de sesiones individuales, así como desarrollado los talleres grupales de búsqueda activa de empleo y los de difusión de formación continua para personas desempleadas. En el apartado de emprendimiento se ha atendido a 29 personas, de las que el 62 % son mujeres y el 38% son hombres. Las localidades de residencia de las personas atendidas son Calahorra (14 personas), Arnedo (9 personas), Alfaro (2 personas), Quel (1 persona) y Tudelilla (3 personas). Igualmente, han desarrollado también parte del asesoramiento, en concreto a 9 personas, con inquietud de emprender.

Conscientes de la necesidad de llegar hasta los pequeños municipios de nuestro territorio, esta ejecución ha supuesto el desplazamiento expreso del personal de YMCA a numerosos municipios del medio rural de Rioja Oriental para la correcta gestión de las acciones, con el fin de hacer todo lo posible por lograr los objetivos planteados. Algo por lo que van a seguir apostando para atender correctamente a las personas interesadas en participar, dado que el feedback es muy positivo y útil para los resultados del proyecto.





Acciones

Con la premisa de continuar con el correcto desarrollo de esta iniciativa, durante el mes de septiembre se retoman los talleres en materia de empleabilidad con diferentes temáticas atractivas y útiles para los usuarios desempleados.

Así, las próximas citas son las siguientes ([descarga los carteles aquí](#)):

- 11/09/2024 - “Encuentra empleo con Inteligencia Artificial”. De 10.00 a 12.00 h. en el Palacio de la Baronesa de Arnedo.
- 11/09/2024 - “Formación continua para desempleados”. De 12.00 a 14.00 h. en el Palacio de la Baronesa de Arnedo.
- 12/09/2024 - “Encuentra empleo con Inteligencia Artificial”. De 10.00 a 12.00 h. en el Centro Joven de Calahorra.
- 19/09/2024 - “¿Cómo tener éxito en la búsqueda de empleo?”. De 10.00 a 12.00 h. en el Centro joven de Calahorra.
- 19/09/2024 - “Formación continua para desempleados”. De 12.00 a 14.00 h. en el Centro joven de Calahorra.

Sobre el COE Rural ADR

Esta es una iniciativa que en este 2024 vuelve a unir los esfuerzos de este Grupo de Acción Local con el Centro de Orientación, Emprendimiento, Acompañamiento e Innovación para el Empleo de La Rioja (COE), organismo dependiente de la Consejería de Educación y Empleo del Gobierno de La Rioja.

En concreto, los fines a conseguir pasan por adaptar al medio rural todas las actividades que se impulsan desde el COE en orientación, prospección y emprendimiento para mejorar la orientación y preparación de los trabajadores en los pequeños municipios de La Rioja, impulsando el desarrollo de competencias de empleabilidad, facilitando así su inserción laboral y el emprendimiento.

BODEGAS SAN ESTEBAN PRESENTA SU NUEVO VINO SEMIDULCE

En respuesta a los cambios en el mercado y las nuevas tendencias de consumo, Bodegas San Esteban, de Murillo de Río Leza, ha lanzado una innovadora gama de vinos semidulces bajo la marca Tierras de Murillo. Esta nueva propuesta incluye un blanco de viura y un rosado de tempranillo, diseñados para atraer a los consumidores más jóvenes que buscan vinos frescos y de menor graduación.

La bodega presentó por primera vez estos vinos en una cata que tuvo una excelente acogida. Con notas cítricas y un equilibrio entre acidez y dulzura, los nuevos Tierras de Murillo prometen convertirse en un punto de inflexión para la cooperativa. Además, el Tierras de Murillo Rosado, un pilar clave para la bodega, sigue consolidándose como un referente, siendo seleccionado como el vino institucional del Consejo Regulador este año.

Bodegas San Esteban muestra así su capacidad para adaptarse a las nuevas demandas del mercado, con expectativas prometedoras para esta nueva línea de productos.



EXITOSA XVII FIESTA DE LA MOLIENDA



El pasado 4 de agosto, el Valle de Ocón vibró con la XVII Fiesta de la Molienda 2024. Durante toda la mañana, el evento estuvo animado con música y teatro en vivo, creando un ambiente festivo en torno al emblemático molino de Rioja Oriental.

El evento incluyó la apertura del Mercado de la Molienda y una Exposición de Aperos Antiguos y de Labranza, ofreciendo una visión del rico patrimonio agrícola de La Rioja. Además, los asistentes pudieron disfrutar de visitas guiadas al molino y degustaciones de productos locales, como migas, orejita de cordero, choricillo, salchichón asado, brochetas y bocadillos variados, acompañados de vino de Rioja Oriental.

Para los más pequeños, hubo talleres de manualidades, y la jornada destacó por la demostración narrada de siega y trilla tradicional. Los labradores del Valle de Ocón mostraron técnicas ancestrales como la siega manual, la preparación de los haces, el atado con "morcazo", la trilla con caballo y el aventado con horquillo.

En el parque de La Alameda de Pipaona, durante la Fiesta de la Molienda, se llevó a cabo la entrega de premios del II Concurso Fotográfico de Adeturocon, enmarcado en las IV Jornadas Enogastronómicas del Valle de Ocón, celebradas este año en El Redal. Así, se entregaron premios a las mejores instantáneas tomadas el pasado 20 de julio y fueron para Eduardo Vallenilla (Corera), Laura Cuadra (La Villa de Ocón), y María Pérez (Logroño).

El evento concluyó con las últimas visitas guiadas y degustaciones, dejando un recuerdo imborrable en los asistentes y celebrando con éxito las tradiciones agrícolas y culturales de nuestro territorio.



LA CATA MARIDADA DE PRÉJANO SE CONSOLIDA EN SU TERCERA EDICIÓN



El pasado domingo 4 de agosto se celebró en el Castillo de Préjano, La Rioja, la tercera edición de la Cata de Vino con Maridaje Cultural, organizada por el Ayuntamiento de Préjano. Los asistentes disfrutaron de una tarde especial que combinó la visita al histórico castillo con la degustación de los vinos de la bodega Vico. Con un coste de 6€, los participantes recibieron una copa de regalo y disfrutaron de música en vivo, creando un ambiente único y cultural. Las entradas fueron limitadas, y el evento concluyó con gran éxito.



DE TARDEO EN CONTREBIA LEUCADE

El pasado **10 de agosto**, la localidad de **Aguilar del Río Alhama** fue el escenario de una jornada cultural y gastronómica única en el emblemático yacimiento arqueológico de Contrebia Leucade, uno de los vestigios históricos más importantes de Rioja Oriental. **El evento reunió a vecinos y visitantes para disfrutar de una oferta variada de actividades** que incluyó juegos infantiles, sorteos y una visita guiada por este antiguo enclave celtíbero, conocido por su impresionante muralla defensiva y su valor histórico. La jornada comenzó con las actividades para los más pequeños, quienes participaron en juegos diseñados para acercar la historia de Contrebia Leucade de una forma divertida y educativa. Posteriormente, los asistentes disfrutaron de una visita guiada que permitió explorar las ruinas del antiguo asentamiento, uno de los puntos clave en la historia de Rioja Oriental, que conserva evidencias de la vida en la región desde hace más de 2.000 años.

Tras el recorrido cultural, se ofreció una degustación de vinos de la región acompañada de pinchos al aire libre, permitiendo a los participantes disfrutar de los productos locales en un entorno único. Los vinos, reconocidos por su calidad, son una parte fundamental de la identidad de Rioja Oriental, una zona que combina tradición vitivinícola con paisajes espectaculares.

La jornada culminó con un concierto que puso el toque festivo a una tarde cargada de historia, gastronomía y música. El ambiente animado y la conexión con el patrimonio local hicieron de este evento una experiencia inolvidable para todos los asistentes.

El Tardeo, que incluía la visita guiada, una copa conmemorativa, sorteos y degustaciones, logró atraer a un público diverso que disfrutó de una jornada excepcional en este rincón emblemático de Rioja Oriental.



BERGASA REÚNE A LOS AMANTES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



El evento Bergasa es Vida se celebró con gran éxito en el entorno rural de Rioja Oriental, ofreciendo a los asistentes una experiencia auténtica que combinó una cata de vinos locales con deliciosos pinchos. La jornada permitió disfrutar de los sabores únicos de la región en un ambiente natural y acogedor, resaltando la riqueza cultural y gastronómica del medio rural. Fue una ocasión perfecta para conectar con la tradición vinícola de Rioja Oriental y disfrutar de un día inolvidable en comunidad.



JUBERA WINE EXPERIENCE, EL SABOR DE RIOJA ORIENTAL



El pasado 31 de agosto de 2024, la localidad de Jubera fue el escenario de la esperada Jubera Wine Experience, un evento que reunió a amantes del vino y de la cultura de Rioja Oriental. La jornada comenzó a las 19:00 h y ofreció una experiencia sensorial única con la degustación de cinco selectos vinos de la región, maridados con tres pinchos que resaltaron los sabores locales.

El evento, organizado por el Ayuntamiento de Santa Engracia de Jubera y la Asociación Amigos de Jubera, no solo permitió a los asistentes disfrutar de los vinos, sino que también incluyó un mercado artesanal, donde se ofrecieron productos típicos de Rioja Oriental, destacando la rica tradición de la zona.

Para completar la experiencia, los asistentes participaron en una rifa de productos locales y disfrutaron del entretenimiento a cargo del Guateque Disco-Show, que animó la velada y añadió un toque festivo al ambiente. Las entradas anticipadas, que incluían las degustaciones y la copa conmemorativa, se vendieron a un precio reducido de 10€, mientras que en taquilla el precio fue de 12€.

La Jubera Wine Experience se celebró como un evento destacado en el calendario de Rioja Oriental, ofreciendo una combinación perfecta de cultura, gastronomía y diversión en el entorno incomparable de Jubera.

EL PENDONEO SE AFIANZA EN EL CALENDARIO ENOGASTRONÓMICO DE RIOJA ORIENTAL

El Pendoneo 2024 de Arnedo se celebró con gran éxito, consolidándose como uno de los eventos clave en el calendario de Rioja Oriental, a pesar de la lluvia que acompañó en algún momento del fin de semana. Sin afectar gravemente a los actos programados, el Pendoneo logró reunir a un gran número de participantes que no se dejaron amedrentar por el mal tiempo, convirtiendo el evento en una auténtica celebración de la identidad local.

La organización hizo un balance muy positivo del evento, destacando la colaboración de la Ruta del Vino de Rioja Oriental, y todas las entidades públicas y privadas en el funcionamiento del programa, algo que añadió valor a la jornada con una amplia oferta de productos y actividades en torno al vino. Gracias a estas iniciativas, el Pendoneo 2024 no solo se mantuvo como una tradición vibrante, sino que también contribuyó a seguir potenciando la dinamización del territorio, impulsando el turismo y el conocimiento de la riqueza cultural y enogastronómica de Rioja Oriental.

Con este éxito, el Pendoneo reafirma su lugar como un evento de referencia, atrayendo a visitantes y locales a disfrutar de una jornada en la que la cultura, el vino y la tradición se unen para celebrar lo mejor de Rioja Oriental.



BODEGAS SAN ESTEBAN



DESDE 1953

SAN ESTEBAN

BODEGAS Y VIÑEDOS

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Carretera de Agoncillo S/N (Murillo de Río Leza)

+34 687 637 394

comercial@bodegassanesteban.com

www.bodegassanesteban.com

La Bodega Cooperativa San Esteban (Murillo de Río Leza- La Rioja- España) es la primera cooperativa vinícola española en La Rioja, fundada en 1953 por 16 socios fundadores. Esta Bodega está localizada en la Región de los Valles de Leza y Jubera (La Rioja), con viñedos propios en tres alturas diferentes en el valle, lo que da a nuestros vinos una gran diversidad.

El objetivo de nuestra Bodega Cooperativa es lograr el sueño de elaborar vinos de calidad. Por ello, nuestra gama es el reflejo del estilo de vida de nuestra bodega: pertenecemos a la DOCa Rioja (Denominación de Origen Calificada Rioja) y por ello ofrecemos una gran variedad de vinos.

Frescos jóvenes con muchos sabores frutales; tintos y blancos con mucho cuerpo y vinos con el carácter que proporciona la maduración en barrica (algunos con muy buenas puntuaciones de Tim Atkin). Pero también elaboramos vinos que representan “la rebelión” de nuestro deseo de innovar y ser diferentes, como los vinos de la gama Kairos que no siguen las normas establecidas por DOCa Rioja.

**VID**

VINO Y DISEÑO

2ª EDICIÓN DEL PRIMER CONCURSO INTERNACIONAL DE PACKAGING DE VINO

EL RECONOCIMIENTO AL BUEN DISEÑO

La iniciativa parte del Club de Marketing de La Rioja con el propósito de convertirse en una herramienta de divulgación sobre la importancia del packaging en la industria vinícola. Reconocen estos premios la excelencia en la conceptualización, diseño y realización del packaging del vino.

>>> MÁS INFORMACIÓN

CLUB DE MARKETING DE LA RIOJA: <https://bit.ly/3Zq9U62>

SAN ANTONIO 2024
VII CATA
DE VINOS

6 DE SEPTIEMBRE | 19:00 HS
PARKING C/MAYOR

PRECIO:
10€

BODEGAS PARTICIPANTES:

FINCAS DE azabache

DESDE 1852

BODEGAS LA ERALTA

FAMILIA ESCUDERO

ORTEGA EZQUERRO
 VINOS DEL PUEBLO DE TUDELILLA

VINEDOS REAL RUBIO

MARQUÉS DE REINOSA

Muga

SAN ISIDRO LABRADOR
 BODEGA COOPERATIVA

SEÑORIO DE LIBRARES

Pradejón Ayuntamiento

»»» **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>



4ª Jornada de
DIVULGACIÓN
CIENTÍFICA

QUEL XPERIENCE

EXPLORA CON NOSOTROS EN EL BARRIO BODEGAS DE QUEL

Sábado 14 de septiembre 2024

TALLERES
10,00 A 14,00 y DE 16,00 A 18,30 H.

Inscripciones gratuitas en la Casa de Cultura • Tel. 941 40 31 16
De 16:30 a 20:30 h. • Edades: desde los 4 hasta los 14 años.

COMIDA POPULAR • 14,30 H.

Inscripciones y pago de 14€ en la Casa de Cultura (De 16:30 a 20:30 h.)
o transferencia en número de cuenta ES58 3008 0221 3014 6060 5023
Plazo de Inscripciones hasta el 11 de septiembre

MONÓLOGO • 18,30 H.

“ACORDE A LA CIENCIA” La ciencia de porqué la música nos emociona
a cargo del pianista Gonzalo Villar.

 Ayuntamiento
de Quel

 AMIGOS DEL BARRIO BODEGAS
QUEL

www.quel.org
www.barriobodegasquel.org

»»» **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>

✚ ✘ ☐ MASPORMENOS.NET PRESENTA:

ARNEDILLO CLIMBING FESTIVAL

XI EDICIÓN · 18, 19, 20, OCTUBRE 2024



VIERNES 18

20:00 a 22:00 RECOGIDA DE INSCRIPCIONES RALLY - BAR DE LAS PISCINAS MUNICIPALES
Precio inscripción 20€ / Máximo de participantes 80

SABADO 19

8:30 a 10:00 RECOGIDA DE INSCRIPCIONES RALLY - PABELLÓN MUNICIPAL, JUNTO AL FRONTÓN.
Precio inscripción 20€

8:30 a 10:00 RECOGIDA TARJETAS CENA

10:30 SALIDA RALLY

8:30 a 11:00 RECOGIDA Y TESTEO DE PIES DE GATO - Boreal y La Sportiva

11:00 TALLER DE AUTO RESCATE Y TÉCNICAS DE FORTUNA Impartido por Javi Monreal, TD3 de alta montaña y TD2 de escalada. Inscripciones e información al whatsapp 638 989 289. Plazas limitadas a 12

19:00 FINALIZACIÓN DEL RALLY RECOGIDA DE INSCRIPCIONES

19:00 A 20:00 DUCHAS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES

20:30 AUDIOVISUAL 'ETERNAL FLAME' Ofrecido por EDU MARÍN / ¡Gratuito!
Plazas limitadas 80 personas.

21:30 ENTREGA DE PREMIOS RALLY

22:30 CENA 'BAR LA HUELLA' Y 'BAR CAMPUS' Inscripción previa Precio 22€

00:30 FIESTA REGGAE

DOMINGO 20

11:00 PRUEBA DE VELOCIDAD. Inscripciones 5€.

13:00 ENTREGA DE PREMIOS PRUEBA DE VELOCIDAD

ORGANIZA



INSCRIPCIONES



Para cenar se deberá hacer la inscripción previamente.

Ingreso en número de cuenta:
ES 77 3008 0185 1728 9078 4818

La inscripción de la cena y el rally no incluye la devolución de la misma, en caso de no acudir al evento.

TEL. 616 703 482

La escalada es un deporte de riesgo, cada participante debe cumplir las medidas de seguridad y estar federado, en su defecto tener un seguro de accidentes.

COLABORAN:

FERIMÓN

trangoworld

BOREAL



PETZL

CAMP

TERNUA

CROWN SPORTSWEAR

Rab

MAMMUT

singing rock

Climber

NEKO ESCALADA

bar CAMPUS



PATROCINADOR:

✚ ✘ ☐ MASPORMENOS.NET


@concentracion.escaladarnedillo


@concentracion.escaladoresarnedillo


➤➤➤ MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>

*Conoce los pueblos que
habitaron Contrebia
Leucade*

contrebia leucade 

 Aguilar del Río Alhama, La Rioja

 941 19 71 19

CELTÍBEROS

ROMANOS

VISIGODOS



**VISITAS GUIADAS
CONTREBIA LEUCADE**

HORARIOS VERANO

SÁBADOS: 18:30 H.

DOMINGOS: 10:00 H.

Bajo demanda
concertando con
antelación en el
941-177119

»»» MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>

CALAHORRA VISITAS GUIADAS GRATUITAS



Excmo Ayuntamiento
de Calahorra

Primavera - Verano 2024

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. 941 13 00 98): 2 € por persona. La visita guiada incluye Museo Diocesano y Sacristía.

Depósito legal: LR 605-2024

»»» **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>

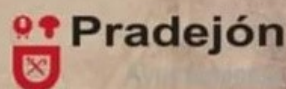
BODEGA EL DIEZMO

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 comprarán directamente en la puerta
de las bodegas de los diezmos en horario de apertura
de las mismas.****



>>> MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>

HORARIO

**CUEVA DEL
AJEDREZADO**

DOMINGO

11:00 / 12:00 / 13:00

**MIRADOR DEL
BUITRE**

SÁBADO

11:00 / 12:00 / 13:00

16:00 / 17:00

AYUNTAMIENTO DE ARNEDILLO



RESERVAS: 941 39 42 26 / 669 576 090



»»» MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA AGENDA: <https://tinyurl.com/7txkpdz4>

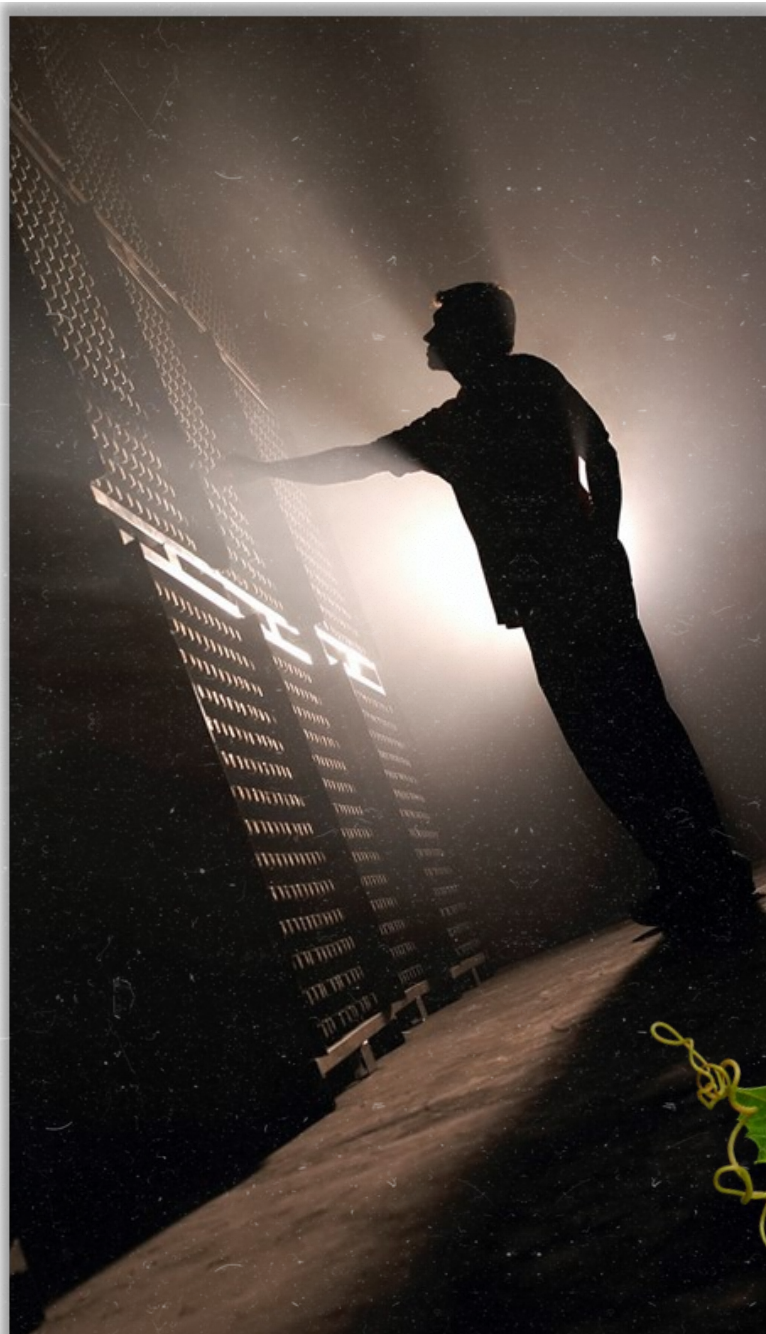
LA HISTORIA DEL MARQUÉS DE Reinosa a través de sus vinos

»»» 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.

QUÉ INCLUYE <<<

Qué incluye la experiencia:
Visita a viñedo en monte Yerga (incluye viñedo centenario).
Visita a bodega donde conocer la historia del Marqués de Reinosa.
Cata maridada de chocolate, aceite y productos artesanales de la zona con vinos de la Colección Privada de 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.

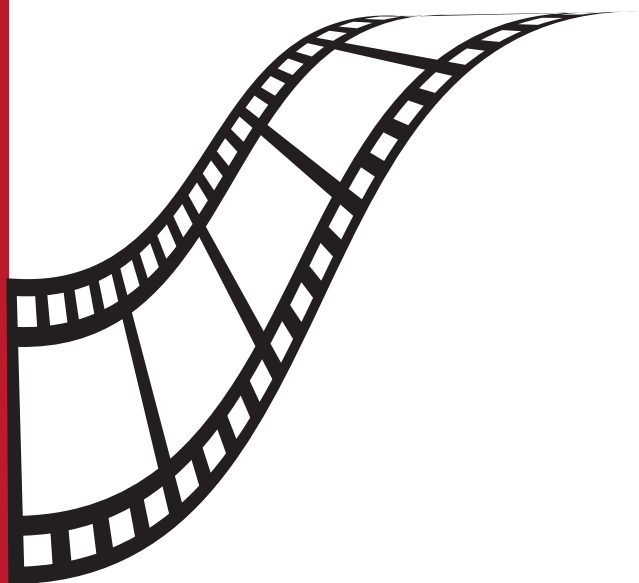


QUÉ INCLUYE <<<

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

Visitas familiares: consultar (se adaptará la
visita)

PRECIO: 15€ por persona





Visita guiada



La experiencia incluye:

- ✓ Visita guiada por las
- ✓ instalaciones y nuestros aceites
- ✓ Degustación de helado y

bombón
elaborados con
nuestros propios aceites de
cosecha propia



15€

Para más información:
oleoturismo@almazarariojana.e



Carretera LR115, KM43
Aldeanueva de Ebro, La Rioja

»»» MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA WEB:

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

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL



ENOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO EN ARNEADO

- 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

85 €
por persona *

COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

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

170 €
por persona *

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino



➤➤➤ **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

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

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL

ENOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO EN OCÓN

- Experiencia enoturística en Bodegas Aradón (visita + cata de 3 vinos + aperitivo)
- Comida en el Restaurante La Alameda de Pipaona, con vinos de Rioja Oriental
- Visita al Molino Harinero y el Trujal antiguo

80 €
por persona*

COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

- Cena de productos típicos y una noche con desayuno en Casa Rural La Condesa

185 €
por persona*

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino



➤➤➤ **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

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

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL

ENOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO EN CALAHORRA

- Experiencia enoturística en Enoteca Fuertes Gourmet (cata 2 vinos y degustación de productos de Rioja Oriental)
- Comida en el Restaurante Parador Marco Fabio Quintiliano
- Visita histórica guiada a la Ciudad Bimilenaria de Calahorra

80 €
per persona*

COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

- Cena en el Restaurante Gala
- Una noche y desayuno en el Hotel Ciudad de Calahorra

185 €
per persona*

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino



»»» **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

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

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL



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

85 €
por persona*

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

170 €
por persona*

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino



»»» **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

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

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL



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

50 €
per persona *

COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

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

160 €
per persona *

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino



➤➤➤ **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

<https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturísticas/>

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL



rioja
oriental
ruta del vino

ENOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO EN EL VALLE DEL CIDACOS

- Experiencia enoturística en Bodegas Marqués de Reinososa (visita a la bodega y cata de vinos)
- Comida en el Restaurante El Quizal con vinos de Rioja Oriental
- Visita al Barrio histórico de Bodegas de Quel

80 €
per persona *

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad



➤➤➤ **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

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

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL



rioja
oriental
ruta del vino

ENOGASTRONOMÍA Y PATRIMONIO NATURAL EN EL VALLE DEL ALHAMA-LINARES

- Visita guiada al Carrascal de Villarroya y a sus abejas y corralizas antiguas
- Experiencia enogastronómica en la bodega Ana Pérez-Velilla (visita, cata de vinos y degustación de productos de cercanía)
- Visita al Trujal 5 Valles

65 €
por persona *

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad



➤➤➤ **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

<https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturísticas/>

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL



ENOTURISMO, OLEOTURISMO Y GASTRONOMÍA EN EL VALLE DEL EBRO

- Cata de 3 Vermouths en el espacio Petit Comité de Châpeau Wines, incluido el mejor Vermouth de España.
- Comida tradicional con productos de Km. 0 en el Restaurante Casa Javi (Rincón de Soto)
- Visita a la Almazara Ecológica ISUL y a sus olivares, cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Alojamiento y desayuno en el Hotel Palacios

145 €
por persona*

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino

»»» **MÁS INFORMACIÓN**

CONSULTA NUESTRA WEB:

<https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturísticas/>

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. 0 en el Restaurante Casa Javi (Rincón de Soto)

90 €
por persona *

COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

- Una noche y desayuno en el Hostal Gala de Calahorra

140 €
por persona *

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad



»»» MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA WEB:

<https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturísticas/>

EXPERIENCIA EN RIOJA ORIENTAL

HIDROMIEL, PATRIMONIO Y VINO EN EL VALLE DEL ALHAMA-LINARES

- Hidromiel Igea (visita + cata 3 hidromieles) + entrada al Centro de Interpretación Paleontológica
- Degustación postre: "Fardelejo" de Pastelería La Clavelina.
- Visita a Bodegas y Viñedos Ilurce o a Bodegas Heraclio Alfaro (Alfaro)

45 €
por persona*

COMPLETA TU EXPERIENCIA CON

- Alojamiento en Casa Rural Muro de Aguas (la casa se alquila completa 12 personas)
- Visita al Castillo Medieval de Cornago
- Visita al Yacimiento y al Centro de Interpretación de Contrebia Leucade

90 €
por persona*

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



*Precio final sujeto a temporada y disponibilidad

rioja
oriental
ruta del vino

»»» MÁS INFORMACIÓN

CONSULTA NUESTRA WEB:

<https://rutadelvinoriojaoriental.com/experiencias-enoturísticas/>



www.rutadelvinoriojaoriental.com



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente

