Boletín informativo

N. 37 Febrero 2022

rioja oriental
ruta del vino

ÍNDICE

NÚM. 37 – FEBRERO 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**
- La Ruta del Vino Rioja Oriental volvió a Fitur **PÁG. 7-8**
- Seminario Internacional de Arte Rupestre en Puente Viesgo **PÁG. 9-10**
- "12 Meses 12 Vinos" Gran Reserva Marqués de Reinosa **PÁG. 11**
- San Antón en Rioja Oriental **PÁG. 12**
- Nuevo "Coscojares" de Fincas de Azabache **PÁG. 13**
- Exitosa cata de Bar Almícar y Bodega Vico **PÁG. 14**
- DOP Peras de Rincón "Sabor del Año 2022" **PÁG. 15**
- Reportaje de "WineDOs" en Rioja Oriental **PÁG. 16**
- SOCIOS: Parador de Calahorra **PÁG. 17**
- San Blas en Autol y Día de la Cigüeña en Alfaro **PÁG. 18**
- Descubre las experiencias de Rioja Oriental **PÁG. 19**
- Cata entre viñedos en Finca Vistahermosa **PÁG. 20**
- La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos **PÁG. 21**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 22**
- Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga **PÁG. 23**

¡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.

…cómo comunicar para vender un vino?

La **función del sumiller o encargado de sala a la hora de vender un vino son fundamentales**, así como las variables principales en materia de comunicación. Así, su misión consistirá en coordinar las exigencias y condicionantes comerciales de la empresa, local o restaurante, con los gustos y deseos del cliente y viceversa.

Servir óptimamente al cliente, ese será el principio regidor de todas las **acciones de marketing** que quieran tener éxito. Como en el resto de los ámbitos de consumo, también en restauración, la mercadotecnia será entendida como una filosofía, como una manera de pensar y actuar en nuestra relación con los clientes.

Escuchar y observar atentamente al cliente se convierte en una labor primordial. No conviene dejarnos llevar únicamente por los **resultados de las ventas** para juzgar el comportamiento de nuestra clientela. Cabe tener en cuenta **la realidad presente y pasada**, para poder hacernos una **idea de futuro** con la que poder tomar decisiones con algo más de garantía.

FUENTE: Observatorio Español del Mercado del Vino

La Ruta del Vino Rioja Oriental volvió a Fitur a difundir sus bondades

La Ruta del Vino Rioja Oriental volvió a **FITUR de la mano de La Rioja Turismo**. Consolidada como la feria turística más importante de nuestro país, FITUR continúa siendo una de las grandes bazas para darnos a conocer entre los profesionales del sector. Así, y gracias a la gestión de La Rioja Turismo, este 2022 los asistentes presenciales pudieron disfrutar de varias presentaciones, entre ellas, una dedicada al enoturismo y al medio rural. La Gerente de la Ruta del Vino Rioja Oriental y de la Asociación para el Desarrollo Rural De La Rioja Suroriental, Esther Rubio, participó en la mesa redonda que llevaba por título **"La proyección del enoturismo en el entorno rural",** junto a Daniel Osés, presidente del CEIP Rural, José Ignacio Junguitu, responsable de comunicación de la Ruta del Vino de La Rioja Alta y Ramiro Gil, Director General de Turismo de La Rioja. Este acto pudo seguirse en directo a través del canal de Youtube de La Rioja Turismo (se puede ver en el siguiente enlace https://bit.ly/34eupFZ), y nuestra gerente defendió nuestro territorio y a los 6 valles que lo conforman como una apuesta segura por el enoturismo, aunando cultura, patrimonio, gastronomía y, por supuesto, vino.

Además, durante su estancia en Fitur, Esther Rubio también participó en el Stand de Turespaña, en representación de las Rutas Rupestres de España, del Itinerario Europeo Caminos de Arte Rupestre Prehistórico (CARP) en un acto en el que se presentaron los **"Cruces de Caminos de España" de Rutas Culturales de España.**

Igualmente, y tal como ya se realizó la pasada edición, **FITUR Liveconnect** fue la plataforma digital en la que los expositores y co-expositores han podido exponer sus características principales e incluso mantener reuniones de negocio con los representantes de las entidades en cuestión. Así, la Ruta del Vino Rioja Oriental tuvo presencia virtual, con el objetivo de **cubrir las necesidades que el contexto pandémico exige.**

Esther Rubio, participará en el Seminario Internacional “Mostrar Arte Rupestre en los inicios del tercer milenio” en Puente Viesgo

Del 7 al 11 de febrero, la localidad de Puente Viesgo, en Cantabria, acogerá la sexta edición **del Seminario Internacional** sobre arte rupestre y lo hará bajo el título “Mostrar Arte Rupestre en los inicios del tercer milenio”.

A través de ese hilo conductor, los más de 80 profesionales que participarán en estas jornadas pretenden mostrar las nuevas perspectivas de la gestión cultural y turística de los destinos rupestres, declarados Patrimonio Mundial en España. Entre los ponentes, la Gerente de la ADR La Rioja Suroriental, **Esther Rubio, participará el lunes día 7 en una mesa redonda sobre arte rupestre prehistórico e identidades modernas,** en la que tratará de mostrar el caso práctico de los tres únicos recursos de La Rioja que pertenecen al Itinerario Cultural Europeo Caminos de Arte Rupestre Prehistórico, el Yacimiento de Contrebia Leucade (Aguilar del Río Alhama), las Cuevas de los Cien Pilares (Arnedo) y las Cuevas del Ajedrezado (Santa Eulalia Somera – Arnedillo), todos ellos municipios socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

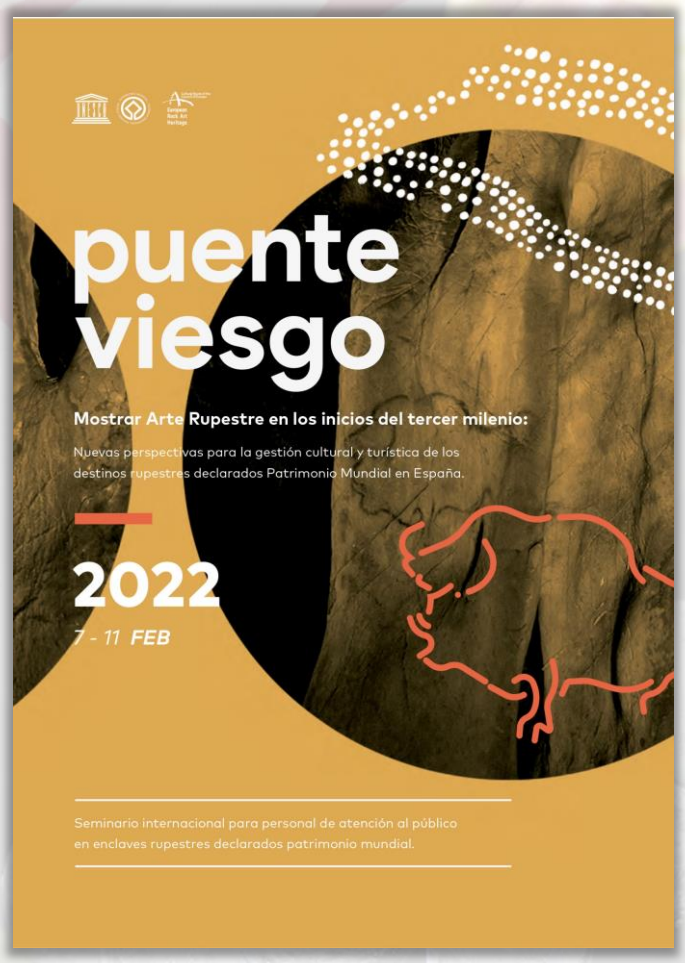


IMAGEN: Red Cántabra de Desarrollo Rural

Se trata de un evento organizado por el Ayuntamiento de Puente Viesgo, financiado por el Ministerio de Cultura y Deporte del Gobierno de España, con la colaboración de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Memoria Histórica de la Consejería de Universidades, Igualdad, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria; de la Asociación para la Promoción y el Desarrollo de los Valles Pasiegos y de la **Asociación Internacional Caminos de Arte Rupestre.**

Esta programación tiene como finalidad **dotar a los asistentes de contenidos teóricos y buenas prácticas para mejorar las capacidades** de los equipos que muestran el arte rupestre. Anteriormente, estos seminarios se han celebrado en Cangas de Onís (Asturias), Alquézar (Huesca), Ramales de la Victoria (Cantabria), Ciudad Rodrigo (Salamanca) y Morella (Castellón).

“12 Meses 12 Vinos”, finalizará este mes con el Gran Reserva

“12 Meses, 12 Vinos”, la iniciativa que nació de la Bodega Marqués de Reinosa, de Autol, llega a su fin este mes de febrero.

Lo hace con un broche de oro: **su Gran Reserva**. Un vino con cuerpo y elegancia, propios del colofón de esta maravillosa campaña que se ha desarrollado junto a la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Se trata pues de un fin de fiesta más que apropiado, un punto final a esta actividad que ha puesto en valor **la gastronomía de la zona**, ha implicado a nuestros Restaurantes socios, ha generado contenido de calidad en nuestras redes sociales y ha promocionado **los vinos más especiales** de esta bodega socia de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Desde estas líneas agradecemos a nuestra bodega socia Marqués de Reinosa su apuesta por la dinamización de nuestro territorio, nuestra gastronomía y nuestros asociados, a través de esta y otras actividades enoturísticas que realiza a lo largo del año y en las que la Ruta del Vino Rioja Oriental estaremos encantados de seguir colaborando.

Se celebró San Antón en Rioja Oriental

La festividad de San Antón se celebra cada año en varios municipios de Rioja Oriental. Así, localidades como Igea, Pradejón, Rincón de Soto o Alfaro, entre otros, encendieron sus hogueras e hicieron honor a la gastronomía y a los vinos de la zona. Una tradición que se asocia a la celebración del solsticio de invierno y que también se vinculó a San Antonio Abad, patrón de los animales, cuya celebración litúrgica es el 17 de enero, por eso los animales son los otros protagonistas de las citadas jornadas.

Azabache presenta su nuevo vino "Coscojares"

Nuestra bodega socia Fincas de Azabache, de Viñedos de Aldeanueva, ha **incorporado a su gama de vinos el nuevo "Coscojares",** de Viñedo Singular amparado por la DOCa Rioja.

Según han anunciado en su página web, "la mención 'Viñedo Singular' es una iniciativa pionera en el panorama vitivinícola español, que pone el foco en la singularidad de los distintos *terroir* que existen en Rioja. Exigen el reconocimiento por el Ministerio de Agricultura y unos condicionantes muy restrictivos de edad, rendimiento y vigor.

Coscojares representa la esencia de su historia, la garnacha vieja. Testigo del paso de varias generaciones de Aldeanos, este viñedo que se inició a plantar en 1944, en la actualidad nos ofrece una producción muy limitada, unas uvas delicadas y elegantes. El resultado es un vino con carácter varietal propio de las garnachas de nuestro pueblo, fino, sedoso y nada musculoso.

Coscojares está en sincronía con la naturaleza, tierra y vino unidos, una joya creada para que transmita a quien lo prueba la esencia del viñedo de Rioja. Este vino es, pues, **un homenaje a la tradición, al inestimable trabajo de las familias que conforman Azabache**, que con su saber hacer cuidan de esta tierra fuente de riqueza y sabor."

Bar Almícar y Bodega Vico, cata completa

Nuestros socios, el **Bar Almícar y la Bodega Vico**, ambos de Arnedo, celebraron una actividad conjunta: una **cata con maridaje** de pinchos. Así, **el pasado vienes 28 de enero, con las plazas cubiertas al completo**, el bar Almícar fue el escenario perfecto para catar el Rosado de la cosecha 2021, junto a una tosta de sardinillas con lima; su Ormus Blanco 2020 con tartar de mango, aguacate y salmón; su Garnacha Pilares de Ciencuevas junto a unos canutillos de jamón y queso, torreznos y tomate y el Ormus Crianza 2018 con secreto, salsa de piña y miel y, para finalizar, mousse de chocolate. Desde la Ruta del Vino Rioja Oriental nos encanta ver la buena sintonía entre nuestros socios, que organizan eventos exitosos en los que nuestra esencia, la gastronomía y el vino se ponen en valor. Desde estas líneas les damos la enhorabuena y les animamos a que sigan organizando estas y otras actividades conjuntas.

La DOP Peras Rincón de Soto, Sabor del Año 2022

La Rioja Oriental está de enhorabuena, y es que, una vez más, se reconoce el valor y el sabor de nuestros productos agroalimentarios.

En esta ocasión, es la **Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto la que ha logrado el reconocimiento "Sabor del Año 2022",** un distintivo que reconoce, desde 1995, los mejores sabores del mercado. Así, a través de criterios como el sabor, el aspecto, el olor, la textura y la satisfacción general, un panel de 80 consumidores sin conocer la marca en un laboratorio de análisis sensorial certifica el resultado a nivel nacional.

Desde la Ruta del Vino Rioja Oriental queremos felicitar a toda la Denominación de Origen por el buen trabajo realizado, ya que ampara a nuestros agricultores en su labor y esfuerzo por conseguir la mejor materia prima. **¡Enhorabuena!**

Bodegas Ilurce, Marqués de Reinosa y El Quizal, protagonistas para "WineDOs"

Las **Bodegas Marqués de Reinosa, el Restaurante El Quizal, ambos de Autol, y Bodegas Ilurce en Alfaro**, han recibido la visita de varios representantes de "WineDOs" que han aprovechado su visita a Rioja para conocer más a fondo nuestras bodegas. En una actividad coordinada por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, los estadounidenses han estado recopilando información, grabando un vídeo para un reportaje que tienen previsto realizar y fotografiando nuestra zona, con el objetivo de dar contenido a su nueva página web, en la que se ponen en valor las Denominaciones de Origen más importantes del Mundo.

Seguro que nuestros socios les han hecho sentir como en casa, explicando los entresijos de **nuestros vinos y las características de nuestra zona, así como nuestra gastronomía**, esperando que estas y otras acciones promocionales nos sigan haciendo grandes a nivel internacional.

Parador Marco Fabio Quintiliano, en Calahorra

En el valle del Cidacos, a orillas del río Ebro, se encuentra el Parador de Calahorra o **Parador de Turismo Marco Fabio Quintiliano**, un elegante edificio rojizo que contrasta con el verde intenso del jardín de palmeras que lo rodea. Sus habitaciones confortables, la cuidada decoración y la calidez de la chimenea en sus salones hacen que éste sea un **alojamiento ideal para compartir en familia**.

Nuestras instalaciones se acomodan tanto para visitas con planes de turismo, como para estancias de trabajo con salones preparados para reuniones.

Multitud de actividades que harán de la estancia en esta ciudad de **La Rioja Oriental un destino para repetir.**

San Blas y el Día de la Cigüeña

La festividad **de San Blas se celebra en varios municipios de La Rioja Oriental. Ejemplo de ello es Autol,** municipio socio, para el que esta fecha es algo más que una cita importante en el calendario, supone sus fiestas de invierno, que este año han querido recuperar casi con total normalidad, siempre cumpliendo con las normas y restricciones que la pandemia exige. El barzón y los típicos roscos de San Blas serán estos días el alimento estrella en la localidad catona.

También en **Alfaro** esta fecha supone una cruz en nuestras agendas, dado que la mayor colonia de cigüeñas del mundo en un mismo edificio urbano se encuentra en este municipio socio, y haciendo honor al dicho popular "Por San Blas, la cigüeña verás", aprovechando la vuelta de este ave tan característica de Alfaro, se celebra **el "Día de la Cigüeña".** Por eso este año, y durante la jornada del sábado 5 de febrero, se celebrarán talleres infantiles gratuitos que pretenden conmemorar esta fecha tan especial para el municipio.

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

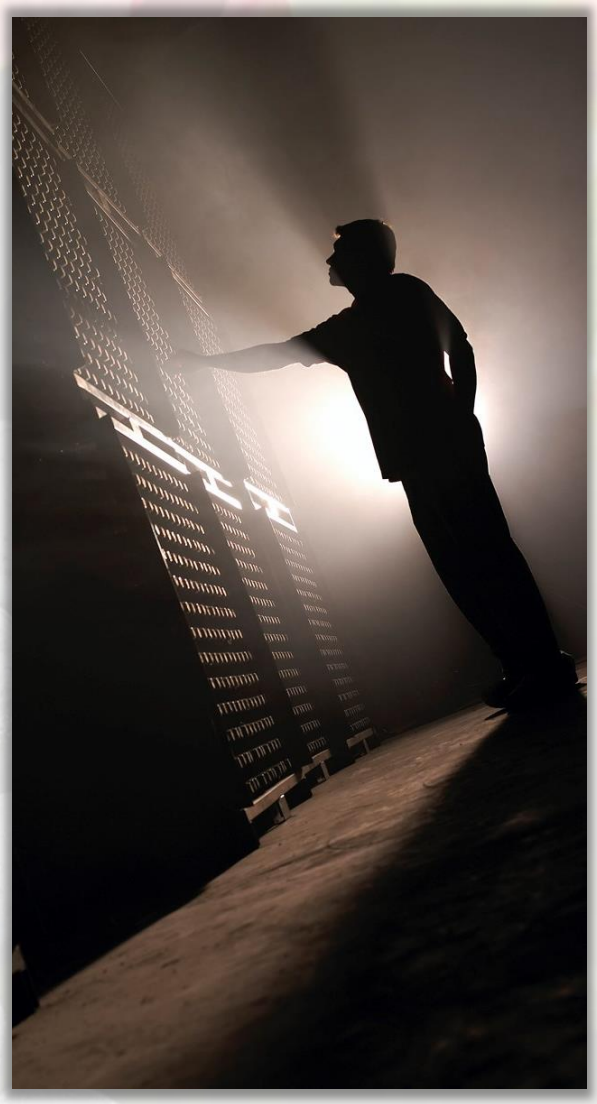
La mayor Reserva de Garnachas Viejas de toda La Rioja se encuentra en Finca Vistahermosa, un viñedo a los pies de la sierra en un rincón maravilloso en el Valle de Ocón, donde perderse de la civilización, **rodearse de naturaleza y viñas** supone una experiencia sensorial extraordinaria.

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.