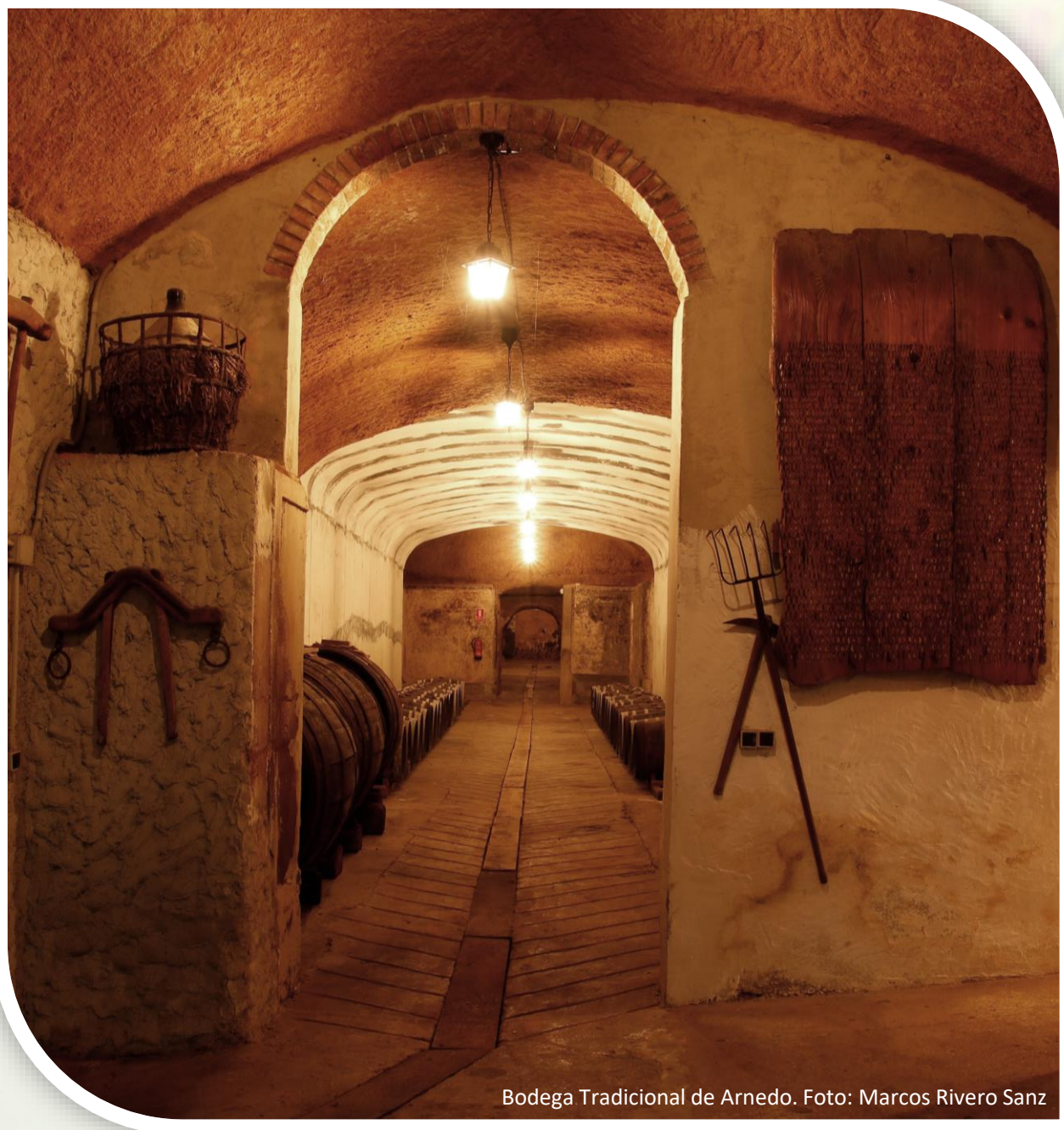
Boletín informativo

rioja oriental
ruta del vino

N. 34 Noviembre 2021



Bodega Tradicional de Arnedo. Foto: Marcos Rivero Sanz

ÍNDICE

rioja oriental
ruta del vino

NÚM. 34 – NOVIEMBRE 2021

- Pasaporte de Rioja Oriental **PÁG. 3**
- Encuesta #Iloveenoturismo **PÁG. 4**
- ¿Sabías que… ? **PÁG. 5**
- Formación en Sumillería para los socios **PÁG. 6**
- Formación de vino en inglés y nivel básico de hostelería **PÁG. 7-8**
- Éxito del III Congreso de Barrios Históricos de Bodegas **PÁG. 9-10**
- Visita de Tim Atkin a Rioja Oriental **PÁG. 11-12**
- Visita Operadores Turísticos Chicago y Nueva York **PÁG. 13-14**
- Visita socios del Centro Riojano en Madrid **PÁG. 15**
- Día Mundial del Enoturismo **PÁG. 16**
- 12 Meses 12 Vinos: Crianza Marqués de Reinosa **PÁG. 17**
- Agritom 2.0 Premio del Campo Diario La Rioja-Caixabank **PÁG. 18**
- Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol **PÁG. 19**
- Formación F. Caja Rioja y Gob. La Rioja en gestión cultural **PÁG. 20**
- Asamblea Itinerario CARP en Arnedo **PÁG. 21**
- 3 Restaurantes de la Ruta finalistas Concurso Pinchos La Rioja **PÁG. 22**
- SOCIOS: Hotel Marrodán **PÁG. 23**
- Presentación añada 2021 **PÁG. 24**
- ‘Arte y Vino’ en Rincón de Olivedo **PÁG. 25**
- Visitas de Leyenda en Calahorra **PÁG. 26**
- Visitas cicloturísticas en Calahorra **PÁG. 27**
- Rutas del Silencio **PÁG. 28**
- Experiencias enoturísticas en Rioja Oriental **PÁG. 29**
- Cata entre viñedos en Finca Vistahermosa **PÁG. 30**
- La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos **PÁG. 31**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 32**
- Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga **PÁG. 33**

¡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.

…cómo controlar la edad de los vinos en tu local?

Para ofrecer la **confianza suficiente a un cliente en nuestro establecimiento** hostelero, la política que deberíamos seguir en relación a la edad de nuestros vinos en la bodega y la carta del local, deberíamos tener en cuenta algunas consideraciones.

El vino más caro del restaurante no tiene por qué ser el mejor, tampoco el más viejo. En cuanto a los vinos blancos, deberían ser del año en curso, de la cosecha anterior o que estén en su segundo año en el caso de los Albariños. Los vinos rosados también deberían ser del mismo año en curso, de la cosecha anterior.

Los tintos jóvenes no deberían haber pasado en nuestra bodega más de un año desde su embotellado. En cuanto a los crianza, convendría que hubieran superado los cuatro o cinco años desde su embotellado. Los vinos reserva, a partir de los seis o los siete años desde su embotellado, deberíamos cuidar muy mucho su conservación y las condiciones de la misma.

Teniendo en cuenta estas directrices básicas, podremos ofrecer cada clase de vino como se debe a nuestra clientela, lo que ofrecerá **seguridad a la hora de presentarle nuestra carta y tranquilidad una vez el vino escogido llegue a la mesa.**

FUENTE: Observatorio Español del Mercado del Vino

El segundo nivel en sumillería, exitosa formación de la Ruta del Vino Rioja Oriental impartida por Châpeau Wines

La Ruta del Vino Rioja Oriental continúa potenciando la formación dirigida a sus socios. Así, durante el mes de octubre se impartió, a cargo de otro de **los socios, Châpeau Wines**, la formación **en sumillería** nivel 1, y durante este mes de noviembre **se está impartiendo ya el nivel 2, ambos enmarcados** en el Plan de relanzamiento del Turismo del Gobierno de La Rioja.

En dichas sesiones, se tratarán conceptos como habilidades sociales, servicio de sala en restaurante, gestión de eventos y catering o comunicación, además de otros que completan esta actividad formativa.

Tanto los alumnos como los expertos que participan en estas sesiones didácticas están demostrando **fluidez y disposición**, creando buen ambiente en un grupo que apuesta por la **generación de sinergias en pro de la dinamización** de la Ruta del Vino Rioja Oriental, de nuestro territorio y de la realización de actividades que puedan atraer la atención de visitantes y amantes del enoturismo.

Formación en inglés y en nivel básico de hostelería, de la mano de la Asociación de Sumilleres de La Rioja

La **Ruta del Vino Rioja Oriental continúa organizando sesiones formativas dirigidas a los socios. En este caso, y en** la línea de colaboración iniciada el pasado junio entre la **Ruta del Vino Rioja Oriental y la Asociación de Sumilleres de La Rioja**, se organizó una formación especializada, un curso de inglés en el mundo del vino, enmarcada en el Plan de relanzamiento del Turismo del Gobierno de La Rioja. La formación consistió en un curso intensivo de **inglés de alto nivel, de 12 horas de duración, impartido por Andrew Black**, divulgador y profesor de origen británico afincado en Burdeos y especializado en el sector vitivinícola. Esta actividad formativa tuvo lugar en el Parador Marco Fabio Quintiliano de Calahorra (socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental) y se celebró el **lunes 14** y el **martes día 15 de noviembre.**

Este curso aborda un **amplio repertorio de temas,** desde la descripción de las características gustativas del vino en general y el impacto de los *terroirs* sobre los vinos, al análisis del perfil de los vinos bajo el prisma de si están hechos para el mercado o para expresar un *terroir*. Además, el curso contó con **una práctica de cata comparativa de vinos españoles** con vinos extranjeros, por supuesto **en inglés,** así como recomendaciones de maridaje con platos de la cocina española.

FORMACIÓN

También enmarcada en la iniciativa de la **Asociación de Sumilleres de La Rioja,** ha puesto en marcha un programa de 'Talleres de Formación Básica para Trabajadores de la Hostelería Riojana' que tiene como principales protagonistas el vino y la gastronomía en el marco del 'Plan de Relanzamiento del Turismo' promovido por el Gobierno de La Rioja.

En este contexto, y como fruto de la preocupación por el tratamiento del vino en la **hostelería riojana y lo que sus trabajadores son capaces de transmitir a turistas y viajeros,** el objetivo de los talleres de formación programados es que en cualquier bar o restaurante de La Rioja pueda atenderse a clientes locales y visitantes con la seguridad y el vocabulario adecuado. Para ello, además de los temas generales **sobre viticultura, tipos de vino, su elaboración, crianza y cata**, los talleres incluirán ejercicios prácticos de situaciones reales de explicación y servicio del vino.

El **encargado de impartir esta formación será El Educador en Vinos**, José Ramón Jiménez Berger, diplomado superior en Enología, Viticultura y Gestión de Empresas Vitivinícolas, así como en Marketing y Venta de Vinos, ambas cursadas en Burdeos.

El curso tendrá un **precio de 20 €** para socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental y socios de la Asociación de Sumilleres. Se impartirá en el Hotel Ciudad de Calahorra, socio de la Ruta del Vino, **el lunes día 29 de noviembre en horario de 9:30 a 13:30 horas.** Las inscripciones se podrán realizar a través del correo electrónico info@sumilleresrioja.com o en el teléfono **941 23 75 20.**

Estos cursos contribuyen a fortalecer la línea colaborativa que permite realizar actividades atractivas y novedosas, que aportan **frescura y diversidad a la programación formativa de la Ruta del Vino Rioja Oriental**, un camino que tanto la Ruta del Vino Rioja Oriental como la Asociación de Sumilleres e La Rioja consideran fructífero y beneficioso, tanto para el sector como para el propio territorio.

Rotundo éxito del III Congreso de Barrios Históricos de Bodegas

La **Ruta del Vino Rioja Oriental celebró los pasados 4 y 5 de noviembre el III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas**, recogiendo el testigo de la Ruta del Vino Rioja Alta y Bodegas Lecea, que acogieron las dos primeras ediciones, y continuando en la línea de valoración de los Barrios Históricos de Bodegas.

Así, **el Centro Fundación Caja Rioja de Arnedo** acogió este evento que contó con alrededor de 40 asistentes de forma presencial y setenta inscritos en formato online. En este sentido, además de las ponencias que se pudieron seguir a través de ambas opciones, aquellos que optaron por la versión presencial pudieron disfrutar de las actividades anexas que complementaron perfectamente la temática de las ponencias y debates del congreso. Así, ponentes y asistentes pudieron visitar el **barrio de bodegas de Arnedo** y varias bodegas-cueva tradicionales de la ciudad, además de visitar las **Cuevas de los Cien Pilares a última hora de la tarde,** y el **barrio de bodegas de Quel,** visitando también varios calados y bodegas excavadas en roca.

En cuanto a la programación, la Ruta del Vino Rioja Oriental tuvo que lamentar y disculpar la **ausencia del ponente de la Asociación ASCA de Aubiere en Francia M. Gerard Bonhomme, y en** aras de ajustar la programación tras ese imprevisto, el viernes se **contó con la presentación de los pósters presentados al congreso,** en este caso de la mano de los autores, Gabriel Ezquerro en nombre de **Zubillaga y Ezquerro, cuya explicación giró en torno a la recuperación de la bodega tradicional de vino y champiñón de Pradejón, y del barrio de bodegas de la localidad, socia de la Ruta del Vino;** y Domingo Fernández Maroto, en nombre del **equipo de investigación Cuevas de Valdepeñas**, que explicaron un poco más en detalle las obras que habían enviado.

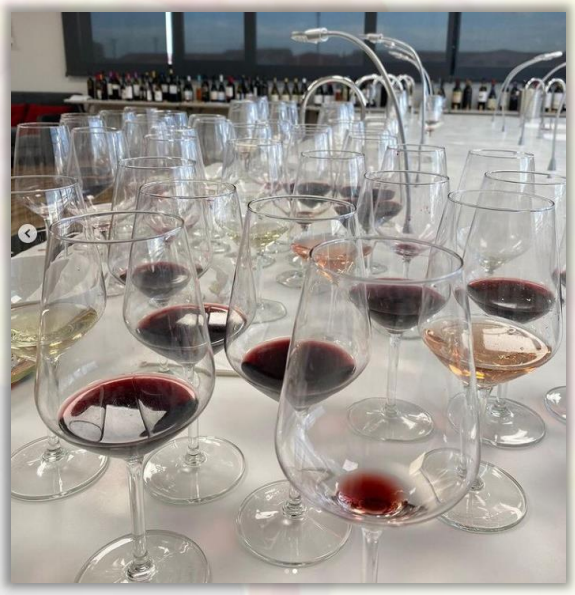
Durante las mesas de debate, conducidas por **la Gerente de la Ruta del Vino Esther Rubio**, se generaron encuentros y disertaciones en los que la participación de los asistentes y las respuestas de los ponentes fueron muy enriquecedoras para todos los allí presentes, que también transmitieron a la organización sus **felicitaciones por la realización del congreso.**

El Master of Wine Tim Atkin visitó Rioja Oriental

El pasado mes de octubre, Rioja Oriental fue el destino del Master of Wine Tim Atkin, que visitó varias bodegas de la zona catando sus vinos en una actividad enmarcada en el viaje de prensa organizado por el Consejo Regulador de la Denominacion de Origen Calificada Rioja. A partir de su visita, Atkin elaborará, tras haber catado los vinos más singulares y especiales de las bodegas de Rioja, su afamado ***Report* del próximo año 2022**. En este sentido, varias de nuestras bodegas socias recibieron la visita de Atkin, que también conoció el espacio enoturístico de Arizcuren en el Barrio de Bodegas de Quel, y tuvieron la oportunidad de presentarle sus vinos (**Bodegas Casa La Rad,** en Ausejo, es otro de los ejemplos), mientras que otras bodegas se han sumado al total que el propio experto cata durante su estancia en Rioja.

En esta ocasión, además, la **cata de cooperativas** que suele realizar para elaborar su *Report*, se ha desarrollado en **Fincas de Azabache** (de Viñedos de Aldeanueva, en Aldeanueva de Ebro), socia de la Ruta del Vino Rioja Oriental, que junto a **Bodegas Marqués de Reinosa** (Autol) y **Bodega Vico** (Arnedo) tomaron parte activa en la citada actividad dedicada a las cooperativas.

De esta forma, el Master of Wine británico cató el Crianza **Azabache** 2019, un Fincas de Azabache Garnacha 2019, Coscojares Garnacha Viñedo Singular 2018, Tempranillo Blanco 2021 y Culto Graciano 2018, ofreciendo variedad y calidad al experto británico.



Por parte de **Bodegas Marqués de Reinosa**, acudieron a esta cita la enóloga de la bodega, Ana Rubio, y el presidente de la cooperativa y a su vez presidente del Consejo Regulador de la DOCa Rioja Fernando Ezquerro Cuevas. En este caso llevaron 4 vinos muy diferentes; un Marqués de Reinosa Reserva Especial tempranillo del 2016, llamado cotidianamente “El Abuelo”. Una apuesta nueva que está a punto de salir al mercado y que nace a partir de una selección de maturana tinta, y también 2 vinos blancos: el Marqués de Reinosa fermentado en Barrica y el nuevo semidulce. 4 estilos muy distintos con lo que intentaron sorprender a Tim Atkin al tiempo que le presentaron sus vinos más novedosos.

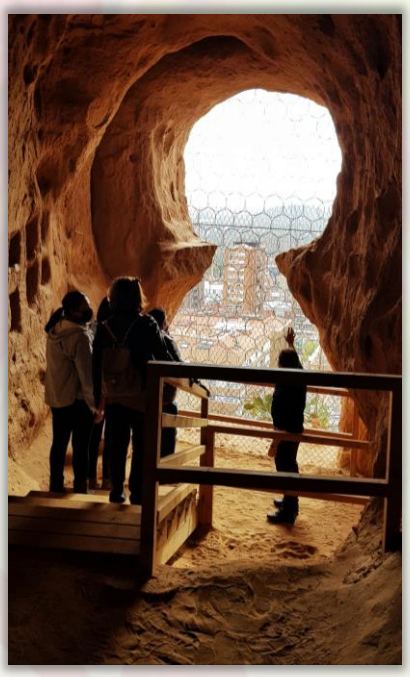
En el caso de la **Bodega Vico**, los escogidos han sido el afianzado Mocete, creado en 2007 y de maceración carbónica, con una cuidada elaboración y dos fermentaciones, tras la exigente selección del fruto en el campo. La Bodega Vico presentó también un Blanco madurado en Barrica, con fermentaciones lentas y producciones cortas que elaboran desde 2018; un garnacha de viñas viejas del valle del Cidacos fue la tercera elección de esa bodega, elaborado en depósitos pequeños con fermentación en barrica y dos años más en botella. Y en aras de potenciar la agricultura ecológica y el cultivo sostenible, con 100% tempranillo de baja producción, ofrecieron también un crianza singular y cuidado, además de un vino a partir de mazuelo y graciano, variedades más sensibles en la maduración, seleccionando las parcelas más idóneas y con producción *bivarietal*, un vino arriesgado e intenso con un final muy fresco.

Desde la Ruta del Vino queremos transmitir el orgullo y la satisfacción de contar con bodegas que presentan vinos tan especiales y singulares, cuidadosamente seleccionados para la cata de Tim Atkin que plasmará sus sensaciones y resultados en la próxima edición del *Report Rioja* en 2022.

Operadores Turísticos de Chicago y Nueva York visitaron la Ruta del Vino Rioja Oriental

La última semana de octubre, la Ruta del Vino Rioja Oriental recibió **la visita de 4 turoperadores procedentes de EEUU, concretamente 3 de Nueva York y 1 de Chicago,** acompañados por una representante de los operadores turísticos estadounidenses.

Se trata de una actividad que propone, en origen, el Club de Producto Turístico "**Rutas del Vino de España**" y Turespaña, y que **el pasado año 2020 tuvo que posponerse** debido a la pandemia. Este año, con las fronteras abiertas y en aras de la recuperación enoturística, Turespaña y Rutas del Vino de España propusieron desarrollar las iniciativas que ya estaban marcadas antes de la propagación de la COVID-19. Un viaje que se ha enmarcado en la **visita a toda la región** y **coordinado por la Ruta del Vino Rioja Oriental en colaboración con la Ruta del Vino Rioja Alta**, con el objetivo de mostrar parte de los atractivos turísticos de ambas entidades y pertenecientes la Comunidad Autónoma en su conjunto.



Así, tras conocer **entre el lunes día 25 y el miércoles día 27** de noviembre algunos de los atractivos de la **Ruta del Vino Rioja Alta**, los 5 visitantes estadounidenses se trasladaron a la **Ruta del Vino Rioja Oriental** para visitar nuestros recursos y bodegas **entre el jueves 28 y el sábado día 30** de noviembre.

Las Cuevas de los Cien Pilares de **Arnedo**, el Centro de Interpretación Fungiturismo de **Pradejón**, el casco antiguo de **Alfaro y el de Calahorra**, el Molino de Viento y el Trujal Antiguo de **Ocón**, son algunos de los recursos patrimoniales que se visitaron. Además, varios de nuestros establecimientos socios participaron activamente en la visita ofreciendo singularidades como **catas de aceite o de bombones de vino**; expresándose a través de nuestra **exquisita gastronomía** con platos típicos de la zona; y sobre todo, haciendo lo que mejor saben hacer: ser **buenos anfitriones y difundir las bondades** que nuestra Ruta del Vino tiene para descubrir.

Tras 6 intensos días, el grupo de estadounidenses quedó satisfecho con el recorrido realizado en nuestro territorio, ya que tuvieron la oportunidad de empaparse de la **diversidad y la calidad de las experiencias enoturísticas** que nos caracterizan, con el fin de darlas a conocer a su regreso y atraer la atención del público norteamericano.

Una experiencia única que desde la **Ruta del Vino Rioja Oriental intentaremos repetir**, con el objetivo de aprovechar este tipo de viajes turísticos que son una oportunidad de darnos a conocer más allá de nuestras fronteras.

Los socios del Centro Riojano de Madrid visitaron Arnedo

Los socios del **Centro Riojano de Madrid** han decidido retomar la actividad que tenían previsto llevar a cabo en marzo de 2020, justo antes de la pandemia por COVID19. Así, en territorio Rioja Oriental, un nutrido grupo de socios (alrededor de 40), **visitó Arnedo el pasado 23 de octubre**. Durante su visita, además del recibimiento por parte del Ayuntamiento de la ciudad en la persona del Alcalde, Javier García, los protagonistas visitaron las **Cuevas de los Cien Pilares**, teniendo en cuenta, además, que en esta ocasión podrán conocer la segunda fase de este aclamado y exitoso **recurso patrimonial de Rioja Oriental**, que forma parte, además, del Itinerario Rupestre Europeo.

En el recibimiento en la oficina de turismo, el Presidente del Centro Riojano José Antonio Rupérez Caño hizo entrega de varios obsequios con motivo del aniversario de la entidad, tanto al Alcalde, Javier García como a la Gerente de la Ruta del Vino Rioja Oriental, Esther Rubio.

Tras una comida de hermandad, los asistentes continuaron disfrutando de la jornada y descubriendo las bondades de este municipio de Rioja Oriental, en un paso más por seguir conociendo a fondo la Comunidad Autónoma y descubriendo las maravillas de las que podemos presumir.

14 de noviembre, Día Mundial del Enoturismo

La **Ruta del Vino Rioja Oriental celebró el pasado 14 de noviembre el Día Mundial del Enoturismo**, una fecha marcada en nuestro calendario que este año hemos querido celebrar con la **publicación en nuestro recién estrenado canal de YouTube de un vídeo resumen del III Congreso de Barrios Históricos de Bodegas** que se celebró en Arnedo a principios de mes, evento que se programó en noviembre con el objetivo de enmarcarlo en esta conmemoración enoturística.

Este audiovisual recoge algunas de las **declaraciones de los protagonistas** del Congreso, ponentes que expusieron sus impresiones ante la cámara para seguir potenciando la **divulgación, recuperación y puesta en valor** de los barrios de bodegas. En el vídeo aparecen también algunas imágenes de las actividades que se realizaron fuera del Centro Fundación Caja Rioja de Arnedo, que consistieron en la **visita nocturna a las Cuevas de los Cien Pilares y a las visitas de los barrios de bodegas de Arnedo y Quel.**

El **Día Mundial del Enoturismo es una iniciativa creada por la Red Europea de Ciudades del Vino (RECEVIN)** y se conmemora cada segundo domingo de noviembre con el objetivo de potenciar el turismo del vino y promocionar las regiones vitivinícolas como generadoras de riqueza económica y cultural.

“12 Meses 12 vinos” llega a noviembre con el Crianza de Marqués de Reinosa

Este mes de noviembre, la iniciativa **“12 meses 12 Vinos”** recala en Calahorra de nuevo, para descubrir la receta del **Restaurante Hotel Ciudad de Calahorra**, socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental ubicado en la Ciudad de la Verdura.

Lo hace con otro de los vinos emblemáticos de la **Bodega Marqués de Reinosa, origen de esta campaña**, el Crianza, que en este caso no servirá solo para **maridar la creación culinaria** del Ciudad de Calahorra sino también para **elaborar el propio plato**. Creatividad e ingenio se unen para potenciar las **excelentes cualidades de este vino** tan característico de la Cooperativa de Autol, que continúa descubriéndonos sus exquisitas creaciones mes a mes.

La Ruta del Vino Rioja Oriental continúa acompañando la campaña con un **vídeo explicativo** y distintas publicaciones que la Cooperativa realiza en las redes sociales, en las que aprendemos las peculiaridades y características de cada uno de los vinos escogidos, así como la oferta especial de los mismos, que se lanza cada mes.

“Agritom 2.0” galardonado en el concurso ‘Premios del Campo’

El proyecto **“Agritom 2.0”,** impulsado por el CTIC-CITA, la Universidad de La Rioja, la Cooperativa El Raso de Calahorra y la Fundación Caja Rioja, ha sido recientemente galardonado con el **premio Innovación CaixaBank en los Premios del Campo, que esta entidad organiza junto a Diario LA RIOJA.**

Esta iniciativa que ha puesto sobre la mesa tres años de investigación de prácticas sostenibles para la **recuperación del cultivo industrial del tomate en Calahorra y su entorno**, presentará próximamente los resultados, contando ya en sus manos con este premio que, como el resto de galardones del concurso, tiene como objetivo reconocer el trabajo del sector primario en nuestra región.

Autol retomó con éxito sus “Jornadas del Champiñón y la Seta”

La localidad de Autol, municipio socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental, celebró sus **tradicionales “Jornadas del Champiñón y la Seta”.** Una iniciativa que tuvo que adaptarse a la actual situación sanitaria y que contó con una muy buena acogida.

Estas jornadas son uno de los **puntos fuertes entre la programación anual de la localidad catona**, y en ellas participa activamente toda la sociedad y el tejido económico, gastronómico y hostelero de Autol, como las **Bodegas Marqués de Reinosa y el Restaurante El Quizal,** ambos socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

De esta forma, los **días 29, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre**, fueron muchos los asistentes a las actividades enmarcadas en estas jornadas dedicadas al cultivo y uso gastronómico de algunos de los **productos estrella de Rioja Oriental, como son el champiñón y la seta.**

Óscar León, Presidente de ADR La Rioja Suroriental, que impulsó a través de las ayudas Leader estas jornadas, sobre todo en sus inicios, y de la Ruta del Vino Rioja Oriental, acompañó a las autoridades en la mesa inaugural, destacando la **relevancia que han cobrado año tras año y su consolidación** en las actividades gastronómicas y culturales de la región. Algo que desde ambas entidades continuaremos potenciando para seguir **dinamizando nuestro territorio** en torno a la gastronomía, nuestras raíces y los sabores que nos caracterizan.

Fundación Caja Rioja impulsa, junto al Gobierno de La Rioja, un programa formativo en gestión cultural

El **Gobierno de La Rioja** y la **Fundación Caja Rioja** organizan **dos jornadas de formación en gestión cultural** que se celebrarán los próximos días **24 de noviembre y 15 de diciembre**, sobre gestión de públicos y comunicación digital de la acción cultural. Las jornadas se celebrarán en el Centro Fundación Caja Rioja Gran Vía de Logroño, son gratuitas, hasta completar aforo, con previa inscripción a través del formulario web al que se puede acceder desde la página web www.fundacion-cajarioja.es

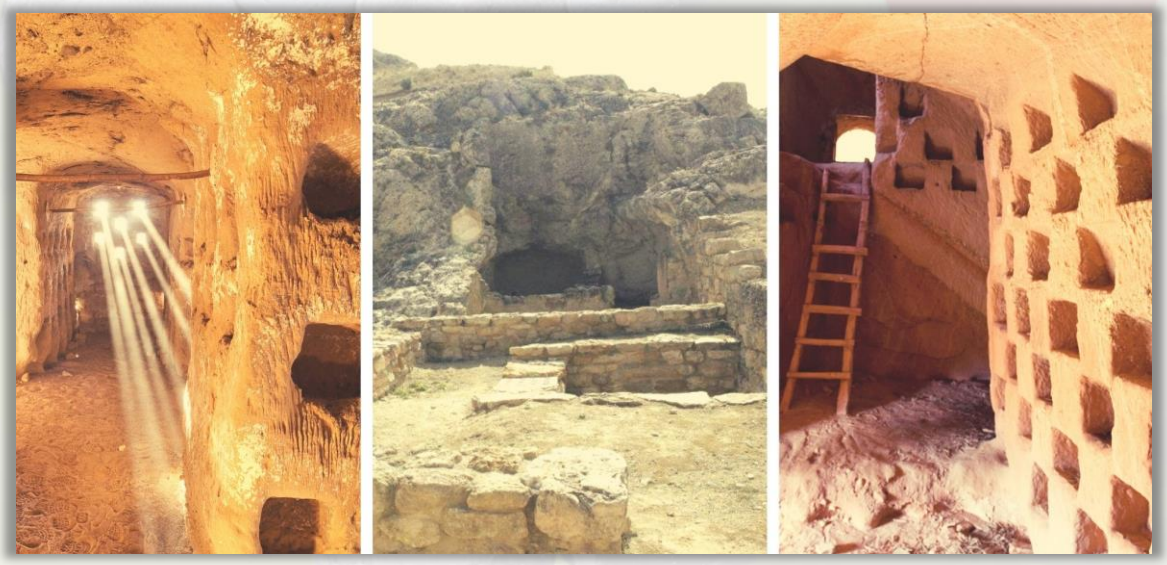
Miércoles 24 de noviembre 'Gestión de públicos'
09:15 Acreditación de asistencia.
09:30 Inauguración.
10:00 *«Cultura flexible, accesible y participativa: el público en el centro de la gestión cultural»*. Nuria del Río Pozo. Documentalista y experta en Gestión Cultural y Enoturismo.
11:30 Pausa Networking.
12:30 2ª sesión. Coloquio, casos prácticos.
14:00 Cierre.

Miércoles 15 de diciembre 'La comunicación digital de la acción cultural'
09:30 Acreditación de asistencia.
10:00 *«Cultura de Marketing y Marketing Cultural»*. Tatiana Ardanza. Consultora de marketing.
11:30 Pausa Networking.
12:30 *«Marketing turístico y cultural»*. Borja Martínez Echarte. Director de marketing de Bodegas Franco-Españolas.
14:00 Cierre.

Arnedo acogerá la Asamblea General del Itinerario Cultural Europeo "Caminos de Arte Rupestre Prehistórico"

El próximo día **25 de noviembre Arnedo** será la sede de la **Asamblea General del Itinerario Cultural Europeo "Caminos de Arte Rupestre Prehistórico".** Una reunión internacional de gran calado que tendrá lugar en una de las tres localidades que cuentan con un recurso patrimonial perteneciente a este Itinerario Europeo. Y es que, en territorio de Rioja Oriental y además, socios de la Ruta del Vino, las Cuevas de los Cien Pilares de Arnedo, las del Ajedrezado de Arnedillo y el Yacimiento de Contrebia Leucade de Aguilar del Río Alhama son los **únicos tres recursos en toda La Rioja** que pertenecen a esta entidad europea.

Así, del 23 de noviembre y hasta el jueves día 25, se prevé la asistencia de alrededor de cuarenta personas provenientes de los distintos puntos pertenecientes al Itinerario Europeo CARP a esta actividad interna que incluye la **visita a los tres recursos, además de otras actividades** que completarán las jornadas. Un paso más para destacar la relevancia de nuestro patrimonio rupestre a nivel europeo, dar a conocer un poco mejor estos interesantes lugares históricos y poner en valor, a su vez, nuestro vino, nuestro aceite y nuestra gastronomía.



3 Socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental, finalistas en el Concurso de Pinchos de La Rioja

Estamos acostumbrados a que el talento de nuestros **restaurantes socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental** dé sus frutos, no solo por las buenas referencias que generan sino por los premios que reciben.

En el caso del XIX Concurso de Pinchos de La Rioja, **3 de nuestros restaurantes han resultado finalistas entre los 10 de toda la región** que optarán, el próximo 27 de noviembre, al Delantal de Oro, el primer premio del certamen.

Así, el pincho finalista del **Restaurante El Quizal** es una Torrija de panceta y yema curada con Pan Brioche; El **Restaurante La Alameda de Pipaona**, por su parte, ha quedado finalista con su Cochipincho de Pipaona que consiste en Cochinillo lechal, hojaldre, chorizo ecológico de Ocón, panceta adobada de Galilea, tomate, cebolla, ajo, AOVE, guindilla con alegría y cebollino; Y el **Restaurante Sopitas** participa con su pincho de asado en la 'pieza', que consta de Cebollas asadas de Renocal, ajos asados de Renocal, lecherillas de Cordero Chamarito, sarmiento de Garnacha, patatas, aceite de girasol, AOVE del Trujal 5 Valles, brocheta y sal en escamas. Creaciones culinarias en las que la diversidad gastronómica de nuestro territorio, la calidad de los productos utilizados y el **buen hacer de nuestros restaurantes y sus equipos de trabajo** son pilares que contribuyen a seguir difundiendo nuestras bondades entre los visitantes.

¡¡Suerte a los tres!!

Hotel Marrodán, en Arnedillo

El **Hotel Marrodán** se encuentra en el corazón mismo de la montaña riojana, en Arnedillo, muy cerca de las famosas pozas termales, con un agua maravillosa para el cuidado de la piel.

Este hotel cuenta con **espaciosas habitaciones** decoradas con estilo moderno y acogedor. A su vez, disponen de un jardín con terraza y un asador para que pases agradables tardes disfrutando de las vistas de Arnedillo. En el Hotel Marrodán cuentan también con un exclusivo restaurante donde podrá saborear los platos tradicionales riojanos acompañados de los mejores vinos de la tierra.

Además, podrás descubrir muchos otros lugares de interés como nuestras ermitas o la ruta de los dinosaurios, que abarca los principales yacimientos de la zona.

Presentación de los primeros riojas 2021 en Aldeanueva de Ebro

Aldeanueva de Ebro acogerá el 18 de noviembre la presentación de los primeros riojas Añada 2021 en la Sala Entreviñas de la localidad. Durante el acto, que comenzará a las **19:00 horas**, se presentarán **vinos de 13 bodegas de la localidad** de diferentes variedades, entre ellas, **garnacha, graciano, tempranillo tinto, maturana tinta, tempranillo blanco, chardonnay o viura.** Los asistentes podrán participar en una degustación comentada de vino.

“Arte y vino” recalará en Rincón de Olivedo en diciembre

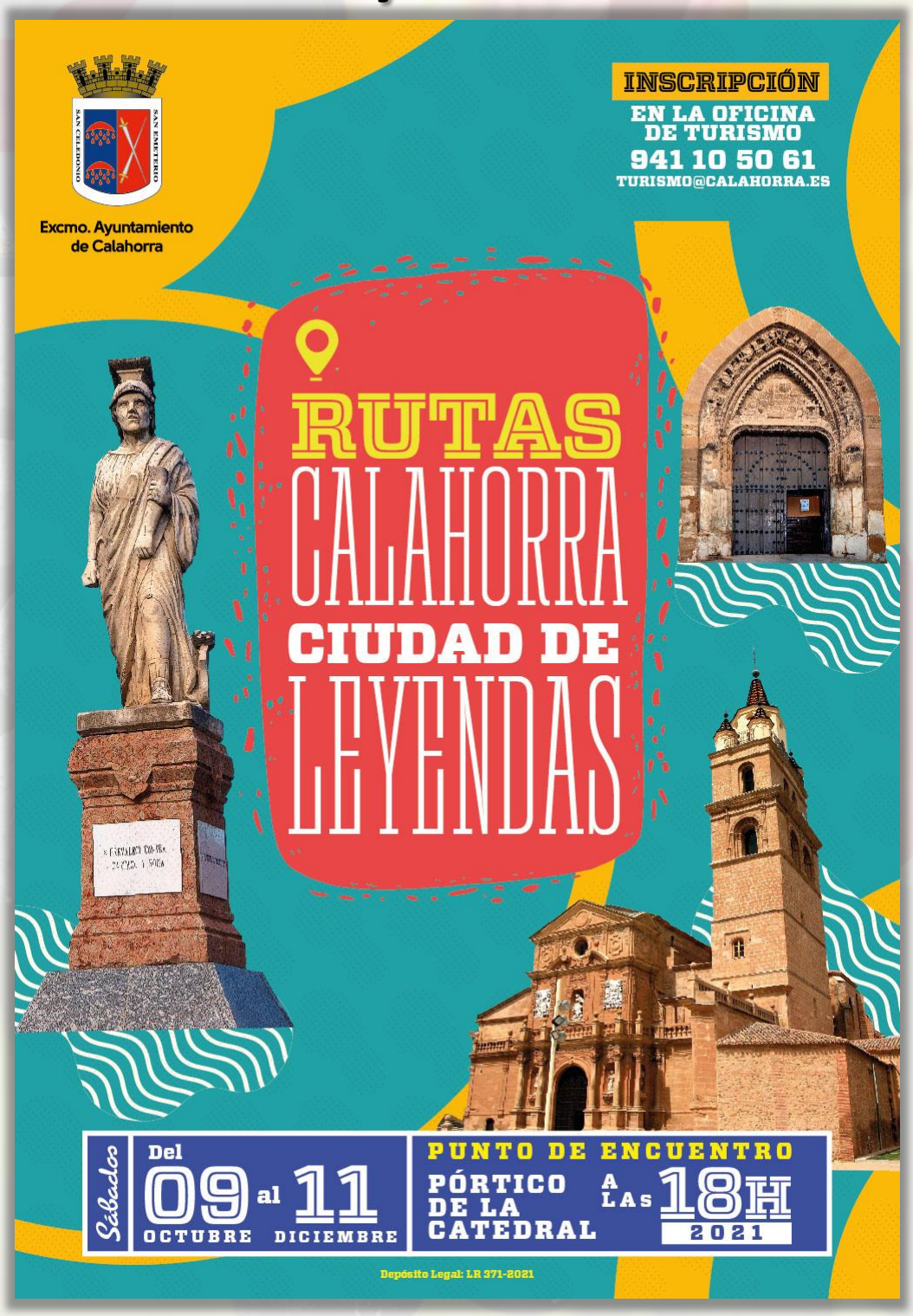
La **exposición "El ciclo de la viña", perteneciente a la actividad "Arte y Vino"** que organiza la Ruta del Vino Rioja Oriental junto a sus socios, viajará hasta **Rincón de Olivedo**, donde se podrá visitar **del 1 al 15 de diciembre.**

El acto central de esta actividad, tendrá lugar **el martes 7 de diciembre**, aprovechando el puente de la Constitución; se trata de **la proyección de cortometrajes y degustación de vino** donde los asistentes podrán ver las cintas cortas ganadoras y finalistas en el I Festival de Cortos de Aldeanueva de Ebro. Los títulos de los cortometrajes son: ‘A vinos’, ‘El sentido de vivir’, ‘El vino y el pescao’, ‘Noche de vinos’, ‘Socarrat’ y ‘La misteriosa ruta del vino’.

Las entradas para la proyección de cortos están numeradas, para que los asistentes puedan participar con ellos en un sorteo de regalos de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

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 llenando el 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.

“Calahorra, ciudad de leyendas”



Rutas cicloturistas en Calahorra

Rutas del Silencio 2021

La Consejería de Sostenibilidad y Transición Ecológica, a través de la Dirección General de Calidad Ambiental y Recursos Hídricos, ha reanudado las **Rutas del Silencio de la Reserva de la Biosfera,** que tienen previsto prolongarse hasta el mes de diciembre.

Como novedad, y en apoyo al **proyecto del Geoparque** en el que se encuentran inmersos, las **visitas guiadas incluyen una interpretación geológica** de su entorno. Además los interesados se pueden descargar **una APP gratuita.** La aplicación está interpretada y te acercará los sonidos de la naturaleza, te mostrará los animales que puedes encontrar durante el recorrido, los sonidos que emiten, sus costumbres o donde encontrarlos. Estas rutas son actividades **gratuitas con un aforo máximo de 15 personas**, que **deberán cumplir con las medidas establecidas** por las autoridades sanitarias para prevenir contagios y a los que se les recomienda portar gel hidroalcohólico.

La reserva se puede realizar a través de correo electrónico, enviándolo con una semana previa a la realización de la actividad a reserva.biosfera@larioja.org . La programación propuesta incluye:

RUTAS DE OTOÑO

- 4 DE SEPTIEMBRE. DE 8:30 A 13:30 H. RUTA LINARES DESDE IGEA. 7,4 KM
- 16 DE OCTUBRE. DE 8:30 A 14:30 H. RUTA LINARES DESDE CORNAGO. 13,4 KM
- 30 DE OCTUBRE. DE 8:30 A 14 H. RUTA DE ZARZOSA. 15,7 KM
- 4 DE DICIEMBRE. DE 15:30 A 19 H. RUTA DE SANTA ENGRACIA DEL JUBERA. 7,5 KM

Se recomienda a los participantes descargar previamente la aplicación móvil 'Rutas del Silencio' (Disponible para iOS y Android)

Inscripciones en:
reserva.biosfera@larioja.org

Más información:
www.larioja.org/reservabiosfera

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 .

Cata en el viñedo, en Finca Vistahermosa

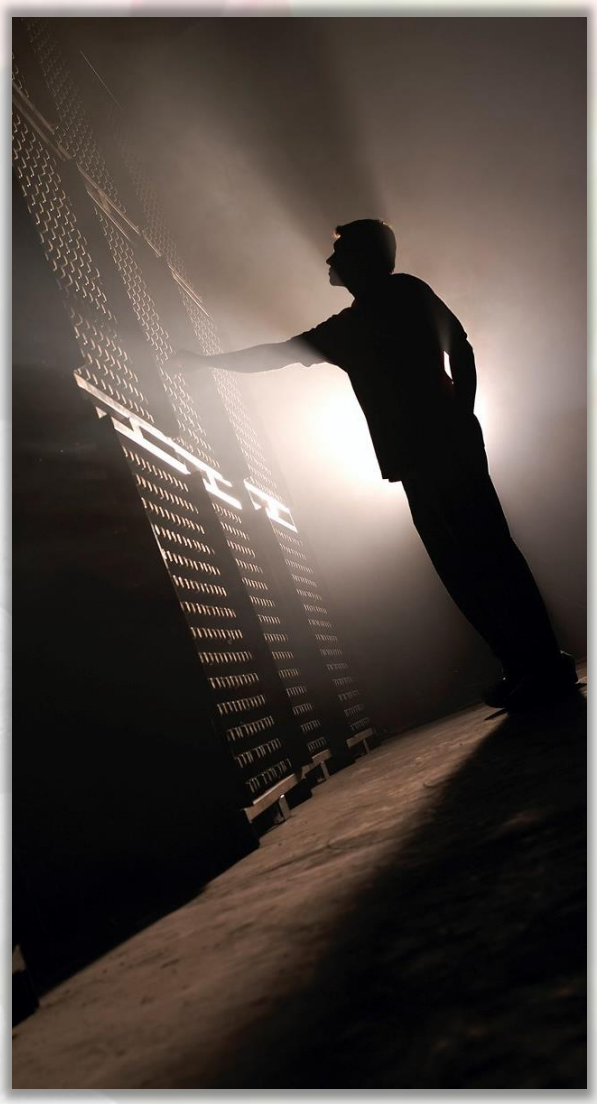
La mayor Reserva de Garnachas Viejas de toda La Rioja se encuentra en Finca Vistahermosa, un viñedo a los pies de la sierra en un rincón maravilloso en el Valle de Ocón, donde perderse de la civilización, **rodearse de naturaleza y viñas** supone una experiencia sensorial extraordinaria.

En un carro tirado **por tractor, o en pick up recorremos el viñedo**, conociendo las distintas parcelas, sus variedades, su viticultura y los vinos que se hacen con esas uvas. Seguidamente se visita la pequeña bodega de elaboración artesanal donde se producen los vinos **de Finca Vistahermosa**, para posteriormente, en mitad del viñedo con una vistas cautivadoras, catar nuestros vinos y, si lo deseas, disfrutar de una comida a base de **paella hecha en el momento** o chuletillas al sarmiento.

Una experiencia de **naturaleza y vino**, donde los mayores se relajan y aprenden y los pequeños disfrutarán elaborando su propio mosto y pisando las uvas, en uno de los increíbles parajes escondidos de La Rioja.

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.**



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

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.