Boletín informativo

N. 40 Mayo 2022

rioja oriental
ruta del vino

ÍNDICE

NÚM. 40 – MAYO 2022

- APP de la Ruta del Vino Rioja Oriental **PÁG. 3**
- Pasaporte de Rioja Oriental **PÁG. 4**
- Encuesta #Iloveenoturismo **PÁG. 5**
- ¿Sabías que… ? **PÁG. 6**
- Formación Sumillería Básica en Rioja Oriental **PÁG. 7**
- Formación en Nuevas Tecnologías para socios de la Ruta **PÁG. 8-9**
- 20º Aniversario de ADR La Rioja Suroriental **PÁG. 10-12**
- Reapertura Mirador del Buitre **PÁG. 13**
- Exitosa cata In Vino Veritas a cargo de Châpeau Wines **PÁG. 12-13**
- Reapertura del Winebar de Real rubio **PÁG. 14**
- Arnedo celebró el Día del Ajo Asado **PÁG. 15-16**
- Alfaro vivió su Semana Santa Verde **PÁG. 17**
- Feria Cebolla Asada Herce **PÁG. 18**
- Jornadas de la Verdura en Calahorra **PÁG. 19**
- SOCIOS: casa rural Las Pedrolas **PÁG. 20**
- Visitas guiadas al Yacimiento de La Clínica en Calahorra **PÁG. 21**
- Fungitur en Pradejón y Arte y Vino **PÁG. 22-23**
- Centro de Interpretación Sotos del Ebro **PÁG. 24**
- Experiencias en Rioja Oriental **PÁG. 25**
- La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos **PÁG. 26**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 27**
- Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga **PÁG. 28**

¡Llévanos en el bolsillo!

Conócenos un poco mejor descargándote nuestra **Aplicación 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. 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.**

- 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

¡Gana un fin de semana en Rioja Oriental!

Con el **Pasaporte Enoturístico de Rioja Oriental** podrás ganar **un fin de semana en nuestra tierra,** y disfrutar del patrimonio, de nuestras bodegas, restaurantes y alojamientos.

Visita a nuestros socios **y sella tu escapada**. Con **2 sellos** participarás en el sorteo trimestral de **una cesta de productos**; con **4**, podrás ganar una **estancia** en nuestra Ruta del Vino. Solo tendrás que **enviarnos el pasaporte escaneado y rellenar una sencilla encuesta** para optar a los premios.

No te pierdas todas las ventajas, descárgatelo y consulta las bases en nuestra página web www.rutadelvinoriojaoriental.com

ENCUESTA #ILoveEnoturismo

Cuéntanos tu experiencia y gana una escapada para dos personas

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.

¿SABÍAS…?

…de las motivaciones del cliente para tomar vino?

A la hora de servir un vino, podemos probar a tener en cuenta las motivaciones que han llevado a nuestro cliente a elegir uno u otro, incluso a la hora de elegir beber vino para comer.

El experto Abraham Maslow estableció una clasificación al respecto. Así, las necesidades fisiológicas se situarían en la base de la pirámide (sed), seguidas de la seguridad en sí mismos, la afiliación (como la amistad o la familia, las celebraciones son buen ejemplo), la autoestima (como ejemplo, cuando se pide un vino caro como símbolo de éxito profesional), y la autorrealización, que se encuentra en la cúspide de la pirámide, y representa la creatividad, la resolución de problemas y la valía personal.

Esta clasificación, unida a la observación de nuestros clientes, puede resultar muy valiosa para el sommelier, que podrá incorporarla poco a poco en su día a día para mejorar la atención al cliente.

FUENTE: Observatorio Español del Mercado del Vino

Curso de sumillería en Calahorra

Calahorra acogerá la tercera sesión del programa formativo de sumillería básica. Con ánimo de trasladar estos cursos a diferentes puntos de nuestro territorio, la Ruta del Vino Rioja Oriental itinera la formación llevándola también **Cervera a finales del próximo mes de junio,** para dar cabida a un mayor número de ubicaciones y fechas que propicie el aumento de la participación e implicación del alumnado.

Esta formación, **a cargo de Châpeau Wines,** se compone de **dos jornadas de 4 horas cada una**; **en la primera de ellas, se tratarán aspectos de servicios de sala** y conceptos como mobiliario y elementos de sala, elementos de mesa, montaje y desmontaje de mesa, servicios especiales (grupos), atención al cliente desde la reserva hasta la despedida, protocolo de servicio y Mise en Place (cuando los camareros y *sommeliers* cuentan con los utensilios necesarios para ofrecer la mejor atención a los clientes). Además, se finalizará con una **cata sobre los tipos de vino de Rioja Oriental. La segunda sesión abordará la importancia del vino en la hostelería** a través del mantenimiento y la conservación del vino, la preparación y el servicio, la identificación de defectos del vino, la carta de vinos, el control y la gestión de stock de bodega y se finalizará con una **cata de vinos por valles de Rioja Oriental.**

Esta tercera toma de contacto se celebrará en las instalaciones del **Restaurante Hotel Ciudad de Calahorra**, los **lunes 30 de mayo y 6 de junio entre las 9:30 y las 13:30 horas.** El precio es de **15 € para los socios** de la Ruta del Vino Rioja Oriental y de la Asociación de Sumilleres de La Rioja (entidad colaboradora) y **25 € para los no socios,** y se pueden inscribir **hasta el próximo 26 de mayo** a través del correo **info@rutadelvinoriojaoriental.com .**

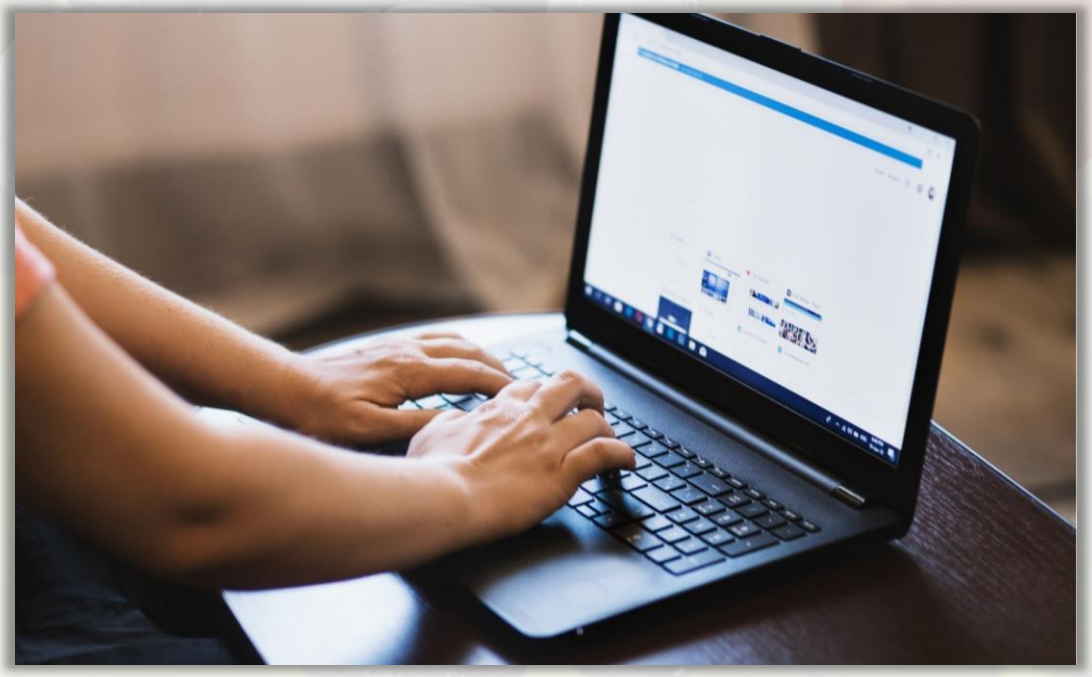
Continuamos formando a nuestros socios en Nuevas Tecnologías

La Ruta del Vino Rioja Oriental arrancó el pasado 19 de abril una serie de **sesiones formativas en torno a las Nuevas Tecnologías** con un curso de Canva nivel avanzado. Además, continuará los próximos **10, 17 y 31 de mayo, y 7 de junio** con las siguientes temáticas: Redes Sociales nivel avanzado, Publicidad en Redes Sociales, Email marketing y marketing online.

Estos cursos se están desarrollando en el Centro Fundación Caja Rioja Arnedo **entre las 9:00 y las 14:30 horas** y que pretenden dar respuesta a la demanda de nuestros socios en esta materia.

La empresa calagurritana **Garnacha Solutions** es la encargada de realizar estos cursos, ya que cuenta con personal especializado para impartir los aspectos que cada una de las áreas temáticas implica.

Se trata de una formación que está dirigida únicamente a los socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental cuyo precio por curso es de **12 €** y aún quedan algunas plazas por cubrir. Se trata de una acción enmarcada en la profesionalización y mejora continua de nuestros establecimientos y ayuntamientos socios y que esperamos sea efectiva y exitosa.



FORMACIÓN

10 de Mayo: Taller práctico de redes sociales

- Cómo generar contenido en RRSS todo el año
- Cómo programar publicaciones
- Cómo crear eventos en RRSS

17 de Mayo: Taller práctico de Publicidad en redes sociales

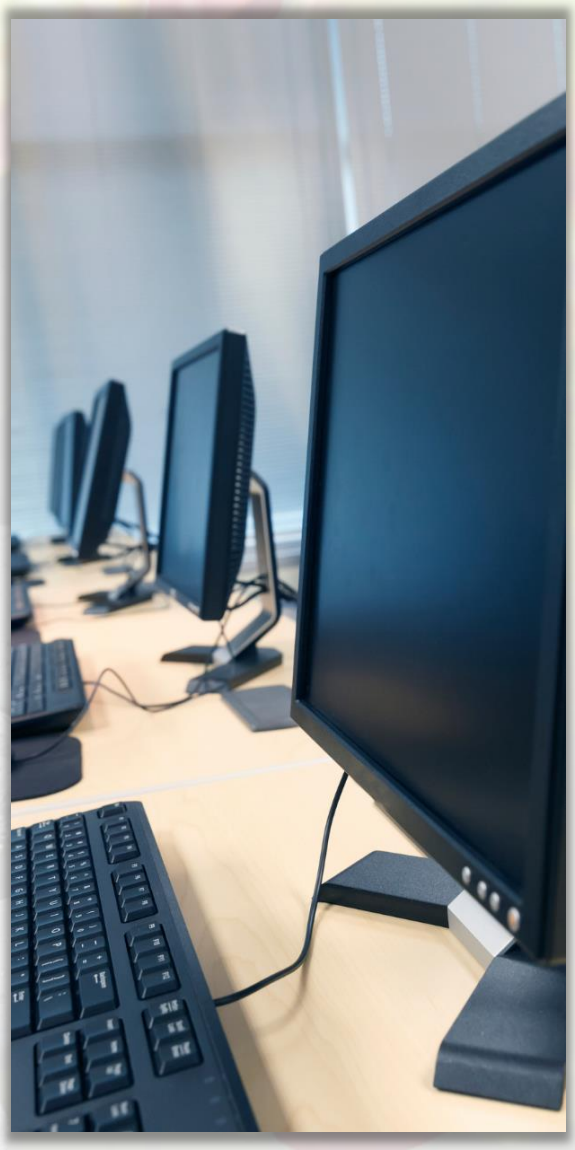
- Como hacer una promoción
- Como escoger una audiencia
- Qué mensajes utilizar
- Diferentes objetivos y cuál usar en cada momento

31 de Mayo: Taller de email marketing

- Plataformas
- Diseño en Mailchimp, Campaign monitor y RD Station
- Como escoger un asunto
- Automatizaciones de email

7 de Junio:Taller práctico de marketing online y CRMs

- ¿Qué promociono y dónde? Tendencias, que se compra y no online.
- Escoger acciones publicitarias
- Pensar en proceso de compra del cliente
- Como conectar las acciones publicitarias entre ellas
- CRMs Low cost



La ADR La Rioja Suroriental cumple 20 años

La Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental cumplió el pasado 2 de mayo 20 años de andadura. Un aniversario muy especial que supone dos décadas de incesante trabajo en pro del desarrollo social y económico de la zona y que se celebró con una visita guiada a la Bodega Marqués de Reinosa y una comida de hermandad en el Restaurante El Quizal, en Autol.

Durante el evento, tanto el presidente de la Asociación, Óscar León, como la Gerente, Esther Rubio, ensalzaron la trayectoria de esa entidad cuyos objetivos pasan por afianzar la población en el medio rural, potenciar la identidad local, favorecer la innovación para crear nuevas oportunidades, impulsar la participación de la sociedad y promover el desarrollo económico para mejorar la calidad de vida.

La Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental es un **Grupo de Acción Local constituido por distintos ayuntamientos, mancomunidades, colectivos y asociaciones** que actúa en 49 municipios de la Comunidad Autónoma de La Rioja, ubicados en los valles del Leza, Jubera, Ocón, Cidacos, Alhama-Linares y Ebro

Asimismo, es **gestora de los fondos europeos Leader**, que han contribuido a llevar a cabo proyectos empresariales que han generado empleo y actividad económica en la zona, potenciando sectores arraigados a La Rioja como son, por ejemplo, el agroalimentario o el enoturístico. Igualmente, la puesta en valor de recursos patrimoniales o la financiación de iniciativas culturales novedosas a través de estos fondos europeos, han permitido a aumentar el número de visitantes a nuestro territorio, además de contribuir a la difusión de las cualidades históricas, sociales y culturales de los municipios de La Rioja Suroriental.

En cada convocatoria de estas subvenciones, desde la ADR La Rioja Suroriental, en coordinación con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Territorio y Población, se lleva a cabo una exhaustiva **labor de información a los promotores** de estos proyectos, asesorándoles y manteniendo un contacto constante en aras de una mejor y mayor fluidez administrativa.

Además, la **colaboración de ADR** con el resto de Grupos de Acción Local de La Rioja, ADRA y CEIP Rural, así como con otras entidades nacionales e internacionales, ha permitido sacar adelante **proyectos de mayor envergadura**, siempre teniendo en el punto de mira la dinamización del territorio y sus recursos.

Enmarcada en el día a día de la asociación, otra de las líneas de trabajo de la ADR es la **gestión de la Ruta del Vino Rioja Oriental,** que nació oficialmente en 2018 gracias al esfuerzo de entidades públicas y privadas como un proyecto propio del Grupo de Acción Local que agrupa a empresas y ayuntamientos de la zona en base al enoturismo.

Desde la Asociación de Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental se muestran muy satisfechos con los hitos conseguidos hasta ahora; **20 años de experiencia y aprendizaje** que han impulsado a esta entidad hasta afianzarse como **bandera del Desarrollo Rural** en la zona, sirviendo de base y motivación para seguir trabajando en esta línea de cara a contribuir y mejorar el futuro de la sociedad riojana.

Exitoso reestreno del “Mirador del Buitre” en Arnedillo

La pasada Semana Santa, el **Centro de Interpretación Mirador del Buitre, en Arnedillo, reabría sus puertas tras la reciente remodelación**. Las instalaciones, renovadas por fuera y por dentro, permiten conocer las costumbres y características de estas aves rapaces, muy comunes en el Valle del Cidacos, y que debemos preservar para su conservación. A través de una visita guiada y el recorrido por los paneles interpretativos del centro, así como los juegos interactivos para los más pequeños, los visitantes descubren al buitre leonado y otras especies similares que conviven en el territorio. La actividad se completa con la observación en vivo y en directo de los nidos y vuelos de los buitres que residen en la zona, gracias a los prismáticos y las privilegiadas vistas en las que están ubicadas las instalaciones.

Los horarios para este 2022 son los **sábados y domingos a las 11:00, 12:00 y 13:00 horas, previa reserva en el 941 39 42 26 / 669 576 090.**

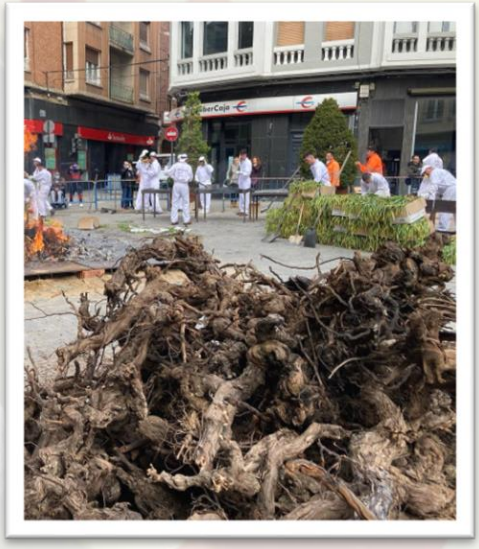
Châpeau Wines protagonizó la cata “In Vino Veritas” de Arnedo

El pasado 16 de abril la Puerta Munillo de Arnedo acogió **la cata “In vino veritas”** con la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental. Se trata de una cata de vermús que corrió a cargo de los alfareños Châpeau Wines, que presentaron sus productos en la Ciudad del Calzado con gran éxito. Los asistentes disfrutaron durante la actividad en un día en el que el tiempo acompañó y el ambiente en la calle fue inmejorable.

Fotos: Ayto. Arnedo

Arnedo recuperó su celebración del “Día del Ajo Asado”

Tras dos años sin celebrarlo, el pasado Jueves Santo la **Puerta Munillo de Arnedo acogió el Día del Ajo Asado**, con una gran hoguera en la que se asaron más de 8.000 ajos y 2.200 huevos, raciones que se agotaron a las 12:30 del mediodía debido al éxito de la actividad. La degustación estuvo amenizada por la Ronda El Emboque, también hubo venta de otros productos de nuestra tierra, como vino y aceite.



Fotos: Ayto. Arnedo

NOTICIAS

La actividad se prolongó en los bares de la ciudad a lo largo de **la Ruta del Pincho de Ajo,** en la que los bares y restaurantes volvieron a poner todo de su parte para llenar sus barras con pinchos en los que el Ajo Asado fue protagonista. De ellos, 24 participaron en el concurso del 'Pincho de ajo' que premió a la mejor elaboración con el trofeo "Mejor pincho de ajo' patrocinado por José Moreno XXI. Además, el segundo clasificado, pastelería La Clavelina, socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental, recibió el premio 'Huevo asado' por su cruasán, y el tercer clasificado recibió su reconocimiento de la mano de la Bodega Vico.

Fotos: Ayto. Arnedo

Alfaro vivió con intensidad su Semana Santa Verde

La **Semana Santa Verde de Alfaro se desarrolló del 3 al 18 de abril** y contó con actividades para todos los gustos y edades.

El acto inaugural se celebró el 8 de abril con la presencia del afamado cocinero riojano Ignacio Echapestro, reconocido con una estrella Michelin.

Además de los actos religiosos, la programación para los más pequeños de la casa fue diversa y completa, con talleres de arqueología, de cerámica o de cocina, con materiales reciclados y con frutas y verduras.

El público adulto tuvo la oportunidad de disfrutar de catas maridadas, visitas guiadas a bodegas y almazaras, degustaciones, exposiciones, la quema de los judas y el almuerzo con tortilla de chorizo.

Una completa programación que hizo las delicias de todos los asistentes y recuperó la actividad en la calle en este municipio de Rioja Oriental, generando buen ambiente y con actividades que ensalzan los productos de nuestra tierra.

Más de 1.300 raciones repartidas en la Feria de la Cebolla Asada de Herce

Herce vivió con alegría y jolgorio la recuperación de su Feria de la Cebolla Asada, organizada por la Asociación Almovívena y que fue rotundamente exitosa.
Más de 1.300 raciones de este alimento se repartieron entre los asistentes, en un fin de semana que arrancó con el pregón a cargo de Pablo Simón y que, además de visitas guiadas o degustaciones, contó también con mercado artesano y talleres para los más pequeños. Balance más que positivo para esta actividad que reunió a centenares de personas en torno a la gastronomía de nuestro territorio.

Fotos: Asoc. Almovívena

Calahorra resurgió entre sus verduras

Las **Jornadas de la Verdura de Calahorra que se celebraron entre el 23 de abril y el 1 de mayo tuvieron lugar durante** dos fines de semana "con el objetivo de favorecer la actividad económica en la ciudad y la recuperación del músculo turístico a través de la importancia que para Calahorra y su tejido económico tienen estas jornadas“, según indicaron desde el Ayuntamiento.

Hay que tener en cuenta que la conjunción de la Semana Santa calagurritana, de Interés Turístico Nacional, y las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, de Interés Turístico Regional, convierten al mes de abril en el más fértil del año en la llegada de turistas, y desde el consistorio calagurritano se muestran satisfechos con el resultado.

Tanto las actividades más emblemáticas como la Pasarela de la Verdura, abanderada este año por Lorenzo Caprile, como las más populares entre grandes y pequeños como el túnel del pincho, formaban parte de un programa bien hilado que logró enamorar a cuantos visitaron la ciudad durante esos días.

Foto: EFE Raquel Manzanares

Casa Rural Las Pedrolas, en Arnedillo

Las Pedrolas es una casa solariega del año 1760 con escudo heráldico de los González destacado en su fachada principal.

Está situada en la Plaza de la villa realenga de Arnedillo (La Rioja), junto al Ayuntamiento y la Iglesia de San Servando y San Germán, a tan solo 500 metros de las pozas termales y del reconocido Balneario.

En el año 2002 se acometió una rehabilitación completa del edificio para convertirlo en hotel con encanto, respetando la personalidad señorial y la elegancia de las construcciones de la época, pero dotándolo a su vez de toda la tecnología actual para ofrecer el máximo confort.

En 2016, bajo una nueva dirección, se reabre como Casa Rural ofreciendo la posibilidad de reservar habitaciones (dobles y dobles especiales) o de alquilar la casa completa. Un acogedor salón con chimenea de leña y un relajante patio-jardín interior con fuente de mármol conforman parte de los espacios comunes en la planta baja.

El Ayuntamiento de Calahorra organiza visitas guiadas al Yacimiento de La Clínica

Calahorra organiza visitas guiadas al Yacimiento de La Clínica durante los próximos meses. **En total, se realizarán un total de 12 visitas y se realizarán en domingo.** Las visitas se realizarán con inscripción previa y el punto de encuentro será la entrada al propio yacimiento. **Para apuntarse será necesario llamar al 941 10 50 61.**

De esta forma, y con el objetivo de fomentar el turismo cultural y patrimonial y, con él, la actividad económica en la ciudad, estas visitas estarán disponibles también durante la temporada alta afluencia de visitantes a nuestra ciudad, tales como los fines de semana de Mercaforum, Semana Santa, Jornadas Gastronómicas de la Verdura y otros puentes y vacaciones estivales.

Las fechas previstas son las siguientes:

- 22 de mayo
- 12 y 19 de junio
- 3,17 y 31 de julio

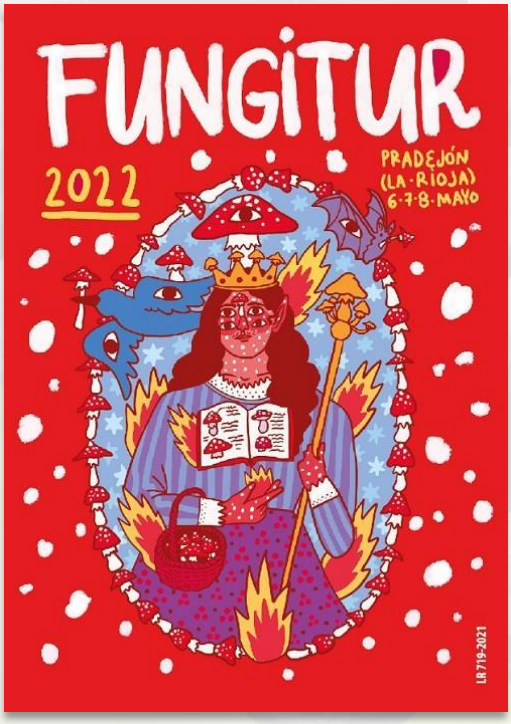
Fungitur 2022

La Ferria Fungitur volverá a tomar las calles de Pradejón el próximo fin de semana del 6 al 8 de mayo. Un amplio programa de actividades (https://bit.ly/3sepL3r) llenará de actividad el municipio de Rioja Oriental para gusto y deleite de cuantos se acerquen a disfrutar de este evento enogastronómico y cultural.

Talleres infantiles, catas maridadas con vinos de Rioja Oriental, proyección de cortometrajes, visitas guiadas por la localidad, visitas a Fungiturismo y los cultivos de champiñón, así como exposiciones, conciertos y espectáculos infantiles forman parte de esta intensa programación.

Enmarcada en este completo conjunto de actos, se podrá visitar la **exposición "El ciclo de la viña", perteneciente a la actividad "Arte y Vino"** que organiza la Ruta del Vino Rioja Oriental junto a sus socios, **entre el 6 y el 8 de mayo en el Salón Cultural** (Plaza de España, 1). Se trata de un conjunto de **fotografías realizadas por los miembros de la agrupación FotoArnedo sobre el paisaje vitivinícola de la zona y sus etapas,** y que estará abierta al público el viernes 6, entre las 18.00 y las 20.00 horas, y el sábado 7 y el domingo 8 entre las 11.00 y las 14.00 y las 18.00 y las 20.00 horas.

En cuanto al acto principal, **la proyección de cortometrajes y la degustación de vino,** que en esta ocasión también se acompañará de un **pincho de champiñón,** se celebrará en dos sesiones**.** Por un lado, **el sábado 7 de mayo la cita tendrá lugar a las 12.00 horas** y por su parte, **el domingo día 8** la proyección será **a las 13.00 horas.**



ACTIVIDADES

En esta edición de Arte y Vino, la bodega **Viñedos Real Rubio**, socia también de la Ruta del Vino, volverá a participar en esta actividad. El ticket podrá adquirirse entre el 2 y el 6 de mayo en el Ayuntamiento de Pradejón y media hora antes de cada proyección hasta completar el aforo. Cabe recordar que gracias a este ticket los asistentes podrán participar en **un sorteo de regalos** cortesía de la Ruta del Vino Rioja Oriental y que además se podrán quedar con la copa de vino.

Los cortometrajes que se proyectan en esta actividad, cedidos por el Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro al cual agradecemos su colaboración, son los ganadores y finalistas del I Festival de Cortos Entreviñas de la localidad y los títulos son: 'A vinos', 'El sentido de vivir', 'El vino y el pescao', 'Noche de vinos', 'Socarrat' y 'La misteriosa ruta del vino'.

El éxito de esta iniciativa en anteriores ediciones avala su celebración y la continuación de su itinerancia por los socios de la Ruta del Vino, quienes continúan organizando su calendario con estas actividades, potenciando, a su vez, el **enoturismo y aunando cultura, con un nivel de implicación que sigue siendo un factor fundamental** en la promoción de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Horarios de visita al Centro de Interpretación Sotos del Ebro

Testimonio de la exuberante vegetación que acompañaba al Ebro en su andadura, los sotos constituyen hoy reductos privilegiados para la vida silvestre. Lo que en otros tiempos debió constituir un extenso y amplio pasillo ribereño acompañando al Ebro en ambas orillas se presenta hoy fragmentado. Pequeños enclaves de riqueza y diversidad. **Adentrarse en los sotos o acercarse a madres y playas significa introducirse en uno de los ecosistemas más ricos y diversos de nuestro territorio. En el Centro de Interpretación Sotos del Ebro podrás repasar todas estas características en unas instalaciones que, además,** son totalmente accesibles, lo que facilita la visita para personas con diferentes capacidades.

HORARIO:

De abril a octubre: de miércoles a domingo (y festivos) de 10 a 14 h. Cerrado lunes y martes.

De noviembre a marzo: fines de semana, festivos, de 10 a 14 h

TELÉFONOS DE CONTACTO:

De lunes a viernes: tel. 608 33 93 19

Sábados, domingos y festivos: tel. 690 180 513

Descubre las experiencias enoturísticas de Rioja Oriental

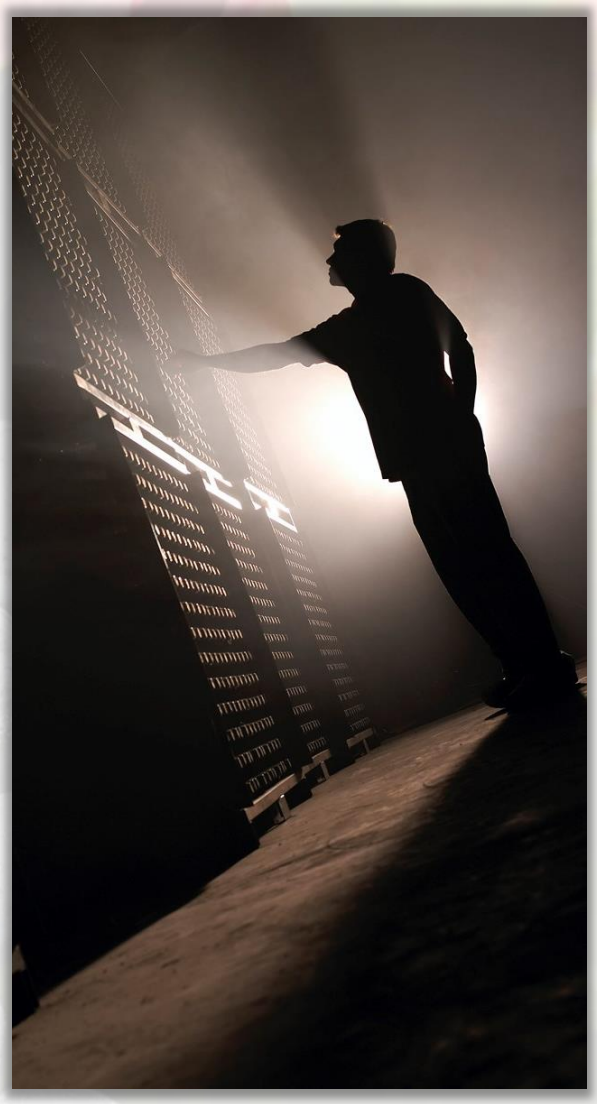
Rutas del Vino de España, a la que la Ruta del Vino Rioja Oriental pertenece, ha estrenado recientemente su nueva página web. Se trata del portal www.wineroutesofspain.com que se ha renovado adaptándose a las tendencias actuales en **diseño y funcionalidad.**

Uno de los apartados más novedosos es el de **"Experiencias",** en el que los socios de las rutas del vino que componen el **Club de Producto Turístico Rutas del Vino de España**, exponen sus experiencias enoturísticas más singulares y atractivas, especificando tipología, precio, lugar y otros factores que influyen en la elección por parte de los visitantes. Desde la página **web de la Ruta del Vino Rioja Oriental podrás conocer las actividades** que nuestros socios ofrecen para que los visitantes disfruten de una experiencia enoturística original y de calidad, de entre los eventos que se organizan anualmente. Así, enlazando con el portal de Rutas del Vino de España, los enoturistas podrán obtener la información necesaria para conocernos y descubrir las **experiencias más singulares de la zona**.

Si eres uno de nuestros socios y estás interesado en participar en estas plataformas web de experiencias enoturísticas, ponte en contacto con nosotros en Info@rutadelvinoriojaoriental.com .

La historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos

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.**



<u>Qué incluye la experiencia:</u>

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

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 la experiencia:

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.

Alma de Arizcuren Viñedos de Yerga

Una experiencia que hará las delicias de aquellos que buscan profundizar en la cultura vitivinícola un enclave tan especial como es la Sierra de Yerga y descubrir el terroir en compañía de quienes lo conocen. La visita comienza disfrutando de la panorámica que ofrece el Castillo de Quel (Siglo XV) y ascendiendo después hasta el viñedo de El Foro, situado a 600 m de altitud. Pasearemos entre las cepas aprendiendo sobre las características de suelo, el clima, las variedades de uva y las técnicas de cultivo para tomar un vino y un pequeño aperitivo frente a la viña. Continuamos a 800 m de altitud para visitar el Barranco del Prado, un Viñedo Singular de Garnacha prefiloxérica de 130 años de edad en pleno monte y deleitarse con las impresionantes vistas del valle es sin duda es una experiencia para recordar. Concluiremos degustando los vinos en el calado de Arizcuren del barrio de bodegas de Quel, disfrutando de un almuerzo tradicional riojano con productos de proximidad, nuestro aceite de oliva de elaboración propia y una selección de quesos y embutidos locales.

Una visita inolvidable para aquellos amantes del vino que quieran conocer a fondo los parajes de la Sierra de Yerga, zona de gran valor histórico vitivinícola en la DOCa Rioja.

Qué incluye la experiencia:

Visita cultural y enológica al castillo y los viñedos de Arizcuren Bodega.
Visita guiada a varios parcelas históricas de la bodega.
Cata de los vinos del proyecto Arizcuren y almuerzo tradicional riojano en la bodega-cueva de elaboración tradicional.