

www.lariojaturismo.com

Información turística de La Rioja +34 941 29 12 60

Oficina de Turismo de La Rioja: C/ Portales 50 (Escuelas Trevijano) 26071 Logroño

Fax: +34 941 29 16 40 info@lariojaturismo.com



OFICINAS DE TURISMO LOCALES

Alfaro

+34 941 180 133
alfaro@lariojaturismo.com

Arnedillo

+34 941 394 226
arnedillo@lariojaturismo.com

Arnedo

+34 941 380 128
arnedo@lariojaturismo.com

Briones

+34 608 036 856
briones@lariojaturismo.com

Calahorra

+34 941 105 061
calahorra@lariojaturismo.com

Ezcaray

+34 941 354 679
ezcaray@lariojaturismo.com

Haro

+34 941 303 580
haro@lariojaturismo.com

Nájera

+34 941 741 184
najera@lariojaturismo.com

Navarrete

+34 941 441 062
navarrete@lariojaturismo.com

Cameros (Pradillo)

+34 941 462 151 / +34 616 770 820
cameros@lariojaturismo.com

Sajazarra

+34 689 247 069
sajazarra@lariojaturismo.com

San Millán de la Cogolla

+34 941 373 259
sanmillan@lariojaturismo.com

San Vicente de la Sonsierra

+34 609 274 488
sanvicentedelasonsierra@lariojaturismo.com

Santo Domingo de la Calzada

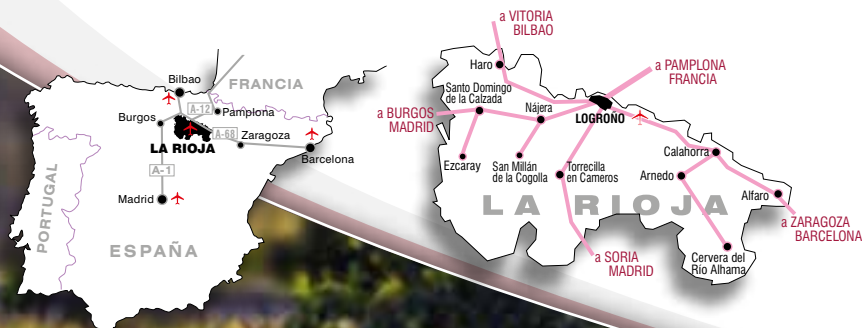
+34 941 341 238
santodomingo@lariojaturismo.com

Cenicero

+34 941 548 666
cenicero@lariojaturismo.com

Logroño "Espacio Lagares"

+34 941 277 827
logrono@lariojaturismo.com



La Rioja
lariojaturismo.com



La Rioja

lariojaturismo.com

Turismo del Vino



RESERVA LA RIOJA

La tierra con nombre de vino

La Rioja recuerda al vino, desde su propio nombre. Su situación geográfica en el Valle del Ebro, las condiciones climáticas y la constitución del suelo convierten a esta zona en privilegiada para el cultivo de la vid, además de dotar a nuestros vinos de características propias inimitables. El paso del tiempo ha creado una cultura autóctona muy particular basada en el proceso de elaboración y crianza del vino y ha hecho de los habitantes de esta tierra unos consumados especialistas en este difícil arte.



Batalla del vino

Esta fiesta jarrera está declarada de interés turístico nacional. Cada 29 de junio, festividad de San Pedro, tiene lugar en los Riscos de Bilibio. Es una divertida batalla y la lucha consiste en arrojar vino tinto a otros contendientes hasta quedar completamente morados.



La **cultura del vino** está muy arraigada en los pueblos riojanos. El vino se ha convertido en el elemento diferenciador de esta comunidad autónoma.

El paso del tiempo nos ha llevado desde las populares bodegas familiares, excavadas en la tierra o en la roca, que aún perduran en muchos lugares riojanos, hasta grandes núcleos vitivinícolas como el denominado el **Barrio de la Estación** en Haro, que concentra el mayor número de bodegas centenarias de La Rioja.



Bodega en Haro.

En torno a la elaboración del vino y sus labores tradicionales se ha desarrollado una cultura paralela a toda celebración del riojano, teniendo el vino como acompañante en las fiestas o como protagonista único. Cada fiesta en La Rioja está en gran parte unida al vino.

El máximo exponente de esta tradición llega en septiembre. Con el comienzo de la recogida de la uva, se celebra en Logroño la **fiesta de la Vendimia**, exaltación al trabajo de los viticultores y momento de disfrute para toda La Rioja. El punto culminante de esta famosa fiesta es la ofrenda del primer mosto de la cosecha a la Virgen de Valvanera, patrona de los riojanos.

Hablar hoy de La Rioja es tener memoria de sus vinos, pero también de todas las actividades turísticas y de ocio que nos ofrece el producto más notable de esta tierra.



Pisado de la uva, San Mateo, Logroño.

La historia del vino de Rioja



El vino es un arte que se remonta a los tiempos más antiguos de esta tierra. Los **romanos** apreciaban ya el vino de esta zona como excepcional y fueron los impulsores de las plantaciones de vid, aunque no los que trajeron este cultivo a la comarca. Los fenicios conocían la viticultura e incluso otros pueblos anteriores, como los **berones**, bebían y comerciaban con el vino de La antigua Rioja.



Museo de la Cultura del Vino.

Posteriormente, las **comunidades religiosas** asumen una parte importante en el mantenimiento de la tradicional elaboración de este preciado caldo que ha llegado a nuestros días, ya que según cuenta la historia, los **árabes**, fieles a sus costumbres, arrasaron todos los viñedos existentes en la época.

*quiero fer una prosa en román paladino,
en cual suele el pueblo hablar con su vezino
ça non so tan letrado por fer otro latino
bien valdrá, como creo, un bon vaso de bon vino"*

Gonzalo de Berceo (*Milagros de Nuestra Señora*, S. XIII)

Lagares rupestres

En ellos se pisaba y prensaba la uva, lo que permitía hacer el vino al lado de las viñas. Los labradores sin bodega propia sólo tenían que transportar a sus casas el mosto para obtener vinos claretes, ya que para elaborar vino tinto se requiere que el mosto fermente, introducido en cubas con el raspón.



Lagar de la Sonsierra riojana.



Chozo en la Rioja Alta.

En La Rioja puedes disfrutar de las visitas
guiadas a los lagares rupestres.



Calado subterráneo de una bodega tradicional.

En **1560**, los cosecheros logroñeses decidieron la elección de un **anagrama** que fuera símbolo y testigo de calidad de sus vinos. Este anagrama se grababa a fuego en los pellejos que se enviaban al exterior.

Los propietarios de las **bodegas de la calle Ruavieja** solicitaron la prohibición de circular carruajes por la zona, a lo cual accedió el Ayuntamiento de Logroño mediante acuerdo fechado en **1632**, preservando la quietud de los calados.



Antiguas herramientas en una bodega.



Viñedos en la orilla del Ebro, en los alrededores de San Asensio.



Envejecimiento en botella.

En la segunda mitad del siglo XIX se produce en Europa una enfermedad de la vid, la **filoxera**. Arrasa los viñedos franceses en 1867 y en La Rioja no se detecta hasta 1889, lo que provocó que los viticultores franceses vinieran a La Rioja en busca de vino.

En 1880, una gran parte de los municipios riojanos habían tomado relación con viticultores franceses. Éstos adquirían vino para compensar las escasas producciones francesas, aportando a su vez a los viticultores riojanos el **“modo bordelés”** para la elaboración y envejecimiento, con lo que nuestros caldos ganaron en aroma y sabor.



En 1892 se funda la **Estación de Viticultura y Enología de Haro**, que desarrolla estudios de mejora, control de calidad y control analítico de las exportaciones.

Es a partir de 1920 cuando se protegería, a través de un largo proceso, el nombre de **"Rioja"** en España. En 1925 se estableció para la región **la primera Denominación de Origen** de España.

Mientras que en 1926 se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, el cual, con el paso del tiempo, se ha convertido en el órgano regulador y de control del vino de Rioja y máximo garante de su calidad.



Descubriendo el mundo del Rioja.

El cultivo de la vid

La Viña



Viñedos en Sojuela.

La situación geográfica de La Rioja, las condiciones climáticas y la constitución de su suelo la hacen idónea y privilegiada para el cultivo de la vid.

La **experiencia** de viticultores y elaboradores ha permitido realizar una selección natural de aquellas cepas que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas cualidades.



Viñas al comienzo de la floración.

Variedades de uva del vino de Rioja:



Tempranillo

Autóctona de La Rioja, se considera variedad preferente y desde hace algunos años es la que más superficie ocupa.



Garnacha tinta

El producto obtenido depende mucho de las condiciones ambientales y de cultivo.



Mazuelo

Internacionalmente se reconoce su origen francés. Produce vinos ricos en taninos y brancos al paladar.



Graciano

Variedad autóctona y minoritaria. La más aromática de todas nuestras variedades.



Viura

Es la principal variedad blanca del Rioja. Da vinos que pueden envejecerse, una forma de elaboración tradicional del vino blanco de Rioja.



Malvasía

Variedad blanca que da al vino joven un aroma afrutado y fresco y al envejecer dota a los vinos de cierto color dorado.



Garnacha blanca

Variedad rústica muy parecida en su comportamiento a la Garnacha tinta.



Vendimia tradicional a corqueto.

En enero de 2007 el Consejo Regulador de la DOC Rioja autorizó nuevas variedades de uva blanca: 'Chardonnay', 'Sauvignon blanc' y 'Verdejo', así como las variedades blancas autóctonas 'Maturana blanca', 'Tempranillo blanco' y 'Turruntés'. Se aprobó también la incorporación de las variedades tintas minoritarias autóctonas 'Maturana tinta', 'Maturano' o 'Maturana parda' y 'Monastel'.

Los tiempos del viñedo



Vendimia en Azofra (Rioja Alta).



Cesto de mimbre tradicional.

La **Vendimia** es una auténtica fiesta regional en la que las familias riojanas se juntan para recoger el fruto de la vid, en un ambiente alegre y hospitalario.

El comienzo de la vendimia en La Rioja es tardío. Empieza a finales de septiembre y se extiende, sobre todo a mediados de octubre. Llegado el momento, amigos y parientes, junto con vendimiadores profesionales se ponen manos a la obra en largas jornadas de trabajo que duran desde el amanecer al anochecer. A la hora de entregar el fruto, la bodega acogerá a uvas y vendimiadores que charlarán de vino y anécdotas de vendimias pasadas en torno a la tradicional merienda.

Pero la Vendimia es sólo la culminación de todo un año de tareas en el viñedo. Tras la recogida del fruto, la cepa

descansa, va tomando los tonos cobres, rojizos y amarillentos que hacen de este momento a finales de octubre uno de los mejores para visitar La Rioja. Finalmente pierde las hojas y comienza el tiempo de la poda, en invierno, con la nieve en los altos que rodean y protegen los mejores viñedos.

Tras unos meses de descanso, con la llegada de la primavera, las cepas comienzan a “llorar”, porque es así como se llama al **lagrimeo** de la savia que comienza a brotar por los cortes de la poda. Comienzan a asomarse los primeros brotes verdes y más tarde en mayo, la floración de las viñas, momento en el que se realiza la “espergura” que consiste en eliminar pámpanos o brotes estériles que no llegaran a dar fruto.

Los racimos se formarán poco a poco hasta llegar al momento mágico del “envero”, al principio del verano, en el que las uvas van dejando una a una su color verde para ir pasando al morado intenso que esperará la llegada de la nueva vendimia. Sólo queda decidir el momento para **visitar La Rioja** y disfrutar contemplando estos momentos únicos o colaborando con los riojanos en el cuidado de las vides. Es toda una experiencia.



Viña podada en invierno.



Racimo recién nacido.



Uva tras el envero.



Labores de la viña: la espergura.

El proceso de elaboración



Con las uvas ya en las bodegas comienzan los trabajos de vinificación. En primer lugar es necesario decidir qué tipo de vino se elaborará: blanco, rosado o tinto, pues su elaboración será diferente y con diferentes ritmos y pautas.



Vino tinto.

Para la elaboración de los **vinos blancos**, la uva entera pasa a los escurridores. Una vez eliminados los hollejos y raspones, el mosto obtenido pasa a los depósitos de fermentación.

Para los **vinos rosados**, la uva, despalillada y ligeramente estrujada, se pasa a los depósitos escurridores, donde se controla la maceración del líquido con los hollejos. El mosto obtenido se decanta para pasar a los depósitos de fermentación.



Vino rosado.

En cuanto a los **vinos tintos** hay dos formas de elaboración. La más extendida consiste en retirar los raspones en las despalilladoras, antes de la fermentación, obteniéndose vinos apropiados para un largo periodo de envejecimiento. Por el contrario, si la uva entera pasa a los depósitos de fermentación, los vinos conseguidos mediante esta técnica serán suaves, color intenso y adecuados para su consumo en su primer año. En ambos casos, durante la fermentación, se remonta el mosto, desde la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante. Todo ello con el objetivo de extraer los componentes de la piel, que aportan color, estructura y aromas.



Vino blanco ecológico.

Riojas ecológicas

En la Denominación de Origen Calificada (DOCa.) Rioja han comenzado a elaborarse vinos de viticultura ecológica. Son vinos naturales procedentes de uva cultivada siguiendo el máximo respeto al medio ambiente, que procede de viñedos con rendimientos moderados y cuya fertilización se realiza únicamente mediante abonos orgánicos y sin hacer uso de productos químicos de síntesis.



El **proceso de envejecimiento** caracteriza y diferencia a los vinos de Rioja de los del resto de las zonas vinícolas del mundo. Tras permanecer en barricas bordelesas de madera de roble el vino pasa un tiempo en botella.

Los vinos envejecidos se dividen en:

Crianza

Corresponde a vinos al menos en su tercer año, que han permanecido como mínimo un año envejeciendo en barrica de roble.



Reserva

Son vinos muy seleccionados, con un envejecimiento mínimo entre barrica de roble y botella de tres años, uno de ellos, al menos en barrica.



Trasiega.

Gran Reserva

Corresponde a vinos de cosechas excepcionales que han envejecido un mínimo de dos años en barrica de roble y tres en botella.



En los últimos tiempos han surgido, sin embargo, vinos diferentes, que no encajan con estas normas de elaboración y se denominan **vinos de autor** o de pago o de garaje... en los que la elaboración es más libre en sus tiempos y se ciñe a los deseos del enólogo, siempre teniendo en cuenta las características especiales que le puede ofrecer cada tipo de uva.



Catando un vino de autor.

El disfrute de los sentidos

Conocidos ya los secretos de la historia, recogida, elaboración, crianza y envejecimiento de nuestro vino de Rioja, queda por realizar la parte más importante: el disfrute de sus cualidades.



Una sensación inigualable adivinar los diferentes **reflejos** de sus colores al contacto de la luz en una copa esbelta, señorial. Unos reflejos que varían con la crianza, el productor, la edad, la variedad. Descubrir los cientos de aromas contenidos en su interior, sin probarlo, intentando adivinar cada brizna de roble, de frutas rojas, de aromas de canela, del paisaje que rodeaba a la viña productora de la uva.

Probando su sabor, dejándolo explotar contra el paladar para descubrir mágicas sensaciones de sabores dispares que son a la vez uno y único, el sabor incomparable e inimitable de un vino de Rioja.

La mejor forma de adentrarse en este mundo del vino, en las mejores manos, es apuntarse a alguno de los **cursos de**



El color es fundamental para valorar un vino.

Los aromas

Se agita vigorosamente la copa
y los aromas del vino surgen con
toda su fuerza...



Con aromas de canela, afrutados... ¿Qué Rioja prefiere?.



cata que se organizan en La Rioja. Los hay para todos los niveles, desde los más básicos, para principiantes, hasta catas especializadas para amantes del vino ya iniciados en este arte.

Experimente, pruebe, disfrute y elija, en La Rioja podrá descubrir grandes vinos consagrados, bodegueros famosos por su calidad en el mundo entero, pequeñas bodegas con carácter propio que le harán conocer diferentes vertientes de un mismo producto: el vino de Rioja, un producto que en mano de cada bodega riojana cobra un carácter diferente.

Un juego para los sentidos.



Ficha de cata.

Actividades entre viñedos



La bicicleta es una buena alternativa para descubrir la belleza de los viñedos.



Visita a una vinoteca.

El vino regala a La Rioja un marco único para la práctica de múltiples **actividades deportivas y de ocio**. Los mares de viñedos que se extienden por esta tierra son el paisaje perfecto para disfrutar de variadas actividades al aire libre.

Podemos empezar por un paseo en globo, para divisar desde el aire lo que nos espera después de aterrizar.

Tras el vuelo, podemos pasar a la tierra: a caballo, a pie, en bici... cualquier forma es buena para recorrer los viñedos riojanos. Incluso en piragua, desde el río Ebro, puedes apreciar la belleza de los viñedos en cualquier época del año.

No pierdas la oportunidad de realizar una visita guiada a los viñedos, donde te expliquen las tareas agrícolas y los trabajos que se realizan en la viña durante el año. Incluso puedes participar de ellos y colaborar en la vendimia o en la poda.



Si lo que quieres es disfrutar de las visitas a las bodegas, sin preocupaciones, nada mejor que el Vinobus. Consulta las diferentes rutas que te llevan, con un guía a conocer dos bodegas y alguna curiosidad en torno al vino y la cultura riojana.



Visitas a bodegas.

Tras tanta actividad, necesitarás un merecido descanso. Elige un hotel o una casa rural, muchas ofrecen programas enoturísticos que te permitirán dormir entre los viñedos o disfrutar de visitas organizadas, cursos de cata... Hay cientos de lugares únicos en La Rioja.



A caballo entre viñas.



Ruta de senderismo.



Ruta en el Vinobus.

Sentir el vino



En La Rioja se puede “sentir” el vino, sin beberlo. En esta tierra el vino es protagonista de las conversaciones, de las pequeñas y grandes celebraciones, una forma de vida que sólo el que ha pasado unos días aquí puede entender.

Para sentir el vino **en la piel**, lo mejor es un tratamiento de vinoterapia. Los polifenoles que se esconden en la uva son un aliado de los más novedosos tratamientos de belleza que se ofrecen en los spas de La Rioja. Al margen de sus propiedades antienvjecimiento, son una delicia y ayudan a la relajación de cuerpo y mente.



Tratamientos de vinoterapia.

Otra buena manera de sentir el vino es **maridarlo** con su mejor compañera, la gastronomía riojana, tanto en su vertiente más exclusiva, con una comida de altura en la que cada plato va acompañado por el vino que mejor complementa su sabor y textura; o en la versión más mundana, pero no menos sabrosa de combinar un vino de Rioja con una especialidad gastronómica de las que ofrecen los bares riojanos, en la calle Laurel de Logroño o en cualquier



Maridaje entre el vino y la gastronomía riojana.



Peras al vino de Rioja.



El Rioja está presente en los restaurantes de la región.



Museo Vivanco de la Cultura del Vino.



Antiguos aperos de vendimia.

punto de esta tierra. Descubre estos pinchos de curiosos nombres que te regalan lo mejor de la gastronomía riojana.

Otra perfecta forma de maridar el vino es la **cultura**. El arte se traslada a las bodegas y entre las barricas se esconden piezas únicas para el disfrute de los amantes de la pintura o la escultura. El mayor exponente de la combinación de la cultura y el vino en La Rioja es el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, en el pequeño pueblo medieval de Briones, que acoge entre sus muros miles de secretos relacionados con el vino, un lugar imprescindible para cualquiera que tenga interés en la amplia vida cultural que el vino ha generado a lo largo de los tiempos, desde el antiguo Egipto hasta nuestros días.

La senda de los elefantes

Si llega a La Rioja el viernes por la tarde, visite la calle Laurel o San Juan en Logroño o la Calle de la Herradura en Haro. Probar las especialidades de cada bar, junto con el Rioja de la casa es la mejor forma de comenzar la visita a La Rioja y conocer la cultura del vino.



Calle Laurel de Logroño.



Un mundo por descubrir, el arte entre barricas.