

La Rioja, tierra con nombre de vino

Buque insignia de los vinos españoles, la calidad y veteranía de sus bodegas y caldos hacen de la Denominación de Origen Rioja un referente nacional e internacional, que no sólo exporta su nombre a otros continentes, sino que, al mismo tiempo, sirve de seductor imán para que miles de personas puedan descubrir una comunidad autónoma llena de encanto y belleza.



DE VINOS Y TAPAS POR... LOGROÑO



CASI PALI
(Laurel, 11 Logroño - Teléfono: 941 256 795)
Uno de los muchos locales que hacen de la calle Laurel un destino obligado para los visitantes y habitantes de Logroño. Ofrece un buen número de propuestas como sus berenjenas o el espárrago con jamón y queso, además de contar con un buen surtido de vinos riojanos.

VILLA-RICA
(Albornoz, 1 Logroño - Teléfono: 941 204 598)
Buenos vinos de Rioja, junto a una repleta oferta de pinchos. Entre las especialidades, destacan por su sabor y originales nombres, las zapatillas, los matrimonios y los valentinos.



BAR SORIANO
(Travesía de Laurel, 2 Logroño - Teléfono: 941 228 807)
Otro lugar adecuado para hacer una parada y disfrutar de los pinchos y vinos de la tierra. Los de champiñones a la plancha adornados con gambas son la especialidad de este emblemático local de la zona.



DIVINO BAR
(Riojaforum, San Millán, 26 Logroño - Teléfono: 941 276 200)
Esta vinoteca es un moderno establecimiento situado dentro del Palacio de Congresos de La Rioja y vinculado al restaurante Daroca Paradis de los hermanos Echapresto. Se trata de un espacio polivalente (restaurante, chill-out y vinoteca) que ofrece un lugar de encuentro y disfrute para todos los aficionados y amantes del buen vino.



Texto: Pedro Luis Lozano Fotos: Patxi Uriz

Nueva York ha sido la primera anfitriona del vino de La Rioja en el año 2008. No en vano, la ciudad de los rascacielos ha acogido la última ceremonia de entrega de los premios de la prestigiosa publicación estadounidense "Wine Enthusiast", que ha considerado La Rioja como la Mejor Región Vinícola del Año. No obstante, y sin restar importancia a su reconocimiento, en realidad, este galardón sólo viene a confirmar la importancia que, desde hace décadas, ostentan los vinos de La Rioja en el panorama mundial. Los caldos riojanos son, hace ya tiempo, un referente ineludible en las principales guías y catálogos vitivinícolas, además, claro está, de adornar las cartas de vinos de los más prestigiosos restaurantes del mundo.

Evidentemente, esta proyección internacional no nace de la improvisación, sino que se debe a un arduo y continuado proceso de trabajo de generaciones. A su vez, esta labor ha provocado que el vino y su cultura se hayan enraizado profun-

damente en este territorio, con lo que se ha convertido, finalmente, en su principal signo de identidad. De hecho, los caldos de La Rioja están presentes en la mayoría de los pueblos de la comunidad, bien transformando su paisaje en campos de vides o bien en la vida cotidiana de sus habitantes, principales defensores y consumidores del mismo. Los datos confirman esta afirmación, y así, podemos señalar que en la actualidad más de 550 bodegas forman parte de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Una cantidad sorprendente teniendo en cuenta, además, la extensión territorial de esta comunidad, unos 5.000 kilómetros cuadrados, aunque la denominación también se extiende a algunas zonas vecinas de Navarra y el País Vasco. Todas estas bodegas juntas, repartidas en tres zonas diferenciadas, Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, producen alrededor de 250 millones de litros cada año, en su mayor parte tintos, aunque también existen blancos y rosados.

Por otra parte, el vino no sólo es un magnífico embajador de esta tierra, sino

VINO RECOMENDADO POR MARIOLA SÁEZ SOMELIER DEL RESTAURANTE CASA TONI

Cata: Intenso y profundo, con una apuesta por la fruta negra, la cítruela y especias dulces, con notas de chocolate y cedro. Tiene un gran volumen en boca. Sabroso, larguísimo y con potente expresión retronasal. Deja una agradable sensación de frescura y elegancia.

Nombre: Roda I
Cosecha: 2004 **Grado alcohólico:** 14,5 %
Variedad: Tempranillo. **Elaboración:** Este vino procede de una cosecha calificada como excelente y es una de las grandes apuestas de la bodega Roda. La crianza es de 16 meses en barricas de roble francés y 20 meses en botella. Estabilización por métodos naturales y clarificación con clara de huevo.

Precio: 40 euros



que se ha convertido también en un excelente reclamo turístico. Ha llevado el nombre de La Rioja por el mundo y a su vez ha hecho que personas de todo el planeta viajen hasta ella y descubran la hermosa singularidad de sus paisajes, la belleza de su patrimonio y la sorprendente originalidad de sus tradiciones, como la famosa batalla del vino de Haro, los picados de San Vicente de la Sonsierra, la danza de los zancos de Anguiano o el robo de los santos en Arnedo. Este fenómeno turístico, también llamado enoturismo, ha provocado la reconversión de muchas bo-

degas y la aparición de espacios destinados al viajero interesado en la cultura vitivinícola, como ocurre, por ejemplo, con el Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco, en la localidad de Briones, sorprendente centro que muestra un gran número de obras de arte relacionadas con los dominios del dios Baco.

TIERRA CON HISTORIA

Al viajero que llega a La Rioja le resulta difícil escoger sus actividades entre el laberinto de oportunidades que tiene a su alcance ya que naturaleza, arte y cultura se

DÓNDE DORMIR

CASA RURAL RÍO ZAMBULLÓN
(Del Molino, s/n Zaldiarra, Ezcaray - Teléfono: 941 354 170)
www.riozambullon.com
Precio habitación doble: 80 €
Primera Casa Rural de La Rioja en obtener la Q de calidad de la Dirección General de Turismo. Situada en un entorno natural de gran belleza, a poca distancia de la estación de esquí de Valdezcaray, se trata de una hermosa y coqueta casita rural que data de 1814. Cuenta con seis habitaciones dobles con baño, un acogedor salón con chimenea, biblioteca y un huerto privado con jardín. Disponen de información para realizar paseos y excursiones por la zona. Parking privado. Es muy aconsejable para parejas, sin niños, en busca de tranquilidad.



DÓNDE COMER

CASA TONI
(Zumalacárregui, 27 San Vicente de la Sonsierra - Teléfono: 941 334 001)
www.casatoni.es
Menú degustación: 58 €
Restaurante muy aconsejable en el que se han sabido combinar con acierto la gastronomía tradicional riojana con las nuevas tendencias. Así, sin perder las raíces de su cultura, su carta es un ejemplo de equilibrio entre tradición y modernidad, con la que el cliente puede decantarse por una u otra tendencia según sus preferencias. Igualmente destacable es su oferta de vinos, en la que podremos encontrar los principales vinos riojanos junto a caldos de otras muchas denominaciones y procedencias. Se recomienda degustar las patatas a la riojana deconstruidas, una delicia sorprendente.



dan la mano en un lugar que está pensando para complacer al visitante.

Aun así, pese a que son muchos los lugares y espacios interesantes, en nuestra visita no debe faltar al menos alguno de los hitos más emblemáticos, como son las localidades que van jalando el paso del Camino de Santiago por esta tierra. La primera, Logroño, una moderna urbe que ha experimentado un notable desarrollo en las últimas décadas, pero que ha sabido seguir fiel a sus tradiciones como, por ejemplo, las muy recomendables rondas de pinchos y vinos en la calle Laurel. Otra

El Monasterio de Yuso, en San Millán de la Cogolla.



LAS GLOSAS EMILIANENSES

Aunque en la actualidad se discute sobre su verdadera cronología, paleógrafos y filólogos han señalado tradicionalmente que las primeras noticias escritas en lengua castellana y también en euskera se remontan a un mismo documento, fechado en torno a los siglos X o XI. Estas primeras palabras en ambos idiomas se encuentran dentro de un manuscrito conocido como Aemilianensis 60, que actualmente se conserva en la Biblioteca de la Real Academia de la Historia, aunque su lugar originario es el monasterio riojano de Suso. El texto propiamente dicho son unas notas o glosas aclaratorias, de las cuales deriva el nombre de las Glosas Emilianenses.

Principalmente, existen dos teorías para explicar la aparición de estas

anotaciones. Por un lado, podría tratarse de una especie de libro de texto, en el que un joven estudiante hubiese traducido algunos pasajes que le costaba comprender de manera correcta. La otra opción es que, al ser un tomo que recoge sermones, su autor podría ser un predicador que para hacer más entendibles sus intervenciones a los feligreses, habría anotado la traducción de algunos fragmentos de difícil comprensión. En todo caso, sea cierta o no alguna de estas dos teorías, el hecho es que estas breves pero numerosas (superan el centenar) anotaciones suponen por sí mismas un verdadero tesoro que reflejan, ante todo, un tiempo de cambio e inestabilidad en el que la herencia del mundo latino comenzaba a dar paso a un nuevo tiempo y con ello a una nueva lengua.

población digna de ser visitada es Nájera. En ella se encuentra el imponente Monasterio de Santa María la Real, cuyo severo aspecto exterior oculta un fascinante claustro. Por último, otro sitio de peso histórico es Santo Domingo de la Calzada, en cuya catedral nos sorprenderá el curioso gallinero que recuerda el milagro que ocurrió en esta localidad en el que cantó una gallina después de asada.

Pero, como en casi todos los lugares, en La Rioja también merece la pena abandonar la senda principal y, nunca mejor dicho, alejarse del camino. Hacia el sur o hacia el norte podemos encontrar lugares que despertarán nuestro interés, tanto por sus riquezas naturales como culturales. Así, resulta imprescindible una visita a los monasterios de Suso y Yuso, en San Millán de la Cogolla, cuna del castellano y del euskera, donde también se encuentran los sepulcros de los famosos siete infantes de

HARO, CAPITAL DEL VINO

Haro es una ciudad privilegiada y con una profunda y azarosa historia. Fundada en el siglo X, en el año 1117 empezó a ser conocida en el transcurrir histórico gracias a la cesión que hizo de ella el rey Alfonso VI de Castilla a Diego López, señor de Vizcaya, quien a partir de entonces añadirá el De Haro al apellido de su estirpe familiar. Este noble pasado aún se refleja en sus calles y plazas y en algunos palacios como el de los Condes de Haro, el de Beldaña o el de Tejada. En la actualidad, Haro es más conocida por su prestigiosa industria bodeguera.

Así, si Logroño es la capital de La Rioja, podemos afirmar que Haro es la capital del vino. Un matiz que se justifica, sin duda alguna, por la gran cantidad de bodegas que alberga esta localidad y su larga tradición vitivinícola. Una tradición, por cierto, que ha hecho de este pequeño núcleo riojano un enclave privilegiado, con lo que fue, por ejemplo, el primer municipio español que contó con alumbrado eléctrico gracias a sus contactos comerciales con Francia.

En el llamado barrio de la Estación se encuentran la mayoría de las bodegas de la ciudad, muchas de ellas centenarias. Esta concentración desde luego no nace de la casualidad y tiene su razón de ser en la crisis de la filoxera del siglo XIX que obligó a los bodegueros franceses, sobre todo a los bordeleses, a comprar vino en La Rioja para elaborar sus propios caldos. Naturalmente, la forma más rápida de transportar el vino a Francia era a través del tren, de ahí la localización de bodegas en torno a la terminal ferroviaria de Haro.

De esta manera, concentradas en un escaso espacio, hallamos nombres tan reconocidos como CVNE, Roda, López de Heredia, Muga..., lo que hace de este enclave de Haro un reducido pero intenso punto dentro de la geografía vinícola de La Rioja y, por extensión, también del mundo entero.



Lara. Igualmente recomendable es la población de Ezcaray, famosa por la calidad de sus mantas y por la cercana estación de esquí de Valdezcaray, muy aconsejable si nuestra visita es en invierno. A poca distancia se halla el pico de San Lorenzo, el más alto de la región y nacedero del río Oja, que da nombre a la comunidad y a otros muchos espacios naturales.

SELECCIÓN DE BODEGAS

Por otra parte, en nuestro recorrido también deberíamos conocer alguna de las famosas bodegas riojanas, la mayoría de las cuales suele organizar visitas explicativas para conocer los secretos y matices de la elaboración del vino. Son tantas, que, evidentemente, debemos seleccionar sólo algunas de ellas, por lo que cabe señalar que dejamos atrás muchas más de las que citamos.

Tal vez uno de los mejores lugares para

descubrir las bodegas riojanas sea Haro, pues en esta hermosa localidad se encuentran la mayoría de las más antiguas bodegas de la D.O., y la concentración de marcas que se produce en el llamado barrio de la Estación es, sin duda alguna, espectacular. Entre las bodegas de Haro aconsejamos Roda. Esta bodega, gracias al trabajo y la personalidad de Agustín Santaolaya, ha sabido situarse entre las más destacadas del panorama vitivinícola riojano a pesar de que la bodega apenas tiene veinte años de andadura y su primer vino propio no salió al mercado hasta el año 1992. Se trata desde luego de una bodega "novata" entre las veteranas del vecindario, pero aun así Roda ha sabido elegir la calidad como su marca de identidad y producir caldos de gran elegancia, gracias a una cuidada política de trabajo que parte desde el proceso mismo de la vendimia hasta la elaboración poste-

OCIO Y TIEMPO LIBRE



MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO

(Carretera 232, Brienes - Teléfono: 902 32 00 01)
www.dinastiavivanco.com

Sorprendente museo que ofrece una excelente oportunidad para conocer el vino y la cultura social y artística que ha ido generando a lo largo de la historia. Cuenta con un gran número de piezas de alto interés y su visita se complementa con otras instalaciones como una sala de conferencias, un aula de cata, una cafetería, un restaurante y una enotienda. Además, hay un Centro de Documentación sobre el mundo del vino, imprescindible para los estudiosos del sector. (Tarifa: 7,50 ; estudiantes, jubilados y grupos a partir de 8 personas, 6,50 ; menores de 12 años y Amigos del Museo, gratis. Horario: de junio a septiembre, martes a domingo, de 10.00 a 20.00 h; resto, martes, miércoles, jueves y domingo, de 10.00 a 18.00 h; viernes y sábado, de 10.00 a 20.00 h. Cierra las semanas de Navidad y Año Nuevo).

MUSEO WÜRTH

(Pol. Ind. El Sequero, Agoncillo - Teléfono: 941 010 410)
www.wurth.es

Espacio de gran modernidad en el que se exponen esculturas y pinturas de arte de vanguardia, pertenecientes a la colección Würth. El propio edificio, con su impactante cubierta de vidrio, es en sí una obra de arte. (Gratis. Horario, de lunes a sábado, de 10.00 a 20.00 h. Domingos, de 10.00 a 15.00 h).

FÉLIX BARBERO, BOTERO



(Sagasta, 8 Logroño - Teléfono: 941 248 633)

Logroño cuenta aún con uno de los pocos boteros artesanos de nuestro país. En su establecimiento podremos encontrar una enorme cantidad de variantes: tamaños, pieles, diseños... Sin duda, un buen recuerdo para transportar el vino de La Rioja.

HIJOS DE CECILIO VALGAÑÓN, S.A.

(G. Gallarza, 12 Ezcaray - Teléfono: 941 354 034)
www.mantasdeezcaray.com

La calidad de las mantas de Ezcaray ha superado fronteras, al igual que el vino de Rioja. Su fineza y al mismo tiempo capacidad calorífica hacen de ellas una referencia obligada y un buen objeto para comprar o regalar.



D. O. LA RIOJA

A pesar de su larga tradición vitivinícola, no fue hasta el año 1970 cuando se aprobó el reglamento de la Denominación de Origen Rioja. Posteriormente, en 1991, se sumó a esta denominación el carácter de Calificada, con lo que fue la primera denominación vinícola de España que lograba este matiz de calidad que reconoce la primacía de esta región dentro del panorama enológico español.

Dividida en tres regiones internas: Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja, la Denominación de Origen Rioja abarca tres provincias distintas: el País Vasco, La Rioja y Navarra. Aun así, el vino de Rioja, a pesar de los matices de cada región y bodega particular, se presenta como una denominación bastante unitaria, facilitada, además, por el hecho de que es posible el intercambio de uvas entre las distintas zonas y regiones de la propia D.O. Estas, por su parte, son variadas, aunque destaca el Tempranillo como mayoritaria, la Garnacha tinta, el Mazuelo, el Graciano...

El vino de Rioja es, por lo tanto, una propuesta de calidad, uniforme y se caracteriza, a grandes rasgos, por un color vivo e intenso, un aroma de gran intensidad y un excelente equilibrio en boca.



Agustín Santaolaya, de la Bodega Roda.

Evidentemente, dentro de esta base existe una infinidad de matices y variantes que, aunque controlada por el Consejo Regulador, ofrecen al consumidor una sorprendente variedad de caldos y propuestas, dignas del más exigente de los paladares.

| BODEGA | VINO | FICHA DE CATA | PVP |
|--------------------|---------------------------------|--|-------|
| Arviza | Crianza 2004 | Color limpio de rojo cereza. Aroma intenso con predominio de frutas rojas y negras muy maduras. En boca, amable con una ligera acidez inicial, y su retrogusto final desvela mejor las notas tostadas. | 7,5 € |
| Muga | Reserva Selección Especial 2003 | Color rojo intenso con toques morados. Variedad de aromas desde frutos rojos a coco y vainilla. En boca, fresco y equilibrado. | 23 € |
| Roda | Roda 2004 | Color rojo profundo con ribete azulado. Aroma a fruta roja con dominio de cereza, maderas y especias dulces. En boca, largo, con sensación frescas de frutas rojas. Taninos finos bien ensamblados. | 27 € |
| Regalía de Ollauri | Marqués de Terán 2006 | Color pícolito violáceo, con un aroma a fruta roja madura. Largo y untuoso en boca, bien estructurado. Final prolongado que provoca una sensación de plenitud y complejidad. | 18 € |
| López Heredia | Viña Tondonia Reserva 1999 | Color rubi con ribetes de teja. Aroma fresco pero persistente, fruta roja madura con ligeros aromas a vainilla. Seco en boca, con una estructura suave y redonda. Bien desarrollado. | 15 € |



Muga es una de las pocas bodegas de España que dispone de toneleros para la elaboración de sus propias barricas. Las bodegas Regalía de Ollauri, que se sitúan sobre un cerro, tienen el 80 % de su superficie bajo tierra. A la derecha, la enóloga de la bodegas Marqués de Arviza.



Sobre estas líneas la Ermita de Santa Bárbara, en Ezcaray. Debajo, una imagen del imponente claustro del Monasterio de Santa María de la Real.



rior en la bodega. Una de sus características es que cada viñedo se elabora en su correspondiente tino de roble francés. El resultado es un vino magnífico. Cirsion es el vino más alto de la gama Roda, se elabora exclusivamente con Tempranillo y el proceso de elaboración es secreto. Todo un vino de pasarela.

Muga y López de Heredia son, por el contrario, dos de las marcas emblemáticas del vino de Haro. La primera, fundada en el año 1932, ha sabido mantener el carácter familiar de sus inicios y en consecuencia la bodega ha defendido con tesón los métodos más tradicionales de elaboración como el clarificado con claras frescas de huevo e incluso es una de las pocas bodegas de España que dispone de toneleros para la elaboración de sus propias barricas. No obstante, su proyección es internacional; exporta sus vinos a más de cuarenta países y Muga es un referente para muchos aficionados de todo el mundo.

López de Heredia tiene una tradición aún más longeva ya que su fundación se remonta al año 1877. Pionera en la in-

roducción de los métodos de elaboración franceses, esta bodega sigue siendo hoy un peso pesado dentro de la propia Denominación de Origen Rioja. Poseedora de varios viñedos distintos y unos profundos calados subterráneos, se mantiene plenamente fiel a sus raíces tanto en sus procesos como hasta en su estética. Cuenta también con toneleros propios y lleva



QUÉ NO PERDERSE



CASCO HISTÓRICO DE LOGROÑO
Monumental y hermosa, el trazado urbano conserva el diseño medieval y muchos de sus elementos principales. El paseo del Espolón es uno de lugares más visitados y en él se encuentra la famosa escultura de Espartero y su caballo.

MONASTERIOS DE SUSO Y YUSO
Situados en la localidad de San Millán de la Cogolla, estos dos monasterios están catalogados como Patrimonio de la Humanidad desde el año 1997. Uno de los conjuntos monumentales más significativos de La Rioja, destacan por su impresionante colección de manuscritos, entre los que se encuentran las Glosas Emilianenses, primer documento escrito del castellano y el euskera.

CATEDRAL DE SANTO DOMINGO DE LA CALZADA
Monumento más destacado de esta hermosa localidad, enclavada en medio del Camino de Santiago. La iglesia fue construida justamente para albergar los restos de uno de los grandes impulsores de la vía compostelana: Santo Domingo de la Calzada. Además de su indudable interés artístico, se trata de un lugar de gran atractivo por el gallinero gótico que alberga en su interior y recuerda el famoso milagro de la gallina que cantó después de asada.



PANTEÓN DE LOS REYES DE NAVARRA
Situado dentro del imponente Monasterio de Santa María de la Real de Nájera, este singular panteón, reconstruido en estilo renacentista en el siglo XVI, está considerado como el Escorial de la monarquía navarra. En él se encuentran los sepulcros de reyes e infantes de varias dinastías, entre ellos, el de Doña Blanca de Navarra, que conserva su tapa original de estilo románico.

EN RUTA

Nuestro camino transcurre entre las localidades de Zaldiena y Haro, una ruta que nos permite atravesar de sur a norte La Rioja Alta. En él, además, tendremos la oportunidad de acercarnos a algunos de sus espacios más emblemáticos y representativos y disfrutar de parte de su patrimonio artístico, además de sus variados y diversos paisajes naturales.

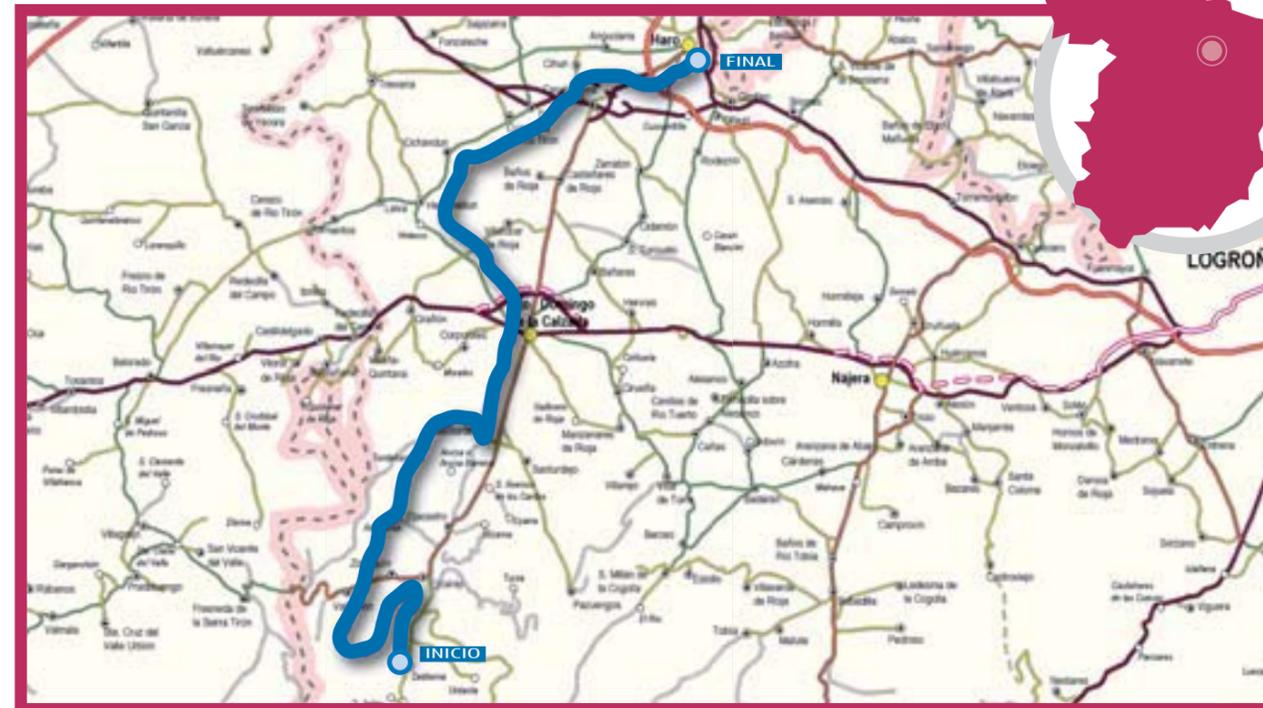
Saliendo de Zaldiena, donde podemos alojarnos en la CR Río Zambullón, avanzamos por carretera hasta el pueblo de Valgañón, después de atravesar la hermosa villa de Ezcaray. En esta última deberíamos hacer nuestra primera parada para adquirir una de sus famosas y prácticas mantas. Antes de llegar a Valgañón tomaremos una cómoda pista de tierra que nos llevará, ascendiendo, hasta la ermita de Santa Bárbara, magnífico mirador que nos permitirá contemplar una impresionante vista desde Ezcaray hasta la sierra de Cantabria.

Seguiremos ascendiendo por la pista y pronto veremos la estación de esquí de Valdezcaray a nuestra izquierda. Finalmente, la pista vuelve a descender hasta Valgañón por un hermoso hayedo y recuperamos el camino principal de nuestro recorrido. Desde aquí, seguiremos de nuevo por pista hasta Santurde, donde tomaremos la carretera hasta Santo Domingo de la Calzada. Aconsejamos parar un rato en esta localidad y descubrir sus palacios y la catedral con su hermoso ga-



lino, construido como testimonio y memoria del milagro de la gallina que cantó después de asada.

Desde Santo Domingo, el resto de la ruta sigue por carretera, primero hasta Herramelluri y luego hasta Haro, pasando por Cihuri y su hermoso puente románico. En Haro, capital del vino riojano, concluye la ruta en la bodega López Heredia, donde podemos prolongarla y terminar nuestra excursión realizando un recorrido entre las viñas de su prestigioso viñedo Tondonia. Esto último deberemos solicitarlo con antelación a las propias bodegas; desde luego, merece la pena hacerlo, ya que no hay nada más gratificante que terminar nuestra ruta por La Rioja conduciendo entre algunos de sus más hermosos viñedos.



a cabo la clarificación con claras de huevo, lo que hace de ella una bodega plenamente tradicional; así que todos aquellos que busquen probar un rioja verdaderamente clásico tienen aquí una parada obligada.

Algo alejadas de la zona de Haro vi-

sitamos, por último, las bodegas Regalía de Ollauri. Diseñadas para aprovechar al máximo la fuerza de gravedad, se sitúan sobre un cerro, con lo que entierran el 80 % de su superficie bajo tierra. Se trata, por lo tanto, de una bodega integrada en el paisaje. Destaca por su moderni-

dad, no sólo arquitectónica, sino también en sus métodos de trabajo. Así, utilizando técnicas como el "pissage" o la criomaceración, ha logrado contar con uno de los sistemas de elaboración más avanzados del mundo que le permite controlar mejor el resultado final y al mismo tiempo dotar

de una gran riqueza aromática sus caldos. Marqués de Terán es el buque insignia de esta flamante bodega, uno de los vinos más innovadores de la D.O. Rioja.

Más tradicional, por el contrario, es Marqués de Arziza, fundada en el año 1874 y que utiliza calados de los siglos

XVI y XVII, verdadero orgullo de la bodega. Posee un club del vino dirigido a empresas, profesionales y aficionados y ofrece la posibilidad de adquirir nichos botelleros e incluso barricas personalizadas. Esta última es, desde luego, una excelente posibilidad para aquellos que

quieran presumir ante sus amistades y compromisos sirviendo en su mesa o regalando su propio vino riojano. Sin lugar a dudas, un detalle de prestigio que al mismo tiempo nos permitirá disfrutar de todo el misterio y la maravilla que siempre conlleva catar un buen vino de Rioja. ✖



Paseando por el **mercadillo de Logroño**.



Una de las espectaculares esculturas que se exhiben en el **Museo Würth**.

| RUTÓMETRO con la colaboración de | | | |
|---|---------------|-----------|--|
| De Zaldiena a las Bodegas López Heredia | | RECORRIDO | DATUM |
| | | 89,7 km | WGS 84 |
| Nº | Parcial/Total | Símbolo | Way point y observaciones |
| 1 | 0,000 / 0,000 | | N 42° 16.52' 56" W 03° 01.29' 19" Salida de Zaldiena. Carretera LR 415 |
| 2 | 1,6 / 1,6 | | Cruce Urdaña. Seguir por la carretera LR 415 |
| 3 | 1,1 / 2,7 | | Cruce estación de esquí de Valdezcaray. Seguir por la carretera LR 415 |
| 4 | 1,5 / 4,2 | | Cruce Bonicaparra. Seguir LR 415 |
| 5 | 0,4 / 4,6 | | Cruce Puente Piedra. Seguir LR 415 |
| 6 | 0,8 / 5,4 | | Entrada Ezcaray. Avenida Navarra |
| 7 | 0,4 / 5,8 | | Coger LR 411 dirección Valgañón y seguir por LR 411 |
| 8 | 0,7 / 6,5 | | Dejar carretera. Girar a la izquierda por camino asfaltado. |
| 9 | 1,9 / 8,4 | | N 42° 19.12' 14" W 03° 02.40' 66" Comienza pista de tierra |
| 10 | 0,9 / 9,5 | | Seguir pista |

| Nº | Parcial/Total | Símbolo | Way point y observaciones |
|----|---------------|---------|---|
| 11 | 0,9 / 10,4 | | Seguir pista |
| 12 | 1,6 / 12 | | Seguir pista |
| 13 | 1 / 13 | | Seguir pista |
| 14 | 3,2 / 16,2 | | Seguir pista |
| 15 | 0,6 / 16,8 | | Seguir pista. Señal dirección Valgañón |
| 16 | 1 / 17,8 | | Seguir pista |
| 17 | 0,7 / 18,5 | | Seguir pista |
| 18 | 3,2 / 21,7 | | Seguir pista. Merendero Iguareña |
| 19 | 0,5 / 24,3 | | Seguir pista. Dejar Valgañón a la derecha. |
| 20 | 0,7 / 25 | | Fin de pista. Coger, a la izquierda, la LR111 |
| 21 | 3,8 / 28,8 | | Dejar la LR111. Coger pista de tierra. |

| Nº | Parcial/Total | Símbolo | Way point y observaciones |
|----|---------------|---------|---|
| 22 | 2 / 30,8 | | Seguir pista |
| 23 | 4 / 34,8 | | Seguir pista |
| 24 | 2,4 / 37,2 | | Seguir pista |
| 25 | 0,6 / 37,8 | | Seguir pista |
| 26 | 0,8 / 38,6 | | Seguir pista |
| 27 | 1,3 / 39,9 | | Seguir pista |
| 28 | 1,3 / 41,2 | | Seguir pista |
| 29 | 0,8 / 42 | | Seguir pista |
| 30 | 1,2 / 43,2 | | Seguir pista |
| 31 | 1 / 44,2 | | Seguir pista |
| 32 | 3,9 / 48,1 | | N 42° 23.23' 94" W 02° 58.46' 95" Entrada en Santurde |

| Nº | Parcial/Total | Símbolo | Way point y observaciones |
|----|---------------|---------|---|
| 33 | 0,1 / 48,2 | | Atravesar pueblo |
| 34 | 0,1 / 48,3 | | Pasar por el pueblo |
| 35 | 0,3 / 48,6 | | Al llegar a la plaza, girar a la izquierda. |
| 36 | 0,4 / 49 | | Salida del pueblo. Camino de asfalto dirección Santo Domingo. |
| 37 | 0,2 / 49,2 | | Seguir por camino asfaltado |
| 38 | 5,7 / 54,9 | | Cruzar N-120 hasta llegar a la LR 201 |
| 39 | 0,1 / 55 | | LR 201 Dirección Herramelluri |
| 40 | 13,8 / 68,8 | | Pasar Herramelluri y coger dirección Tirgo LR 201 |
| 41 | 2 / 70,8 | | Cruce Ochanduri. Seguir LR 201 |
| 42 | 3,4 / 74,2 | | N 42° 32.28' 02" W 02° 57.44' 08" Atravesar Cuzcurruta |
| 43 | 1,8 / 76 | | Cruzar Tirgo y girar a la derecha dirección Haro (N-232) |

| Nº | Parcial/Total | Símbolo | Way point y observaciones |
|----|---------------|---------|--|
| 44 | - / - | | En la rotonda, dirección Casalarreina |
| 45 | 2,9 / 78,9 | | Población Casalarreina. Girar a la izquierda dirección Cihuri LR 310 |
| 46 | 2,5 / 81,4 | | Salida Cihuri |
| 47 | 0,4 / 81,8 | | Dirección Haro LR 202 |
| 48 | 0,9 / 82,7 | | Atravesamos Anguciana |
| 49 | 5,3 / 88 | | Entrada en Haro |
| 50 | 0,5 / 88,5 | | Girar a la izquierda dirección Vitoria LR 111 |
| 51 | 0,5 / 89 | | Seguir dirección Vitoria |
| 52 | 0,6 / 89,6 | | N 42° 35.04' 04" W 02° 50.51' 60" Llegada a Bodegas López Heredia |
| 53 | 0,1 / 89,7 | | Salida Bodegas y entrada en Viñedo Tondonia. |