



Rioja

Manual para organizadores de eventos
2019



Bienvenida

Queridos amigos,

Bienvenidos a Rioja, la tierra de los mil vinos.

En nombre de todas las bodegas y viticultores que formamos parte de la Denominación de Origen Calificada Rioja, queremos daros la bienvenida a nuestro territorio.

Conocemos la importancia que para vosotros, organizadores de eventos, y para vuestras empresas clientes tienen valores y atributos tan importantes para Rioja, como lo son la sostenibilidad, el cuidado del paisaje y del medio ambiente. De ahí, nuestro convencimiento y nuestro compromiso para que estas posibles alianzas entre nuestro sector y los profesionales MICE puedan generar retornos positivos para todos. En Rioja somos más de 600 bodegas y cerca de 15.000 viticultores los que vivimos cuidando nuestras viñas para ofrecer el mejor vino; por eso, nuestra mayor preocupación es preservar el valor de nuestra tierra.

Sabemos también que como organizadores de eventos vuestra labor es buscar entornos novedosos, sedes inspiracionales donde los invitados puedan vivir experiencias únicas que perduren en su memoria. Con este manual que recoge la oferta MICE de muchas de nuestras bodegas, queremos invitaros a conocer Rioja bajo un nuevo punto de vista corporativo. Vuestro apoyo servirá para que un territorio agrícola como el nuestro, conocido en todo el mundo por la calidad de sus vinos, sea también un territorio valorado por su oferta enoturística especializada y responsable, territorio que ya es el primer destino enoturístico de este país con más de 810.000 visitas a bodega al año.

El enoturismo en Rioja tiene mucho que ofrecer y con este primer paso queremos presentar a los organizadores de congresos, convenciones e incentivos los recursos que nuestras bodegas y nuestros territorios ponen a su disposición, con el foco puesto en el turismo de empresa y con muchas ganas de compartir buenos momentos con todos vosotros.

Os esperamos con una copa de Rioja y el mejor de los escenarios.

Fernando Salamero,
Presidente DOCa Rioja





Índice

- 2 **Bienvenida**
por Fernando Salamero. Presidente DOCa Rioja
- 4 **7 razones para celebrar eventos MICE en Rioja, la Denominación más antigua de España**
- 9 **Situación y accesos**
- 13 **Rioja y sus vinos**
- 17 **Rioja: una Denominación, tres zonas**
- 22 **Inspiración Rioja**
- 30 **Bodegas de Rioja**

A group of people are socializing at a bar. In the foreground, a bottle of wine sits on the wooden bar counter. Behind the counter, several people are engaged in conversation and holding wine glasses. The background features a chalkboard menu and a decorative wall with a large, stylized graphic. The lighting is warm and ambient, typical of a bar setting.

7 razones
para celebrar
eventos MICE en Rioja,
la Denominación más
antigua de España



7 razones para celebrar eventos MICE en Rioja, la Denominación más antigua de España

1 Venues diferentes donde celebrar eventos creativos

Cada día son más buscados aquellos espacios que ofrecen un valor añadido, un elemento diferenciador, cargado de sorpresa para los asistentes. Rioja te ofrece lugares muy singulares donde celebrar tus eventos, desde bodegas históricas o edificios firmados por grandes arquitectos internacionales como Frank Gehry, Calatrava, Phillippe Mazières y otros, a bodegas familiares con el encanto de lo tradicional. Encontrarás villas residenciales, palacetes, edificios agrícolas e industriales adaptados para la celebración de todo tipo de eventos. No nos olvidamos del viñedo y de la facilidad para trasladar tus eventos a la naturaleza, a través de patios que miran a la viña, soportales, terrazas e incluso miradores y estructuras fijas construidas en la viña.

Apostar por el enoturismo EnoMICE es contar con un portfolio novedoso y diferente de venues, que ofrecer a tus clientes.



2 Eventos que apoyan la biodiversidad

El **viñedo de Rioja** es un elemento muy importante de **sostenibilidad del territorio**, aguanta en muchas ocasiones el empuje inmobiliario de las urbes, constituye pulmones verdes contra el avance inmobiliario. Cada vez más, hay bodegas que se comprometen con formas de **agricultura** alejadas de elementos químicos, **de tipo ecológico o biodinámico**, racionalizando los cultivos y liberando progresivamente a la naturaleza y en consecuencia a sus vinos, de rastros químicos.

Organizar un evento EnoMICE es hacer un gesto activo por la naturaleza.

3 Eventos que apoyen el desarrollo social

La viña y el vino constituyen un importante elemento de **sostenibilidad social**. Las empresas que eligen celebrar eventos en entornos de enoturismo están colaborando de una forma activa en el **mantenimiento de una forma de vida que invariablemente se pierde**. Para muchos pequeños pueblos de Rioja, el vino, la viña y el enoturismo son la única fuente de trabajo que ata a los jóvenes al territorio; da trabajo a muchas mujeres rurales, permite vivir a muchas familias, a personas mayores de 60 años etc.

Contar con el enoturismo MICE es apoyar la vida de múltiples comunidades agrícolas y muy cercanas.



4 Empresas que apoyan el patrimonio cultural y artístico de pequeños territorios

Muchas bodegas de Rioja están implicadas también en el **mantenimiento del patrimonio arquitectónico de sus comarcas**, conservando construcciones ancestrales o manteniendo vivos los viejos barrios de bodegas. Muchas bodegas han hecho apuestas importantes por la arquitectura de vanguardia, de la mano de artistas y grandes diseñadores, dotando a sus territorios de elementos patrimoniales cargados de futuro.

Organizar eventos en un territorio de viña y de vino es hacer un gesto por el patrimonio cultural y artístico más desconocido y en ocasiones menos protegido.

5 Eventos con espíritu mindfulness

A todo lo anterior debemos añadirle también ese espíritu *mindfulness* y *detox* frente a la sobrecarga tecnológica que implica pasear por un viñedo de Rioja al atardecer, trabajar en un aula mirando las viñas, comer productos locales y auténticos, frente a un meandro de Ebro, con el horizonte de la viña de riojana en los ojos...

El vino y la viña transmiten valores de autenticidad, de viaje interior, de sosiego... No hay mejor escenario para trabajar, para reunirse, para celebrar un incentivo o una actividad de *Team Building* que elegir un entorno que nos recargue de energía y de vida interior...



6

Y ADEMÁS...

Buenas comunicaciones

Rioja ofrece una buena infraestructura de acogida. Las comunicaciones aéreas internacionales pueden realizarse principalmente a través del aeropuerto de Bilbao. Un transfer de una hora nos pondrá en tierras de Rioja Alavesa o en Haro, en Rioja Alta. Logroño se encuentra a hora y media por carretera del aeropuerto de Bilbao. El acceso a través del AVE, desde Zaragoza Delicias nos llevará a las bodegas de Rioja Oriental en poco más de una hora. Desde Madrid existen conexiones directas con el aeropuerto de Logroño Agoncillo. Tanto desde Madrid, como desde Barcelona o Bilbao las conexiones por carretera pueden realizarse mayoritariamente por autopista.

7

Una infraestructura de alojamientos diferencial

Rioja y su entorno cuentan con dos ciudades muy implicadas en la organización de congresos como son Vitoria y Logroño, por lo que ofrecen una buena infraestructura hotelera así como de profesionales y expertos en gestión MICE. La oferta de alojamiento en el resto de Rioja se complementa con numerosos hoteles de perfil medio y alto, con un buen nivel de servicio para atender a clientes MICE, algunos de estos hoteles resultan tan diferenciales como el diseñado por Frank Gehry en Elciego. La oferta se complementa con numerosos establecimientos, con ejemplos incluso tematizados en torno al vino. Otros entornos como Laguardia y Haro ofrecen igualmente una buena oferta hotelera.



Situación y accesos



Dónde estamos

La Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro. Se divide en tres grandes zonas: Rioja Alta, Alavesa y Oriental. En sus más de 65.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñas desarrollan una personalidad propia, haciendo de Rioja una tierra única.





Comunicaciones. Cómo llegar a Rioja



En avión

El **aeropuerto de Bilbao Loiu** acoge tanto vuelos nacionales como internacionales. Ofrece numerosas conexiones con ciudades europeas como Ámsterdam, Berlín, Bruselas, Edimburgo, Estocolmo, Oporto, Roma Fiumicino, París Charles de Golf, Praga, Viena, Zurich etc. En total 50 destinos. [+Info](#)

- **Distancia aeropuerto de Bilbao con Bilbao centro:** 14 minutos (13 km) de Bilbao, por la N-637.
- **Distancia aeropuerto de Bilbao con Vitoria:** 55 minutos (75 km) por la AP-68 y la N-622.
- **Distancia aeropuerto de Bilbao con Logroño:** 1h:35m (148 km) por la AP-68.

El **aeropuerto de Vitoria Foronda** especializado en carga, también ofrece servicios para transportes de pasajeros. Actualmente opera la aerolínea Ryan Air que ofrece 5 destinos, 3 nacionales y las conexiones internacionales de Colonia-Bonn y Milán-Bergamo. [+Info](#)

- **Distancia aeropuerto con Vitoria-Gasteiz:** 9 minutos (8,3 km) por la N-622.

El **aeropuerto de Logroño Agoncillo** ofrece conexiones con Madrid operadas por el grupo IAG a través de la compañía Air Nostrum. [+Info](#)

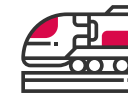
- **Distancia aeropuerto con Logroño:** 15 minutos (16 km) a través de la carretera LO-20.



Por carretera

Rioja cuenta con una buena infraestructura viaria. Tanto desde Madrid, como desde Bilbao, Barcelona o Zaragoza, las tres zonas de Rioja son abordables a través de autopistas.

- Desde Madrid, puede llegarse en menos de 3h:40m a Logroño, a través de la autopista A-2 y la N-111.
- Ir desde Madrid a Rioja Alavesa, por ejemplo Laguardia, usando la A-1 nos llevará alrededor de 3h:40m.
- La conexión entre Barcelona y Logroño a través de Zaragoza puede realizarse íntegramente a través de la autopista AP-2. Barcelona se encuentra a 4h:40m aproximadamente.
- La conexión entre Barcelona y Rioja Alavesa, por ejemplo Laguardia, se completa igualmente a través de la autopista AP-2 y AP-68. El recorrido nos llevará alrededor de 5 horas.
- Para ver las comunicaciones por carretera con Bilbao, le remitimos al apartado de aéreos.



Por ferrocarril

Tanto desde Madrid como Barcelona o Bilbao puede llegarse a puntos como Vitoria, Logroño, Haro o ciertas poblaciones de La Rioja Oriental a través de conexiones de RENFE, en trenes ALVIA. [+Info](#)

Alta Velocidad

Una forma muy rápida de llegar a Rioja desde Madrid o Barcelona es hacerlo utilizando Alta Velocidad hasta la estación de Zaragoza-Delicias. Desde Zaragoza en menos de una hora pueden visitarse bodegas ubicadas en Rioja Oriental. Logroño se encuentra a 1h:30m de la Estación del AVE de Zaragoza.

Gracias al AVE, grupos con salidas desde Madrid o Barcelona, pueden unirse en Zaragoza e iniciar juntos el viaje por Rioja, además con múltiples posibilidades de horarios.



Movilidad interna

LOGROÑO

- Moverse en taxi. [+Info](#)
- Líneas de autobuses urbanos Logroño. [+Info](#)
- Desplazarse por Logroño en bicicleta. [+Info](#)

RIOJA ALTA Y RIOJA ORIENTAL

- Líneas provinciales de autobuses por La Rioja. [+Info](#)

Tenga también en cuenta que existen conexiones regulares en autobús entre las poblaciones limítrofes de Álava y La Rioja.

RIOJA ALAVESA

- Líneas provinciales de autobuses por Álava. [+Info](#)

BODEGAS DE LA DO Ca RIOJA EN NAVARRA Y BURGOS

Hay que tener en cuenta que dentro del territorio de la DO Ca Rioja se encuentran también bodegas pertenecientes a las provincias de Navarra y Burgos. Le remitimos en cada caso a los mapas de situación ofrecidos en cada ficha.

Tenga en cuenta las siguientes consideraciones generales:

- Bodegas de Navarra en la DO Ca Rioja: según su ubicación el acceso será similar a las bodegas de Rioja Oriental o bien, a través de Logroño.
- En el caso de Burgos, los accesos son similares a los utilizados para llegar a las bodegas de Rioja Alavesa.



Rioja y
sus vinos



Así es Rioja

Somos la Denominación de Origen líder de España. Situada en el norte de la península, a ambos márgenes del río Ebro. En sus 65.000 hectáreas se integran más de 600 bodegas, 14.800 viticultores y el mayor parque de barricas del mundo. Los vinos de Rioja están presentes en 130 países diferentes.

Rioja es un territorio múltiple que aún entre otros valores:

Tradición

Rioja es la Denominación de Origen más antigua de España (1925) y la primera en obtener la distinción de “Calificada” (1991) en aras de la calidad de su producción. Pionera en el buen hacer del vino y formada por gentes valientes, luchadoras y sencillas. [+ Info](#)

Diversidad

El legado de lo auténtico, el respeto por lo artesano y el cariño por lo propio son nuestra bandera. Rioja, una tierra extraordinaria de pequeñas grandes historias.

Origen

Rioja, a pesar del tiempo, continúa siendo fiel a sí misma y a sus raíces, demostrando estar por encima de modas pasajeras. Los tiempos cambian pero Rioja es siempre Rioja.

Rioja, conoce nuestra tierra

[Ver vídeo](#)



Conoce a la gente de Rioja

[Ver vídeo](#)



Conocer los vinos de Rioja

Categorización según el proceso de crianza

Tradicionalmente las distintas categorías de los vinos de Rioja vienen determinadas por su PROCESO DE CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO. Esta capacidad que aporta longevidad a los vinos de Rioja es una de sus principales características. A través de un adecuado proceso de crianza, en el que la madera de roble juega un papel decisivo, el vino de Rioja experimenta una evolución favorable que exalta sus virtudes y le confiere nuevas características aromáticas y de sabor.

Teniendo en cuenta el proceso de envejecimiento de los vinos se establecen cuatro categorías diferenciadas. Cada una de ellas es fácilmente reconocible por la contraetiqueta que el Consejo Regulador otorga a aquellos vinos que han superado sus controles de calidad y tipicidad.



RIOJA GENÉRICO

Suelen ser vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y fruta. Esta categoría también puede comprender otros vinos que no encajan en las categorías de Crianza, Reserva o Gran Reserva, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.



RIOJA RESERVA

Corresponde a vinos con una crianza mínima entre bodega de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos ha debido ser en bodega, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos el período de crianza es de 2 años, de los cuales como mínimo 6 meses en bodega.



RIOJA CRIANZA

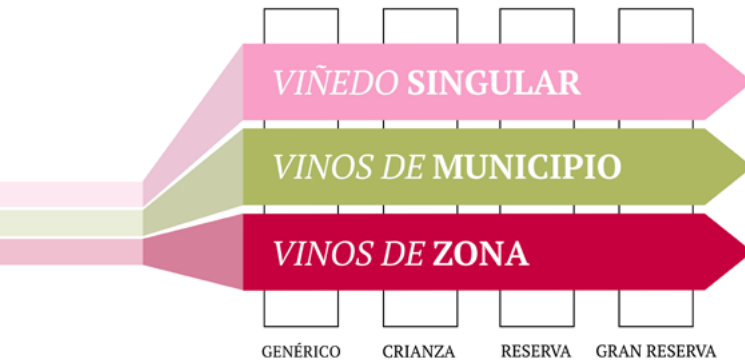
Los de crianza son vinos al menos en su tercer año, que han permanecido un año como mínimo en bodega de roble, 6 meses, si el crianza es blanco.



RIOJA GRAN RESERVA

Son vinos de grandes cosechas que han sido criados durante un período total de sesenta meses, con un mínimo de dos años en bodega de roble y 2 años en botella. En vinos blancos el período de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.

Nuevas indicaciones de vinos de Rioja, según su origen



En un proceso de mejora continua, la DO Ca Rioja ha enriquecido su actual oferta e incorpora nuevas indicaciones junto a las tradicionales de envejecimiento en bodega, su principal baluarte. Desde 2017, en Rioja encontramos vinos que atienden al origen de estos, dando lugar a diferentes procedencias según el propio terruño. El objetivo es valorizar el origen singular, reconocer su diversidad y continuar estableciendo requisitos cualitativos que garanticen la calidad de sus vinos.

Estas nuevas categorías de valorización del terruño son las siguientes:

VIÑEDO SINGULAR

La nueva indicación geográfica "Viñedo Singular", para designar vinos procedentes de determinados viñedos o parajes, está directamente vinculada al terruño, cuyo papel se quiere distinguir y valorizar mediante la identificación en el etiquetado de esa procedencia, a lo que se añaden requisitos cualitativos que caracterizan vinos excelentes

OTRAS MENCIONES

Atendiendo al origen y terruño del vino, además de los viñedos singulares se establecen las tipologías de: **Vinos de zonas** y **Vinos de municipio**. Aunque la determinación en los vinos tanto de la zona como del municipio ya se autorizaba desde hace algunos años en la DO Ca Rioja, la nueva regulación pretende dar mayor visibilidad a estas indicaciones.

- Los vinos de zona permiten distinguir el origen del vino de Rioja Alavesa, Rioja Alta o Rioja Oriental (antes Rioja Baja).
- Los vinos de municipio evidentemente reconocen la tipicidad local de cualquiera de los 144 términos municipales que componen la Denominación.

La DO Ca Rioja ofrece también **Vinos espumosos** de calidad, tanto rosados como blancos, obtenidos mediante el método tradicional, pudiéndose elaborar espumosos Brut, Extra Brut o Brut Nature y según el envejecimiento, Crianzas, Reservas o Grandes Añadas.

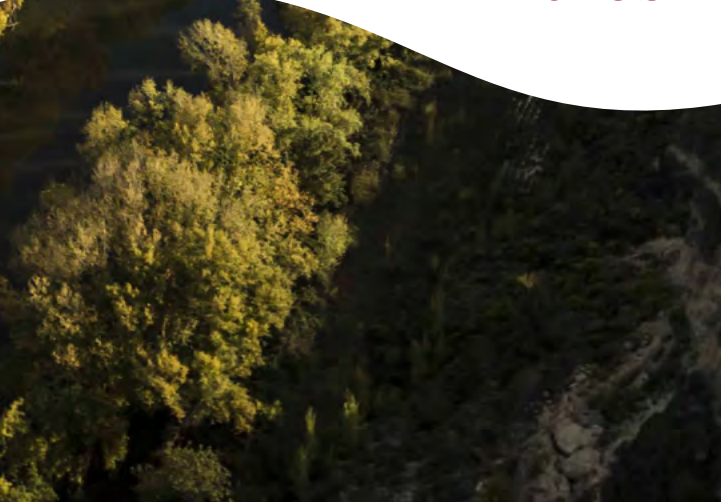
PARA SABER MÁS

- Sobre la tipología de los vinos de Rioja. [+ Info](#)
- Sobre la elaboración de los vinos de Rioja. [+ Info](#)
- Sobre las variedades de uva principales en Rioja. [+ Info](#)





Rioja:
una Denominación,
tres zonas





Rioja: una Denominación de Origen, tres zonas

Las características geográficas de un territorio y su influencia en la climatología, la orografía, la altitud, la tipología y composición de los suelos y otros muchos factores marcan en gran medida el perfil de los vinos que se elaboran en una zona, más allá de fronteras impuestas por los mapas. Dentro de unas características comunes que marcan la tipicidad de los vinos de Rioja, se distinguen sin embargo tres zonas, cada una con sus peculiaridades. Nos gustaría presentártelas brevemente.



Sierra de Yerga



Arnedo

Rioja Oriental

Es la zona ubicada más al este de la región. Posee un clima seco y cálido, con una clara influencia mediterránea. En sus viñedos predominan los suelos aluviales y arcillo-ferrosos. Entre las poblaciones más conocidas de esta zona se encuentran Alfaro, Arnedo, Aldeanueva del Ebro, Calahorra, Quel, etc.

Además de sus vinos, esta zona destaca por su **exquisita gastronomía**, basada sobre todo en la verdura de la huerta, tanto, que Calahorra es conocida como “Ciudad de la verdura”. Otro producto de gran renombre en la zona es la seta. Pradejón es el principal productor de champiñón de España y gran exportador. Combinar vino y funguiturismo resultará una alternativa novedosa para los participantes en un evento. Esta zona cuenta también con una tradición histórica en la elaboración de dulces, que los riojanos llaman *golmajerías*. Merece la pena disfrutarlos y tener en cuenta estos productos artesanos en la elaboración de un menú con productos km0, como regalos de bienvenida o recuerdos para los invitados en una reunión MICE.

Además, Rioja Oriental posee un gran itinerario de **museos culturales** esparcidos por todo su territorio, pequeños museos que ayudarán al grupo a adentrarse en la cultura local: Museo de la verdura en Calahorra, Museo del Vino en Aldeanueva del Ebro, Museo de la Cultura del aceite en Préjano etc.

En Rioja Oriental encontraremos también un importante **patrimonio histórico y artístico**. Son múltiples los restos de viejas fortificaciones



destacando el Castillo de Cornago, restaurado y visitable. Cuenta también con monasterios, yacimientos arqueológicos como la ciudad celtíbera de Contrabia Leucada, yacimientos icnitas etc. La Ruta Jacobea del Ebro entra por Alfaro y continúa por tierras bajo riojanas hasta llegar a Logroño, donde los peregrinos se unen a los procedentes de Somport o Roncesvalles.

Rioja Oriental también ofrece numerosos **recursos naturales** que pueden integrarse como parte de un evento MICE: recorridos de senderismo o en bicicleta por las Vías Verdes como la del Cidacos entre Calahorra y Arnedillo; caminatas por los pintorescos pueblos de Ocón o por los viñedos de la Sierra de Yerga. De gran valor ecológico resulta la Reserva Natural de los Sotos del Ebro en Alfaro, singular ecosistema de bosques y aves a orillas del río. Imposible olvidarse en la zona de visitar la colegiata de San Miguel de Alfaro. Aquí se reúne la mayor colonia de cigüeña blanca del mundo sobre un único edificio.

¡Te esperamos en Rioja Oriental!

PARA SABER MÁS

Manual de recursos turísticos Ruta del Vino de Rioja Oriental. + [Info](#)



Logroño



Briones



Santa María de la Piscina

Rioja Alta

Corresponde a la zona más occidental de la DO Ca Rioja, zona de clima atlántico que marca el carácter fresco de sus vinos. Los suelos que mejor representan su tipicidad son los arcillo-calcáreos. También se encuentran suelos arcillo-ferroso y aluviales. Se ubican en el ámbito de la Rioja Alta poblaciones históricamente vinculadas a paisajes de viñedo como Logroño y pueblos vecinos como Fuenmayor o Navarrete. También Haro y su comarca; San Vicente y los pueblos de la Sonsierra; Nájera, y otros muchos.

La Rioja Alta cuenta con un importante **patrimonio histórico y artístico**. Su pasado debe su identidad al carácter fronterizo de estas tierras, límites siempre en disputa por las distintas civilizaciones que las han poblado. Las batallas más cruentas se vivieron en la Edad Media entre castellanos y navarros. Hasta el siglo XV las tierras de la margen derecha del Ebro, paisajes de la Sonsierra, fueron navarras, frente a las tierras de la izquierda del Ebro, pertenecientes a Castilla.

De estos tiempos pretéritos quedan huellas en forma de fortalezas, como los castillos de Davalillo, San Vicente, Cuzcurrita o Sajazarra. Y junto a ellos, las creaciones del hombre para acercarse a la divinidad, desde el románico de Santa María de la Piscina envuelto en viñedos, hasta el barroco del templo de La Asunción en Briones y otros muchos.

En Rioja Alta, el vino está presente en todos los ámbitos de la vida, desde la **arquitectura popular** en los barrios de bodegas, hasta los paisajes. Imposible olvidarse de barrios tan únicos como el de La Estación de Haro. En estos entornos, **guardaviñas, chozos y calados** son siempre espectadores pacientes de un diálogo permanente entre tradición y presente.

2000 años de historia de este territorio se han creado en torno a la viña y al vino. Para conocer más a fondo esta realidad resultará imprescindible la visita a uno de los museos del vino más importantes del mundo, se trata del **Museo de la Cultura del Vino de Vivanco**, en Briones.

Logroño, capital de La Rioja, vertebró la zona. En sus alrededores alberga numerosas bodegas e incluso guarda la sorpresa de alguna bodega urbana. Concentra un importante patrimonio artístico y numerosas huellas de su vinculación secular con el mundo del vino, como el Calado de San Gregorio o el Espacio Lagares. Visitar su afamada calle Laurel y disfrutar de sus vinos y gastronomía formará parte de una tradición irrenunciable para cualquier visitante.

Rioja Alta, tierra de viñedos y **tierra de naturaleza**. La montaña que según la zona se rebautiza como Sierra Cantabria, Toloño o Montes Obarenes marca el territorio y las características de sus vinos, pero ofrece fecundos paseos para realizar senderismo y distintas actividades. Las riberas del Ebro y los cursos bajos del Oja, Tirón o del río Najerilla esconden una naturaleza amistosa y relajante.

¡Te esperamos en Rioja Alta!

PARA SABER MÁS

Manual de recursos turísticos Ruta del Vino de Rioja Alta. + [Info](#)



Yécora



Elvillar de Álava

Rioja Alavesa

Rioja Alavesa se extiende al sur de la provincia de Álava, en torno a unos 300 km², en la orilla norte del río Ebro, sobre suelos predominantemente arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas. Cuenta con un clima atlántico, seco y soleado. La comarca de Rioja Alavesa la conforman 15 municipios que en total suman 23 pueblos y villas unidos por el nexo común de su vinculación ancestral con la viña y el vino.

Son tierras habitadas desde la prehistoria, como lo atestiguan los importantes **restos arqueológicos** que conviven con la viña. Entre otros, el dolmen de La Hechicera en Elvillar, —enmarcado entre viñedos y con la Sierra de Toloño como fondo—, ofrece al visitante un viaje espectacular, aunque íntimo, al pasado megalítico. Merecerá también la pena una visita al Poblado de La Hoya, cercano a Laguardia, retazos de vida de la Edad del Hierro.

Las **villas medievales** de Rioja Alavesa ofrecen un rico **patrimonio cultural y arquitectónico** en un entorno sosegado de pueblos de viticultores. En su interior abundan las huellas de su pasado, desde fortalezas medievales, defensas típicas de zonas fronterizas, hasta casas blasonadas, testigos de un pasado glorioso. Cuentan también con un abundante patrimonio artístico. Muchas de estas villas esconden en sus entrañas verdaderas ciudades ocultas a los ojos del visitante. Son calados y bodegas

excavadas bajo la ciudad visible, y donde aún se elabora **vino artesano por el método de maceración carbónica**. Muchas de estas bodegas son visitables y están abiertas a los grupos MICE, escenarios únicos de conexión con el pasado.

De paso por los pueblos de Rioja Alavesa, resultará imprescindible recorrer las calles de Laguardia, villa enhiesta en lo alto de un cerro, protegida por viejas murallas defensivas, de trazado medieval y pintorescas calles de casas blasonadas. En su interior bulle la vida, se comparte el vino y se disfruta la rica gastronomía vasco-riojana. Pueblos como Labastida, Elciego, Oyón, Villabuena, Elvillar, Baños de Ebro o Lapuebla de Labarca... son otros puntos focales de interés para vivir Rioja Alavesa.

¡Te esperamos en Rioja Alavesa!

PARA SABER MÁS

Manual de recursos turísticos Ruta del Vino de Rioja Alavesa. + [Info](#)

A scenic landscape of a vineyard in Rioja, Spain, during a golden sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the rolling hills and rows of grapevines. The sky is filled with soft, wispy clouds, and the overall atmosphere is peaceful and inspiring. A white, wavy banner is overlaid on the left side of the image, containing the text 'Inspiración Rioja'.

Inspiración
Rioja



La viña y el vino como inspiración en Rioja

Además del importante patrimonio cultural, gastronómico, artístico, arquitectónico o etnográfico que las bodegas, los pueblos de viticultores o las gentes de Rioja han sabido mantener y perpetuar como un legado diferencial, fácilmente integrable en la organización de cualquier evento en estos territorios, la viña y el vino ofrecen a los organizadores de eventos un amplio caudal de recursos, únicos, sorprendentes muchas veces, y siempre llenos de autenticidad.

Conocer estos recursos de la viña y el vino en su marco, en los escenarios ancestrales donde la naturaleza o el hombre los creó, nos aportará un acercamiento emocional, que trasciende lo puramente físico para llenarse de connotaciones que apelan desde el viaje interior, al júbilo sosegado que aporta el silencio y la naturaleza, o el trabajo motivador que rompe la rutina y favorece la desconexión y con ella la creatividad, el crecimiento del equipo etc.



Inspírate en los paisajes de la viña riojana

Los paisajes de la viña riojana constituyen en sí mismos un **patrimonio natural** por sus valores medioambientales. Son igualmente **paisajes culturales**, naturaleza transformada por el trabajo secular de generaciones de viticultores que han generado prácticas agrícolas, etnográficas, folklóricas, festivas etc., que han producido sentimientos de identidad en las comunidades locales.

Los paisajes de viñedo se ven, se disfrutan, y especialmente se viven como recursos que conforman experiencias enoturísticas.

- Podemos **recorrerlos** practicando el senderismo, en 4x4, con bicicletas eléctricas, en *segway*, en globo, incluso a caballo o en paseos con calesa buscando la esencia del verdadero *slow travel*.
- **Sumarse a alguna de las actividades que las bodegas proponen en el viñedo a lo largo del año**, permite conocer los ciclos anuales de la viña y con ellos los paisajes y sus valores: invierno, tiempo de regeneración interior; primavera, apuntes de floración; veranos de exaltación y cuidado, otoños de vendimia...
- **El paisaje de la viña siempre encierra un alto valor emocional** que puede trasladar a un grupo MICE diferentes valores sean personales o experiencias de grupo. Prueba a llevar a sus invitados a disfrutar simplemente de un atardecer entre viñas o a contemplar paisajes teñidos de otoño tras la vendimia. Comer a la orilla de un guardaviñas contemplando mares de viñedos, apela a la amistad, a la naturalidad, a dejarse llevar, a la indulgencia con los compañeros y con uno mismo.
- Recuerda que hay puntos estratégicos, **miradores privilegiados de la viña**, excusas perfectas para una parada de autobús en un trayecto, o para una pequeña escapada. Entre otros muchos miradores con encanto, podemos sugerirte la visión del Ebro y sus infinitos viñedos desde el castillo de San Vicente de la Sonsierra o desde Briones; en las cercanías de Haro, el mirador que ofrece la ermita de San Felices; el Jardín de Baco en Bodegas Vivanco; el Mirador de la Puerta de Páganos en Laguardia o las vistas desde la ermita de San Roque en Elciego, puntos estratégicos para vivir atardeceres inolvidables.



Inspírate en un paseo entre viñas y lagares de campo

Los lagares de campo son instalaciones muy rudimentarias excavadas en zonas improductivas de roca arenisca. **Están situadas junto a los viñedos con el objetivo de transformar con facilidad la uva en mosto** mediante pisado o prensado. De ahí, el líquido obtenido se llevaba a las bodegas familiares para la fermentación. La base del lagar solía incluir un pequeño pozo cuadrado o circular en el que se pisaba la uva, un canal de conducción por el que transitaba el mosto, y un depósito receptor de ese mosto.

Geográficamente se encuentran ubicados mayoritariamente en la Sonsierra Riojana y en poblaciones de Rioja Alavesa como Labastida donde se cuentan cerca de 60, Salinillas o Villabuena.

Los lagares rupestres son construcciones excepcionales que nos trasladan a un tiempo perdido. Fueron utilizados básicamente desde los albores de la Edad Media hasta el siglo XVI. Hoy, muchos de ellos han sido recuperados y aparecen pacientemente entre campos de viñas, muchas veces **compartiendo soledad con necrópolis medievales.**

Su cercanía con pequeñas poblaciones y su fácil acceso en general, los hace buenos compañeros de paseantes que buscan entre viñedos el despertar de los sentidos, el sosiego de la naturaleza o el encanto de un pasado que se muestra amistoso y próximo.

Muchas bodegas programan entre sus actividades, salidas y paseos por este patrimonio lítico del vino. Podrán ayudarte en la elaboración de la ruta, y además ofrecer a tu grupo el encanto de una degustación de vinos, un almuerzo distendido etc. en estos paisajes mágicos.



Busca inspiración entre guardaviñas

En tiempos en que el viñedo competía con el cereal, la viña siempre se ha llevado la peor parte ocupando tierras en pendiente, de baja calidad o difícil laboreo, de ahí que muchos paisajes riojanos guarden restos de viejas construcciones que posibilitaron el trabajo de los viñadores, como **terrazas, bancales, muros de sujeción**, etc. Patrimonio pequeño pero capaz de recordarnos la relación ancestral de los viticultores riojanos y sus viñas, pistas hoy, para el senderismo y el paseo más emocional.

Los **chozos o guardaviñas** son parte esencial del paisaje riojano. Se trata de construcciones con un marcado carácter práctico pues en tiempos en que las viñas se encontraban en zonas alejadas de los pueblos de viticultores, servían para guardar aperos o proteger al viñador de las inclemencias del tiempo, ofreciéndole cobijo temporal. El nombre de guardaviñas se debió también a su labor de albergar al vigilante del viñedo, atento contra intrusiones de ganado y más aún contra rapiñas de ladrones de uva o zonas plantadas de injertos, que en aquellos tiempos tenían un alto coste.

Muchas bodegas conservan viejos guardaviñas, invitación al paseo, el picnic o el almuerzo festivo para un pequeño grupo. Otras bodegas incluso han levantado nuevos chozos, recuerdo de las construcciones tradicionales, siempre lugares llenos de magia capaces de hacernos vivir tiempos y momentos perdidos.



Cuando la arquitectura popular es fuente de inspiración

Los barrios de bodegas constituyen uno de los elementos más característicos de los paisajes del vino de Rioja. Se trata de **conjuntos urbanos en los que tradicionalmente se ha cerrado el ciclo de la interrelación entre el hombre y el viñedo**, aquí el vino fermenta y envejece.

Los barrios de bodegas se ubican habitualmente en zonas que por su naturaleza y orientación resultan adecuadas para mantener las buenas características del vino de un año para otro.

Normalmente estos barrios se generan en pendientes, pero también los hay en llano. Interiormente estos barrios están conformados por bodegas subterráneas excavadas en la tierra, llamadas calados, que al igual que el exterior, se configuran adaptándose a la topografía existente. En muchas ocasiones los calados se dispersan en el subsuelo urbano, creando una red de laberínticas cuevas intercomunicadas que viven al abrigo del bullicio de la superficie.

Sea como fuere, **los barrios de bodegas aparecen ante el visitante como paisajes invisibles** por su mimetización y adaptación exterior con el paisaje. Los calados no se perciben desde fuera, por lo que como si se tratara de un *Escape Room*, habrá que buscar las pistas que hablan de lo que guarda el interior: las ventanas para verter la uva al lagar, la portezuela de entrada, las tuferas o zarceras de ventilación etc.

Las cooperativas y la evolución en general del sector del vino acabaron con la funcionalidad operativa de estos barrios tradicionales. Muchas pequeñas bodegas familiares se reconvirtieron en merenderos o centros de reunión, otras languidecieron. Hoy en día asistimos a un proceso de revitalización de muchos de estos viejos barrios, poniéndose en valor de esta forma un bien patrimonial que puede formar parte de un evento corporativo en Rioja. Sin duda, una manera de conocer los orígenes del vino de Rioja, singular y cargada de autenticidad.

Existen múltiples barrios de bodegas dispersos por todo el territorio de la Denominación. Sea cual sea la ruta elegida o los enclaves del evento, seguro que los asistentes podrán pasear por algún viejo barrio, bajar a un calado o compartir una copa de vino en una cueva.



Bodegas inspiradoras firmadas por grandes arquitectos

Tras años de tradición e innovación en la edificación de bodegas, de edificios industriales y bodegas cooperativas en Rioja, a finales del siglo pasado **comenzaron a llegar los primeros edificios con firma de arquitecto**. Posiblemente fue Olarra quien abrió esta nueva fase levantando una bodega en 1973, obra de Juan Antonio Ridruejo, rompedora incluso en la elección de su ubicación, un entorno industrial.

En este camino de vanguardia y diseño algunas bodegas, obra de insignes arquitectos, han logrado levantarse en el paisaje de Rioja como verdaderos bastiones, modificando la fisonomía tradicional del territorio, enriqueciendo su identidad con propuestas universalmente innovadoras y sumándose así a la proyección internacional de los vinos riojanos.

Entre otras bodegas podemos destacar Ysios, obra de Santiago Calatrava, ubicada extramuros de Laguardia y con la Sierra de Cantabria como telón de fondo. Otro ejemplo de bodega con firma es Baigorri, también situada en Rioja Alavesa, un peculiar edificio de Iñaki Aspiazú, buen ejemplo de adaptación de una bodega al terreno. En la Rioja Alta, en Haro, la arquitecta iraquí Zada Hadid ha realizado una importante intervención en López de Heredia Viña Tondonia, símbolo de unión entre el pasado y el futuro de la bodega. En Elciego se levanta la obra de Frank Gehry, que suma un hotel a la Bodega de Marqués de Riscal, todo un referente visual de fuerte impacto que entabla un diálogo creativo con la arquitectura tradicional del entorno y el viñedo vecino. Hay otros muchos ejemplos, estos son solo los más significativos.



Otros recursos inspiradores vinculados a la viña y el vino de Rioja

Rioja cuenta con distintos museos y centros vinculados a la cultura del vino.

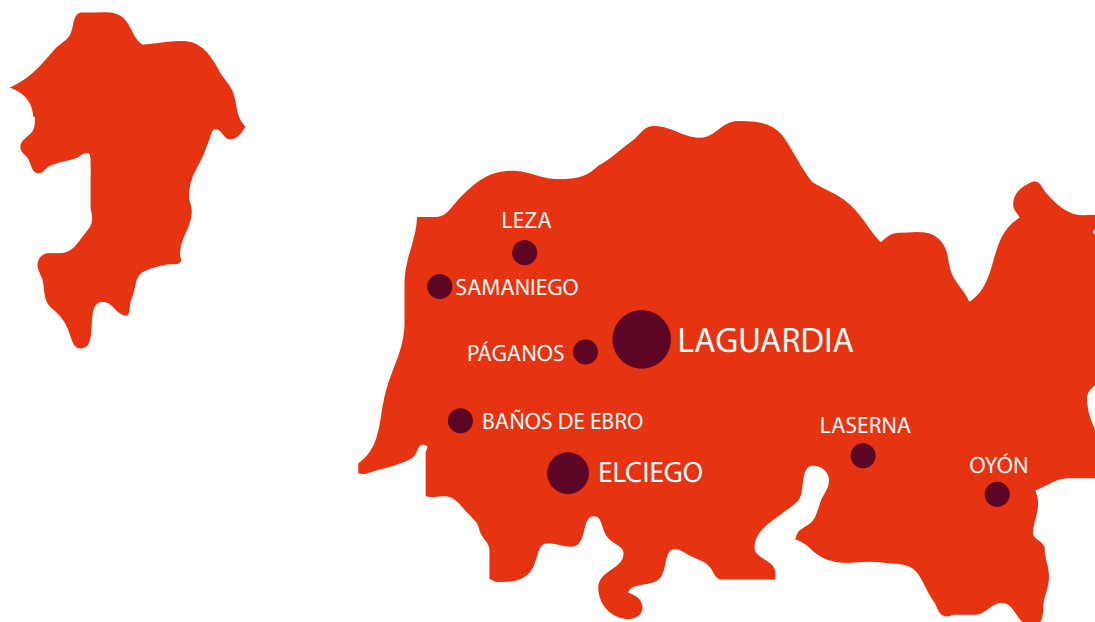
- Museo Vivanco de la Cultura del Vino. [+Info](#)
- Museo de Bodegas Ontañón. [+Info](#)
- Museo del Vino de Aldeanueva del Ebro. [+Info](#)

Si usted busca inspiración para la organización de eventos corporativos incorporando recursos vinculados a la viña y el vino, no se olvide tampoco de los numerosos artesanos que mantienen oficios tradicionales como toneleros o boteros; fiestas populares, muchas de ellas vinculadas a la vendimia y la nueva cosecha. Imprescindible pensar en gastronomía cuando se habla de Rioja, desde los platos más tradicionales a la cocina en miniatura o cocina de pinchos, recurso habitual en los encuentros más informales pero también acompañante imprescindible del “txikiteo” o lo que por estas tierras se denomina “salir de vinos”, excusas perfectas para mezclarse con los locales y disfrutar de la cultura tradicional del vino y el pincho, en un ambiente distendido y siempre amistoso.



Bodegas de Rioja

Buscador de bodegas por poblaciones: Rioja Alavesa



Baños de Ebro

Amador García, *pag. 36*

Elciego

Ciudad del Vino Marqués de Riscal *pag. 92*

Bodegas Murua, *pag. 102*

Familia Valdelana, *pag. 126*

Laguardia

Bodegas Campillo, *pag. 50*

Bodegas Casa Primicia, *pag. 56*

Eguren Ugarte, *pag. 66*

Bodega El Fabulista, *pag. 68*

Bodegas Palacio, *pag. 108*

Bodegas Solar de Samaniego, *pag. 120*

Viña Real, *pag. 136*

Laserna

Viñedos del Contino, *pag. 140*

Leza

Bodegas Lozano, *pag. 86*

Oyón

Bodegas Faustino, *pag. 70*

Bodegas Valdemar, *pag. 128*

Párganos

Viñedos de Párganos, *pag. 138*

Samaniego

Bodegas Amaren, *pag. 38*

Bodegas Baigorri, *pag. 44*

Buscador de bodegas por poblaciones: Rioja Alta



Ábalos

Bodegas Puelles, *pag. 110*

Badarán

Bodegas David Moreno, *pag. 64*
Bodegas Martínez Alesanco, *pag. 96*

Baños de Rioja

Viñedos Hermanos Hernáiz. Finca la Emperatriz, *pag. 76*

Briones

Bodegas Vivanco, *pag. 142*

Cuzcurrita del Río Tirón

Bodegas Bohedal, *pag. 48*
Bodegas Urbina, *pag. 124*

Entrena

Finca de Los Arandinos, *pag. 84*

Fuenmayor

Altanza, *pag. 34*
Bodegas LAN, *pag. 78*
Finca Valpiedra, *pag. 130*

Gimileo

Santalba, *pag. 118*

Haro

Bodegas Bilbaínas, *pag. 46*
CVNE, *pag. 62*
Martínez Lacuesta, *pag. 98*
Bodegas Muga, *pag. 100*
Bodegas Ramón Bilbao, *pag. 112*
Bodegas Roda, *pag. 116*

Logroño

Arizcuren Bodega y Viñedos, *pag. 40*
Bodegas Campo Viejo, *pag. 52*
Bodegas Franco-Españolas, *pag. 74*
Bodegas Marqués de Vargas, *pag. 94*
Bodegas Olarra, *104*
Bodega Ontañón, *106*
Viña Ijalba, *pag. 134*

Navarrete

Bodegas Corral, *pag. 60*

Ollauri

Conde de los Andes, *pag. 58*

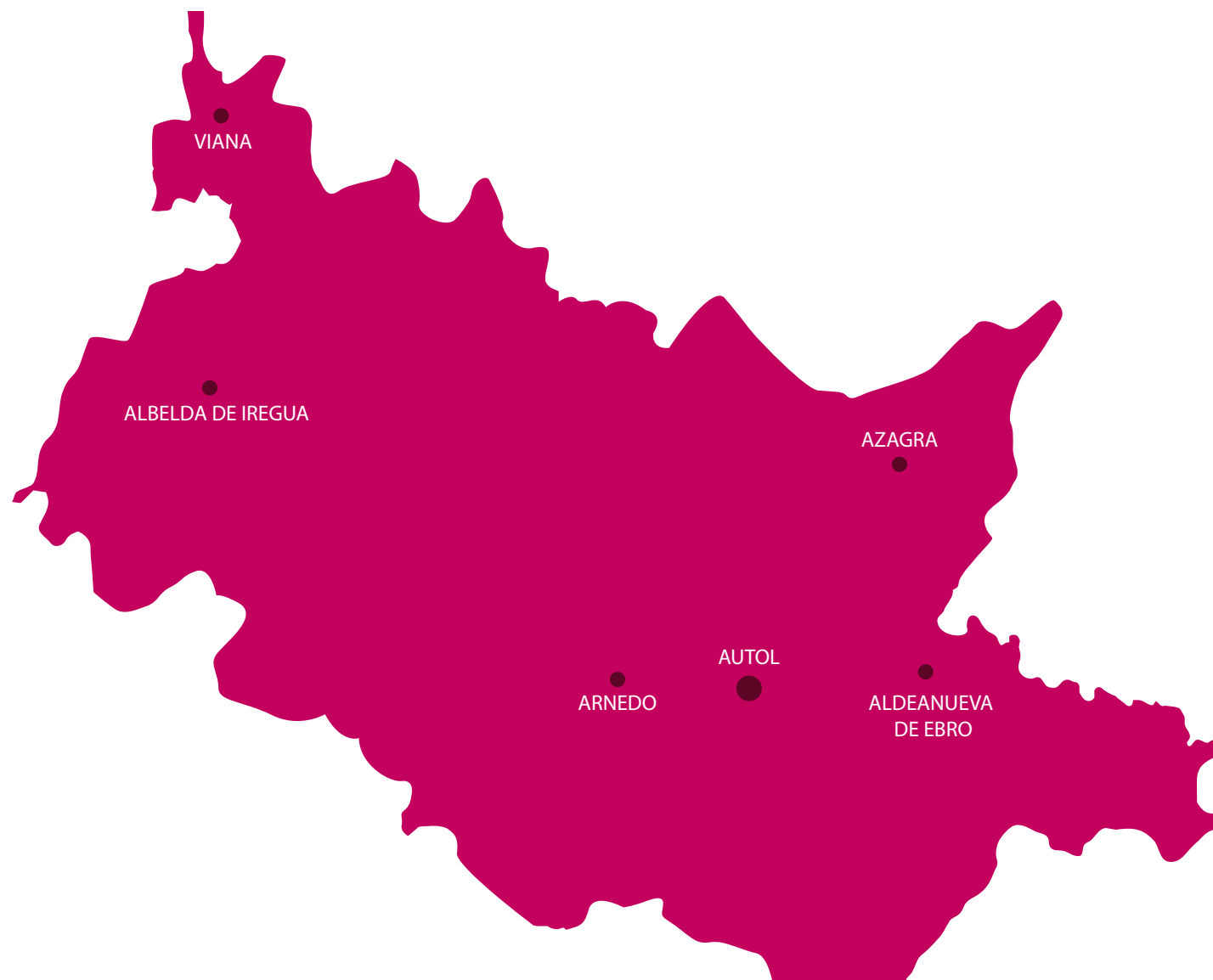
San Asensio

Bodegas Lecea, *pag. 80*

San Vicente de la Sonsierra

Bodega Carlos Moro, *pag. 54*
Hacienda López de Haro, *pag. 82*
Bodegas Sonsierra, *pag. 122*

Buscador de bodegas por poblaciones: Rioja Oriental



Albelda de Iregua

Bodegas Vinícola Real, *pag. 132*

Aldeanueva de Ebro

Fincas de Azabache, *pag. 42*

Arnedo

Bodegas Faustino Rivero Ulecia, *pag. 72*

Autol

Bodegas Marqués de Reinos, *pag. 90*

Azagra

Bodegas Manzanos, *pag. 88*

Viana

Bodegas Rioja Vega, *pag. 114*

Altanza

Bodegas Altanza nació en octubre de 1998 con el objetivo de elaborar vinos de reserva con un enfoque de modernidad, sin perder de vista el carácter diferencial de los tintos de Rioja. La bodega que se levanta dominando el viñedo, está concebida con la misma filosofía que sus vinos, de equilibrio entre tradición y evolución.

Entre las instalaciones de Altanza destacan sus jardines y su claustro, espacios que llaman al sosiego y al desarrollo de actividades donde trabajar conjuntamente cuerpo y mente, facilitando el viaje interior y la creatividad de pensamiento. De ahí que estos espacios se propongan como aula verde, escenario de talleres en libertad, lugar de exposiciones y puesta en práctica de conocimientos, aula de fotografía o zona de relax y esparcimiento. A 20 minutos de la bodega se encuentra Finca Valvarés, viñedos y olivares para seguir el contacto con la naturaleza y donde compartir los proyectos de innovación climática y de sostenibilidad que lleva a cabo la bodega.



ALTANZA

Carretera N-232, km 419,5
26360 Fuenmayor. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.altanza.com

Contacto:

Fabiola Muñoz
enoturismo@altanza.com
Tel: 941 450 860



Inspírate

Un Château en la corte del Rioja. Descubre de primera mano los rincones de esta bodega, de estilo château rodeada de jardines de inspiración francesa, además de los secretos de elaboración de sus vinos. Aromas, un paseo por el claustro ajardinado, el tacto de una bodega, una degustación de su aceite, un aperitivo en su comedor privado y una cata de vinos forman parte de un recorrido sensorial para sentir Rioja.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Bike & Wine. ¿Hay algo mejor que surcar un mar de viñas en bicicleta disfrutando de la naturaleza y conociendo los distintos trabajos que se realizan en la viña? En nuestra Finca Valvarés podrás conocer algunos de los proyectos en los que participamos, de I+D, sostenibilidad y viticultura de precisión. ¿Terminamos con una cata y un almuerzo en el viñedo? Hay que reponer fuerzas... Experiencia a la riojana, auténtica donde la haya!

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Team Building. De sarmiento y bota va la cosa. Los riojanos presumimos de asar chuletillas en su punto sólo con sarmientos o empinar una bota de vino a gran altura durante largo tiempo. Nos ha costado adquirir estas habilidades. ¿Qué puede lograr tu equipo en minutos? ¿El trago más largo? ¿La carne más sabrosa? Coordinación, entendimiento y soltura serán necesarios para sacar adelante el almuerzo del día, acompañado de algunos de nuestros vinos.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Reservados. Altanza nace con el propósito de elaborar vinos tintos de alta gama y corte moderno, y con ese fin ofrece una amplia gama de reservas muy reconocidos y diferenciados. Te proponemos una inmersión en aromas y sabores de algunos de ellos, una experiencia exclusiva diseñada para disfrutar nuestros mejores vinos, una cata especializada para verdaderos amantes del vino, que podremos completar con un almuerzo, una visita a la bodega etc.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega + Jardines + Viñedo en Finca Valvarés.

Capacidad máxima: 870 personas.

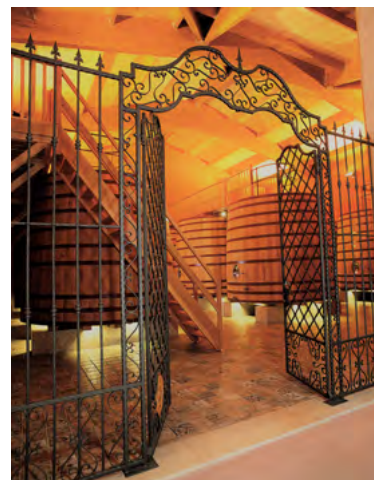
ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Club Lealtanza	50	20	20	10	15	250	No
Comedor - Restaurante	60	-	-	40	40	200	Sí
Claustro	200	30	30	60	50	500	Sí
Jardines	300	100	90	100	100	10.000	Sí
Nave de vinificación	100	70	60	-	60	2100	No
Sala de barricas	100	70	60	-	50	1500	Sí
Los Tinos	50	20	20	-	-	200	No
Sala de catas	10	8	8	-	-	25	No
Finca Valvarés	-	-	-	-	-	160 ha	Sí

Consúltenos el equipamiento tecnológico disponible.

Otras instalaciones de la bodega




- **RESTAURANTE ALTANZA**
Tipo de cocina: riojana.
Chef: Olga Sierra.
Menciones: Trip Advisor, Premio a la excelencia 2018, 2019.
- **CLAUSTRO**
- **JARDINES**
- **FINCA VALVARÉS**
300 hectáreas de olivo y viña, a 20 minutos de la bodega.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificación BRC / IFS Food de seguridad alimentaria.
- ISO 9001 de gestión de la calidad.
- ISO 14001 de gestión medioambiental.
- V-Label.eu de productos veganos para los vinos tintos de la bodega.

[PARA SABER MÁS](#)

 10 km Logroño | 55 km Vitoria | 120 km Bilbao | 350 km Madrid | 480 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 5 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Amador García

Bodega familiar de cuidada arquitectura. En su interior se han diseñado espacios abiertos, comunicados entre sí y en conexión con el exterior, con la terraza de plantas aromáticas o el viñedo experimental. Destaca el cubo mirador acristalado, en vuelo sobre la fachada, que sirve a su vez como singular espacio de cata o donde compartir una copa tranquila. Si esta parte representa el presente que mira al futuro, la familia García guarda también la mirada del pasado, cuenta con un calado o bodega subterránea, en un barrio de bodegas tradicionales, sede perfecta para catar los vinos elaborados en tinas antiguas.

Diferentes espacios y numerosas actividades para realizar en una visita a Amador García, desde una jornada de trabajo a talleres de cocina, de viña; catas personalizadas; experiencias de gastronomía etc. Y siempre, el saber que en las bodegas familiares, las familias crecen juntas y trabajan juntas, otra forma de apoyar desde el turismo, el desarrollo de los territorios rurales.



AMADOR GARCÍA

Avenida del Río Ebro, 68-70
01307 Baños del Ebro. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.bodegasamadorgarcia.com

Contacto:

Rosa García Blanco / Pilar Niso Hernández
pilar@bodegasamadorgarcia.com
Tel: 945 290 385 / 639 289 507

Inspírate

Tour de la bodega. ¿Conoces la costumbre vasco-riojana de salir de pinchos y vinos? Nuestra propuesta es una forma divertida de catar nuestros vinos, conocer la bodega y la cultura de nuestra tierra y a la vez disfrutar de un maridaje de pinchos. Conforme avanza nuestra visita en la bodega, elegimos distintos puntos donde ir catando nuestros vinos, siempre con la sorpresa del maridaje.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

El vino soñado. ¿Le sobra o le falta barrica? ¿Qué variedad añadimos para que el vino gane fruta? ¿Le falta frescura? Estas y otras preguntas son las que trataremos de responder en este taller para aprendices adelantados de enología. Además cada asistente deberá hacer la mezcla del vino, embotellarlo, encorchar su botella, encapsularla y diseñar su etiqueta. El vino soñado será finalmente un regalo para cada invitado.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Taller de vendimia. No es una vendimia cualquiera pues el grupo dispone de dos ayudantes de lujo, nuestra enóloga y el jefe de viña. Con su guía y en el Jardín de las Variedades, los asistentes experimentarán con los 14 tipos de uva aceptadas en Rioja. Cortarán uva, las pisarán, catarán los mostos de cada casta y conocerán los vinos que la bodega comercializa a partir de algunas de estas variedades.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 25 personas.

Trabajando en Amador García. Disponemos de una sala con equipamiento audiovisual, llena de luz natural y asomada al viñedo, un lugar que inspira sosiego y creatividad, en contacto con la naturaleza. Las pausas de café o de *networking* las podremos hacer en la viña vecina o en la terraza y como remate visitaremos la bodega, haremos una cata lúdica, un taller o una experiencia gastronómica.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 20 personas.

En Amador García se pueden realizar otras muchas actividades como talleres de aromas, de viña, de cocina... La familia dispone de un viejo calado en un barrio tradicional de bodegas, contrapunto a las nuevas instalaciones, buena alternativa para unir pasado y presente, conociendo los vinos actuales y los elaborados en tinas antiguas.









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega + Calado + Viñedo Edén de las variedades.

Capacidad máxima: 520 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de barricas La Calma	100	-	-	-	-	555	No
Sala de catas El Rincón de los Sentidos	50	-	40	-	-	34	Sí
Terraza de Los Nietos	50	-	-	20	-	25	Sí
Terraza El Remanso	100	-	-	32	-	70	Sí
Wine Bar La Ola	50	-	-	-	-	38	Sí
Restaurante La Despensa de Adela	70	90	25	40	20	60	Sí
Nave de fermentación	100	-	-	-	-	400	Sí
El Calado del Abuelo	40	-	-	-	-	500	No
Viñedo Edén de las Variedades	100	-	-	-	-	2.505	Sí

Todas las salas de la bodega, excepto Sala de barricas disponen de Wi-Fi. Consúltenos equipamiento de las salas.




Otras instalaciones de la bodega

- **RESTAURANTE LA DESPENSA DE ADELA**
Tipo de cocina: cocina familiar riojano-alavesa.
Cocina y servicio a cargo de la Familia de Amador García.
- **WINE BAR LA OLA**
- **DOS TERRAZAS**
- **CALADO HISTÓRICO DEL ABUELO**
Ubicado en un barrio de bodegas tradicionales.

NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Prácticas sostenibles en viñedo y la bodega.
- Prácticas sostenibles en diseño de productos: reducción del peso de botellas, homogeneización de etiquetado y embalaje, embalajes cartón y madera provenientes de bosques certificados etc.
- Recuperación y trabajo con variedades ancestrales del territorio.
- Diferentes prácticas para reducción del consumo energético en bodega.



 30 km Logroño | 65 km Vitoria | 115 km Bilbao | 351 km Madrid | 510 km Barcelona

 Castellano, inglés.

P Propio. Hasta 10 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Amaren

Amaren ("De la madre" en euskera) es el homenaje de un bodeguero a su madre, una mujer que dedicó su vida al cuidado de la familia y las viñas y que creó junto con su marido Luis, la bodega Luis Cañas. Aunque el vino Amaren nació con la añada 1995, la apertura de la bodega tuvo que esperar hasta 2016. Dos años antes, la familia había comprado La Palesa, la primera Cooperativa Vitícola de Rioja Alavesa. Hubo que restaurarla y darle nueva vida, pero en sus entrañas se mantuvo el viejo calado y los antiguos depósitos de hormigón. Toda una declaración de intenciones pues sigue sin haber acero inoxidable en esta bodega.

En Amaren se atesoran grandes vinos, nacidos de viñas viejas, cuidados con prácticas de agricultura respetuosa, con vendimias manuales. Visitar Amaren es una invitación a disfrutar de valores como la autenticidad, la tipicidad o el respeto por el medio ambiente. Aquí las instalaciones comparten protagonismo con los vinos, de ahí que en todas las experiencias Amaren, sus vinos ocupen un lugar destacado.



BODEGAS AMAREN

Carretera Villabuena de Álava, 3
01307 Samaniego. Álava
Zona: **Rioja Alavesa**
www.bodegasamaren.com

Contacto:

Natalia Larrea Dueñas
info@bodegasamaren.com
Tel: 945 175 240

Inspírate

Enólogo por un día. Cuando llegamos a casa de un amigo por vez primera, es habitual compartir una copa y así conocer su casa. Así lo haremos también, en Amaren; copa en mano conoceremos sus vinos y con ellos los rincones y la personalidad de esta bodega. Descubriremos un sitio muy especial donde se elaboran los vinos por parcelas y variedades y allí jugaremos a ser enólogos y crear el vino que mejor defina la personalidad de la empresa organizadora del evento.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Entre varietales. En Bodegas Amaren sentimos y amamos la viña. Por ello proponemos un viaje sensorial para conocer en la bodega la expresión del viñedo. Elegimos además, viñas viejas de tempranillo, graciano o garnacha, las joyas de nuestro viñedo. Copa en mano hacemos que nuestros invitados hagan un recorrido por la bodega conociendo y disfrutando de nuestros grandes vinos monovarietales, catados directamente de la barrica y en compañía de productos de elaboradores de la zona.

Duración aproximada: 2 horas.

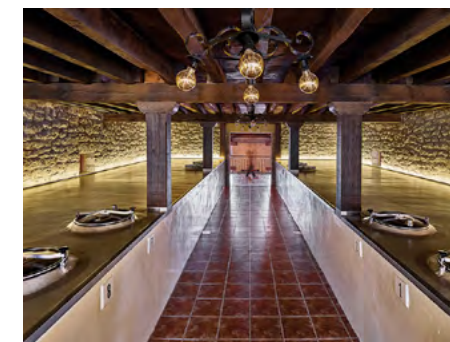
Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Colección exclusiva. Proponemos un viaje sensorial para conocer los vinos más exclusivos de nuestra bodega. Recibimos al grupo en Los Trillos descubriendo un vino único de un viñedo de más de 100 años. Visitaremos luego la bodega, nos detendremos en el calado del siglo XVI y proseguiremos nuestro viaje catando los vinos más diferenciales de la bodega y lo haremos en la sala profesional de catas para sentir el espíritu de los grandes amantes del vino. Remataremos con una selección de productos de la mejor gastronomía riojana.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Además, podemos combinar experiencias en nuestras dos bodegas, entre Amaren y Luis Cañas, situadas ambas en Rioja Alavesa, hacer salidas a la viña etc.



Los espacios



Salas: 3 espacios en bodega.
Capacidad máxima: 110 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala Ángeles	40	-	30	30	30	60	Sí
La Palesa	-	-	-	33	20	50	Sí
Los Trillos	30	-	-	-	-	75	No


La sala Ángeles ofrece equipamiento completo. En todos los espacios de la bodega hay conexión Wi-Fi.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Viticultura racional: no uso de herbicidas, solo abonos orgánicos, productos fitosanitarios poco agresivos.
- Sistema APPCC (garantías sobre la seguridad de alimentos).



 27 km Logroño | 58 km Vitoria | 100 km Bilbao | 350 km Madrid | 500 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés.

 Propio. Hasta 15 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible solo en turismo o todo terreno.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Arizcuren Bodega y Viñedos

Los buenos viticultores llevan a la botella los paisajes de su viñedo y nos hacen soñar con esas tierras. Así son los vinos de Arizcuren, puro terruño de la Sierra de Yerga en La Rioja Oriental. Son vinos pequeños por producción pero muy grandes en carácter, como lo avalan las puntuaciones de las principales guías, o el estar presentes en las cartas de más de 25 restaurantes con estrellas Michelin, como Martín Berasategui, Arzak, Atrio, Echaurren o Maemo en Noruega.

Javier Arizcuren proviene de una familia de viticultores de Quel, en Rioja Oriental. Arquitecto de formación, entre sus proyectos se encuentran las bodegas Marqués de Terán, Los Arandinos o la recuperación de los calados de Conde de los Andes. En su bodega urbana ha aunado vocación y oficio, creando un espacio para la elaboración y crianza de sus vinos. Catar con Javier o visitar con él sus majuelos ancestrales, es una ocasión excepcional de premiar a un grupo con la experiencia de vivir vinos únicos de la mano de su autor.



ARIZCUREN BODEGA Y VIÑEDOS

Calle Santa Isabel, 10
26002 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.arizcurenvinos.com

Contacto:

Beatriz Sánchez
enoturismo@arizcurenvinos.com
Tel: 941 233 073

arizcuren
SIERRA DE YERGA

Inspírate

Urban Cellar. La visión del arquitecto y el viticultor unidas en un espacio urbano reinventado que recupera una tradición histórica perdida de elaborar vinos en el centro de Logroño. La visita comienza ubicando el marco de los viñedos, continúa con un recorrido por las instalaciones de elaboración y crianza y se remata con una cata y un aperitivo, que pueden en ambos casos personalizarse según los gustos y el tiempo del grupo. Una visita emocional para disfrutar de la cultura del vino, con el encanto de lo pequeño y lo artesanal.

Duración aproximada: a partir de 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.



Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga. Iniciaremos la visita a la Sierra de Yerga, con la panorámica que ofrece el Castillo de Quel. A continuación, haremos un recorrido ascendente por los diferentes viñedos viendo sus características de suelo, clima, variedades, técnicas de cultivo... para terminar en un viñedo prefloxérico en pleno monte, auténtica joya vitícola. Concluiremos la visita degustando los vinos en un calado del barrio de bodegas de Quel, sintiendo con todos los sentidos, los paisajes que acabamos de pisar. Lo acompañaremos de un almuerzo informal.

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: 12 personas.

Experiencia con Javier Arizcuren. No es necesario entender de vinos para disfrutar de este viaje. Es necesario amar la cultura de la tierra, ser un hedonista de lo auténtico. Con el propietario y viticultor aprenderemos de primera mano a recorrer sus viñedos a través de una cata de vinos que personalizaremos según la experiencia del grupo. Podremos disfrutar de algunos vinos excepcionales elaborados en ánfora o procedentes de viñas con más de 120 años.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 12 personas.

La bodega urbana dispone anexado del Espacio Clandestino exclusivo para 12 personas, articulado en dos áreas: cocina con isla central y gran mesa, y una segunda zona con sofás y gran pantalla, disponible para reuniones profesionales con un tono de distendida exclusividad.



Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega + Viñedo y calado en Quel.

Capacidad máxima: 62 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala barricas	-	-	-	-	20	-	No
Wine Bar	-	-	-	-	12	-	Sí
Sala barricas + Wine Bar	50	-	-	-	20	-	Parcialmente
Espacio Clandestino	20	-	-	-	12	-	Parcialmente
Bodega Calado en Quel	-	-	-	-	12	-	No

Wine Bar y Espacio Clandestino equipados con Wi-Fi, pantallas, sonido.

Otras instalaciones de la bodega



- **WINE BAR**
- **ESPACIO CLANDESTINO**
Aula de cocina + espacio networking.
- **CALADO HISTÓRICO**
Ubicado en un barrio de bodegas tradicionales de Quel.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Prácticas de agricultura razonable y no intrusiva.
- Trabajo con variedades ancestrales y viñedos viejos.

 0 km Logroño | 70 km Vitoria | 130 km Bilbao | 329 km Madrid | 477 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Bodega urbana. Deben utilizarse aparcamientos públicos.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo solo accesible para minibuses y turismos.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Fincas de Azabache

Declaración de intenciones: “Llevamos elaborando vinos desde 1956. Con esta nueva bodega hemos querido construir un marco perfecto para trabajar el fruto de nuestras mejores fincas. Aquí se unen grandes vinos y una arquitectura que incorpora la cultura de nuestra comarca y nuestra forma de entender la hospitalidad, con el fondo de la naturaleza, la viña y el cuidado de la tierra”.

Con una ubicación privilegiada, a una hora por carretera de la estación del AVE de Zaragoza, la bodega ofrece espacios creados expresamente para el enoturismo MICE. El vanguardista Hall Central resulta excelente para un cocktail o la copa de bienvenida. La sala Culto es un centro de conferencias perfectamente equipado. Cuenta con restaurante y una sala de catas para quien sueñe con convertirse en enólogo por un día. El jardín de la bodega brinda espacios de tranquilidad para la copa compartida. La bodega ofrece igualmente otros escenarios para celebrar eventos.



FINCAS DE AZABACHE

Calle El Peso, 3
26559 Aldeanueva de Ebro. La Rioja
Zona: Rioja Oriental
www.fincasdeazabache.com

Contacto:

Meritxell Ruiz / Nora Pascual
info@aldeanueva.es
Tel: 941 163 039 / 619 712 034



Inspírate

Welcome!. Visita comentada por un experto de la bodega con cata de vinos. En época de vendimias, los visitantes podrán además degustar mostos servidos directamente del depósito, apreciando la evolución del vino. A partir de aquí, el grupo puede trabajar en la bodega, reunirse en una de nuestras salas, compartir una comida de productos locales, salir al viñedo, complementar la visita conociendo el Museo del Vino de Aldeanueva etc.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Picnic en la viña. Experiencia lúdica para disfrutar paisaje y viña. Caminaremos por un entorno natural privilegiado, subiremos al mirador de las viñas para contemplar unas vistas excepcionales y terminaremos disfrutando de un almuerzo tradicional. Si el grupo se anima, les enseñaremos a trabajar las brasas utilizando viejos sarmientos de la viña. El maridaje de producto riojano y vino está garantizado.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Experiencia gastronómica. Recibiremos al grupo en la zona *chillout* de nuestro Jardín de los Olivos, espacio relajante en contacto con la naturaleza. Nuestro restaurante Fincas estará abierto exclusivamente para el grupo, privilegiando la privacidad. Ofrecemos una cocina de producto riojano, que ensalza la verdura de temporada y la cocina a la brasa. No nos olvidaremos del maridaje de vinos.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 50 personas.

Cata de varietales. Descubrir las variedades de la uva, para entender mejor el vino, ese es el propósito de la experiencia propuesta. Una degustación en la que además del placer sensorial de la cata y una distendida conversación con intercambio de impresiones y matices, descubriremos las principales variedades de uva de la comarca.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.









Los espacios



Salas: 6 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 965 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Hall Central	150	-	-	-	-	132/210	Sí
Sala Culto	200/300	150	-	100/120	-	200	Sí
Sala Velilla	30/40	-	-	12	-	76	Sí
Bodega (3 pasillos)	200	-	-	150	-	-	Sí
Restaurante Fincas	100/125	-	-	50	-	80	Sí
Jardín de los Olivos	150	-	-	50	-	300	Sí

Todas las salas de la bodega están equipadas con Wi-Fi y proyector. Algunas salas disponen de pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega




- **RESTAURANTE FINCAS**
Tipo de cocina: riojana tradicional. Cocina de mercado y producto.
- **JARDÍN DE LOS OLIVOS**
Zona *chillout*.
- **VIÑEDO CON INFRAESTRUCTURA**
Soporte para cocinar a la brasa.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- ISO 14001 de gestión medioambiental.
- SMETA (Auditoría de comercio ético: Salud y seguridad, estándares laborales, medioambiente y ética comercial).
- Compromisos de calidad y medioambientales.

[PARA SABER MÁS](#)

 60 km Logroño | 150 km Vitoria | 190 km Bilbao | 323 km Madrid | 426 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 50 turismos, hasta 6 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Baigorri

Baigorri se integra con naturalidad en el paisaje alavés, adaptándose a la topografía existente. Una urna de cristal de formas minimalistas recibe a los visitantes, intuición de serenidad y mirador privilegiado del viñedo de Samaniego. Obra del arquitecto Iñaki Aspiazú, su forma vanguardista se despliega en seis capas subterráneas escalonadas, mimetizadas a la perfección con el entorno. Unión de funcionalidad y estética, la bodega se adapta de forma natural y eficiente a los trabajos de elaboración del vino.

Para la celebración de eventos Baigorri cuenta con diferentes salas y posibilidades. Destaca El Mirador, la gran caja de cristal que puede albergar todo tipo de eventos, desde comidas de empresa a conferencias. La Sala Polivalente, perfectamente equipada, puede acoger eventos de formato pequeño. Además de otros espacios, Baigorri cuenta con terrazas, una amplia zona exterior junto al Mirador y por supuesto un restaurante gastronómico que trabaja con maestría el mejor producto local.



BODEGAS BAIGORRI
Carretera Vitoria-Logroño, km 53
01307 Samaniego. Álava
Zona: **Rioja Alavesa**
www.bodegasbaigorri.com

Contacto:
Isabel Oliver
mail@bodegasbaigorri.com
Tel: 945 609 420

Inspírate

Experiencia maridaje. Tras un aperitivo de bienvenida, presentaremos nuestra bodega a los invitados, guiándolos a través de las seis plantas subterráneas que la conforman. Al llegar a la última planta llega la sorpresa, nuestro restaurante se abre al viñedo en prolongación del paisaje de Samaniego. Es tiempo de disfrutar de un menú de maridaje, unión de nuestros vinos con la mejor cocina local.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 100 personas (grupos de 20).

Arquitectura. Baigorri es una bodega distinta, un escenario único para celebrar todo tipo de eventos, un atractivo en sí mismo para muchos grupos con intereses en arquitectura contemporánea. Por ello ofrecemos una visita realizada con un experto que podremos combinar con una cata, una experiencia gastronómica, una comida de maridaje, etc.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 100 personas (grupos de 20).

Experiencia cata. Los grupos que disponen de menos tiempo podrán visitar nuestra innovadora bodega y conocer cómo se realizan los procesos de elaboración del vino por gravedad. Nuestra visita guiada a través de las seis plantas subterráneas de la bodega se remata con una cata para conocer nuestros vinos y un pequeño acompañamiento de tapas elaboradas.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Reunión en Baigorri. Según el tamaño del grupo, la reunión puede celebrarse en la Sala Multiusos o en el Mirador con el paisaje de Samaniego como fondo. Las pausas de *networking* o café permiten a los asistentes cambiar el escenario, siempre en contacto con la viña. Tras el trabajo, llegará el momento de conocer nuestros vinos o disfrutar de una experiencia gastronómica.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 250 personas.

Los *wine lovers* pueden conocer nuestra bodega de la mano del enólogo, complementando la visita con una visión más técnica del vino. Se ofrecen también diferentes experiencias gastronómicas.



Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 495 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Mirador de cristal	250	160	120	-	-	500	Sí
Sala multiusos	60	60	26	-	-	70	Sí
Sala de catas / <i>tasting room</i>	25	-	-	-	-	35	Sí
Restaurante	-	-	-	160	44	-	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi. La Sala Multiusos está totalmente equipada. Resto de salas, consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega



- **RESTAURANTE BODEGAS BAIGORRI**
Tipo de cocina: tradicional con producto local.
Chef: Imanol Rementería.
Menciones: valoración Trip Advisor 4,5 sobre 5
- **MIRADOR: TERRAZAS EXTERIORES Y ÁREAS DE ACCESO, ABIERTAS A EVENTOS**
- **TIENDA CON OBSERVATORIO DE TRABAJOS DE BODEGA**



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- Sistema IGREEN de control de consumo energético.
- International Food Standard IFS.
- BRC Certification Body.
- Norma PAS 2050:2011 Huella de carbono.
- Vino apto para veganos.



[PARA SABER MÁS](#)

 28 km Logroño | 42 km Vitoria | 102 km Bilbao | 348 km Madrid | 508 km Barcelona

 Euskera, castellano, inglés, francés, alemán, italiano.

 Propio. Hasta 40 turismos, hasta 5 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Bilbainas

Bodega centenaria enclavada en uno de los barrios más tradicionales de Rioja, el Barrio de la Estación de Haro. Cuenta con la mayor superficie de viñedo de Haro y con más de tres kilómetros de calados subterráneos. Junto con su historia y sus vinos ofrece unas instalaciones históricas totalmente actualizadas que brindan posibilidades muy variadas para la organización de eventos y reuniones.

Sus cuidados jardines resultan un marco incomparable para celebrar eventos outdoor. Entre sus espacios interiores destaca la privacidad que ofrece el espacio Winehouse para un pequeño grupo; las grandes posibilidades de la Marquesina, –antigua calle que conectaba la bodega con el muelle de carga en la estación del tren–; la singularidad del Museo; el carácter emblemático de su entrañable comedor, tematizado en diferentes áreas o la Sala de Juntas, antigua zona de embotellado y encapsulado del vino, y hoy, diferencial zona de reuniones.



BODEGAS BILBAÍNAS
Calle de la Estación, 3
26200 Haro. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegasbilbainas.com

Contacto:
Mabel Oyono Fernández
reservas@bodegasbilbainas.com
Tel: 941 310 147 / 610 486 999

Inspírate

Vendimiar o no vendimiar. That is the question. A la hora de tomar decisiones en la empresa o la viña, no basta con quedarse en lo superficial. Las decisiones del grupo nos enfocarán mejor hacia el acierto. Prestando atención al tipo de hojas de las cepas, al racimo, al tamaño de la baya etc., podremos conocer las características de la uva y fijar una fecha para su recolección. Tras la cata de uvas, vendrá el aperitivo y realizaremos una visita por los calados subterráneos de nuestra bodega. El grupo terminará brindando por sus proyectos, con otro gran proyecto, uno de nuestros mejores vinos.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Viñedo en estado puro. Proponemos acercarnos al viñedo practicando la marcha nórdica, aunque también podemos hacerlo en *quad*, bicicleta o 4x4. El vino se hace en la viña por eso merece la pena conocer la lengua de los viñedos, qué nos dice la tierra, la edad de la viña, la orientación del viñedo, las prácticas agrícola de cada tierra... Luego podremos llevar esta nueva visión de la viña a la copa, tratando de captar los sabores de la naturaleza en cada vino. Remataremos catando nuestros vinos y con un almuerzo conjunto.

Duración aproximada: 2 horas + almuerzo.

Recomendable para grupos: según la forma de transporte elegida.

Experiencia Winehouse. Gran opción para un grupo que necesita reunirse con total privacidad en un ambiente relajado. El espacio que dispone de dos plantas, ofrece diferentes áreas para realizar un encuentro profesional con gran dinamismo. Así, encontramos una sala perfecta para reuniones y una zona para tomar un aperitivo, hacer catas, maridajes o talleres. La experiencia puede completarse con una visita a nuestra bodega, un almuerzo distendido, una salida al viñedo etc.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 8-10 personas.

Bodegas Bilbainas ofrece además diferentes tipos de catas, cursos de iniciación a la cata, cata a ciegas; actividades de temporada como picnic en el viñedo o descubriendo la poda. También actividades gastronómicas: comidas de maridajes o comida en la viña de Alto de la Caseta, casa de aperos recuperada donde vivir una verdadera experiencia de cocina tradicional y talleres de *Team Building*.


BODEGAS BILBAINAS
HARO · RIOJA ALTA



Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega + Jardines.

Capacidad máxima: 1.838 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Sala La Central	50	-	-	30	-	150	Sí
Wine Bar	30	-	-	-	-	-	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	8	-	Sí
Marquesina	600/700	-	-	300/400	-	400	Sí
Restaurante	60	-	-	40	-	60	Sí
Museo	40	-	-	-	-	50	No
Sala Barricas (4 pasillos)	100/pasillo	-	-	50/pasillo	-	180/250	No
Sala de juntas	50	-	30	30	12	110	Sí
Jardines	500	-	-	200	-	2.500	Sí

Consultar equipamientos de las distintas salas.

Otras instalaciones de la bodega



- **ALTO DE LA CASETA. VIÑEDO CON INSTALACIONES**
Instalaciones para realizar comidas en el viñedo.
Comida tradicional riojana.
Recomendado para grupos entre 12 y 20 personas.
- **JARDINES DE LA BODEGA**
Para eventos *outdoor* hasta para 500 personas.
- **MUSEO**
Guarda maquinaria, documentación, correspondencia y herramientas usadas en la propia bodega.
Espacio abierto para la celebración de eventos.
Zona anexa al comedor de la bodega.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Autorregulación: Código ético de la empresa.
[PARA SABER MÁS](#)
- Autorregulación: Política medioambiental del grupo.
[PARA SABER MÁS](#)
- Sistema de gestión de la calidad ISO 9001 del grupo.
[PARA SABER MÁS](#)

47 km Logroño | 46 km Vitoria | 90 km Bilbao | 331 km Madrid | 518 km Barcelona

Castellano, inglés, francés.

P Propio. Hasta 32 turismos, hasta 3 autobuses.

Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.

Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Bohedal

Bohedal es la historia de tres mujeres, Fe Bezares, Blanca Baños y Leire Tejada, abuela, madre e hija, unidas por los afectos y por una pasión compartida por su vino y sus viñas. La historia de la familia y el vino comenzó mucho antes, el culpable fue el abuelo Pepe, allá por 1917. Hoy, las mujeres Bohedal siguen trabajando en la misma línea que sus antepasados, manteniendo vigente el compromiso familiar con la tierra y la bodega.

Su bodega es funcional, pensada para elaborar vinos de calidad y recibir amistosamente a quien se acerca a la casa familiar. Cuenta con espacios abiertos al viñedo como el Jardín Experimental, de variedades autóctonas, o el patio. En el interior de la bodega el espacio más emblemático es la Sala de Barricas abierta a numerosas celebraciones; la Vinatería resulta un escenario ideal para cualquier reunión de pequeño formato. En la bodega aún quedan otras salas y siempre... el viñedo, encuentro excepcional con la naturaleza, en cualquier momento del año.



BODEGAS BOHEDAL

Carretera Pancorbo. Camino de los Lirios, s/n
26240 Cuzcurrita del Río Tirón. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bohedal.com

Contacto:

Leire Tejada
experiencia@bohedal.com
Tel: 941 328 064

Inspírate

Hoy somos enólogos. El arte de la elaboración. Actividad de *Team Building*, excelente experiencia para poner en práctica el trabajo en equipo. Los participantes trabajan en grupos para crear el vino perfecto. Realizarán su propio *coupage*, utilizando varios tipos de barricas. Además, habrá que sumar esfuerzos para dar con la composición de un vino propuesto. Los ganadores recibirán su premio.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

La viña. Origen del Rioja. Una experiencia para disfrutar del valor terapéutico del viñedo y su conexión con la naturaleza, una vuelta a los orígenes con el telón de fondo de la historia de nuestra familia. Cerraremos el círculo catando los vinos en el escenario donde nacen, con la compañía de un aperitivo de productos locales.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Saca el artista que llevas dentro, taller creativo con vino. *Team Building* con taller de pintura que permite a los participantes realizar un cuadro utilizando diferentes variedades de vino. Fantástica oportunidad para potenciar las dotes creativas y artísticas de los asistentes y el grupo. La experiencia se complementa con un aperitivo de bienvenida, visita de la bodega y cata de vinos.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 40 personas.

Taller de pinchos. Cocina en equipo. ¿Conoces las dotes culinarias de tus compañeros? Aprende a elaborar pinchos deliciosos y fáciles. Esta actividad está especialmente diseñada para trabajar en equipo de forma distendida, conocer más sobre la gastronomía local y disfrutar de unos pinchos elaborados entre todos. Los pinchos los maridaremos por supuesto con vino.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 40 personas.

Todas las actividades pueden complementarse con un menú gastronómico en bodega. Proponemos igualmente catas tematizadas, catas solidarias, catas maridadas con productos de temporada. También talleres de almazuelas, artesanía textil tradicional riojana que acompañamos con cata de vinos etc.



Los espacios



Salas: 6 espacios en bodega + Viñedo.

Capacidad máxima: 490 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Sala de Barricas	200	160	80	40	-	120	No
Balcón del Vino	60	50	-	-	-	40	Sí
Vinatería	30	-	-	12	-	30	Sí
Jardín experimental	30	40	-	20	-	47+100	Sí
Patio	100	-	-	40	-	100	Sí
Sala Gran Bohedal	70	50	-	60	-	50	Sí
Viñedo	40	-	-	30	-	500	Sí

Todas las salas disponen de sonido. Algunas salas ofrecen Wi-Fi, proyector y pantalla. Consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega



- WINE BAR
- BALCÓN DEL VINO
Zona de exposiciones y presentaciones.



44 km Vitoria | 51 km Logroño | 100 km Bilbao | 325 km Madrid | 532 km Barcelona

Castellano, inglés, francés.

Propio. Hasta 30 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

Sí. (Certificación PREDIF de turismo accesible)

[Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Campillo

Proyecto concebido con una visión global de unir arquitectura y viñedo, la bodega está inspirada en el estilo bordelés, un château en una finca de 50 hectáreas, en el centro de la cual se levanta la bodega abierta al viñedo. En la arquitectura priman los materiales de calidad, la piedra natural, la madera, la pizarra... En el interior se conjuga tradición y modernidad.

La pasión por la arquitectura y la tierra va siempre unida en Campillo a una sensibilidad muy especial por el arte. La bodega cuenta con un espacio dedicado a exposiciones de arte contemporáneo: Campillo Creativo. Actualmente expone una serie de obras de los artistas Maldonado y Emilio Fornieles, unidas bajo el título de Contrastes, ofreciendo un espacio singular para la celebración de eventos empresariales. Además de la sala de exposiciones, Campillo cuenta con otros espacios. Destacar la singularidad de la gran Sala de Barricas o la mirada sosegada que el porche abierto a la viña ofrece a una celebración.



BODEGAS CAMPILLO

Carretera Logroño, s/n
01300 Laguardia. Álava
Zona: Rioja Alavesa

www.visitabodegasgrupofaustino.com

Contacto:

Beatriz García
visitas@grupofaustino.es
Tel: 945 601 228

Bodegas
Campillo

Inspírate

Cata en tres fases. Una experiencia sensorial para acercarse al apasionante mundo del vino a través de una didáctica y amena visita que incluye una cata del mismo vino en depósito, luego en barrica y por último en botella. A veces a los vinos, como a los proyectos personales o empresariales, hay que darles tiempo para obtener los mejores resultados. La cata se completa visitando los viñedos, con un almuerzo en un entorno distendido etc.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Arquitectura, arte y vino. Visita estructurada en torno a las tres constantes que definen la bodega. Arquitectura en un edificio diseñado para abrazar el viñedo, y vertebrado en cinco niveles por su escalera de caracol. En su interior, la bodega alberga una exposición temporal de arte contemporáneo. Campillo Creativo ofrece un escenario diferencial para un cocktail empresarial, quizás maridado con una experiencia gastronómica de tapas de diseño.

Duración aproximada: 1,5 horas (visita) + experiencia gastronómica.

Recomendable para grupos: hasta 120 personas.

Viñedos en Segway. Campillo reproduce en sus formas la estructura de Château francés de vino, finca y viñedo compartiendo espacio, y el nexo de la viña ligando la bodega con los paisajes de Laguardia. Nuestra propuesta será recorrer estos escenarios en *segway*, una forma divertida de encontrarse con la naturaleza. De regreso, podremos conocer la bodega, visitar su exposición de arte y por supuesto, disfrutar de los vinos.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Taller “El olfato a prueba”. Como remate a una visita a Campillo para trabajar, realizar una reunión o una jornada de formación, el grupo podrá participar en un taller olfativo, uno de nuestros sentidos más dormidos. Entrar en una bodega ya significa trabajar con la nariz, después despertaremos nuestro olfato reviviendo aromas y jugaremos por equipos a redescubrirlos en los vinos catados. El equipo ganador se llevará un premio.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.









Los espacios



Salas: 6 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 531 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de Barricas	200	-	-	100	-	578	No
Porche	120	-	-	-	-	93	Sí
Sala de Exposiciones	120	-	-	-	-	578	No
Salón Don Julio	-	31	-	-	-	32	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	10	27	Sí
Comedor	-	-	-	50	16	73	Sí

Salón Don Julio cuenta con Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido. Resto de salas, consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega




- **CAMPILLO CREATIVO**
Exposiciones temporales de arte contemporáneo.
Espacio para eventos.
- **PORCHE**
- **VIÑEDO JUNTO A FINCA**



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- ISO 14001 de gestión medioambiental.
- ISO 9001 de sistemas de gestión de la calidad.
- BRC, certificación de la seguridad alimentaria en la cadena de suministro.
- Plan de sostenibilidad medioambiental 2015-2020.
- Desarrollo de viñedo ecológico certificado y en constante expansión.



 17 km Logroño | 50 km Vitoria | 113 km Bilbao | 350 km Madrid | 492 km Barcelona

 Castellano, inglés.

P Propio. Hasta 30 turismos, hasta 5 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Campo Viejo

La sostenibilidad y la preocupación por el medio ambiente forman parte cada día más de las culturas empresariales. El desarrollo sostenible se encuentra también en el ADN de esta bodega. Cuando Campo Viejo inauguró sus nuevas instalaciones allá por 2001, sus planteamientos estuvieron dirigidos a establecer un equilibrio armónico entre enología, arquitectura y sostenibilidad. Visitar Campo Viejo resulta una oportunidad única para conocer cómo una bodega desarrolla su trabajo con el foco puesto en la innovación y cómo esta cultura se traslada desde las prácticas ecológicas en el viñedo, hasta la elaboración del vino.

Campo Viejo cuenta con diferentes salas y venues, desde pequeños y acogedores espacios privados, hasta una sala de conferencias perfectamente equipada. Para los momentos más distendidos cuenta con un Wine Bar y por supuesto con terrazas, verdaderos miradores al viñedo, que permiten el contacto más directo con la naturaleza.



BODEGAS CAMPO VIEJO
Camino de Lapuebla, 50
26007 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.campoviejo.com

Contacto:
Marta Gómez
marta.gomezlusa@pernod-ricard.com
Tel: 941 279 900

Inspírate

Viñedo y biodiversidad. Un paseo alrededor de la finca para conocer el proyecto de biodiversidad de Campo Viejo y el compromiso de nuestra bodega con la sostenibilidad. En función del tiempo disponible se plantearán diferentes actividades. Según el tamaño del grupo, éste puede dividirse y realizar rotaciones, para que finalmente todos los asistentes compartan las mismas experiencias.

Duración aproximada: 1 hora.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Taller de pintura en botella. Experiencia que permite poner a prueba la creatividad de los asistentes al enfrentarse a crear cada uno su propio diseño, dibujando y pintando sobre botellas de vidrio. El taller puede realizarse en grupo y ajustar el diseño según los objetivos de la reunión. Tras la pintura visitaremos nuestra bodega y cataremos juntos nuestros vinos con un pequeño aperitivo informal.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Iniciación a la cata. Todos somos potencialmente buenos catadores y en esta actividad se tratará de conocer mejor el vino y hacerlo de una forma lúdica y entretenida, aportando conocimiento y pequeños consejos que finalmente permitan a cada uno disfrutar más, y vivir el vino de una forma hedonista. La visita a la bodega nos ayudará a conocer mejor la elaboración del vino.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Taller de aromas. Una experiencia para descubrir la gran capacidad olfativa que todos tenemos. Los talleres pueden plantearse con formatos de *Team Building* para fomentar el trabajo en equipo. El taller se acompaña siempre con un pequeño aperitivo y puede complementarse con otras actividades y experiencias gastronómicas, etc.

Duración aproximada: 1 hora.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Nos adaptamos al *timing* y tamaño del grupo, planteando varias actividades rotando por equipos en formato de *Team Building*.









Los espacios



Salas: 12 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 1.136 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de conferencias	150-200	120-150	120-150	120-140	20-22	265	No
Sala Rioja	-	-	-	22	22	49	Sí
Sala Tempranillo	-	58	58	58	-	111	Sí
Terraza Viñedo Campo Viejo	70-80	-	-	20-30	20	90	Sí
Terraza Sierra Cantabria	70-80	-	-	20-30	20	90	Sí
Comedor Dominio	-	-	-	16	16	48	No
Comedor Campo Viejo	250	250	200	202	28	232	Sí
Sala de catas profesional	-	-	-	-	10	25	No
Salon Envero	20	-	-	-	-	25	No
Cuña Campo Viejo	200-250	-	-	200	-	130	Parcialmente
Mirador barricas	30-50	20-40	20-40	-	20	100	Sí
Wine Bar	100	-	-	-	-	281	Sí
Sala Viura	40	-	-	16	16	45	-

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Equipamiento instalado en Sala de Conferencias y Comedor Campo Viejo. Resto de salas, bajo petición.

Otras instalaciones de la bodega



- WINE BAR CAMPO VIEJO
- TERRAZA SIERRA CANTABRIA
- TERRAZA VIÑEDO CAMPO VIEJO
- ARTE EN EL VIÑEDO
Escultura de los artistas urbanos Remed y Okuda.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- Primera bodega española en calcular y certificar su Huella de Carbono conforme ISO 14064.
- Primera bodega española en implantar y certificar un Sistema de Gestión Energética conforme ISO 50001.
- Certificado ISO 14001 de gestión ambiental.
- Certificado Wineries for Climate Protection.



[PARA SABER MÁS](#)

 5 km Logroño | 95 km Vitoria | 137 km Bilbao | 341 km Madrid | 477 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés.

 Propio. Hasta 40 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodega Carlos Moro

Proyecto vitivinícola marcado por la pasión de un viticultor, enólogo y bodeguero que ha implantado con éxito su sello en varias Denominaciones de Origen. Del Duero llegó en 2014 al Ebro. La bodega de Carlos Moro se ubica en una ladera vecina a San Vicente de la Sonsierra, con excelentes vistas a la localidad y su entorno. Los viñedos que rodean la bodega invitan con naturalidad al paseo sosegado, al disfrute de la naturaleza y al descubrimiento del rico patrimonio de San Vicente, constituido por viejas construcciones con el vino y la viña como eje vertebrador: guardaviñas, chozos de viña, lagares rupestres y con ellos el viticultor, cuya huella sentimos también a través de numerosos restos históricos.

La bodega cuenta con distintos espacios para trabajar, reunirse o celebrar un evento. Propone igualmente una serie de actividades de conexión con la tierra y el territorio, que es una forma de invitarnos seguramente a conectar con nosotros mismos a través de la viña y sus paisajes.



BODEGA CARLOS MORO

Camino Garugele, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegacarlosmoro.com

Contacto:

Arancha Gutiérrez
enoturismo@bodegacarlosmoro.com
Tel: 674 353 715

Inspírate

Paisaje y territorio. La bodega se ubica en la Sonsierra, antigua frontera entre Castilla y Navarra. Nuestra propuesta es realizar una ruta que nos lleve desde la bodega a conocer el pasado ancestral del territorio, siempre ligado al vino y la viña. Visitaremos guardaviñas, lagares primitivos y necrópolis medievales conviviendo con el viñedo. Luego vendrá conocer la bodega y disfrutar con el arte riojano de embotellar paisajes.

Duración aproximada: a partir de 2 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Garugele singular. Experiencia exclusiva para traspasar a la empresa e incluso a nuestro quehacer diario, las enseñanzas de una viña única con más de 80 años de historia y con la que se elabora Viña Garugele, expresión de paisaje, elegante y personal: sabiduría de un viñedo singular reconocido como tal por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Tras visitar el viñedo y conocer su historia regresaremos a la bodega para catarlo en un lugar muy especial.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Yoga en espacios singulares. Para nuestro momento *mindfulness*, elegiremos como escenarios el silencio de la nave de barricas y un paisaje de viña vecino de la bodega, lo que nos conectará con la tierra en que nos encontramos. Nos acompañará la brisa que barre la Sonsierra. Una brisa que limpia los viñedos de enfermedades y también lo hará con nuestro cuerpo y mente.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Taller a ciegas. Cuando inutilizamos uno de nuestros sentidos se aumenta nuestra sensibilidad en los demás. Este taller nos hará entender que las barreras más grandes son las mentales y cómo es posible conseguir lo que creíamos imposible antes de comenzar. El ejercicio nos llevará a cocinar a ciegas y a catar a ciegas. No ver, no significa que estemos ciegos.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Además, podemos proponer otras actividades en la bodega, como un *Scape Room* en nuestro calado, una divertida forma de trabajar en equipo y aprender de vinos. Cocina maternal riojana es un divertido taller para aprender a realizar nuestro plato por excelencia: las patatas a la riojana, pero esta vez de la mano de madres y abuelas riojanas. ¡Otra forma de ver las cosas!









CARLOS MORO



Los espacios



Salas: 6 espacios en bodega.
Capacidad máxima: 755 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Calado	150	-	-	-	-	1.000	No
Sala de formación	170	100	70	-	-	100	No
Sala de reuniones	40	-	-	-	14	30	Sí
Wine Bar	20	-	-	12	-	25	Sí
Recepción de uva (exterior)	200	75	-	-	-	500	Sí
Área acceso (exterior)	175	100	-	-	-	500	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Sala de formación dispone de proyector, pantalla y sonido.
Resto de salas, consultar.

Otras instalaciones de la bodega




- CALADOS SUBTERRÁNEOS
- WINE BAR
- ZONA DE EXPOSICIONES




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- ISO 14001. Sistema de gestión medioambiental.
- ISO 14064 de verificación de la huella de carbono.
- Wineries for Climate Protection.

 35 km Logroño | 45 km Vitoria | 96 km Bilbao | 339 km Madrid | 511 km Barcelona

 Castellano, inglés. Otros idiomas bajo petición.

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 3 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Casa Primicia

Laguardia es una villa peculiar, capital de Rioja Alavesa. Fortificada desde tiempos de Sancho El Fuerte mantiene su aire medieval y de casonas nobles, fruto de la riqueza que el vino llevó a sus habitantes. Su suelo está recorrido por bodegas familiares que permiten surcar la villa casi en su totalidad. Este es el escenario en que se encuentra nuestra bodega, el edificio civil más antiguo de Laguardia, sus raíces se hincan en el siglo XI. Su nombre deriva de su función, pues desde el siglo XV aquí se cobraban los diezmos y primicias que los viticultores entregaban a la Iglesia.

Bodega ligada a la historia de Laguardia pero también a la historia de la familia Madrid. El abuelo Julián, un viticultor con alma de pionero, rescató el viejo edificio, para iniciar su historia con el vino. Hoy, son sus nietos quienes están al frente de una bodega que conjuga tradición, arte, cultura y naturaleza en su oferta enoturística. ¡Le esperamos!



BODEGAS CASA PRIMICIA
Calle Páganos, 78
01300 Laguardia. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.bodegascasaprimicia.com

Contacto:
Fabiola Ansedes / Juan Rodríguez
info@casaprimicia.com
Tel: 945 621 266 / 645 621 266



Inspírate

Carravalseca, a taste in regional roots. El escenario elegido será el viñedo ecológico de Carravalseca, forjado desde el máximo respeto al entorno. En pleno contacto con la naturaleza nuestros invitados podrán conocer los tesoros de nuestra cultura, nuestra cocina y tradiciones. Contaremos con una exhibición de deporte rural vasco y un momento de *networking* distendido mientras disfrutamos de una barbacoa.

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Day of wine and birds. Nuestra experiencia tendrá lugar en un paraje excepcional: en las lagunas endorreicas mesosalinas más septentrionales de Europa. Este biotopo protegido alberga una actividad biológica en ocasiones única, tanto de flora como fauna, resultando especialmente peculiar la observación de aves. En nuestra experiencia sensorial uniremos la naturaleza, el viñedo y el vino.

Duración aproximada: 6 horas.

Recomendable para grupos: de 12 hasta 20 personas.

Formaciones y reuniones con gusto a relax. Las paredes y muros de la bodega más antigua de España forman parte de la vieja muralla de Laguardia. Con este espíritu, Casa Primicia invita a la celebración de reuniones o talleres en un entorno de relax y calma, siempre guiados por nuestra profesora de yoga. Desde la sala Diezmos y Primicias disfrutará de la amplitud serena del paisaje de Rioja Alavesa y la Sierra Cantabria, para terminar la jornada con una copa de vino y un picoteo.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Eco Bike. Una invitación para descubrir alguna de las rutas que Rioja Alavesa ofrece a los amantes de la bicicleta, ocasión única para disfrutar de la naturaleza haciendo un gesto por la sostenibilidad mientras recorremos los paisajes de viñedos de nuestra tierra y su cultura. El camino nos llevará al viñedo ecológico de Carravalseca y allí seguirán los descubrimientos.

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: de 10 hasta 15 personas.



Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega + Viñedo Carravalseca.
Capacidad máxima: 150 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Espacio Los Lagos	25	-	-	20	21	36	No
Sala Los Diezmos	40	-	-	-	-	59	No
Txoko Casa Primicia	15	-	-	-	8	27	No
Sala de catas	70	40	24	60	60	100	Sí
Viñedo + Txoko Carravalseca	-	-	-	60 Barbacoa	20 Txoko	-	Sí

Todas las salas de la bodega disponen de Wi-Fi y sonido. Se dispone también de pantalla de TV con conexión HDMI y WGA.

Otras instalaciones de la bodega



- **ZONA MUSEIZADA**
Dentro de la bodega se encuentran restos de calzada romana, lagares de piedra de siglo XV y calado medieval original.
- **VIÑEDO CARRAVALSECA**
10 Hectáreas de viñedo ecológico, a 2,5 km de la bodega, con infraestructura para barbacoa o txoko.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado ENEEK, Consejo de agricultura y alimentación ecológica de Euskadi.



18 km Logroño | 50 km Vitoria | 111 km Bilbao | 360 km Madrid | 500 km Barcelona

Castellano, inglés.

No dispone de parking propio. Existe un parking público a 0,5 km, fuera de la muralla. Parking público apto para todo tipo de transportes. Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

Sí.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Conde de los Andes

En el barrio de bodegas de Ollauri, tres antiguos edificios y una espectacular trama de calados subterráneos alojan Bodegas Ollauri-Conde de los Andes. Desde 2014, la bodega asume el legado de la antigua casa Paternina y de la marca histórica Conde de los Andes. Estos calados encierran historias y secretos de muchas generaciones. Albergan aún hoy en día añadas históricas de los mejores vinos riojanos y por ellos anduvieron y disfrutaron alegrías y vinos, personajes tan inolvidables como Ernest Hemingway, llegado de Pamplona para catar viejos paterninas. Recorrer los calados de esta bodega supone un viaje a la historia, con alma y corazón.

Junto con los calados, Conde de los Andes ofrece instalaciones prácticas y actualizadas pero que saben mantener el espíritu de la tradición y la historia y donde celebrar cualquier evento corporativo. Por supuesto, el viñedo siempre ofrece un refugio perfecto para combinar calados y naturaleza.



CONDE DE LOS ANDES
Calle Sol de la cabra, s/n
26220 Ollauri. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegasollauri.com

Contacto:
Cristina Hernando Castillo
enoturismo@condedelosandes.com
Tel: 941 338 380 / 609 866 703



Inspírate

Experiencia Calados. Acceder a los antiguos calados de Ollauri es una ocasión única de adentrarse en la historia y de establecer, mediante el vino y el trabajo en la piedra de quienes los construyeron, una emocionante conexión sensorial con el pasado. Aún hoy se utilizan para conservar botellas míticas de viejas añadas, algunas con más de 100 años. Nuestra propuesta será realizar un recorrido por la bodega, degustar un vino en la atmósfera intimista que ofrecen los calados y concluir en nuestro Wine Bar con una cata bien acompañada de unos aperitivos.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Conde de los Andes Business. Los barrios de bodegas, como el de Ollauri, fueron tradicionalmente centro de trabajo para las familias de viticultores. Reunirse o trabajar en Conde de los Andes será una forma de vincularse al patrimonio arquitectónico de la cultura del vino, aunque trabajaremos en el Salón del Conde, un espacio actual completamente equipado. Tras el trabajo, el gesto habrá que continuarlo, visitando los calados centenarios de la bodega, de casi un km de longitud. Después podremos degustar los vinos de Conde de los Andes o hacer una cata, y celebrar el encuentro con un almuerzo de cocina tradicional en el Salón Rústico.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 30 personas.

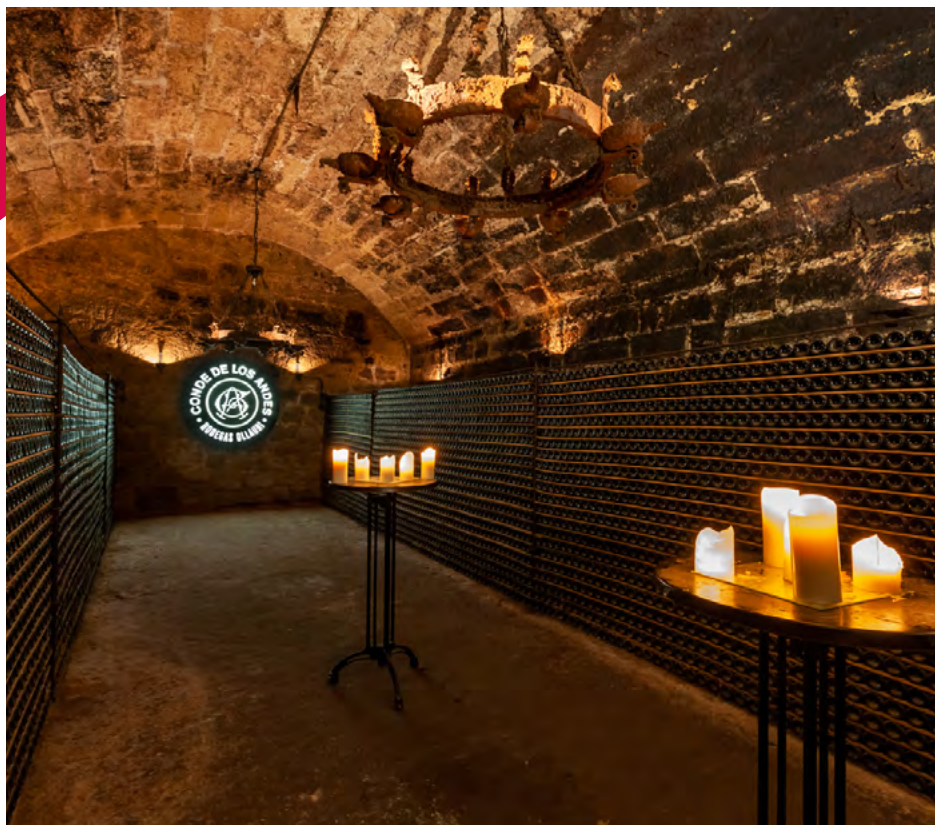
Conde de los Andes Icon. Una jornada para disfrutar en pleno contacto con la naturaleza haciendo una ruta guiada en quads dobles por caminos y paisajes de viña. Si el grupo es grande podremos hacer rotaciones (12 personas por rotación). Mientras una parte del grupo hace la ruta, el resto podrá conocer el barrio de bodegas de Ollauri, visitar los calados centenarios de Conde de los Andes y conocer sus vinos. Unido de nuevo todo el grupo, será el momento de compartir almuerzo en nuestra bodega.

Duración aproximada: 5 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.









Los espacios



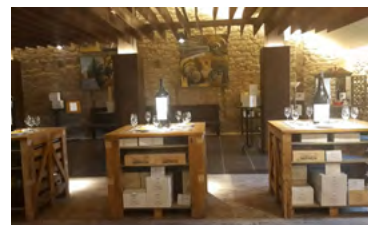
Salas: 3 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 180 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Salón del Conde	60	-	40	30	16	80	Sí
Salón Rústico	60	60	40	50	25	120	Sí
Wine Bar	60	-	-	-	-	150	Sí

Salón del Conde y Wine Bar disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega



- WINE BAR MURIEL WINES
- CALADOS HISTÓRICOS



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- RSC del grupo vinculado a la ONG Fundación Maga: proyectos de ayuda y apoyo a la población infantil en países subdesarrollados. Actualmente Camboya y Sierra Leona.



[PARA SABER MÁS](#)

 40 km Logroño | 47 km Vitoria | 100 km Bilbao | 336 km Madrid | 520 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 12 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Corral

La bodega nació hace más de cien años en Sojuela, pequeña localidad riojana. En los años setenta del siglo pasado, la familia Corral continuó la tradición construyendo una nueva bodega en Navarrete, en plena Ruta Jacobea, confluencia de la Ruta del Norte y el Camino Francés. La bodega actual se levanta en un emplazamiento singular, vecino de los restos del antiguo Hospital de Peregrinos de San Juan de Acre. El Camino marca y refuerza el sentido de la hospitalidad de quien se sabe heredero de una tradición ancestral. Hasta los vinos de la bodega hacen gala de cuna, y su nombre: Don Jacobo, recuerda su origen y su compromiso.

La bodega cuenta con distintas salas para los eventos de empresa, algunos como su Club Privado ofrecen un espacio de gran calidad con distintos ambientes donde trabajar, comer o charlar en un entorno de exclusividad. Destacar también los espacios exteriores de la bodega que permiten celebrar eventos grandes con un marcado carácter festivo y de amistad.



BODEGAS CORRAL
Carretera de Logroño, km 10
26370 Navarrete. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.donjacobos.es

Contacto:
Sara Nájera
visitas@donjacobos.com
Tel: 941 440 193

Inspírate

Estrella Michelin entre viñas. Para grupos de incentivos o grupos VIP nuestra propuesta no es hacer un catering simplemente. Traeremos a la bodega a un cocinero riojano distinguido con una estrella Michelin que cocinará en destino para el grupo, ofreciendo menús gastronómicos de alto nivel. El grupo podrá trabajar en la bodega, reunirse, catar nuestros vinos más especiales o complementar su visita con una salida a caballo.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 100 personas.

Barbacoa Wine Club. Disponemos de un *food-truck* especializado en barbacoa y grill que instalamos en el exterior de la bodega. Aprovechamos nuestra zona de viñedo cercano y entorno de naturaleza para que nuestros invitados compartan una comida informal, sentados en el verde, disfrutando de una copa de vino y escuchando música en directo, si el grupo se anima.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: medianos y grandes.

Camino y viñedo en bicicleta. Los peregrinos a Santiago llevan siglos recorriendo caminos vecinos de la bodega. A nuestros invitados les proponemos repetir un pequeño tramo del camino o salirse de él buscando nuevas aventuras. El camino siempre resulta más sencillo en bicicleta y con GPS. Vendrá luego la hospitalidad al peregrino, la visita a la bodega y un aperitivo de productos locales.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 18 personas.

A caballo entre viñedos. La clave de esta experiencia es el contacto directo con la naturaleza a través de un paseo a caballo por nuestro viñedo más emblemático, Altos de Corral. Mientras un grupo se dirige a la viña, el resto puede visitar la bodega, o realizar otro tipo de actividades. Al finalizar, de nuevo unido todo el grupo, llegará el momento de recuperar fuerzas. La mesa está servida.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

La bodega cuenta con una zona *chillout* instalada en unos viejos depósitos de cemento que le dan un tono pintoresco y muy acogedor. Ofrece además una gran personalización en todo tipo de eventos vinculados a gastronomía, maridajes etc. También catas VIP bajo la dirección de un *sommelier* de prestigio y otras muchas opciones para grupos de empresa.










Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega

Capacidad máxima: 1.205 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	 m ² Espacio	 Luz natural
Comedor privado	100	-	-	100	-	-	No
Aula de catas	-	-	25	-	-	-	Sí
Sala de barricas	200	-	-	200	-	-	No
Botellero	200	-	-	200	-	-	No
Club Privado	80	-	-	-	-	-	Sí
Espacio Llanada	400	-	-	400	-	-	Sí
Restaurante	100	-	-	100	-	-	No
Wine Bar	100	-	-	100	-	-	Sí


Todas las salas interiores de la bodega están equipadas con Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega




- WINE BAR
- FOOD-TRUCK
- ZONA CHILLOUT



 12 km Logroño | 97 km Vitoria | 143 km Bilbao | 326 km Madrid | 494 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 50 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

CVNE

La Compañía Vinícola del Norte de España, CVNE, nace en 1879 en La Rioja, en el emblemático Barrio de la Estación de Haro. Tras cinco generaciones, la misma familia permanece al frente de esta bodega centenaria que ofrece un conjunto de instalaciones históricas irrepitibles y de gran singularidad. En total son 22 edificios entre los que se encuentran las dependencias originales de 1879, así como la nave construida por el estudio del arquitecto Eiffel en 1909.

Además de las edificaciones históricas, la bodega ofrece otros muchos espacios para la celebración de eventos, desde salas donde los invitados conviven con el vino, hasta calados tradicionales o construcciones de nuevo cuño como la Casa Jardín, espacios exteriores etc. Por supuesto en CVNE también se pueden realizar numerosas actividades, trabajar en alguna de sus salas, o salir al viñedo si se tercia. ¡Mucho por descubrir!



CVNE

Barrio de la Estación, s/n
26200 Haro. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.cvne.com

Contacto:

Natalia Bermejo Remírez de Esparza
natalia.bermejo@cvne.com
Tel: 941 304 809 / 628 187 108



Inspírate

Descubrir el universo CVNE. Visitar CVNE es ya una experiencia en sí misma, supone el encuentro con la historia viva del vino, en un entorno único como es el Barrio de la Estación de Haro. Imposible no recorrer sus salas y calados donde aún continúan elaborándose vinos icónicos. Tras la visita, las opciones son múltiples, desde una cata para iniciarse en el mundo del vino, hasta una cata de vinos premium, una cata vertical de algún gran vino etc. Según la disponibilidad del grupo podremos rematar nuestra visita compartiendo un aperitivo informal o disfrutando en la Casa Jardín o en cualquier otro espacio, de un menú elaborado. Las posibilidades y los espacios son múltiples.

Duración aproximada: desde 1,5 horas.

Recomendable para grupos: entre 15 y 25 personas.

Eventos y reuniones en CVNE. ¿Te imaginas celebrar un cocktail en un espacio diáfano de 800 m² diseñado por el estudio de Gustave Eiffel? Quien busque singularidad se sorprenderá con el carácter único de trabajar, reunirse o compartir mesa en la Nave Real de Asúa, al amparo de 16 tinas de madera que atesoran miles de litros de Imperial, el único vino español que ha sido número 1 del Top de 100 vinos mundiales de la revista americana *Wine Spectator*. CVNE ofrece numerosos espacios inspiradores para convocar todo tipo de eventos. Su Casa Jardín es un espacio diáfano donde compartir mesa, con una cocina diseñada por Paul Bocuse y unos jardines, perfecto escenario de cocktails o comidas con aire campestre. La Aldea del Vino está formada por tres naves centenarias con un gran patio central... Sin duda, lugares inspiradores abiertos a la creatividad y adaptables a eventos de todo tipo y tamaño.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: todo tipo de grupos.

El grupo CVNE posee además de esta bodega, Viña Real y Contino por lo que pueden planificarse eventos con combinación de espacios en diferentes bodegas. Todas las bodegas además pueden privatizarse para eventos en total exclusividad.









Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 1.570 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de Catas	20	16	16	16	-	50	Sí
Nave 2	300	250	250	250	-	600	No
Nave Real de Asúa	150	100	100	120	-	140	No
Nave Eiffel	100	-	-	-	-	800	Sí
Casa Jardín (interior)	150	80	80	80	-	70	Sí
CASA Jardín (Exteriores jardín)	300	-	-	300	-	800	Sí
Porche techado naves 2 y 3	250	-	-	250	-	-	Sí
Porche techado nave 6	300	-	-	300	-	-	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi, proyector y pantalla.

Otras instalaciones de la bodega



- **RESTAURANTE CASA JARDIN**
Tipo de cocina: tradicional y gastronomía gourmet.
Espacios interiores y zona ajardinada.
- **PORCHES**
Disponibles para eventos, exposiciones, presentaciones de automóviles, maquinaria etc.
- **PATIOS CON ZONAS CUBIERTAS**
Zonas disponibles para celebración de eventos.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- BRC - V8.
- Huella de carbono y huella hídrica.
- ISO 14001: 2015.
- A punto de certificación de vino ecológico.

PARA SABER MÁS



 48 km Logroño | 48 km Vitoria | 95 km Bilbao | 334 km Madrid | 525 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés, italiano.

P Propio. Hasta 100 turismos, hasta 25 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo solo accesible para vehículos todoterreno.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas David Moreno

La historia de muchas bodegas es la historia de los sueños de quienes las han hecho posibles. Así ocurrió con David Moreno, ingeniero riojano trabajando en Barcelona, quien a comienzos de los ochenta decidió volver a su pueblo, reencontrarse con la tierra de sus abuelos y hacer realidad el sueño de ser bodeguero. En 1988 comenzó la construcción de la actual bodega que a día de hoy cuenta con tres calados, aunque David ya había comenzado en 1981 a elaborar sus vinos en viejas bodegas prestadas para tal fin.

David Moreno ofrece diferentes espacios para la celebración de eventos corporativos. Junto con los espacios clásicos de una bodega como sala de catas, calados, sala de barricas etc., cuenta con espacios abiertos a la naturaleza, transición sosegada entre bodega y viña, como la terraza o el jardín. Destacan los guardaviñas, construcciones tradicionales de piedra seca y refugio ancestral del viticultor y sus aperos. Ahora, los chozos esperan con gesto paciente y cordial la llegada del visitante.



BODEGAS DAVID MORENO
Carretera a Villar de Torre, s/n
26310 Badarán. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.davidmoreno.es

Contacto:
Vanessa Guijarro
Marketing@davidmoreno.es
Tel: 941 367 338 / 699 695 789

Inspírate

Vincana. Juego de pistas y enigmas alrededor de la cultura del vino. El objetivo clave es fomentar el trabajo en equipo, de una forma lúdica y en un entorno de plena naturaleza. La actividad se complementa con un almuerzo o aperitivo (según tamaño del grupo y la temporada) en el guardaviñas de David Moreno. Las pruebas pueden personalizarse y adaptarse según objetivos de la empresa organizadora.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Ruta de los guardaviñas. 5 km de senderismo caminando entre viñas y con el espectacular monte San Lorenzo de fondo. El camino nos llevará a descubrir dos guardaviñas, construcciones del patrimonio del vino. Tomaremos un aperitivo en un guardaviñas creado en el siglo XXI, recuerdo de los tradicionales, y una vez en bodega nos sumergiremos en viejos calados para catar directamente de bodega. Una de las opciones más diferenciales sería realizar una comida privada a pie de viña con el guardaviñas de David de escenario único.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Experiencia Bodeguero. Quien elabora vino sabe que todo nace en el viñedo y depende del suelo, del clima, de la variedad... por eso nuestra experiencia comienza en la viña, conociendo los secretos de la tierra y catando *in situ*. La visita continuará por los calados. Hora de crear un vino complejo, nuestro propio *coupage*. Para terminar cataremos nuevos vinos, en compañía de un aperitivo riojano.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Jornada de vendimia. Nuestra propuesta otoñal es vivir una experiencia completa de vendimia: muestreando, catando, cortando uva, pisándola al estilo tradicional, prensado el mosto etc. Haremos un almuerzo de viticultor en el Guardaviñas de David y visitaremos la bodega para comprobar los pasos que seguirá nuestro vino, terminando con una cata especial de barricas del Santuario Vobiscum.

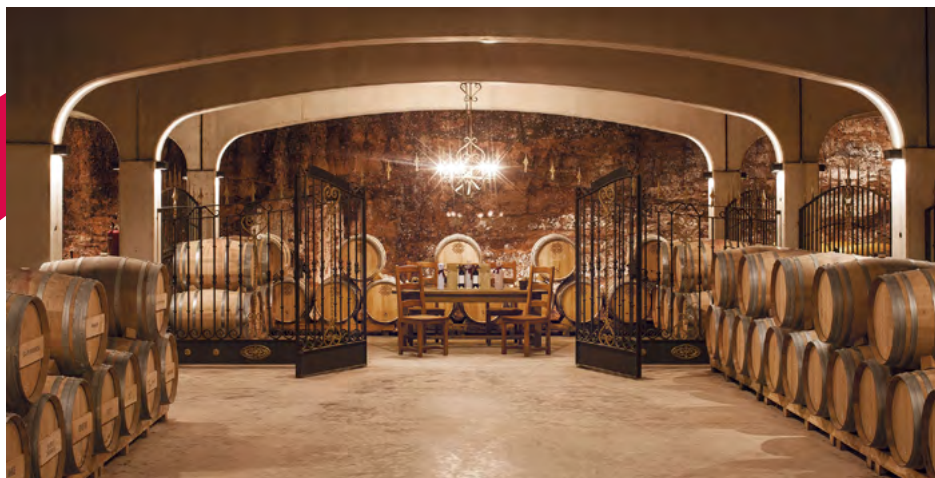
Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: hasta 30 personas.

Proponemos otras actividades de aceite y vino, visitando una almazara y nuestra bodega; picnics en el viñedo, comidas exclusivas para grupos pequeños en el guardaviñas de David. Contamos con espacios *in/out* para eventos.








Los espacios



Salas: 12 espacios en bodega + viñedo con guardaviñas.

Capacidad máxima: 1.048 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Recepción	100	80	40	-	40	80	Sí
Enotienda - Wine Bar	80	-	-	24	-	60	Sí
Club 1	-	10	8	24	-	20	No
Club 2	-	18	16	32	-	28	No
Sala de catas	20	20	16	-	14	20	No
Restaurante	80	60	40	70	40	90	No
Sala de barricas Gran Cueva	250	100	-	-	-	2.000	No
Calado Ponciano	80	50	-	-	-	400	No
Calado Damián	80	50	-	-	-	180	No
Sala de proyección	-	50	-	-	-	90	No
Terraza viñedo bodega	30	-	-	-	-	25	Sí
Jardín bodega	250	100	-	-	-	430	Sí
Guardaviñas	20	-	-	10	-	12	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega

- RESTAURANTE GONZALO DE BERCEO
Tipo de cocina: tradicional riojana, producto km 0. Cocina propia.
- TERRAZA EN LA BODEGA
- GUARDAVIÑAS CON INFRAESTRUCTURA



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- TripAdvisor Certificado de Excelencia 2015.




Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE
2011




Mejor experiencia
enoturística 2016. ACEVIN



 36 km Logroño | 74 km Vitoria | 125 km Bilbao | 330 km Madrid | 515 km Barcelona

 Castellano, inglés. Bajo petición: francés, alemán.

 Propio. Hasta 100 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Eguren Ugarte

La historia de esta bodega familiar arranca en 1870. La inicia el tatarabuelo Anastasio, un vasco de Bergara, chocolatero, que enamorado de una riojana cambia el cacao por la viña. Fue la quinta generación encarnada por Vitorino Eguren Ugarte y su esposa Mercedes quienes convirtieron un negocio familiar en una bodega innovadora, sin olvidar nunca su nexa con la tradición. Hoy es la sexta generación la que toma el relevo, aunando futuro y pasado.

Eguren Ugarte es mucho más que una bodega. Cuenta con un hotel con cuño de autor, asomado al viñedo y protegido por la Sierra de Cantabria. La bodega la construyó Vitorino en 1989. Mezcla una estructura moderna con un entramado de más de dos kilómetros de pasillos y cuevas subterráneas, ahora incorporadas como espacios de reunión. Todo el complejo responde a la filosofía que Vitorino siempre quiso imprimir en su empresa: que sus invitados se sintieran como en casa, espíritu de acogida tradicional de quien hinca sus raíces en la tierra.



EGUREN UGARTE
Carretera A124, km 61
01309 Laguardia. Álava
Zona: **Rioja Alavesa**
www.egurenugarte.com

Contacto:
Crisobela Castromonte
eventos@egurenugarte.com
Tel: 945 600 766 / 650 650 484

Inspírate

Universo Eguren Ugarte. Durmiendo entre viñas, así comienza la experiencia; Y sigue, desayunando con vistas al viñedo, paseando por sus jardines, una visita al lago o a la ermita antes de la reunión, o el trabajo en cualquiera de sus espacios. Al mediodía, una comida tradicional en el Txoko, inspiración vasca para la amistad. Como remate, cata o una copa de vino en un rincón *chillout*... Y mucho más.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 40 personas (con alojamiento).

Haz tu propio vino. Taller que llevará a nuestros invitados a sentirse enólogos por un día. Después de explicarles en la bodega el proceso de elaboración del vino, se les proporciona material (diferentes vinos monovarietales, embudos, pipetas, etiquetas, rotuladores, botellas...) para que hagan las mezclas, creen su propio vino y diseñen la etiqueta de su marca.

Duración aproximada: 2,25 horas.

Recomendable para grupos: hasta 200 personas.

Cata y maridaje. Teoría y práctica: A través de la visita y posterior formación sobre aromas, colores, fases de la cata, etc. los asistentes conocerán un poco más de los vinos y de la complejidad que cada uno de ellos contiene. Daremos igualmente unas pautas para el maridaje. Después pasaremos a la práctica lo aprendido, maridando vinos y pinchos, con una comida de maridaje en nuestro restaurante etc.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 40 personas.

Experiencia gastronómica. Como colofón a un día de trabajo o una visita a nuestra bodega, contamos con un restaurante en el que vivir la experiencia de la cocina tradicional o realizar una cena de maridaje con los ojos tapados o simplemente un menú gastronómico. Los distintos espacios nos permiten celebrar eventos con el soporte creativo de la gastronomía, talleres de pinchos etc. En el jardín y el viñedo que rodean la bodega podemos hacer picnics, cocktails etc.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 300 invitados (Ej. Cocktail en jardín).

Además, en época de vendimias ofrecemos diferentes actividades para grupos de empresa, que pueden combinarse con gastronomía, actividades, animación etc.









Los espacios



Salas: 14 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 1.831 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Restaurante Martín Cendoya	-	-	-	70	70	-	Sí
Sala Blanca	50	25	-	-	30	-	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	16	-	Sí
Sala audiovisuales	80	45	30	-	30	-	No
Jardín Variedades	300	-	-	-	-	-	Sí
Cueva Mercedes	200	100	80	50	40	-	Sí
Cueva de Las Nietas	200	320	200	200	-	-	Sí
Sala eventos	400	400	250	200	-	-	Sí
Txoco Larrabide	30	-	-	-	30	-	Sí
Sala de barricas	200	100	-	-	-	-	No
Anastasio	150	90	60	50	40	-	Sí
Restaurante	-	-	-	-	25	-	Sí
Wine Bar	50	-	-	-	-	-	Sí
Terraza	60	-	-	-	-	-	Sí


Todas las salas disponen de Wi-Fi. Consultar equipamiento según salas.

Otras instalaciones de la bodega




- HOTEL EGUREN UGARTE (HOTEL DE AUTOR)
Capacidad: 21 habitaciones (2 Premium, 4 Deluxe, 15 Confort)
Servicios adicionales: jardines, viñedos para pasear, lago, ermita y terraza.
- RESTAURANTE MARTÍN CENDOYA
Tipo de cocina: tradicional riojana.
- WINE BAR
- TERRAZAS MIRADOR
- CALADOS TRADICIONALES
2 Kms de cuevas subterráneas.



 20 km Logroño | 43 km Vitoria | 129 km Bilbao | 348 km Madrid | 513 km Barcelona

 Euskera, castellano, inglés, francés, alemán, ruso.

 Propio. Hasta 100 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodega El Fabulista

La Bodega El Fabulista se encuentra situada en el corazón de la Villa de Laguardia y se halla soterrada a siete metros de profundidad bajo un palacio del siglo XVII. Debe su nombre a uno de los moradores más prestigiosos del palacio, el escritor Félix M^o Samaniego, que todos conocemos por sus fábulas. Adentrarse en la Bodega El Fabulista supone una ocasión excepcional de penetrar en las entrañas de las más de 300 cuevas subterráneas que recorren Laguardia, un pequeño viaje a través de tres calados históricos de una bodega que sigue viva y elaborando vinos artesanales como siempre se han hecho en Rioja Alavesa, por el método de maceración carbónica, la mejor manera de capturar toda la fruta del tempranillo.

El Fabulista se presenta como una bodega familiar e histórica que narra su historia no solo a través de un recorrido o de la cata de sus vinos, también a través de un relato teatralizado que permite a los asistentes entablar un diálogo directo con la historia y la literatura.



BODEGA EL FABULISTA
Plaza de San Juan, s/n
01300 Laguardia. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.bodegaelfabulista.com

Contacto:
César Sáenz de Samaniego
info@bodegaelfabulista.com
Tel: 945 621 192

Inspírate

Visita de fábula. La visita comienza en el exterior de la bodega con una breve reseña de la villa de Laguardia y de su ilustre literato Félix María Samaniego y continúa en los tradicionales lagos de la bodega (Depósitos de elaboración del vino). Se recorren los calados y se finaliza degustando sus vinos artesanales. Sorpresivamente y como salido de sus fábulas, aparecerán el ilustre Samaniego relatando leyendas y sus menos conocidos cuentos eróticos, o la que fuera su esposa, Manuela de Salcedo, inspiradora del literato. Remataremos la visita con un aperitivo tradicional o unos pinchos, o lo que se tercié.

Duración aproximada: 1 hora + aperitivo.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Visita guiada "Entusiastas". A los entusiastas de la cultura del vino les gustará conocer el origen de Laguardia, enclave de múltiples contiendas entre Castilla y Navarra. Con la unificación de los Reyes Católicos cesan los enfrentamientos y los habitantes de Laguardia se centran en el negocio del vino y excavan sus cuevas. En la bodega más grande y espectacular de Laguardia tendrá lugar nuestra visita tras conocer brevemente la historia de la villa. Recorreremos los calados subterráneos y conoceremos los vinos del Fabulista, pero esta vez dirigidos por un experto bodeguero.

Duración aproximada: 1,25 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Villa-Lucía. Los calados de Bodega El Fabulista se encuentran dentro de las murallas de Laguardia. Extramuros, se levanta Villa-Lucía, ambas sedes pertenecientes al mismo grupo y muy complementarias. Villa-Lucía es un centro de eventos y espacio gastronómico que ofrece muchas opciones para la reunión, el trabajo o la celebración. Está situada en una gran finca de 10.000 m² y cuenta con jardines, terraza, carpas climatizadas etc. En su interior ofrece ocho espacios de reunión. El más grande con capacidad hasta para 600 personas. Cuenta también con restaurante, centro de interpretación, enoteca donde disfrutar y conocer especialmente los vinos de Rioja Alavesa. Ofrece además la posibilidad de realizar numerosas experiencias: talleres de gastronomía, *show cooking*, experiencia 4D, gymkhanas enogastronómicas, experiencias en viñedo, maridajes de música, vino y gastronomía etc.



Los espacios



Salas: 3 espacios en bodega + Espacios de Villa-Lucía.

Capacidad máxima: 105 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Calado de barricas	20	-	-	-	-	75	No
Calado de catas	50	-	-	-	-	72	No
Calado de Felix Maria Samaniego	35	-	-	-	-	44	No

Equipamiento tecnológico bajo petición.

Otras instalaciones de la bodega



- ENOTIENDA EN BODEGA EL FABULISTA
- ESPACIOS ANEXOS DE VILLA-LUCÍA
Centro de eventos y espacios gastronómicos.
Centro del vino.
Talleres y actividades de gastronomía y vino de Rioja.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Buenas prácticas TICS de Basquetour (Gobierno Vasco).
- Buenas prácticas turísticas de Basquetour (Gobierno Vasco).



 18 km Logroño | 48 km Vitoria | 111 km Bilbao | 344 km Madrid | 493 km Barcelona

 Euskera, castellano, inglés.

 No dispone de parking propio. Existe un parking público a 0,25 km, fuera de la muralla de Laguardia. Parking público apto para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Faustino

Bodega familiar, sus orígenes se remontan a 1861 cuando Eleuterio Martínez Arzok inició la saga. Fue en 1960 y de la mano de la tercera generación de la familia, cuando por vez primera surge la marca Faustino, así como su vínculo con la pintura de Rembrandt, imagen que constituye un verdadero icono para la bodega y retrato inspirador para muchas de sus etiquetas, su colección de arte e incluso algunas de las experiencias que pueden vivirse en la bodega.

Bodegas Faustino cuenta con distintos espacios para la celebración de eventos. Destacan sus jardines, de gran capacidad, capaces de albergar cocktails de hasta 1.000 invitados. Interiormente ofrece espacios para el trabajo como su auditorio. Su sala de barricas o su Museo resultan escenarios muy singulares para albergar celebraciones de todo tipo. Cuenta también con un comedor privado así como un Wine Bar y otras salas.



BODEGAS FAUSTINO

Carretera Logroño - Pamplona, s/n
01320 Oyón. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.visitabodegasgrupofaustino.com

Contacto:

Beatriz García
visitas@grupofaustino.es
Tel: 945 601 228

Inspírate

El valor del tiempo. Cata de añadas míticas. Ningún vino nos enseña más sobre el valor del tiempo que un Gran Reserva, vinos de grandes cosechas con una crianza mínima de 60 meses. Son vinos que saben evolucionar con los años, vinos vivos, pura expresión de las circunstancias de cada añada. Bodegas Faustino es el mayor exportador de vinos de Rioja Gran Reserva, por lo que sus botelleros guardan añadas míticas que podremos disfrutar en grupo, buenas enseñanzas en tiempos de estrés y prisa. Acompañemos la cata de un aperitivo o almuerzo. ¿Hay algún año especialmente importante en su empresa? Quizás podamos unir su fecha a la cata de un vino de esa añada?

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 20 personas.

Taller del olfato. El olfato es uno de los sentidos más primitivos y sin embargo lo tenemos adormecido. Despertar y educar el olfato, trabajar con la nariz, es una forma sencilla de dejar volar la imaginación, de despertar recuerdos y vivencias de nuestra vida, de acercarse a la naturaleza a través de los aromas. Este taller que haremos tras la visita a la bodega, nos permitirá primero recuperar aromas y luego trabajar en grupo buscando las mejores narices, inicio de una buena cata.

Duración aproximada: 2 horas.

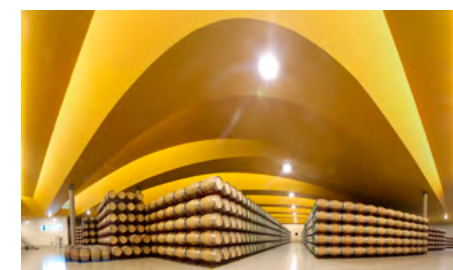
Recomendable para grupos: 25 personas.

Visita teatralizada. Julio Faustino, descendiente del fundador de la bodega, consideraba el vino como una forma de arte así que no dudó en utilizar para las etiquetas de sus botellas un retrato de Rembrandt. El alma de Nicolaes van Bambeeck, conocido comerciante de paños de Leiden, no solo revive en cada copa de Faustino, también será un personaje clave a la hora de visitar la bodega, conocer sus leyendas o su inspiración para la creación de numerosas etiquetas que las botellas de Faustino han llevado por todo el mundo.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 50 personas.

Otras opciones: Picnic en el viñedo y actividades en la viña según temporada; todo tipo de catas; experiencias gastronómicas con maridaje etc.









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 1.960 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de Barricas	500	-	-	-	-	5.700	Sí
Museo	200	-	-	-	-	750	No
Jardín	1.000	-	-	-	-	6.200	Sí
Comedor	150	-	-	100	40	210	Sí
Txoko	-	-	-	-	20	50	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	10	20	No
Auditorio	-	80	50	-	-	100	No

Auditorio totalmente equipado. Resto de salas, consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega

- MUSEO
- BODEGAS FAUSTINO WINE BAR
Capacidad para 20 personas.
- JARDINES ANEXOS A LA BODEGA



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- ISO 9001:2008. IQNet. Sistema de gestión de la calidad.
- ISO 9001:2008. AENOR. Sistema de gestión de la calidad.
- ISO 14001. AENOR. Sistema de gestión ambiental.
- ISO 14001:20015. IQNet.
- BRC. Certificación de seguridad alimentaria.
- Plan de sostenibilidad medioambiental 2015 - 2020.


[PARA SABER MÁS SOBRE CALIDAD](#)

[PARA SABER MÁS SOBRE I + D + I](#)



 4 km Logroño | 65 km Vitoria | 130 km Bilbao | 340 km Madrid | 480 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 50 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo no accesible para autobuses grandes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Faustino Rivero Ulecia

Desde que el fundador de la saga iniciara la aventura a finales del siglo XIX, la Familia Rivero ha estado siempre unida al cultivo, la elaboración y crianza de vinos en la región de Arnedo, en la Rioja Oriental. Hoy, la cuarta y quinta generación de la familia continúan al frente de la bodega habiendo conseguido hacer de Marqués del Atrio una empresa con una fuerte presencia internacional en los cinco continentes.

Aunque el grupo cuenta con una gran bodega de producción en Mendavia, es la sede fundacional en Arnedo la que concentra la actividad abierta al enoturismo. Marqués del Atrio es una perfecta muestra de cómo aunar tradición e innovación y un buen ejemplo de cómo una empresa familiar ha logrado escalar posiciones internacionales. Actualmente se encuentra en una fase muy avanzada de actualización y renovación de sus instalaciones por lo que en breve, contará con nuevos espacios abiertos para la celebración de reuniones y eventos.



BODEGAS FAUSTINO RIVERO ULECIA

Carretera Garray, 73
26580. Arnedo. La Rioja
Zona: **Rioja Oriental**
www.grupomarquesdelatrio.com

Contacto:

Sandra Saínz
enoturismo@marquesdelatrio.com
Tel: 941 380 057 / 611 135 038



Inspírate

Visita de la mano de la Familia. Dicen que nunca se consigue algo grande sin antes haberlo soñado. Por eso, las bodegas no solo se construyen a partir del viñedo y el trabajo, también son obra de los sueños de quienes se empeñaron en sus proyectos. Bodega fruto del esfuerzo continuado de cinco generaciones ligadas al vino en la ciudad de Arnedo, cuenta con un gran legado histórico del vino desde 1899 que merecerá la pena descubrir de la mano de Olegario Rivero, representante de la familia. Una experiencia tecnológica sensorial poco común, que nos permitirá adentrarnos en el mundo de la bodega (diferencias entre maderas, tostados, variedades...) para acabar degustando sus vinos.

Duración aproximada: 1 hora.

Recomendable para grupos: hasta 35 personas.

Curso de cata. El objetivo de este curso es el de iniciarse en el mundo de la cata de una manera fácil, didáctica y amena, conociendo las distintas fases sensoriales de esta y poniéndolas en práctica. Se prueba una selección de vinos blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas y monovarietales, que servirán para desvelar a los asistentes la expresión de cada variedad. De esta forma, la cata se convierte en una experiencia donde contrastar tonalidades, aromas, sabores, texturas... conociendo más a fondo el vino para disfrutarlo más, y siempre en un ambiente lúdico y próximo que evita los tecnicismos.

Duración aproximada: 1 hora.

Recomendable para grupos: hasta 35 personas.

Experiencias Faustino Rivero Ulecia. Disfrutar de una copa de buen vino mientras se cierran negociaciones o se debaten aspectos importantes de la empresa, ayuda a crear un clima de compañerismo, amistad y familiaridad que, sin duda, permite distender el ambiente y acercar posiciones para conseguir los objetivos buscados. Las posibilidades en la bodega son muy variadas: Catas con música, catas maridaje con productos kilómetro 0 de la Rioja Oriental, juegos sensoriales, catas a ciegas, "De Rioja al mundo", catando vinos de territorios muy variados... y experiencias con el vino como protagonista que complementarán la actividad profesional.

Duración aproximada: según disponibilidad del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 35 personas. (Algunas experiencias permiten grupos mayores).



Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega .

Capacidad máxima: 450 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Terraza	150	100	-	70	50	150	Sí
Sala de catas	50	-	-	-	30	60	SÍ
Sala de barricas	150	-	-	-	-	-	No
Wine bar	150	100	-	70	-	-	Si

Las salas de la bodega disponen de Wi-Fi, Proyector, Pantalla y sonido.

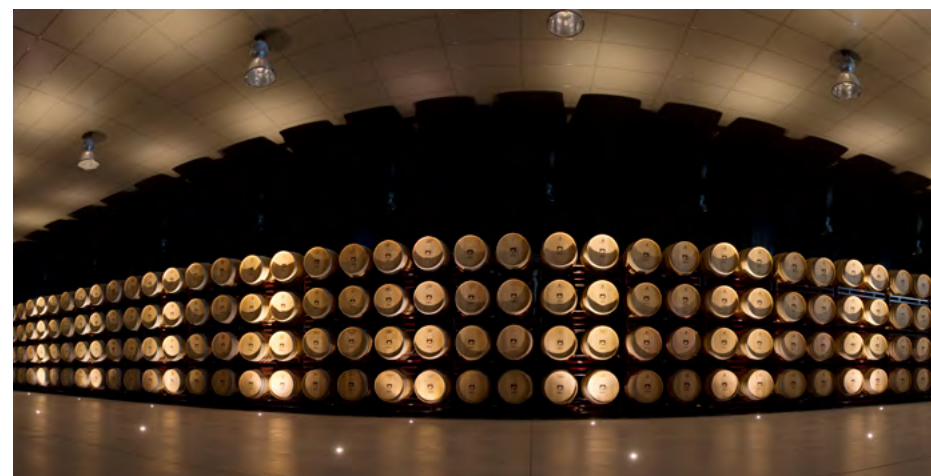
Otras instalaciones de la bodega


- WINE BAR FAUSTINO RIVERO ULECIA
- TERRAZA EN BODEGA
- COCINA DE PRODUCTO KM 0 DE RIOJA ORIENTAL




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- IFS Certification de seguridad alimentaria.
- BRC GLOBAL (*British Retail Consortium*) de seguridad alimentaria.



 50 km Logroño | 144 km Vitoria | 183 km Bilbao | 307 km Madrid | 450 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés.

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 3 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Franco-Españolas

Bodegas Franco-Españolas nace en 1890, en un enclave privilegiado, asomada al Ebro y vecina de Logroño. Su nombre tiene mucho que ver con el momento en que los franceses llegaron a Rioja buscando reemplazar sus viñedos arrasados por la filoxera. Era el origen de los “vinos finos de Rioja”. Ya en su primera vendimia elaboraron los vinos que hoy en día siguen siendo iconos de la bodega: Diamante y Bordón, que por entonces llevaba el nombre de Estilo Borgoña. Desde los años ochenta la bodega pertenece a la familia Eguizábal y hoy es la tercera generación de esta familia, la que lleva las riendas.

Franco-Españolas es una bodega clásica que ha sabido reinterpretarse. Sus espacios han ganado vida sin perder su estilo y ha sabido convertirse en un referente no solo para la celebración de eventos, también de la vida cultural y de ocio de Logroño. Un clásico lleno de vida.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval, 2
26009 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.francoespanolas.com

Contacto:

Elena Pilo
eventos@francoespanolas.com
Tel: 941 251 290

Inspírate

Enoexperiencias de autor. Son siempre experiencias vinculadas a la cultura del vino, como maridajes de vino y chocolate, vino y helados, sushi con vino o vinos y quesos. También cursos de cata, catas verticales, catas de grandes añadas o de botellas muy antiguas. Otra de las enoexperiencias que pueden vivirse en la bodega es la “Visita copa en mano” que ofrece la posibilidad de conocer la bodega y maridar sus salas más emblemáticas con un vino y un pincho, una forma lúdica de conocer más a fondo la cultura enogastronómica de Rioja.

Duración aproximada: entre 2,5 y 3 horas (según experiencias).

Recomendable para grupos: de 12 a 40 personas (según experiencias).

Jugando con Bordón y Diamante. Proponemos diferentes talleres de *Team Building* con la complicidad de estos dos vinos icónicos de la bodega, para trabajar el espíritu de equipo, el liderazgo, el compromiso, la motivación del grupo etc. Las opciones son muy variadas: enólogo por un día; poner a prueba los sentidos para reconocer la identidad de un vino; búsquedas del tesoro superando diferentes pruebas etc.

Duración aproximada: entre 2,5 y 3 horas (según experiencias).

Recomendable para grupos: de 12 a 40 personas (según experiencias).

Enoexperiencias culturales. El teatro, el cine, la música y la moda son el eje sobre los que gira la agenda cultural de Bodegas Franco-Españolas. Nuestra experiencia trabajando estas disciplinas artísticas hace que sean otro elemento diferenciador más, que ofrecer como propuestas MICE: presentaciones de producto teatralizadas, conciertos acústicos, proyecciones... como canal de comunicación para mensajes de alto impacto.

Espacios de celebración. Los salones y espacios de esta bodega se reinventan para dar cabida a todo tipo de eventos ofreciendo espacios muy versátiles. Desde salas de gran capacidad como el Salón Marcos Eguizábal; salas singulares como la Sala de los Tinós; espacios de gran exclusividad como la Casa del Guardia. Cuenta también con jardines y otras salas de gran singularidad. La bodega ofrece asistencia al organizador del evento, poniendo a su disposición un servicio a medida de sus necesidades. Ofrece igualmente servicios de restauración y catering tanto de cocina tradicional como creativa.









Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 1.452 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Marcos Eguizábal	370	370	300	300	-	600	Sí
Sala de los Tinós	120	80	-	-	-	196	No
Sala de los Arcos	200	80	60	-	-	300	No
El Refugio	60	-	-	40	-	60	No
Jardín Exterior	400	450	-	-	-	550	Sí
Casa del Guarda	-	-	-	12	12	40	Sí
Vinoteca 1890	40	40	-	-	-	82,5	Sí
Salón 1890	200	150	150	-	-	250	Sí

Diferentes equipamientos según salas. Consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega

- **JARDÍN EXTERIOR**
- **CASA DEL GUARDA**
Espacio independiente anexo a bodega, con decoración vintage. Para eventos de gran privacidad.
- **SALÓN 1890**
Edificio contiguo a la construcción centenaria, antigua tonelería. Utilizable como comedor.



 **Best Of Wine Tourism**
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE
2013 y 2019

 0 km Logroño | 65 km Vitoria | 137 km Bilbao | 328 km Madrid | 481 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés..

P Propio.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Viñedos Hermanos Hernáiz

Finca La Emperatriz

El nombre de la finca se debe a su propietaria más ilustre. En el siglo XIX perteneció a la esposa de Napoleón III, la Emperatriz Eugenia de Montijo, cuyos vinos ya eran premiados. En 1996, la familia Hernáiz adquirió la finca y los hermanos Eduardo y Víctor se comprometieron con un proyecto de calidad y recuperación del pasado esplendor de aquellos edificios y aquellos viñedos.

Junto con las salas de la bodega, la finca ofrece una serie de espacios llenos de historia y encanto. El Pabellón/Granero, ahora un gran espacio diáfano de arquitectura rústica, preserva la memoria de quienes trabajaron las viñas de Eugenia de Montijo. La Casita, encantador refugio digno de una emperatriz, resulta un escenario único para eventos íntimos. De estilo Art Decó, cuenta con un salón con chimenea, dos baños y cocina propia. Todos los espacios comunican con la Terraza de la Emperatriz, un área junto al viñedo, con jardines y arbolado, entorno inigualable para la celebración de eventos al aire libre.



VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ.
FINCA LA EMPERATRIZ
Carretera Santo Domingo – Haro, km 31,5, s/n
26241 Baños de Rioja. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.hermanoshernaiz.com

Contacto:
Alejandro Ochoa Clemente
visitas@hermanoshernaiz.com
Tel: 941 300 105



Inspírate

Premium Tour Finca la Emperatriz. Visita de la mano del propietario y fundador de la bodega para conocer viñedos y bodega, repasando pasado, presente y futuro de la finca. En el recorrido por bodega se catarán de barrica las últimas elaboraciones junto con una cata de añadas históricas. Un almuerzo o cena de la mano de un chef con una estrella michelín, pondrá el broche a una jornada inolvidable.

Duración aproximada: 4 horas, incluyendo restauración.

Recomendable para grupos: adaptable para todo tipo de grupos.

Taller de ensamblaje. Charla explicativa del ensamblaje/coupage de variedades con las que se elaboran los distintos vinos de Finca La Emperatriz. Luego, los invitados crearán su propio vino y ejercerán de artistas, pintando con acuarelas su etiqueta. Cada asistente se llevará un gran recuerdo: el vino y la botella creados por su ingenio y habrá un premio para quien se acerque más al ensamblaje original.

Duración aproximada: 2 horas, incluyendo restauración.

Recomendable para grupos: hasta 50 personas.

Viticultura sostenible. Paseo a través de la finca acompañados de un viticultor que enseñará al grupo cómo se realizan los trabajos de viñedo. Los invitados conocerán además, las principales iniciativas en materia de sostenibilidad y ecología activa que la bodega lleva años practicando (trampas de feromonas, cubierta vegetal, etc.) Terminaremos con una degustación de vinos a pie de viñedo y almuerzo.

Duración aproximada: 3 horas, incluyendo restauración.

Recomendable para grupos: hasta 50 personas.

Taller de cocina riojana y maridaje. Actividad gastronómica para que los asistentes descubran los secretos de la cocina riojana de la mano de un reconocido cocinero local. Mediante un divertido taller de cocina tendrán que ayudar al cocinero a elaborar los platos que más tarde degustarán acompañados de los vinos más representativos de la bodega.

Duración aproximada: 4 horas, incluyendo taller y restauración.







Recomendable para grupos: hasta 40 personas.



Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega + viñedo.
Capacidad máxima: 1.325 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Jardín de la Emperatriz	280	100	80	120	120	400	Sí
Casita	-	-	-	10	10	25	Sí
Winebar	80	-	-	-	-	60	Sí
Pabellón	375	180	200	250	180	350	Sí
Sala depósitos hormigón	140	80	100	80	100	100	Sí
Sala de barricas	400	200	220	280	220	670	No
Comedor principal	40	40	40	35	25	80	Sí
Viñedo	250	-	-	-	-	10.000	Sí

Todas las instalaciones de la bodega disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega

- **LA CASITA**
Refugio privado y exclusivo.
- **EL PABELLÓN**
Espacio diáfano de arquitectura rústica.
- **TERRAZA LA EMPERATRIZ**
Zona verde conectada con La Casita y El Pabellón.
- **WINE BAR**




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- ISO 14001 de gestión medioambiental.
- Prácticas de viticultura sostenible.

[PARA SABER MÁS](#)



 51 km Logroño | 61 km Vitoria | 103 km Bilbao | 339 km Madrid | 526 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 55 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas LAN

Viña Lanciano es sin duda el viñedo histórico que mejor define el alma de esta bodega. Ubicado en un paraje de gran belleza, en un meandro que dibuja el Ebro, sus 22 parcelas albergan viejas cepas de hasta 60 años, de las variedades que mejor dibujan la personalidad riojana: tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha. Sus raíces, habituadas a vivir en este antiguo lecho del río, cargado de cantos rodados, saben profundizar buscando agua y alimento y dando lugar a grandes vinos, hijos del esfuerzo de la naturaleza por sobrevivir. Preservar este paisaje y legarlo a las generaciones futuras, es uno de los grandes compromisos de esta bodega.

Viña y bodega. Recientemente han inaugurado nuevas instalaciones enoturísticas sumando a las salas con las que ya contaban y un Wine Bar. De paso en esta bodega no hay que dejar de ver las pirámides de roble que las barricas forman en su sala de crianza. No las podrás ver en ninguna otra bodega del mundo.



BODEGAS LAN
Paraje Buicio, s/n
26360 Fuenmayor. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegaslan.com

Contacto:
Alejandro Ruiz Sánchez
enoturismo@bodegaslan.com
Tel: 941 450 950 / 676 569 115

Inspírate

Experiencia Viña Lanciano. Un viñedo mágico, en un enclave único abrazado por el río y vecino del histórico puente Mantible, de origen romano. El microclima de la finca, formada por 22 parcelas, propicia un ecosistema particular (hábitat de ribera) que LAN cuida practicando una viticultura sostenible y no invasiva. Podemos ir al viñedo en bicicleta eléctrica, conocer el proyecto desde la sostenibilidad y rematar catando la expresión del viñedo en la copa: beber paisaje.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Conociendo LAN. Una visita para descubrir la historia de nuestra bodega y de nuestros vinos. En nuestro recorrido te enseñaremos muy especialmente nuestra peculiar sala de barricas. Cuenta con un sistema de apilado, trasiega y climatización, único en el mundo, podrás ver sus peculiares pirámides. Remataremos visita en el Wine Bar, recién inaugurado, entorno perfecto para el *networking* informal, preámbulo de una experiencia gastronómica en nuestro restaurante.

Duración aproximada: a partir de 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 48 personas.

Inspiración. Contamos con la colaboración de un chef reconocido con una estrella Michelin. Bastará con que nos digas qué inspiración buscas en tu evento ¿Celebrar el éxito de un proyecto innovador? ¿Mostrar el carácter internacional de tu empresa? ¿Commemorar el 50 aniversario de la compañía? Diseñaremos un menú personalizado para tu evento y añadiremos la inspiración de los vinos y de nuestros espacios.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 48 personas.

Una historia en tres letras. Para los grupos que cuentan con un tiempo más ajustado podemos trazar un recorrido por nuestra historia y nuestra bodega articulado en torno a las letras que conforman nuestro nombre. Terminaremos el recorrido por la bodega disfrutando en nuestro Wine Bar de algunos de nuestros vinos con la compañía de un aperitivo de la tierra.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.






Los espacios



Salas: 5 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 220 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala reuniones 1	50	-	24	48	-	-	Sí
Sala reuniones 2	50	-	24	48	-	-	No
Sala privada reuniones	30	-	-	-	20	-	No
Restaurante	50	-	24	48	-	-	Sí
Wine Bar	40	-	-	-	-	-	Sí

Consúltenos el equipamiento de las salas.

Otras instalaciones de la bodega

- **WINE BAR**
- **VIÑEDO CON INFRAESTRUCTURA**
Cuenta con pequeño soporte para degustaciones.
En ciertas épocas del año cuenta con instalaciones artísticas efímeras.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- **Viña Lanciano:**
Laboreo tradicional y agricultura de mínima intervención.
Compromiso de protección de la biodiversidad.

[PARA SABER MÁS](#)



 15 km Logroño | 60 km Vitoria | 118 km Bilbao | 330 km Madrid | 490 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 20 turismos, hasta 1 autobús.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Lecea

Lecea es una bodega familiar que sigue manteniendo vivas tradiciones ancestrales como pisar sus uvas en el lagar, hacer prensados manuales o elaborar el vino en cubas de hormigón alojadas en viejas cuevas excavadas en la roca hace más de 400 años. Su cuatro calados o bodegas subterráneas forman parte del Barrio de Bodegas de San Asensio, escenario único que encierra la vida y las tradiciones de un pueblo y unas familias, como los Lecea, dedicados ancestralmente a la economía del vino.

La mejor sala de Bodegas Lecea son su viñedo y sus calados subterráneos, sedes únicas y diferenciales en las que celebrar eventos corporativos, muy cerca de la naturaleza, muy cerca de la historia y del patrimonio. Son lugares que invitan a un acercamiento emocional a la cultura del vino y la viña, y a sus gentes. Cuentan también con otras salas, un restaurante y un Wine Bar para los momentos más distendidos.



BODEGAS LECEA
Calle Las cuevas, 246
26340 San Asensio. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegaslecea.com

Contacto:
Estela Lecea Diéguez
enoturismo@bodegaslecea.com
Tel: 685 010 400



Inspírate

Visita al viñedo familiar y bodega del siglo XVI. Quienes trabajan en la urbe pueden sentir el valor transformador de la tierra sintiéndose viticultores por un día. Acompañados de un joven agricultor, podremos conocer las técnicas del oficio y en función de la temporada, aprender a podar, espergurar o vendimiar. Como el campo da hambre habrá que reponer fuerzas catando y almorzando a pie de viña.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 50 personas.

Paseo en carro de caballos por los viñedos y bodega del siglo XVI. Como si de otro siglo se tratase, los invitados tendrán la ocasión de disfrutar del valor telúrico y tranquilizador de un paseo en carro de caballos o mulas, impregnándose según el momento del año de los distintos colores del viñedo. Habrá tiempo para conocer también la bodega y degustar los vinos que la familia Lecea elabora.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 16 personas.

Visita a bodega y calados siglo XVI con cata. Celebrar un evento en un calado supone un gesto de apoyo al patrimonio histórico riojano y su sostenibilidad. Para ello, nada mejor que adentrarse en el Barrio de Bodegas de San Asensio. Aquí, la familia Lecea cuida y preserva cuatro bodegas excavadas en la roca hace más de 500 años. Catar sus vinos en este entorno supondrá para los invitados un acercamiento singular a la cultura del vino.

Duración aproximada: 75 minutos.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Gastronomía riojana. Después de una salida al campo o de trabajar en la poda del viñedo, una comida tradicional riojana levantará el ánimo de los invitados. Nada mejor que unas patatas a la riojana, como las que siempre han hecho las abuelas en Rioja, o unas chuletillas al sarmiento, aromas de viña que saben aún mejor cuando se degustan en el marco de una bodega.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 55 personas.







Los espacios



Salas: 3 espacios en bodega + viñedo familiar con pérgola.

Capacidad máxima: 275 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Salón Comedor	50	40	-	-	40	100	Sí
Restaurante	75	-	-	55	100	150	Sí
Wine Bar	50	-	-	-	-	100	Sí
Viñedo familiar	100	-	-	-	50	-	Sí

Otras instalaciones de la bodega


- **RESTAURANTE BODEGAS LECEA**
Tipo de cocina: tradicional riojana.
Menciones: Certificado Excelencia TripAdvisor 2016, 2017, 2018 y 2019.
- **WINE BAR**



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- TripAdvisor Certificado de Excelencia 2016, 2017, 2018 y 2019.



 30 km Logroño | 40 km Vitoria | 100 km Bilbao | 300 km Madrid | 500 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés (bajo petición).

P Propio. Hasta 30 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Experiencia en viñedo familiar accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Hacienda López de Haro

La bodega López de Haro es un perfecto ejemplo de que se puede ser un clásico desde la innovación. No tienen una historia centenaria pero su búsqueda de viñedos les hace estar presentes en más de 15 territorios de vino. Defienden en sus vinos un espíritu profundamente riojano, pero a la vez saben saltarse los estándares, olvidándose de prejuicios. Difícil equilibrio que concilian elaborando vinos muy comprensibles y próximos, como sus experiencias de enoturismo.

Su bodega se ubica en la Sonsierra riojana, una tierra privilegiada para la viña. Desde el exterior ofrece un aspecto tradicional y serio, pero en su terraza pasan cosas muy divertidas. Cuentan con diferentes espacios en la bodega y un guardaviñas, sello de identidad de estas tierras, que ofrece la posibilidad de celebrar un almuerzo de cocina tradicional en un entorno de naturaleza y amistad.



HACIENDA LÓPEZ DE HARO

Camino del cementerio, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.haciendalopezdeharo.com

Contacto:

Ainhoa Mouriz Ibarra
enoturismo@vintae.com
Tel: 676 393 955



Inspírate

Terraceo en López de Haro. Disfrutar del paisaje de la Sonsierra, llenarse los ojos de luz y sosiego desde la terraza de la bodega, mientras el grupo comparte amistad y *networking*, este es uno de los objetivos de nuestro terraceo frente a los viñedos. Tras la copa de bienvenida llegará un almuerzo distendido y tradicional con la compañía de los vinos de López de Haro y quizás un poco de música en directo para dar un tono festivo al encuentro.

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: hasta 50 personas.

Visita histórica. Esta experiencia nos permitirá conocer los escenarios históricos de la Sonsierra, paisajes construidos con viña pero también con lagares rupestres medievales, viejas necrópolis como la de San Andrés o joyas del románico como la iglesia de Santa María de la Piscina, punto inigualable donde compartir una copa de vino en nuestro recorrido, mientras conocemos los ciclos de la viña. Después nos iremos a visitar la bodega y tendremos ocasión de catar de diferentes depósitos. Concluiremos la visita en la vinoteca o en la terraza, prolongando la tertulia en torno a una copa de vino.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 8 personas.

Conociendo López de Haro. La visita se inicia en el viñedo próximo a la bodega, donde se explican tanto las características del entorno como los ciclos del viñedo. De ahí, pasaremos al interior de la bodega, primero para hacer un recorrido por su historia y después para conocer la zona de elaboración. Probaremos distintos vinos de los depósitos y finalizaremos en la terraza o en la vinoteca disfrutando de diferentes copas de vino.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Los paisajes de San Vicente formados por pequeños valles colonizados íntegramente por el viñedo, evocan siempre una naturaleza amistosa. Nada mejor que combinar una visita a la bodega de López de Haro, con un pequeño paseo y una comida frente a un guardaviñas en pleno contacto con la naturaleza. También podrás disfrutar de una cena entre barricas, talleres de vendimia etc.



Los espacios



Salas: 3 espacios en bodega + Guardaviñas.

Capacidad máxima: 275 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Vinoteca	25	-	-	-	-	-	-
Terraza	200	150	-	100	-	-	Sí
Sala de Barricas	50	-	-	-	-	-	-
Guardaviñas	-	-	-	-	20	-	Sí

Disponen de Wi-Fi en la Vinoteca. Consultar equipamiento según salas.

Otras instalaciones de la bodega




- **GUARDAVIÑAS**
Construcción tradicional en el viñedo.
- **VINOTECA**
- **TERRAZA, EXPLANADA**
Gran espacio para eventos al aire libre, talleres de *Team Building*, experiencias *outdoor* etc.



 35 km Logroño | 52 km Vitoria | 97 km Bilbao | 345 km Madrid | 520 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés.

 Propio. Hasta 50 turismos, hasta 12 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Finca de Los Arandinos

Proyecto único que integra en un espacio sugerente e inspirador, una bodega y un hotel con restaurante y SPA. El arquitecto Javier Arizcuren diseñó una estructura moderna que contrasta con el paisaje de viñas, frutales y olivos, vecino de la imponente Sierra de Moncalvillo. El diseño interior se debe en gran medida a David Delfín, diseñador de moda y artista multidisciplinar. En Finca de los Arandinos ha recreado su original mundo en diferentes espacios como la recepción, el restaurante y en parte de las habitaciones.

La finca dispone de varios espacios para la celebración de eventos. El paisaje ofrece seguramente la mejor excusa para visitar Finca de Los Arandinos, un paisaje que se puede vivir en la terraza de cada habitación, en los jardines o la terraza que abraza el edificio, donde compartir espacio con olivos y viñedo.



FINCA DE LOS ARANDINOS

Carretera LR-137, km 4,6
26375 Entrena. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.fincadelosarandinos.com

Contacto:

Miguel Ángel Gil
welcome@fincadelosarandinos.com
Tel: 941 446 126

Inspírate

Trabajar relajándote, es posible. El desayuno comienza a pie de viña, en la terraza del restaurante. Imagínate descalzo en el jardín, un buen café, pan de pueblo recién horneado, fruta de temporada... Así se llega a la reunión lleno de energía. Trabajaremos en una de las salas y para las pausas de *networking* buscaremos los rincones *chillout* que ofrece el hotel. Tras un almuerzo ligero en el restaurante Tierra, concluiremos la jornada con un relajante circuito SPA con vistas a la viña para después disfrutar de una cena gastronómica.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Paisaje y gastronomía a la riojana. Tras la experiencia David Delfín en las habitaciones del hotel, el día comienza paseando por viñas vecinas. De vuelta, un buen almuerzo riojano en La Vinería. Vendrá luego gastar energía realizando una actividad al aire libre en la Sierra de Moncalvillo (paint ball, paseo a caballo, espeleología...) para concluir con una visita privada a nuestra bodega, guiada por el bodeguero, y una cena en el restaurante Tierra.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Golf entre viñedos. A tres kilómetros de nuestra finca se encuentra el Campo de Golf de Sojuela, un paraíso natural de robles, encinas y pinos. Después de jugar al golf nada mejor que relajarse en nuestro SPA y terminar el día con una cata privada de nuestros vinos y una cena gastronómica en nuestro restaurante Tierra.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

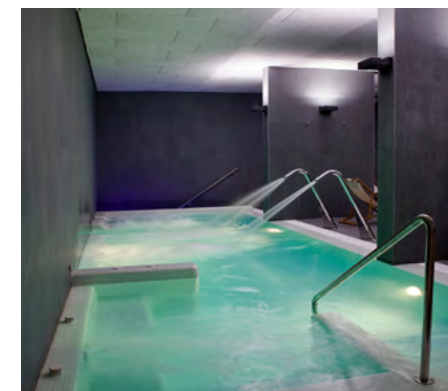
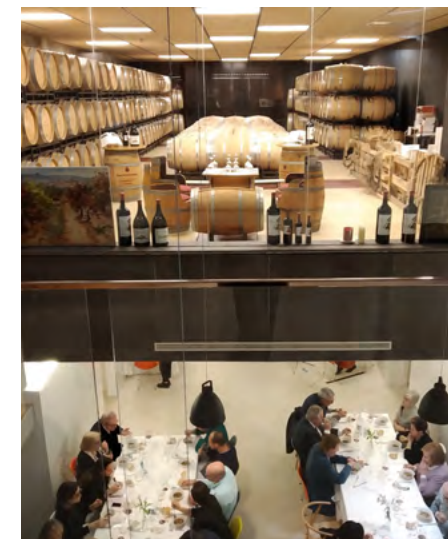
Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Eventos Arandinos. Podemos realizar cualquier tipo de evento o celebración al aire libre en nuestro jardín con colocación de carpa abierta o cerrada, que puede albergar un banquete campestre en plena naturaleza y con un servicio de restauración propio. Posibilidad de privatizar la finca completa.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 150 personas.

Espacio Vinería con acceso a jardín con barbacoa. Posibilidad de picnic en el viñedo.









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 650 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Salón Viero	30	30	20	20	20	50	Sí
Restaurante Tierra	120	70	50	90	60	120	Sí
Vinería (1ª planta/2ª planta)	40/80	30/60	20/40	40/70	20/40	50/100	Sí
Nave de barricas	100	100	70	70	60	120	No
Terraza	40	40	20	20	20	50	Sí
Jardín restaurante	150	150	150	150	150	300	Sí
Nave de elaboración bodega	100	100	100	70	60	200	Sí

Wi-Fi en Salón Viero y Restaurante Tierra. Todas las salas disponen de proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega




- **HOTEL FINCA LOS ARANDINOS******
Capacidad: 14 habitaciones (9 dobles estándar, 2 junior suites, 3 dobles superiores)
Servicios adicionales: SPA a pie de viña con piscina de hidromasaje, sauna, baño turco, piscina de contraste, duchas, pediluvio y tratamientos. Además, jardines, terraza, espacios *chillout* etc.
- **RESTAURANTE TIERRA**
Tipo de cocina: tradicional riojana con un toque vanguardista y productos km 0.
Menciones: Recomendado por Guía Michelin, Guía Repsol, Condé Nast Traveller y Diario ABC (Los mejores restaurantes de Rioja para no equivocarse).
- **JARDÍN Y VIÑEDOS EN FINCA**
- **EXPOSICIONES TEMPORALES DE ARTE**
- **SE FACILITA TRANSFER PARA CLIENTES**




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificación de viñedo ecológico de la finca.



 12 km Logroño | 89 km Vitoria | 137 km Bilbao | 322 km Madrid | 522 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 100 turismos, hasta 4 autobuses.
 Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
 Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Lozano

La familia Lozano comenzó a elaborar vino a mediados del siglo XIX en Villarobledo, en tierras de La Mancha. Después de 150 años de dedicación a la viña, hoy es la cuarta generación familiar quien capitanea el proyecto. Los hermanos Jaime, Ágata y Rosa Lozano continúan fieles a los valores familiares de “trabajo, amor al detalle, tradición y discreción”, aunando todos estos valores en una empresa con una clara apuesta por la innovación y la expansión.

La bodega de Rioja se asienta en un pequeño pueblo alavés de apenas 200 habitantes. A los pies de Sierra Cantabria, su forma de arquitectura escalonada recuerda la silueta de la sierra que da carácter a sus vinos. Bien integrada con el paisaje, la bodega ofrece diferentes espacios “in y out” para trabajar, reunirse o celebrar eventos. Su centro multidisciplinar con forma de racimo de uvas, cuenta con un aula gastronómica favoreciendo las fusiones de vino y cocina y los talleres y actividades en grupo.



BODEGAS LOZANO

Carretera A124 Vitoria Logroño, km 60
01309 Leza. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.bodegas-lozano.com/rioja-alavesa

Contacto:

Leyre García de Olano
enoturismo@bodegas-lozano.com
Tel: 945 605 197

Inspírate

Copa y visita, de la mano de Bodegas Lozano. Una experiencia para conectar con la cultura del vino, disfrutar y aprender. Copa en mano haremos un recorrido por el viñedo experimental y por nuestras instalaciones para aprender sobre las variedades de uva, los procesos de elaboración, el mundo de las catas etc. Remataremos degustando nuestros vinos acompañados de un aperitivo de productos Km 0.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 60 personas.

Un chef en la bodega. Imposible desligar el mundo del vino del mundo de la gastronomía. En este taller trabajaremos en grupos para convertirnos en los mejores chefs, guiados por un profesional que enseñará al grupo cómo seleccionar la materia prima, a cocinarla y servirla. Tendrás que diseñar tu propio menú y ya solo quedará acompañarlo de una copa de Rioja. ¡Maridaje perfecto!

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: hasta 12 personas.

Vendimia, prensa y disfruta. Queremos que tu equipo sea el primer catador de nuestra vendimia. Para ello tendréis que vendimiar la uva en la viña y pensarla. Después de tan arduo trabajo, nos cobijaremos a la sombra de unas encinas y entre viñedos saborearemos un espléndido picnic y remataremos la jornada con un momento de relax y de desconexión, incluso una siesta.

Duración aproximada: 3,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Crea tu propio vino. ¿Conoces las diferencias entre un vino de corte tradicional y lo que llamamos un Rioja moderno? Te lo contaremos para que tomes decisiones. En bodegas Lozano queremos que tú puedas tomar las riendas de la bodega y te conviertas en nuestro enólogo. Crearás tu propio estilo de vino en nuestra sala de catas. El trabajo puede ser individual o trabajar en grupo.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Además proponemos otros talleres para grupos como Vino, Natura y Aventura. Realizamos gymkanas, talleres de *Team Building*, animaciones de *Herri Kirolak* (deportes tradicionales vascos), diferentes visitas a la bodega con catas y maridajes variados etc.









Los espacios



Salas: 9 espacios en bodega + Viñedo + Jardín.

Capacidad máxima: 630 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Club de La Cepa	70	50	-	45	30	84	Sí
Tienda Leza (1)	75	55	30	40	35	73	Sí
Asador Montes de Leza (2)	75	60	30	40	40	90	Sí
Restaurante Lozano (1+2)	150	110	60	80	60	162	Sí
Lozano Wine Bar	20	-	-	-	-	31	Sí
Parque de barricas	100	70	-	-	-	474	No
Botellero histórico Lozano	40	-	-	-	-	85	No
Sala de catas	-	-	-	-	9	38	Si
Terraza exterior	100	-	-	-	-	300	Sí
Jardín + Viñedo	Consultar						

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Consúltenos equipamiento de las diferentes salas.

Otras instalaciones de la bodega

- ASADOR MONTES DE LEZA
Tipo de cocina: tradicional con asador a la vista.
- LOZANO WINE BAR
- TERRAZA
- JARDÍN
- VIÑEDO TURÍSTICO
- CONVENIO CON IZKI GOLF




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- Políticas de la compañía de compromiso con el medio ambiente y el entorno.
- Repoblación de árboles frutales autóctonos en lindes de viñedos y márgenes de arroyos.
- Compromisos laborales y turísticos encaminados a favorecer el desarrollo económico del territorio.

[PARA SABER MÁS](#)



 25 km Logroño | 44 km Vitoria | 107 km Bilbao | 349 km Madrid | 500 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 3 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Manzanos

La tradición vitivinícola de la familia Fernández de Manzanos se remonta a 1890, en la localidad navarra de Azagra, en los límites orientales de la DO. Ca. Rioja. Durante más de 129 años esta familia ha sabido preservar la cultura milenaria del vino y la viña, para consolidarla a través del tiempo. Actualmente es una generación muy joven pero sobradamente preparada, la que lleva las riendas de esta bodega, manteniendo el legado recibido con un enfoque de futuro e innovación constante.

Tras cuatro años de trabajos, la bodega de Azagra se inauguró en 2006, diseñada con el estilo de los châteaux franceses del vino, la bodega se sitúa en lo alto de una colina y a su alrededor se expande el viñedo con unas vistas excepcionales y un paisaje de contrastes en torno al curso del Ebro. La familia cuenta también con una bodega histórica en Haro, nuevo guiño a la tradición.



BODEGAS MANZANOS
Carretera NA 134, km 49
31560 Azagra, Navarra
Zona: Rioja Oriental
www.bodegasmanzanos.com

Contacto:
Carlos Javier Herráez
turismo@manzanos.com
Tel: 948 692 500



Inspírate

Viñedos Hummer. Proponemos realizar un paseo entre viñedos para entender a pie de viña nuestro trabajo de viticultura y disfrutar de los paisajes de la ribera del Ebro, en la frontera entre La Rioja y Navarra. Visitaremos varias fincas y la experiencia al aire libre la disfrutaremos a bordo de un *hummer* militar. Mientras un grupo hace su paseo, otro puede estar conociendo la bodega, disfrutando de nuestros vinos en el Wine Bar o haciendo un picnic en la viña.

Duración aproximada: 1 hora.

Recomendable para grupos: rotaciones de 6 personas.



Rioja Manzanos Tour. Una propuesta que nos permitirá hilvanar dos visitas para conocer la historia de los vinos de Rioja. El tour puede comenzar en Bodegas Berceo disfrutando de una bodega histórica enclavada en el centro de Haro, representante de la mejor tradición de los vinos riojanos. Desde Haro nos dirigiremos a Azagra, la bodega buque insignia del grupo Manzanos, un establecimiento moderno que apunta futuro. Tendremos tiempo de conocer los vinos de ambas bodegas y apreciar las distintas expresiones del tempranillo según zonas, hacer un aperitivo divertido de pinchos y disfrutar de un menú degustación en el Restaurante Mirador de Barricas.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: pequeños y medianos.



Manzanos Meetings & Events. La bodega de Azagra cuenta con más de 1.000 m² de espacios interiores y un viñedo muy extenso en sus proximidades para albergar todo tipo de eventos, desde jornadas especializadas, formación, reuniones de empresa, actividades de Team Building para grupos etc. Los espacios ofrecen una decoración actual pero cálida y resultan muy versátiles para adaptarse a todo tipo de necesidades. Conjuntamente con los espacios, la bodega ofrece diferentes actividades complementarias, desde visitas personalizadas, catas comentadas, experiencias de gastronomía, paseos por el viñedo y almuerzos en la viña etc. .

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 300 personas.









Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 401 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Salón Torre	35	-	-	-	15	100	Sí
Sala de Barricas	300	-	-	100	50	1.000	No
Salón de Juntas	-	-	-	-	16	70	Sí
Botellero	50	40	30	-	20	200	No

Todas las salas disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega

- RESTAURANTE SALÓN MIRADOR DE BARRICAS
Tipo de cocina: de mercado.
De lunes a viernes ofrece menú Business.
- WINE BAR



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- Certificado Equalitas Vitae de turismo accesible.
- Colaboración con diferentes proyectos solidarios como Asprodema y Aspasim.




Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

[PARA SABER MÁS](#)



 55 km Logroño | 104 km Vitoria | 188 km Bilbao | 330 km Madrid | 434 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 100 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Marqués de Reinosa

La bodega toma el nombre de uno de los vecinos más celebres de Autol, pueblo en donde se ubica. Fue un marino de guerra de vida azarosa, defensor ante el Senado de la nación de las aspiraciones de los viticultores riojanos. Creó en su pueblo natal unas bodegas que pronto adquirieron gran protagonismo. Hoy, Marqués de Reinosa acoge a numerosos viticultores de la zona con un formato de cooperativa. En sus propuestas hay un fuerte componente territorial, fiel reflejo de un espíritu de desarrollo local. La bodega se ubica en Rioja Oriental, con acceso rápido desde el AVE de Zaragoza.

La bodega ofrece diferentes salas para la organización de eventos. Entre otras, una sala de reuniones de gran privacidad y totalmente equipada y una sala de juntas para acoger grupos medianos. A finales de 2019 incorporará la Sala Reserva, con un mirador abierto a una nueva sala de barricas. Antes, habrá inaugurado también una ampliación de su Wine Bar.



BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA

Carretera Rincón de Soto, s/n
26560 Autol. La Rioja
Zona: Rioja Oriental
www.marquesdereinosa.com

Contacto:

Julia Sáenz
turismo@marquesdereinosa.com
Tel: 941 401 327 / 647 518 766



Inspírate

Experiencia Mushroom Wine. Cada día más las empresas buscan organizar eventos con valores de sostenibilidad social y económica. Esta es una invitación de una cooperativa para compartir su filosofía de trabajo, sus productos y su forma de vivir y mantener a sus familias. Viñedo y champiñón, son los productos clave en el desarrollo de este territorio. De cada 100 kg de champiñón que se producen en el mundo, 3,5 kg salen de la Rioja. Nuestra visita comenzará en el "Centro Tecnológico del Champiñón" y con una visita a una bodega de cultivo. Después vendrá la viña, nos acercaremos a un viejo viñedo de altura, ¡los viejos saben tanto! El paisaje bien merece compartir un porrón y un trozo de barzón, bollo tradicional de Autol. ¡Iremos a la bodega para conocerla y catar sus vinos. ¡Hora de comer! Nos espera un menú "fungi" de sabrosos y originales pinchos.

Duración aproximada: 4 horas.

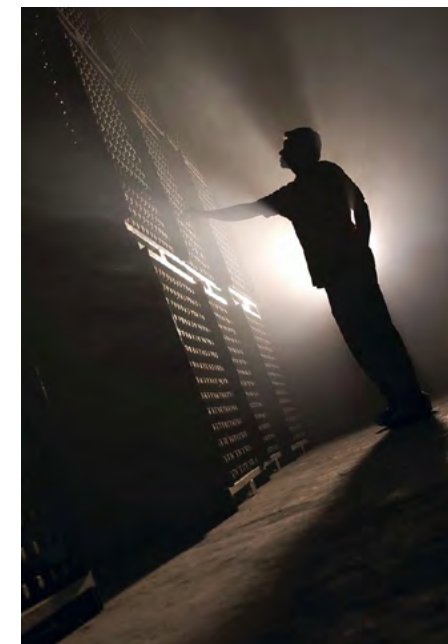
Recomendable para grupos: 15 personas.

Vino, Viña y Chocolate. *Golmajería* es una antigua palabra –dicen que de origen árabe– que usamos los riojanos, para definir la pasión por lo dulce. Con esta propuesta queremos seguir compartiendo productos de nuestro territorio con las empresas que nos visitan. Empezaremos descubriendo el terruño donde nacen los vinos de nuestra bodega, paisajes del Monte Yerga, viejos viñedos ubicados en altas sierras. Una vez en la bodega compartiremos nuestra historia, cataremos nuestros vinos y nos dejaremos sorprender por su perfecta armonía con los ricos y originales chocolates que elabora el maestro chocolatero de "La Clavelina", una pastelería tradicional nacida hace 30 años de las manos de una mujer emprendedora, cuyo trabajo continúan hoy sus hijos, extendiendo su buen hacer por todo el mundo. Juntos hacemos territorio.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: 15 personas.

Disponemos de instalaciones para reuniones, formación, eventos etc. Ofrecemos gastronomía de territorio en formato de cocina de pinchos. Realizamos todo tipo de visitas a nuestra bodega y catas personalizadas









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 435 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala noble	100	-	-	60	-	165	No
Sala de barricas	100	-	-	-	-	1.242	No
Mirador de barricas	20	-	-	15	15	49	No
Sala de reuniones	15	-	-	15	-	30	No
Sala de juntas	100	-	-	60	-	252	Sí
Sala reserva	100	-	-	60	-	1.100	No
Wine Bar. Vinoteca	-	-	-	-	-	-	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Sala de reuniones y Sala de Juntas, totalmente equipadas.

Otras instalaciones de la bodega

- **WINE BAR, VINOTECA**
Nuevas instalaciones a partir de septiembre, 2019.
- **VIÑEDO PARA EXPERIENCIAS DE ENOTURISMO**
Ubicación Sierra de Yerga.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificaciones IFS de seguridad alimentaria.



 59 km Logroño | 149 km Vitoria | 191 km Bilbao | 337 km Madrid | 436 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 20 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Cómo llegar a la bodega

Ciudad del Vino Marqués de Riscal

El complejo está compuesto por la antigua bodega de Marqués de Riscal, así como el edificio diseñado por el arquitecto canadiense Frank Gehry, que acoge un hotel de formas espectaculares, contrapunto armónico de la arquitectura tradicional de la bodega. Las habitaciones del hotel que fluyen en dos edificios unidos por una espectacular pasarela volada, son todas diferentes y únicas, tanto por sus formas como por sus vistas. La espectacularidad del exterior se traslada relajadamente a unas estancias exclusivas cargadas de elementos de diseño y máxima calidad. En la Ciudad del Vino Marqués de Riscal se unen diferentes mundos de sensaciones: el vino, la gastronomía, el descanso en su SPA, los momentos distendidos en la Biblioteca Loungue etc.

Marqués de Riscal ofrece numerosos espacios y soluciones para todo tipo de eventos, desde pequeños encuentros a eventos de gran formato. Entre otros espacios cuenta con una gran sala que puede acoger hasta 650 invitados.



CIUDAD DEL VINO MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea, 1
01340 Elciego. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.marquesderiscal.com
www.hotel-marquesderiscal.com

Contacto:

Cristina Pérez / Katarzyna Heim
relacionespublicas@marquesderiscal.com
sales.marquesderiscal@luxurycollection.com
Tel: 945 180 888



Inspírate

Taller de cocina. Trabajar en equipo siguiendo las pautas de un cocinero de un restaurante galardonado con 1 estrella Michelin, resultará una clase de cocina excepcional para los participantes en este aula de gastronomía. ¿Cómo se trabaja en una gran cocina? ¿Cómo se gestiona la tensión trabajando en un restaurante Michelin? Seguro que muchos de estos conceptos pueden trasladarse a la empresa y pueden servir de punto de reflexión para un *Team Building* inspirador. Después de la clase, vendrá disfrutar con un almuerzo compartido y su maridaje.

Duración aproximada: 1 hora + almuerzo.

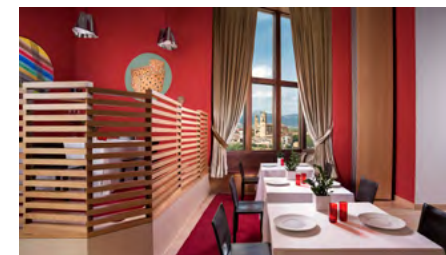
Recomendable para grupos: hasta 10 personas.



Maridaje de pintxos. La Biblioteca es un espacio muy especial del Hotel Marqués de Riscal. Ofrece un ambiente sosegado y de gran exclusividad para vivir desde dentro la arquitectura de Frank Gehry. Será el lugar elegido para disfrutar con la asistencia personal de un *sommelier*, de un maridaje de pintxos vascos, –alta cocina en miniatura– en compañía de los vinos de la bodega. La cita en la Biblioteca puede acompañarse de una visita exclusiva a la bodega.

Duración aproximada: entre 1,5 y 2 horas.

Recomendable para grupos: 15 personas.



Experiencia Marqués de Riscal. Alojarse en Marqués de Riscal, A Luxury Collection Hotel (Marriott Int.) resultará siempre una experiencia memorable para celebrar un incentivo especial o una reunión única. El hotel conjuga la tradición vitivinícola más arraigada con el vanguardismo, la exclusividad y la tecnología, todo ello con la firma de Frank Gehry: titanio, acero y la asimetría de losetas de suelos y paredes. La experiencia continúa al reunirse o trabajar en sus espacios, relajándose en su SPA, viviendo la gastronomía en sus restaurantes y por supuesto disfrutando de su bodega y conociendo sus vinos en una cata privada y personalizada, en una comida de maridaje u otras experiencias propuestas desde la Ciudad del Vino Marqués de Riscal.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 61 habitaciones en 2020.





Los espacios



Salas: 5 espacios combinables + 2 Restaurantes, terraza, biblioteca y otros.

Capacidad máxima: 650 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
San Vicente 1	50	30	25	40	-	100	No
San Vicente 2	80	70	60	70	-	137	No
San Vicente 1+2	140	100	100	120	-	238	No
San Vicente 3	500	300	100	250	-	612	Sí
San Vicente 1+2+3	650	400	250	370	-	849	Sí
Chirel Room	60	30	25	60	-	125	Sí
Torrea Room	-	-	-	-	-	260	No
Restaurante Marques de Riscal	-	-	-	-	-	180	Sí
Restaurante Tradicion 1860	-	-	-	-	-	80	Sí
Terraza del Restaurante Tradición 1860	-	-	-	-	-	60	Sí
Biblioteca	49	-	-	-	-	100	Sí
Terraza Lobby	300	-	-	-	-	400	Sí
Plaza de Las Cepas	160	-	-	-	-	350	Sí
Salón de Actos	-	96	-	-	-	100	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Otros equipamientos bajo petición.

Otras instalaciones de la bodega

- **MARQUÉS DE RISCAL, A LUXURY COLLECTION HOTEL*******
Capacidad: 61 habitaciones a partir de 2020 (51 habitaciones y 10 suites).
Servicios adicionales: SPA Vinotherapie® Caudalie, Biblioteca Loungue, Terrace, gimnasio, piscina interior, etc.
- **RESTAURANTE GASTRONÓMICO**
Tipo de cocina: de autor, interpretación vanguardista de cocina tradicional.
Menciones: 1 Estrella Michelin.
Gastronomía asesorada en ambos restaurantes por: Francis Paniego
- **RESTAURANTE TRADICIÓN 1860**
Tipo de cocina: tradicional vasco riojana.
Menciones: 2 soles Repsol.
- **VINOTECA & BISTRÓ**




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificaciones BRC e IFS con nivel Alto. Compromiso con la calidad, legalidad y seguridad alimentaria en sus vinos.
- Sistema integrado de calidad, gestión medioambiental y prevención de riesgos laborales.

[PARA SABER MÁS](#)

 25 km Logroño | 48 km Vitoria | 120 km Bilbao | 341 km Madrid | 507 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés, alemán, ruso, mandarín (Sujeto a disponibilidad).

 Propio. Hasta 70 turismos, hasta 7 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Marqués de Vargas

Bodega familiar, sus orígenes arrancan en el año 1840 cuando Felipe de la Mata, octavo Marqués de Vargas realizó las primeras plantaciones de viña en la Hacienda Pradolagar. La bodega fue construida por la actual generación en honor a su padre, el décimo Marqués de Vargas, buscando cumplir el sueño de éste de elaborar en su propia bodega un vino con el nombre de la familia.

La finca adopta la forma de Château vinícola francés, con la bodega presidiendo los propios viñedos, cultivados casi como jardines. Junto con la bodega y sus espacios, Marqués de Vargas ofrece para la organización de eventos corporativos las instalaciones de un palacete familiar que alberga una importante colección histórica de arte, muebles etc. y que puede ser privatizado completamente. Hay que destacar también sus espacios exteriores capaces de albergar grupos grandes en un entorno de exclusividad y gran tranquilidad, a pesar de encontrarse a muy pocos kilómetros de Logroño.



BODEGAS MARQUÉS DE VARGAS

Carretera de Zaragoza, km 6
26006 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.marquesdevargas.com

Contacto:

Ainhoa Navaridas Zuñeda
visitas@marquesdevargas.com
Tel: 941 261 401



Inspírate

Marqués de Vargas esencial. Un tour privado por nuestra bodega y el viñedo. Visitaremos el Palacete del Marqués de Vargas y en el invernadero o el jardín tendremos tiempo para conocer nuestros vinos con un pequeño acompañamiento. Nuestros invitados se llevarán un regalo de la estancia en nuestra bodega, una botella de Marqués de Vargas Reserva, prolongación de su visita.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Hacienda Pradolagar. Oda a la excelencia. Evento de gran exclusividad basado en un producto muy diferencial. Hacienda Pradolagar es el vino más exclusivo de Marqués de Vargas, de producción muy limitada, equilibrio perfecto entre tradición riojana y vanguardia. La visita dará comienzo en la parcela La Victoria, origen del vino y continuará en el Palacete con una exclusiva cata maridada de botellas únicas de este vino, procedentes de nuestro botellero histórico.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Gastronomía con estrella. Ponemos a disposición de las empresas un gran escenario para todo tipo de eventos, uniendo la exclusividad que ofrece la Finca de Marqués de Vargas con la cocina de Venta de Moncalvillo, restaurante riojano galardonado con una estrella Michelin, maridada siempre con los vinos de la bodega. Cocina actualizada de sabores regionales con producto de temporada de la despensa riojana o de la propia huerta del restaurador.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 500 personas.

Realizamos todo tipo de eventos corporativos desde reuniones a gym-canas, comidas en el viñedo o en los jardines. Disponemos de espacios in/out donde realizar un *Team Building*, jornadas de formación etc. Grupos que precisen una gran privacidad pueden disponer del Palacete completo, alojarse en sus ocho habitaciones y trabajar en un entorno de sosiego y exclusividad.









Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega.

Capacidad máxima: 1.470 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de recepción /selección	300	-	150	-	150	297	No
Carpa exterior	500	-	-	400	-	550	Sí
Comedor Palacete	-	-	-	-	20	47	Sí
Entrada bodega	80	-	24	-	-	105	Sí
Wine Bar	30	-	-	-	-	50	Sí
Sala catas barricas	30	-	24	-	-	55	No
Antesala barricas	-	-	30	-	-	47	No
Jardines (exterior)	500	-	-	250	250	2900	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Consúltenos equipamientos de cada sala.

Otras instalaciones de la bodega



- ALOJAMIENTO EN PALACETE PRIVADO DEL MARQUÉS DE VARGAS
Capacidad: 8 habitaciones dobles.
Servicios adicionales: comedor privado, biblioteca, varios salones, jardines, terraza, invernadero.
- WINE BAR
- CARPA EXTERIOR



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Tres parcelas del paraje de Pradolagar, han sido certificadas como Viñedo Singular por la DO Ca Rioja.
- Prácticas de agricultura sostenible en el viñedo, sin uso de herbicidas ni pesticidas.



 11 km Logroño | 102 km Vitoria | 144 km Bilbao | 340 km Madrid | 470 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 20 turismos, hasta 3 autobuses
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Martínez Alesanco

La historia de esta familia hinca sus raíces en las tierras rojas de Badarán, cerca de San Millán de la Cogolla, en plena Rioja Alta, donde se aúnan excepcionales condiciones de terreno, altura y clima. Comenzaron elaborando vino en los antiguos calados y hoy lo hacen en una bodega moderna. Muchas cosas han cambiado, pero la familia sigue conservando su forma de trabajar, la manera de recolectar la uva y de cuidar las viñas. Esta vinculación con la tierra les ha llevado a dar un paso más y comprometer su futuro con una viticultura integrada y sostenible así como a elaborar vinos con certificado de ecológicos.

La bodega dispone de diferentes salas para grupos pequeños y medianos. También ofrece espacios outdoor como la terraza o los jardines y por supuesto las viñas, incluso viñedos prefiloxéricos, viejos pero muy sabios. Los espacios interiores se han visto ampliados recientemente con una nueva sala, Valle de San Millán, un espacio polivalente donde trabajar o reunirse.



BODEGAS MARTÍNEZ ALESANCO
Calle José García, 20
26310 Badarán. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegasmartinezalesanco.com

Contacto:
Pedro Torrecilla Martínez
info@bodegasmartinezalesanco.com
Tel: 941 367 075

Inspírate

Paseo del bodeguero. ¿Cuáles son los elementos clave que debemos gestionar en un proyecto? Acompañados por un miembro de la familia compartiremos un paseo por la bodega centrándonos en esos elementos que marcan nuestras preocupaciones: la vigilancia del tiempo y la evolución de los vinos. Esto nos dará pie a probar vinos en rama, diferentes variedades, ensayos etc. En resumen, una invitación a compartir los sueños, reflexiones y motivaciones del bodeguero.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 30-40 personas.

Viticultor de altura. La naturaleza siempre es una buena escuela de aprendizaje. No hay que desanimarse ante los proyectos difíciles. Los viñedos de altura nos enseñan las dificultades del viticultor, la necesidad de tomar decisiones distintas en relación con las viñas del valle... Pero nos muestran maravillosos resultados, viñas centenarias, origen de grandes vinos. ¿Lecciones para la empresa?

Duración aproximada: a partir de 2 horas.

Recomendable para grupos: 30-40 personas.

El sueño del bodeguero. El nacimiento de un nuevo vino enfrenta al bodeguero a grandes decisiones que marcarán su futuro: que variedades elegir, uso de la madera, y siempre la gestión del tiempo. Acompañados de la enóloga de la bodega y con un sueño como objetivo crearemos juntos vuestro primer vino. Trabajo en equipo que puede ser el mejor prólogo de un nuevo proyecto empresarial.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: 30-40 personas.

Sueño, reto y meta. Mantenemos una relación de afecto con nuestras viñas. Ellas nos cuidan y nosotros las cuidamos para legarlas a próximas generaciones. Este es nuestro sueño. El reto ha sido cómo adaptar nuestros viñedos a una viticultura ecológica y llegar a elaborar nuestro primer vino ecológico. Una experiencia con el timón enfilado hacia la sostenibilidad y una agricultura de alto valor añadido.

Duración aproximada: a partir de 2 horas.

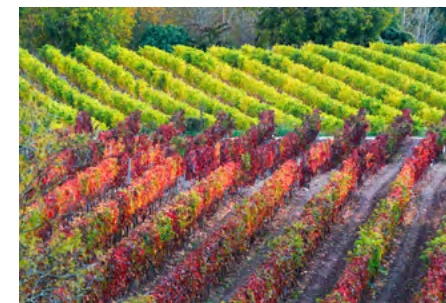
Recomendable para grupos: 30-40 personas.

Todas nuestras experiencias pueden completarse con un almuerzo, comidas en el viñedo, aperitivo de productos locales etc. Proponemos también otras actividades como taller sensorial del vino, cursos de cata etc.

Martínez
ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN LA RIOJA









Los espacios



Salas: 6 espacios en bodega + Viñedos familiares.

Capacidad máxima en bodega: 430 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Valle de San Millán	100	60	50	80	30	145	Sí
Wine Bar	50	-	-	-	-	90	Sí
Botellero Privado	40	-	-	-	20	80	No
Sala de Barricas	60	50	-	-	-	400	No
Terraza	30	-	-	-	-	80	Sí
Jardines	150	50	-	150	30	500	Sí

Otros espacios adaptables según temporada

Valle de San Millán cuenta con equipamiento tecnológico. Resto de salas consultar.

Otras instalaciones de la bodega

- WINE BAR CON TERRAZA
- JARDINES
- VIÑEDO VISITABLE




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- Elaboradores de vinos ecológicos.
- Vinos Vegan Friendly.
- Certificación energética A.

[PARA SABER MÁS](#)



 36 km Logroño | 85 km Vitoria | 125 km Bilbao | 330 km Madrid | 509 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 50 turismos, hasta 3 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo solo accesible en minibus o turismo.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Martínez Lacuesta

La historia de esta bodega nació en Haro en 1895, de la mano de Félix Martínez Lacuesta, abogado, político, prematuro y hábil publicista, gracias a cuyo oficio se conserva un importante patrimonio de la comunicación histórica del vino riojano. Instauró en su bodega una línea gráfica inconfundible, de impresos y carteles que han marcado la comunicación de Martínez Lacuesta durante décadas. Muchos de esos documentos pueden verse hoy en día en la zona museizada.

El viejo edificio se mantuvo en servicio hasta 2009, sucediéndole una nueva bodega en las afueras de Haro, una instalación moderna que integra todos los procesos de elaboración y que cuenta con una impresionante sala de crianza, cuna de más de 8.000 barricas. El diseño de la nueva bodega contempla además de las áreas de producción, diferentes espacios para la reunión o el trabajo, la gastronomía, o las copas más informales en su Wine Bar.



MARTÍNEZ LACUESTA
Paraje de Ubieta, s/n
26200 Haro. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.martinezlacuesta.com

Contacto:
Lourdes Moral
reservas@martinezlacuesta.com
Tel: 653 814 123



Inspírate

¿Quedamos al vermut? Estamos habituados a acercarnos a una bodega para conocer sus vinos. En Martínez Lacuesta elaboran vermut desde 1937. La propuesta nos llevará a disfrutar de una forma diferente de un aperitivo clásico, acompañado de algunos pinchos, como manda la tradición. No hay mejor forma de fomentar el *networking* o rematar una mañana de trabajo que compartiendo un vermut riojano.

Duración aproximada: 2 horas.
Recomendable para grupos: 25 personas.

Txoko. En el txoko o sociedad se reúnen las cuadrillas de amigos para compartir una comida o cena, reina un espíritu de camaradería distendida y siempre hay algún chef aficionado que se apunta a cocinar para el grupo. Aquí contaremos con el oficio de la chef Olga Valentín. Lo más importante del txoko es el ambiente de proximidad que se logra: cohesión de gente que empieza a conocerse y a disfrutar de esa proximidad.

Duración aproximada: 2 horas.
Recomendable para grupos: 25 personas.

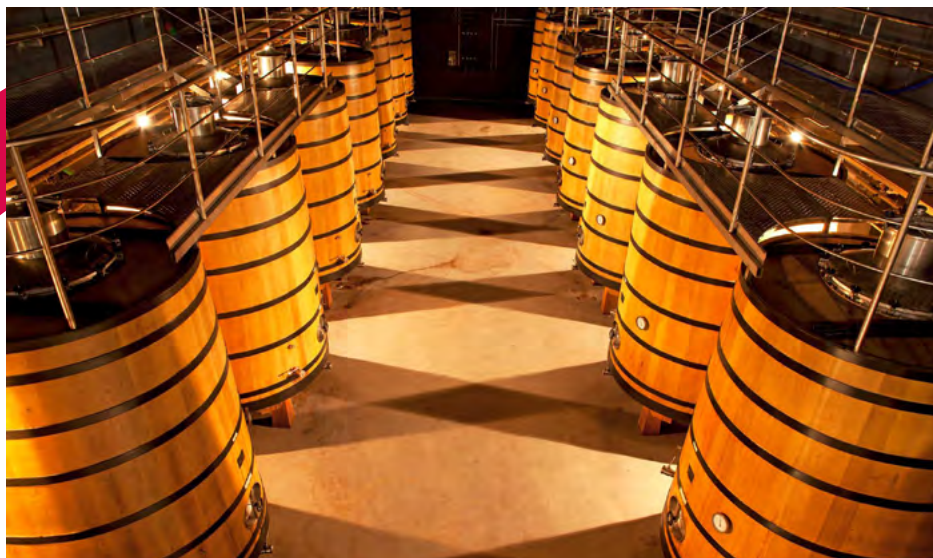
Que... te la den con queso. El queso y el vino forman una de esas parejas felices que duran toda la vida, aunque su casamiento esconde también algún que otro secreto. Primero visitaremos la bodega y sus instalaciones. Vendrá luego conocer los vinos que se elaboran en Martínez Lacuesta y maridarlos con diferentes quesos y si se tercia, con unos pinchos, o... La bodega ofrece múltiples posibilidades gastronómicas.

Duración aproximada: 2 horas.
Recomendable para grupos: 25 personas.

Martínez Lacuesta dispone de distintas salas con equipamiento técnico donde reunirse y trabajar. Cuenta también con diferentes espacios para vivir la gastronomía riojana, con la versatilidad que ofrece el contar con cocina propia y espacios dedicados. Espacios como la Sala de Tinacos o el Parque de Barricas ofrecen ubicaciones sorprendentes para un cocktail o una recepción, permitiendo además, la acogida de grandes grupos.









Los espacios



Salas: 10 espacios en bodega.

Capacidad máxima en bodega: 1.060 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de catas	40	-	-	20	20	30	Sí
Sala de reuniones	80	60	60	-	-	80	Sí
Txoko	40	-	-	25	25	50	No
Sala Hinia	100	80	60	64	40	120	Sí
Sala Ventilla 71	60	-	-	25	12	60	Sí
Sala de tinas	100	-	-	-	-	150	No
Sala maloláctica	100	-	-	-	-	150	No
Pasarela Parque barricas	120	-	-	-	-	180	No
Parque barricas	400	300	150	-	-	4.000	No
Wine Bar	20	-	-	-	-	30	Sí


Sala de catas, salas de reuniones y salas polivalentes disponen de Wi-Fi.
Solicítenos información del resto de equipamiento.

Otras instalaciones de la bodega




- RESTAURANTE BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA
Tipo de cocina: tradicional riojana.
- WINE BAR BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA
- ZONA MUSEIZADA
Contiene maquinaria, herramientas y documentación histórica.
- VIÑEDO EN BODEGA



 48 km Logroño | 48 km Vitoria | 95 km Bilbao | 334 km Madrid | 518 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 60 turismos, hasta 2 autobuses
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo solo accesible para minibuses y turismos.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Muga

Bodegas Muga es una empresa familiar fundada en el año 1932 por Isaac Muga y Aurora Caño. Ubicada en el emblemático Barrio de la Estación de Haro, se caracteriza por utilizar siempre los materiales más nobles, aunando tradición y vanguardia para aportar la más alta calidad a sus vinos sin perder la autenticidad. De hecho, es la única bodega de España con un maestro cubero y tres toneleros propios, los cuales fabrican todos los depósitos de la bodega, así como las barricas. Siguen siendo fieles a los métodos tradicionales de elaboración como la trasiega por gravedad y la clarificación mediante clara de huevo fresco.

Dentro de la bodega, encontramos el Espacio Torre Muga. 400 m² distribuidos en tres plantas con la única finalidad de dar a conocer la cultura del vino.



BODEGAS MUGA

Avenida Vizcaya, s/n
26200 Haro. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegasmuga.com

Contacto:

Miguel Ruiz Alonso
marketing@bodegasmuga.com
Tel: 941 311 825

Inspírate

Alma Muga. Para conocer el corazón de Muga, proponemos una visita exclusiva a la bodega. Conoceremos la tonelería donde se fabrican tanto los depósitos como las barricas (alma Muga), siguiendo oficios ancestrales. Nuestro viaje nos permitirá conocer las técnicas tradicionales que siguen usándose en la elaboración de nuestros vinos como el clarificado natural con claras de huevo. Concluiremos realizando una cata dirigida.

Duración aproximada: 1,30 horas.

Recomendable para grupos: hasta 18 personas.

Viña Baltracones. Uno de los viñedos más emblemáticos de Bodegas Muga, situado en las faldas de los Montes Obarenes y con unas vistas fantásticas, enclave perfecto para sumergirse en un viaje donde conocer los distintos aspectos de la viticultura y disfrutar de nuestros vinos en plena naturaleza. Finalizada la experiencia volveremos a la bodega para realizar una visita guiada con todo tipo de explicaciones y detalles sobre el proceso de elaboración.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 16 personas.

Muga desde el cielo. La experiencia comenzará una hora antes del amanecer. Todo el grupo participará en el montaje e inflado del globo. A merced del viento, volaremos una hora sobre los viñedos. Llega la hora de aterrizar, nuestro vehículo de seguimiento nos recogerá y será el momento de compartir un almuerzo riojano. Concluiremos entregando a los participantes un diploma acreditativo de su "Bautismo aéreo" y visitando la bodega.

Duración aproximada: 2,30 horas.

Recomendable para grupos: consúltenos.

Trabajando en el Barrio de La Estación. La sala de conferencias dispone de los más avanzados soportes multimedia y está preparada para presentaciones, charlas, grupos de trabajo, *indoor training*, formación, *work team*, dinámicas de grupo, etc... Sesiones que pueden ser muy intensas, pero aderezadas con la tranquilidad y la quietud de la Bodega. Un espacio, en suma, lleno de armonía, polivalente y completo. .

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 40 personas.



Los espacios



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado de ENERGY-VM de consumo de electricidad 100% renovable.
- Centro fotovoltaico en bodega.

[PARA SABER MÁS](#)

Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE
2010

Salas: 3 espacios en Torre Muga + Espacio exterior en Viña Baltracones.

Capacidad máxima en bodega: 50 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Aula de Cata	-	-	24	-	-	-	Sí
Sala de Conferencias	-	40	40	-	-	-	Sí
Wine Bar	-	-	-	-	10	-	No

La Sala de conferencias está totalmente equipada tecnológicamente.

46 km Vitoria | 48 km Logroño | 89 km Bilbao | 330 km Madrid | 520 km Barcelona

Castellano, inglés.

Propio. Hasta 20 turismos.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Experiencia en viñedo no accesible para autobuses grandes.

Sí.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Murua

Murua es una bodega pequeña y tradicional ubicada en un entorno de tranquilidad y sosiego en Elciego. La bodega mantiene la estructura de las casas solariegas de los pueblos de Rioja Alavesa, fundiéndose con naturalidad con un paisaje de mares de viñas, altos cipreses y viejos olivos. El escenario no solo llama a disfrutar de la cultura del vino y la viña, invita a desconectar de la rutina, poniendo en valor una filosofía mindfulness de viajes que despiertan la consciencia más íntima o el trabajo más relajado.

El paisaje intimista del exterior se prolonga en un interior donde junto a las instalaciones de producción, destaca la cultura del vino y el arte. La bodega alberga una biblioteca especializada en cultura del vino y una importante colección de obras artísticas que se desperdiga por los distintos espacios de la bodega, ofreciendo escenarios singulares para la celebración de todo tipo de eventos y reuniones.



BODEGAS MURUA

Carretera de Laguardia, s/n
01340 Elciego. Álava
Zona: **Rioja Alavesa**
www.bodegasmurua.com

Contacto:

Chelo Miñana
enoturismo@bodegas.masaveu.com
Tel: 679 490 474

Inspírate

Jornada Murua. Combinación de jornada de trabajo en un entorno relajado, con una visita guiada para conocer nuestra viña y la forma de elaboración de los vinos de la bodega, viviendo en primera persona el terruño y el alma de Rioja. La jornada se completa con una cata y una experiencia gastronómica con maridaje en las instalaciones de la bodega.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 22 personas.

Descubre Murua. Para los grupos que disponen de poco tiempo proponemos una visita guiada que permite descubrir los elementos esenciales de esta bodega y su filosofía. Una visita que se convierte en única por la experiencia combinada de catar vinos de máxima expresión en un entorno singular museizado con las obras de arte propiedad de la Fundación María Cristina Masaveu Peterson.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 25 personas.

Armonía Murua. Experiencia gastronómica en la que se armonizan los vinos de Bodegas Murua con una comida, cena o cocktail en uno de los múltiples espacios de la bodega. Se tratará de disfrutar de una propuesta gastronómica tradicional o de vanguardia, según preferencias, para vivir un momento excepcional en mitad del viñedo, en la sala de barricas o utilizando alguno de los comedores disponibles para eventos.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 100 personas.

Alma Murua. Inmersión en la filosofía de Bodegas Murua para entender todo el proceso en el viñedo, pasar por las diferentes fases de elaboración del vino, para finalizar con la cata dirigida de los vinos más emblemáticos de la bodega, grandes clásicos y nuevas tendencias. Visita técnica de nivel avanzado para descubrir y compartir los secretos de la elaboración de los grandes vinos de la bodega.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 15 personas.

En Bodegas Murua proponemos otras muchas actividades para grupos MICE como maridajes culturales de vino y obras de arte, catas de barricas, catas personalizadas, actividades en la viña, talleres de *Team Building*, actividades deportivas en el exterior. Las instalaciones de la bodega se adaptan a todo tipo de eventos: reuniones de empresa, formación, eventos, presentaciones de producto, *workshops* etc.



MURUA









Los espacios



Salas: 5 espacios en bodega + Viñedo con uso turístico.

Capacidad máxima en bodega: 179 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Comedor principal	-	-	-	30	-	58	SÍ
Comedor Barceló	-	-	-	24	22	55	SÍ
Patio interior	80	50	-	-	-	300	SÍ
Presidencia	20	-	10	-	-	40	SÍ
Wine Bar	25	-	-	-	-	-	Sí
Viñedo	80	-	-	-	50	-	SÍ


Wi-Fi, proyector y pantalla disponible en todas las salas.

Otras instalaciones de la bodega



- **COLECCIÓN DE ARTE**
Colección privada de arte de pintura, escultura y mobiliario (Desde siglo XV hasta actualidad).
Obras de Goya, Tomás Hiepes, Juan de Arellano, Valentín Zubiaurre, Miquel Barceló etc.
Piezas de arte integradas en la arquitectura y diseño de la bodega.
- **BIBLIOTECA**
Especializada en cultura del vino.
Contiene 2.350 volúmenes inventariados y otras colecciones.
Libros desde el siglo XVI a la actualidad.
- **WINE BAR**
- **VIÑEDO A PIE DE BODEGA**



 23 km Logroño | 51 km Vitoria | 122 km Bilbao | 357 km Madrid | 499 km Barcelona

 Castellano, inglés. Otros idiomas bajo petición.

P Propio.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Olarra

El grupo nació en 1973 con la construcción en las afueras de Logroño de una bodega cuya filosofía mantiene la tradición vinícola de siglos en Rioja, sin renunciar a la utilización de técnicas modernas. Esta manera de entender el vino, mezcla de tradición e innovación, se prolonga en las formas de la bodega, una construcción funcional, que sin embargo cede el protagonismo principal a la arquitectura. El edificio es obra de Juan Antonio Ridruejo. Su elemento más emblemático resulta ser la cubierta que corona la sala de barricas, tejado formado por 111 cúpulas hexagonales que por su forma y distribución evitan cambios bruscos de temperatura.

Los espacios que ofrece la bodega son fruto también de este espíritu de conciliación entre pasado y futuro. Espacios como el Hall de entrada o la Sala de Catas nos sitúan en un entorno de modernidad. Los comedores privados por el contrario, apelan a la tradición, ofrecen calor y resultan escenarios perfectos para la charla compartida.



BODEGAS OLARRA

Avenida de Mendavia, 30
26009 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.grupobodegasolarra.com

Contacto:

Maite Soria Ordóñez / Almudena Bartolomé
enoturismo@bodegasolarra.es
Tel: 941 235 299



Inspírate

Reunirse en Olarra. El grupo puede trabajar en la Sala de Reuniones, un espacio totalmente equipado y que ofrece gran privacidad. Los momentos de *networking* distendido los podemos celebrar en distintos espacios de la bodega. Una cata o una actividad pondrán el punto lúdico para complementar el trabajo. Para el almuerzo proponemos espacios nobles que recuerdan el origen de nuestros vinos y donde degustar una gastronomía de base riojana pero abierta a las necesidades del grupo y siempre con el acompañamiento de una copa de vino.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 16 personas.

Inspiración arquitectura. La arquitectura es sin duda uno de los elementos más diferenciales de esta bodega. Nuestra propuesta no es una visita técnica para especialistas, es una visita lúdica que incide en los aspectos formales más innovadores, de una bodega que fue creada hace casi 50 años con unos criterios de modernidad que aún hoy en día siguen marcando su carácter. Podremos pasar luego a nuestra sala de catas, un espacio que apunta formas vanguardistas, abierta al exterior y donde conocer más a fondo los vinos que se elaboran en la bodega. Terminaremos con una degustación de dos vinos acompañados de un aperitivo.

Duración aproximada: 1 hora (visita arquitectura) + resto actividades.

Recomendable para grupos: hasta 40 personas.

Club de barricas. La Catedral es el nombre del Club de barricas de Olarra, una ocasión única de formar parte de la historia de una bodega. Los socios disponen de un botellero individual en bodega, personalizado, mientras se realiza el afinamiento del vino. Venir a la bodega con un grupo de clientes o colaboradores, conocer los procesos de elaboración que transforman finalmente el producto en el vino catado, constituye un momento único para fomentar la cohesión en el grupo y la cercanía más allá del trabajo. Nada mejor que comer en bodega y regalar a cada asistente una botella, recuerdo del vino y el momento compartido.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 60 personas.









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega.

Capacidad máxima en bodega: 298 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de reuniones	-	-	16	-	-	-	Sí
Comedor social total	100	-	-	70	14	-	Sí
Hall de bienvenida	100	100	-	-	-	-	No
Comedor 1 (mesa imperial)	14	8	8	14	14	-	Sí
Comedor 2 (chimenea)	6	4	4	6	-	-	Sí
Comedor 3 (mesas redondas)	32	24	24	32	-	-	Sí
Sala de catas	30	30	30	-	-	-	Sí

Hall de bienvenida, equipado con Wi-Fi, proyector, varias pantallas y sonido. Resto de espacios, consúltenos.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- UNE ISO 14064:2012-1. Emisiones de las actividades de las bodegas.
- Cumplimiento de código ético ETI (*Ethical Trading Initiative*) mediante la realización de auditoría Smeta de Sedex.
- Adhesión al Plan Empresarial de Prevención de Ecovidrio para la reducción de material de envasado.



 5 km Logroño | 70 km Vitoria | 140 km Bilbao | 333 km Madrid | 480 km Barcelona

 Castellano. Inglés, francés y alemán (Bajo petición).

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Ontañón, el Templo del Vino

El Templo del Vino es un lugar especial creado por la Familia Pérez Cuevas. Desde su misma fachada queda patente su culto al vino con la imponente figura de Ganimedes (el primer copero de los dioses). En el interior, encontraremos vidrieras y alabastro, mobiliario de estilo art decó y numerosas obras de arte (pintura y escultura) dedicadas a dioses y héroes del vino. Todos los espacios de Ontañón son un homenaje al vino, desde las vidrieras de la nave Central de barricas, hasta las estatuas que presiden las espaciosas salas.

El profundo sentimiento de la familia Pérez Cuevas por el vino nace de una antiquísima tradición familiar de cuidado de la tierra y la viña. Fue así como decidieron formar parte activa de la recuperación patrimonial del barrio de bodegas familiares de Quel, en La Rioja oriental, escenario de algunas de sus experiencias más singulares.



BODEGA ONTAÑÓN
Avenida de Aragón, 3
26006 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.ontanon.es

Contacto:
Jesús Arechavaleta
enoturismo@ontanon.es
Tel: 690 858 519

Inspírate

Raíces del culto. La visita comienza en nuestros viñedos centenarios, en una localización inolvidable de la Sierra de Yerga, en La Rioja Oriental. Luego conoceremos el barrio histórico de bodegas de Quel, un entorno de bodegas-cueva familiares muy típico en La Rioja. Barrios como este son el alma de los pueblos de nuestros viticultores. Allí conoceremos la bodega familiar tipo ermita, origen del culto al vino de Ontañón, y escenario donde rematamos la jornada con una experiencia gastronómica típica riojana.

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Reunión en Ontañón. En nuestro Templo del Vino, cualquier grupo puede trabajar cómodamente. Disponemos de salas totalmente equipadas como El Altar, un lugar casi sagrado presidido por la figura del dios del vino. Tras la reunión podremos ofrecer una pausa diferente con una de nuestras experiencias lúdicas de cata, y rematar el trabajo en la Sala de Dioniso, disfrutando de una comida en esta sala presidida por el dios niño –una verdadera llamada al hedonismo–. Recomendamos destinar un tiempo para un pequeño viaje a través de la exposición que presenta la historia de las civilizaciones mediterráneas viticultoras, un paseo experiencial y estético a través del arte y el culto al vino.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 100 personas.

Eventos en Ontañón. El Templo del Vino puede acoger toda clase de celebraciones y eventos para grupos. A un paso del centro de Logroño, nos permite ofrecer experiencias muy singulares para grupos de diferentes tamaños alojados en la capital riojana. Nuestro escenario diferencial marcado por el culto al vino también cuenta con un amplio espacio exterior, el Patio de los Olivos, con una superficie de más de 1.500 m².

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 250 personas.

En Ontañón se pueden realizar diferentes tipos de catas y actividades personalizadas, así como experiencias gastronómicas adaptadas al grupo y los objetivos de la empresa.



Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega + El Patio de Los Olivos.

Capacidad máxima en bodega: 1.215 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Cámara	25	40	24	16	24	24	Sí
Nave Central (Depósitos)	250	70	50	220	250	843	No
Nave de Barricas	250	50	30	180	190	1.160	No
La Cueva	80	-	-	-	-	100	No
Capilla	60	50	24	-	-	120	No
El Altar	200	150	100	112	46	220	Sí
Restaurante: Sala de Dioniso	200	150	100	112	46	220	Sí
Wine Bar: La Sacristía	150	50	24	-	-	264	Sí

Espacio exterior para eventos "Patio de los Olivos" de 1.500 m²

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Equipamiento instalado en Wine Bar "La Sacristía". Resto de salas, bajo petición.

Otras instalaciones de la bodega



- **ZONA DE CULTO**
El Templo del Vino no es una bodega al uso, cuenta con numerosos objetos de arte vinculados al culto enológico.
- **RESTAURANTE SALA DE DIONISO**
Tipo de cocina: tradicional.
Chef: Rosa Elisa Ezquerro.
- **WINE BAR LA SACRISTÍA**
- **BODEGA HISTÓRICA TIPO ERMITA EN BARRIO DE BODEGAS DE QUEL**



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- ISO 14001 de certificación ambiental.
- Agricultura ecológica.
- Proyectos de reforestación de distintas especies.
- Participación en proyectos de recuperación patrimonial (Barrio histórico de bodegas de Quel).
- Certificados de seguridad alimentaria: BRC, IFS.



03 km Logroño | 50 km Vitoria | 99 km Bilbao | 333 km Madrid | 474 km Barcelona

Castellano, inglés, italiano.

Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Aparcamiento propio para 20 turismos y hasta 2 autobuses.
Transporte público. Autobuses: Línea 2 con destino a Varea, parada "Artesanos" a 5 minutos de Ontañón.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para minibuses, turismos o 4x4.

Sí.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Palacio

Desde su nombre, la bodega rinde homenaje a Cosme Palacio, figura esencial en la vida política y social del Bilbao de finales del siglo XIX. Herencia paterna, enseguida se empeñó con una gran visión de futuro, en convertir la empresa familiar en una de las bodegas más avanzadas de su tiempo, trazando el camino de lo que sería el espíritu del Rioja moderno. En los últimos años de la centuria pasada, Bodegas Palacio volvió a reinterpretar el sueño de don Cosme, definiendo lo que serían los primeros vinos de alta expresión, una apuesta por la autenticidad que hoy en día sigue trazando los caminos de esta bodega histórica.

La bodega cuenta con diferentes espacios para la celebración de eventos de tamaño pequeño y mediano. Además de los espacios interiores, cuenta con instalaciones en uno de sus viñedos lo que permite realizar diferentes actividades en contacto con la naturaleza y con total comodidad.



BODEGAS PALACIO
Calle San Lázaro, 1
01300 Laguardia. Álava
Zona: **Rioja Alavesa**
www.grupobodegaspalacio.com

Contacto:
RRPP Bodegas Palacio
rrpp@grupobodegaspalacio.es
Tel: 607 861 705

Inspírate

Cosme Palacio. Una experiencia para descubrir la obra y el legado de esta insigne figura. Visitaremos la bodega y el viñedo vecino para poder conocer las labores de campo, según estaciones. Vendrá luego pasar de la teoría a la práctica en nuestra sala de catas. Nos acercaremos al mundo de la cata a través de un juego divertido y lúdico con aromas, que deberemos redescubrir posteriormente catando nuestros vinos. Los descubrimientos sensoriales llegarán acompañados de un aperitivo de productos locales.

Duración aproximada: 90 minutos.

Recomendable para grupos: 15 personas.

Diseñando un vino. Elaborar un vino complejo no es solo una cuestión de unir distintos vinos monovarietales, hay que tener en cuenta diferentes factores. Como en las empresas, elaborar un vino, rara vez es decisión única de una persona. Debemos aprender a trabajar en equipo y con objetivos comunes. Esta es la lección que podemos aprender jugando a ser enólogos por un día, una actividad que podemos completar conociendo nuestra bodega y sumando una experiencia gastronómica, incluso un picnic en la viña.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 15 personas.

La magia del viñedo. Siempre decimos que los buenos vinos son una expresión líquida del paisaje donde nacen, de la tierra, el clima, la variedad, la gente que los cuida... En esta experiencia recorreremos diferentes viñedos en todoterreno o en autobús, y aprenderemos a verlos con otros ojos, miradas que luego nos servirán para catar diferentes vinos de nuestra bodega, buscando la expresión particular de cada viña visitada. El trabajo de la cata puede realizarse en equipo, buscando incidir en el trabajo compartido y la cohesión del grupo.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 15 personas.

Podemos organizar otro tipo de actividades como picnics en el viñedo, experiencias gastronómicas en nuestra bodega, reuniones o celebraciones y por supuesto experiencias de vendimia.



Los espacios



Salas: 2 espacios en bodega + Instalaciones en viñedo.

Capacidad máxima en bodega: 15 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de barricas	-	-	-	-	15	200	No
Viñedo	-	-	-	-	20	200	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	15	60	Sí

Sala de catas dispone de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido. Otros espacios, consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega

- VIÑEDO CON INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- ISO 14001. Gestión ambiental.
- ISO 9001. Gestión calidad.
- ISO 22000. Inocuidad alimentaria.
- *Wineries for Climate Protection.*
- Comprometidos con la Sociedad: Integrados en el programa *Wine in Moderation.*

[PARA SABER MÁS](#)



 25 km Logroño | 65 km Vitoria | 120 km Bilbao | 360 km Madrid | 505 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo no accesible para autobuses grandes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Puelles

La Familia Puelles se encuentra afincada desde tiempos inmemoriales en Álbalos. Su bodega familiar se asienta en un precioso paraje rodeado de viñedos, en un antiguo molino del siglo XVII, a los pies de la Sierra de Cantabria, protectora de viñedos contra los fríos vientos norteños. La generación actual, los hermanos Puelles, transformaron y agrandaron la finca, levantando una bodega junto al viejo molino, adquirido por sus antepasados al municipio, allá por 1844. ¡Mucha historia que contar!

Pioneros del enoturismo en Rioja, en 2006 abrieron su Wine Hotel, compartiendo espacio con la bodega y alma con el vino. Su Hospedería del Vino ofrece instalaciones y un entorno privilegiado para trabajar, reunirse o celebrar un pequeño evento con total privacidad. Ofrecen servicios adicionales para el relax como el SPA, una piscina climatizada etc. así como diferentes salas, porche, viñedo junto a la bodega etc. donde encontrar sosiego en pleno contacto con la naturaleza.



BODEGAS PUELLES

Camino de los Molinos, s/n
26339 Álbalos. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegaspuelles.com

Contacto:

Jesús Puelles Fernández
informacion@bodegaspuelles.com
Tel: 941 334 415



BODEGAS PUELLES

Inspírate

Territorio Puelles. Imposible desligar la historia de la bodega y la familia de la historia del territorio, por eso la visita se enmarca en un recorrido por los principales recursos patrimoniales del vino en Álbalos, población de la Sonsierra riojana, dedicada ancestralmente a la viña. Visitaremos el viñedo, los viejos lagares, el casco antiguo de Álbalos y remataremos visita en la bodega con unas tapas y cata de vinos. Si se tercia, podremos proseguir la reunión con un almuerzo riojano.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Team Building. Concurso de catadores. Una forma divertida de conocer el vino y su elaboración. Comenzaremos conociendo brevemente la influencia en el vino de factores como el clima, los suelos, las variedades, los procesos de crianza, la elección de maderas etc. Incluso podremos ver algunos de estos factores directamente en el viñedo. Después pasaremos a la acción. Momento de trabajar en grupo. Habrá que catar vino a ciegas y competir por equipos para buscar resolución a los enigmas que esconden las copas. Podemos completar el taller con un almuerzo distendido, una salida al viñedo o un baño en nuestra piscina climatizada.

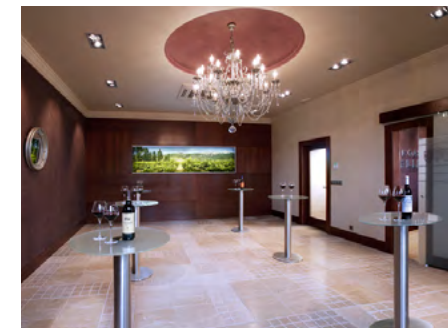
Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 25 personas.

Experiencia Hospedería del Vino. Nuestro hotel se ubica en un entorno de tranquilidad que permite a un pequeño grupo corporativo reunirse y trabajar en un entorno fecundo para la creatividad y la concentración. Puede privatizarse completamente. El trabajo se completará con paseos por la viña, una comida sana, basada en productos locales, pequeñas huidas de relax en nuestro SPA o en la piscina climatizada, incluso disfrutando de tratamientos de vinoterapia. Para los momentos de *networking* nada mejor que compartir una copa en el porche mientras llega el atardecer.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 14 personas.









Los espacios



Salas: 3 espacios + Bodega en viñedo con amplios espacios.

Capacidad máxima en bodega: 86 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de catas	30	25	20	20	-	40	Sí
Salón de desayunos	-	24	20	18	-	39	Sí
Salón Félix	32	28	22	24	-	40	Sí
Bodega en viñedo con espacios							

Todas las salas disponen de Wi-Fi, proyector y pantalla.

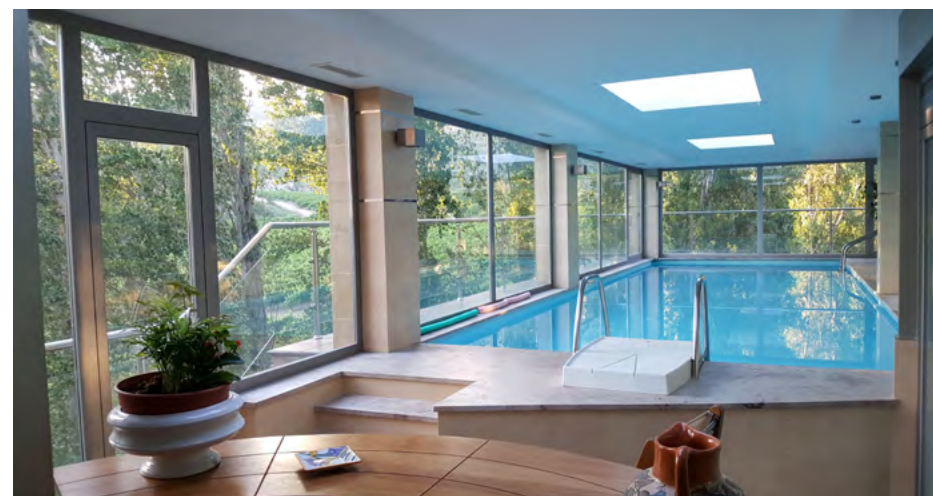
Otras instalaciones de la bodega

- **HOSPEDERÍA DEL VINO*****
Capacidad: 6 habitaciones dobles.
Servicios adicionales: Piscina climatizada; SPA con tratamientos de vinoterapia, sauna e hidromasaje; diferentes espacios de reunión.
- PORCHE
- BODEGA UBICADA EN MOLINO HISTÓRICO




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Prácticas vitícolas ecológicas, sin abonado químico ni herbicidas.



 29 km Logroño | 52 km Vitoria | 110 km Bilbao | 330 km Madrid | 500 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 30 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transporte.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Ramón Bilbao

Bodega familiar e histórica creada en Haro en 1924. Actualmente ocupa un edificio actualizado que conserva muchos viejos recuerdos de su pasado. Desde 1999 la bodega forma parte del grupo Zamora Company, una de las mayores empresas familiares españolas del sector bebidas. La firma familiar está impulsando una respetuosa transformación que centra todos sus esfuerzos en mantener el legado histórico pero aportando un marcado carácter innovador que también se traslada a sus propuestas para el sector MICE.

Ramón Bilbao sumará en breve un nuevo espacio para reuniones y eventos que se añadirá a los disponibles actualmente. Cuenta con espacios outdoor en la propia bodega, un patio excelente escenario para cocktails, aperitivos, una pausa en el trabajo etc. En los espacios interiores ofrece dos salas de formato mediano y una sala polivalente, luminosa y totalmente equipada. La bodega ofrece además espacios para la gastronomía, un Wine Bar etc.



BODEGAS RAMÓN BILBAO
Avenida Santo Domingo, 34
26200 Haro. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.bodegasramonbilbao.es

Contacto:
Raquel Antón
visitanos@zamoracompany.com
Tel: 941 310 316

DESDE 1924
RAMÓN BILBAO
HARO · RIOJA ALTA

Inspírate

Reinventarse. El viaje comienza aquí. Evolución y revolución son conceptos que las personas y las empresas deben gestionar a menudo. Reinventarse no es solo un taller de cata para conocer algunos de los vinos más diferenciales de nuestra bodega como Mirto o Viñedos de Altura, es un viaje a través de los nuevos caminos que Ramón Bilbao imprime a sus vinos buscando conceptos innovadores, valores diferenciales y un nuevo posicionamiento. Un taller donde el vino ilustra sueños, afanes, nuevas búsquedas y aventuras y que puede servir de punto de partida para la reflexión constructiva de un nuevo proyecto empresarial, de una nueva etapa en el trabajo de un equipo etc.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Meetings Ramón Bilbao. Nuestra bodega ofrece diferentes espacios para celebrar una reunión completa. Para trabajar o reunirse disponemos de salas multifuncionales que ofrecen un entorno relajado que incita a la concentración y la creatividad. Lo podremos combinar con una actividad o un taller que favorezca el *networking* o el trabajo en equipo, o bien una visita a la bodega. Remataremos con un almuerzo de cocina innovadora y base riojana, como el espíritu de nuestra bodega, bien acompañada de nuestros vinos.

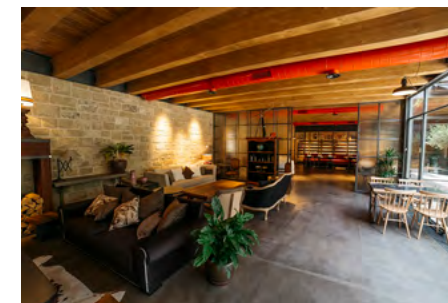
Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 60 personas.

Secretos del viñedo. Una experiencia para salir al campo y buscar el encuentro con la naturaleza en los meses de clima tibio y amistoso. Comenzaremos en la bodega con una experiencia de realidad virtual. En vehículos todoterreno nos dirigiremos hacia algunos de nuestros viñedos más representativos. Se tratará de disfrutar del viaje, de conocer el trabajo de la viña y del viticultor y de conocer los paisajes que luego beberemos a través del vino. Y las emociones continuarán almorzando en la viña.

Duración aproximada: 2 horas + almuerzo.

Recomendable para grupos: 18 personas.









Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega.

Capacidad máxima en bodega: 750 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de barricas	100	100	-	-	-	200	No
Sala del Fundador	-	-	-	-	30	100	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	30	100	No
Comedor	100	-	-	60	-	200	Sí
Patio	100	-	-	30	-	200	Sí
Sala multiusos	300	-	-	100	-	500	Sí
Restaurante	-	-	-	60	-	-	Sí
Wine Bar	-	-	-	30	-	-	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Sala de Catas y Sala del Fundador totalmente equipadas. Resto consultar.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- Wineries for Climate Protection.
- GLOBALVITI: Solución global para mejorar la producción vitivinícola frente al cambio climático.
- RSC, proyecto "Alma" vinculado a la música y el apoyo a jóvenes músicos.



Otras instalaciones de la bodega

- **RESTAURANTE RAMÓN BILBAO**
Tipo de cocina: riojana innovadora. Cuenta con comedor privado para 12 personas.
- **WINE BAR RAMÓN BILBAO**
- **VIÑEDO CON INFRAESTRUCTURA**



 48 km Logroño | 48 km Vitoria | 95 km Bilbao | 334 km Madrid | 525 km Barcelona

 Castellano, inglés.

P Propio. Hasta 40 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Rioja Vega

Rioja Vega es hoy una de las pocas bodegas cuya tradición vinícola se remonta a los albores de la cultura del vino en esta privilegiada zona adscrita a la Denominación de Origen Calificada Rioja, solo 11 km separan la bodega de Logroño. Sus orígenes, anteriores incluso a la creación de la Denominación de Origen, le han permitido conservar la palabra Rioja en su marca. Han pasado ya más de 135 años desde que Felipe Ugalde, aprovechando los conocimientos de los pioneros franceses en Rioja, fundó Rioja Vega.

Tras más de un siglo de caminar la bodega ha ganado en sabiduría, en experiencia y conocimiento pero se mantiene fiel al espíritu de su fundador: tradición que mira al futuro. Solo los clásicos pueden ser verdaderamente modernos.



BODEGAS RIOJA VEGA

Carretera Logroño-Mendavia, km 92
31230 Viana. Navarra
Zona: Rioja Oriental
www.riojavega.com

Contacto:

Héctor González Somalo
hector.gonzalez@riojavega.com
Tel: 948 646 263

Inspírate

Experiencia con sabor a vino y km 0. Una aventura para disfrutar del apasionante mundo del vino. La experiencia comienza en los viñedos que rodean la bodega donde realizaremos un relajante paseo por su historia centenaria. Comparte con los invitados el compromiso con la tierra y la biodiversidad. Conoce nuestro entorno, nuestras variedades, los ciclos de la viña y disfruta de un escenario inmejorable. Lléname con los sabores que nuestros vinos transportan desde nuestro paisaje.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 25 personas.

Experiencia gastronómica Rioja Vega. Bien sea tras el trabajo o la reunión en nuestra bodega, o después de una visita a nuestra finca o de haber realizado alguna actividad, el grupo podrá disfrutar de una experiencia gastronómica en nuestro restaurante. Allí, en un mirador excepcional al viñado, podemos ofrecer a nuestros invitados un almuerzo de productos procedentes de una esmerada selección de proveedores locales y para los grupos que disponen de más tiempo, una comida gourmet primando igualmente el producto local y de temporada.

Duración aproximada: 1,45 horas (almuerzo km 0); entre 2 y 4 horas (Menú gourmet).

Recomendable para grupos: desde 12 hasta 100 personas.

Talleres de cata y vino. Una cata no es solo un ejercicio que permite introducirse en el maravilloso mundo del vino, nos ofrece múltiples opciones al poder personalizarse según los conocimientos del grupo, sean amateurs o buenos conocedores del vino; podemos catar en un ejercicio puramente sensorial o hacerlo con un enfoque lúdico donde combinar vino con un pequeño acompañamiento u otros productos. Podemos catar distintos tipos de vinos para conocer las diferencias que aportan las variedades o el suelo, o en un ejercicio de exclusividad, catar un mismo vino de añadas diferentes para sentir en primera persona el trabajo del tiempo sobre el vino. Solo son algunos de los ejercicios de cata que nos proponen en Rioja Vega.

Duración aproximada: a partir de 1,5 horas

Recomendable para grupos: 25 personas.









Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega.

Capacidad máxima en bodega: 320 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Restaurante Rioja Vega	100	-	-	100	-	240	Sí
Sala de Juntas	-	-	-	-	12	36	Sí
Zona Enoturismo	50	-	-	-	-	375	No
Sala de Catas	-	-	-	-	10	28	Sí
Sala de Catas 2	-	-	-	-	8	32	No
Showroom	30	-	-	-	-	36	No
Recepción	100	-	-	-	-	154	No
Chillout	10	-	-	-	-	32	No

Todas las salas disponen de Wi-Fi. Consultar resto equipamientos.

Otras instalaciones de la bodega




- **RESTAURANTE RIOJA VEGA**
Tipo de cocina: de base tradicional.
- **ZONA MUSEIZADA**
Espacio interactivo que invita al visitante a sumergirse en el mundo del vino.
- **VIÑEDO RODEANDO LA BODEGA**
70 hectáreas de viña.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado BRC de seguridad alimentaria.
- Certificación BRC (*British Retail Consortium*) de seguridad alimentaria.
- Proyecto **CLIMAVIN** de adaptación vitivinícola al cambio climático de una forma eficiente y sostenible.
- **BIGSOSTBIOMA**, proyecto de manejo sostenible para viñedos de calidad y gestión de viñedo inteligente.

[PARA SABER MÁS](#)

 11 km Logroño | 74 km Vitoria | 145 km Bilbao | 337 km Madrid | 471 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 100 turismos, hasta 15 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo apto para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Roda

A finales de los años 80, el sector del vino español estaba en plena transformación. Una nueva generación de profesionales fluía por sus distintas regiones vitivinícolas. Fue ese el momento en el que Mario Rotlant y Carmen Daurella llegaron a la Rioja con la intención de crear un proyecto que cambiara el mundo del vino: una nueva manera de entender la viticultura y ensalzar la importancia del viñedo viejo. Querían elaborar solo vinos excepcionales. Y lo consiguieron. Sus vinos están reconocidos por múltiples galardones.

Roda conjuga espacios de nueva arquitectura con otros de formas tradicionales, que han sabido rejuvenecer sin que pierdan su carácter, como los calados. Una bodega que prima el viñedo debe ofrecer también al visitante un mundo de experiencias a través de la viña y para esto, el mejor escenario será su viñedo Perdigón. Espacios como el Balcón del Ebro ponen en valor el carácter más intimista de la naturaleza y la viña.



BODEGAS RODA

Avenida Vizcaya, 5
26200 Barrio de la Estación. Haro. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.roda.es

Contacto:

Vega Angulo Roig
visitas@roda.es
Tel: 941 312 187 / 669 776 564



Inspírate

Experiencia Roda. Visitar Roda supone un acercamiento emocional a la forma en que esta bodega entiende el trabajo de campo y la elaboración de sus vinos. La bodega ofrece múltiples espacios y formatos flexibles para adaptar la visita al grupo, desde una copa, *networking* en el Wine Bar, hasta una cata exclusiva de Cirsion, uno de los grandes vinos españoles más premiados por la crítica internacional.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: según actividad.

Perdigón. Viñedo único situado en un meandro del Ebro, entre Haro y Briñas, mirador privilegiado del paisaje. Perdigón nos permite practicar el senderismo, en un recorrido fácil y sencillo. Los grupos más pequeños pueden conocerlo al ritmo del pasado, en calesa. Para sentir mejor el paisaje, cataremos en el propio viñedo los vinos que allí nacen.

Duración aproximada: 1 hora.

Recomendable para grupos: 20 personas. (En calesa hasta 15 personas).

El calado de Roda. La belleza íntima de un calado del siglo XIX, luce hoy especial gracias a una cuidada actualización y una iluminación que lo pone en valor. Aquí puede catarse el vino en el mismo espacio que lo ha visto nacer, acompañado de un aperitivo informal. Efecto sorpresa, el calado se abre al exterior en un balcón, vecino del Ebro, donde disfrutar el sosiego de una naturaleza amable.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Experiencia Wine Lover. Que el vino nace en la viña lo saben muy bien en Roda, una bodega que nació para ensalzar la importancia del viñedo en la creación del vino. Estar en la bodega ofrece a los amantes del vino la posibilidad de realizar catas verticales, de añada viejas o botellas especiales que pueden ser disfrutadas en distintos espacios y siempre con la guía de un profesional.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.



Los espacios



Salas: 9 espacios en bodega + Balcón del Ebro y Viña Perdigón.

Capacidad máxima en bodega: 600 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Cubo de Cristal	25	20	-	-	14	36	Sí
Nave de Tinajas	150	50	35	100	100	120	Mixto
Nave Tecnológica	100	-	-	-	-	80	Sí
Jardín	50	-	-	-	-	77	Sí
Comedor	-	-	-	-	20	54	Sí
Calado Cardo	50	60	30	30	40	42	No
Calado Centenario	150	-	-	60	80	70	No
Bar de vinos - Calado	30	-	-	-	-	30	No
Bar de vinos	25	-	-	-	-	20	Sí
Balcón Ebro	30	-	-	-	10	36	Sí
Viña Perdigón (mesa)	-	-	-	-	14	-	Sí

Wi-Fi en todos los espacios. Consulte equipamiento de cada sala.

Otras instalaciones de la bodega



- WINE BAR Y WINE BAR CALADO
- CALADO CARDO Y CALADO CENTENARIO
- BALCÓN DEL EBRO
- VIÑEDO PERDIGÓN



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Viticultura sostenible.
- SHIP2FAIR (Solar Heat for Industrial Process towards Food and Agro Industries commitment in Renewables).
- Participación en proyecto Innovine y Cenit Demeter contra el calentamiento climático.
- Desarrollo de un itinerario enológico para elaborar vinos de alta calidad libres de sulfuroso.
- Participación en proyecto Craft Paradox para la extracción de antioxidantes de la uva, para mejora de salud humana.



48 km Logroño | 48 km Vitoria | 95 km Bilbao | 334 km Madrid | 525 km Barcelona

Castellano, inglés, francés.

Propio. Hasta 30 turismos, hasta 3 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Experiencia en viñedo no accesible para los autobuses más grandes.

Sí.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Santalba

Santalba es el proyecto más personal de Santiago Ijalba, un reconocido elaborador de vinos de Rioja. Su bodega mantiene un carácter absolutamente familiar, respaldado actualmente por el apoyo de sus hijos, Roberto y Laura Ijalba. Santalba ha sabido hacer una apuesta de futuro y sostenibilidad manteniendo los valores esenciales del amigo que abre las puertas de su casa: carácter familiar, cercanía y trato personal.

Además de las salas de la bodega, Santalba dispone de distintos espacios para el enoturismo MICE. Cuenta con espacios exteriores, abiertos a la naturaleza como jardines o terraza, donde realizar actividades, un cocktail o incluso colocar una carpa o diseñar un espacio efímero. Ofrece también un viñedo con instalaciones donde vivir experiencias gastronómicas o realizar talleres de Team Building en un entorno verde y relajado.



SANTALBA

Avenida de la Rioja, s/n (N232, km 445)
26221 Gimileo. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.santalba.com

Contacto:

Laura Ijalba
visitas@santalba.com
Tel: 941 304 231

Inspírate

Visita con la familia propietaria. Una propuesta para conocer nuestra bodega ubicada en un entorno único en el corazón de Rioja Alta. Rodeada de 2 hectáreas de viñedo ecológico, esta visita se realiza de la mano de un miembro de la familia fundadora. Remataremos la visita conociendo nuestros vinos y disfrutándolos en la terraza de la bodega, en un entorno de sosiego con vistas a la sierra de Toloño.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 16 personas.

Chill out & Picnic. Una experiencia *mindfulness* para desconectar y disfrutar de las cosas sencillas y auténticas pero a menudo olvidadas: hablar o escuchar el silencio, sentir el sol, notar la brisa, charlar con una copa de vino, dejarse llevar... Primero comeremos al aire libre. Vendrá luego la siesta en un espacio *chill out* donde alargar el tiempo hasta llegar a la puesta del sol entre viñedos.

Duración aproximada: entre 4 y 8 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Foundie vinos premium. Un divertido y sabroso taller de maridaje para disfrutar un momento *slow food* en el corazón de Rioja. Proponemos dos opciones distintas: maridaje de quesos y vinos o sorprendentes fusiones de vino y chocolate para fanáticos golosos. El taller se complementa con un breve recorrido por la bodega y una selección de vinos premium.

Duración aproximada: 1,5 horas.

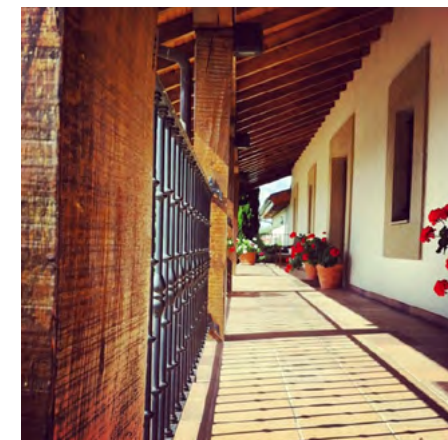
Recomendable para grupos: hasta 16 personas.

Experiencia "Green". La filosofía ecológica de la bodega nos lleva a proponer una experiencia de maridaje de tapas elaboradas con productos de temporada km 0, junto con nuestros vinos procedentes de microelaboraciones, vinos ecológicos y veganos. Experiencia sensorial y *foodie* en la que compartiremos nuestra forma de entender la viña y el vino y nuestros trabajos de investigación dirigidos a cuidar el medio ambiente.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 16 personas.

Además, todas las actividades son susceptibles de ser complementadas con música en directo (jazz, clásica, animación callejera...), monólogos, talleres gastronómicos, cortador de jamón, barbacoas, etc., pudiendo así el grupo disfrutar de una experiencia cien por cien riojana. También proponemos diferentes catas y visitas en función de los objetivos del grupo y sus intereses.









Los espacios



Salas: 11 espacios en bodega + Viñedo con instalaciones.

Capacidad máxima en bodega: 1.091 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Jardín de bienvenida	250	-	-	-	-	1.000	Sí
Jardín olivo	250	250	250	250	125	1.000	Sí
Terraza Santalba	30	30	30	30	15	150	Sí
Wine Bar	20	-	-	-	-	50	Sí
Comedor Ogga	25	-	-	25	-	60	Sí
Comedor privado Ermita	8	-	-	8	-	40	Sí
Sala de barricas roble americano	150	-	-	-	-	250	No
Sala de barricas roble francés	50	50	-	-	-	150	No
Botellero Gran Reserva	250	250	250	250	125	300	No
Sala de reuniones	-	50	50	-	-	80	Sí
Club de vinos Ermita de San Felices	8	-	-	8	-	40	Sí

Además, Apartamento Viura (90 m²) y Apartamento Tempranillo (80 m²)

Todas las salas disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega


- DOS APARTAMENTOS TURÍSTICOS
- SANTALBA WINE BAR
- ZONA AJARDINADA
Con infraestructura para instalación de carpas y toldos para eventos al aire libre, 250 pax.
- VIÑEDO TURÍSTICO CON INSTALACIONES
Adaptado para realización de talleres y restauración, 20 pax.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Agricultura ecológica y vinos veganos.
- Certificados FSC y PEFC de gestión forestal.
- Estudio de huella de carbono.



 38 km Logroño | 50 km Vitoria | 94 km Bilbao | 337 km Madrid | 518 km Barcelona

 Castellano, inglés. Bajo petición: francés, alemán, chino y otros idiomas.

 Propio. Hasta 15 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Solar de Samaniego

La bodega ha recuperado su arquitectura industrial para presentarse como espacio creativo, fusión de vino y literatura. Al hilo de un storytelling que han llamado *Beber entre Líneas*, decoradores y artistas han interpretado el proyecto desde su punto de vista más personal. El interiorista Lázaro Rosa-Violán creó la Sala de cata y lectura o la Biblioteca entre botelleros. El muralista australiano Guido Van Helten tomó los viejos depósitos como inspiración creativa, dando lugar al espacio Medio Millón.

Todos los espacios siguen el mismo relato, igual que sus vinos o los menús del restaurante. El espacio exterior surge del concurso internacional de ideas, realizado con la Cátedra Unesco de Paisajes culturales y Patrimonio e integra la bodega en el paisaje del vino que se descubre desde la nueva terraza. Este enfoque, fusión de literatura y vino, surge como homenaje al fabulista Samaniego, cuya familia, ya en el siglo XVIII explotaba la finca que ahora ocupa el viñedo de la bodega.



BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO

Carretera de Elciego, s/n
01300 Laguardia. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.solardeamaniego.com

Contacto:

César León
visitas@solardeamaniego.es
Tel: 945 943 629

Inspírate

Beber entre líneas. Supone la experiencia de descubrir la bodega, sus espacios, su historia, los vinos... todo ello hilvanado por una narrativa unificadora que estructura desde el relato, a la presentación de los espacios o las etiquetas de los vinos. Al finalizar el recorrido, el grupo podrá comer o cenar en la bodega disfrutando de un menú de maridaje emocional, donde el vino se une a la literatura, como inspiración para recrear platos o productos de la época de distintos escritores. El maridaje puede ser también con productos de territorio.

Duración aproximada: entre 1-3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 25 personas.



Visita nocturna. Una mirada única al interior de la bodega. La impactante experiencia parte de la oscuridad total y permite al visitante apreciar desde una nueva dimensión la verdadera magnitud de las instalaciones industriales y, en especial, del Espacio Medio Millón. La intervención artística sobre los depósitos, que relata el proceso creativo de un vino y un libro, cobra una visión única adentrándose en las perspectivas, detalles y secretos de cada mural a través de una instalación lumínica que potencia su hiperrealismo. La experiencia se remata con una cata de vinos y chocolate, epílogo dulce para un relato cargado de emociones.

Duración aproximada: entre 1-3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 25 personas.



Meeting & Events en Solar de Samaniego. La bodega ofrece diferentes espacios para reunirse o celebrar. Nuestra Biblioteca de Fincas permite trabajar con la inspiración creativa de los libros y la literatura. Las intervenciones artísticas en los distintos espacios han transformado la arquitectura industrial en escenarios sorprendentes capaces de albergar eventos muy creativos que pueden acompañarse de una iluminación espectacular, una gastronomía diferencial etc. El viñedo junto a la bodega permite sumar al evento el color de la viña, los paisajes de la Sierra de Cantabria o las puestas de sol.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 500 personas.









Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega + Viñedo junto a la bodega.

Capacidad máxima en bodega: 1.955 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Tienda - Wine Bar	125	-	-	-	-	180	No
Biblioteca de Fincas	120	80	60	50	-	137	No
Comedor	180	120	90	80	-	193	Sí
Terraza con viñedo turístico	180	-	-	-	-	194	Sí
Sala de barricas-Botellero	500	-	-	-	-	776	No
Galerías del vino	250	180	120	100	-	380	Sí
Espacio Medio Millón	200	150	100	90	-	270	Sí
Espacio Medio Millón, con zona escenario	400	300	200	180	-	500	Sí

Biblioteca de Fincas dispone de Wi-Fi, pantalla, proyector, equipo de sonido y micrófonos. Resto de salas bajo petición.

Otras instalaciones de la bodega


- RESTAURANTE COMEDOR DEL COGRADE
Tipo de cocina: Tradicional de producto local e inspirada en el proyecto Beber Entre Líneas.
- WINE BAR
- ILUMINACIÓN ESPECTACULAR DE CIERTAS SALAS
- VIÑEDO JUNTO A LA BODEGA




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado de Excelencia Trip Advisor 2018-2019.



 18 km Logroño | 68 km Vitoria | 112 km Bilbao | 359 km Madrid | 503 km Barcelona

 Castellano, inglés, alemán, francés, italiano.

 Propio. Entre 30-40 turismos, hasta 8 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Sonsierra

La Sonsierra es el único enclave de La Rioja situado en la margen izquierda del Ebro, geográficamente tierras de Rioja Alavesa. Sus habitantes se han dedicado ancestralmente al cultivo de la viña. A principios de los años sesenta, cerca de 250 viticultores de la zona se unieron para fundar una bodega que les permitiera unir esfuerzos manteniendo en sus vinos la tipicidad de la tierra.

Hoy en día, el trabajo de todas estas familias ha desembocado en un gran proyecto: la construcción de una nueva bodega experimental, –bodega boutique por sus proporciones y su cuidado diseño–, sueño de enólogos y bodegueros, donde el vino comparte protagonismo con el enoturismo, ofreciendo a sus visitantes espacios para el trabajo y el ocio, junto a un Centro de Interpretación del territorio, de carácter interactivo. La nueva bodega que convive vecina de la bodega tradicional, abrirá sus puertas en enero de 2020.



BODEGAS SONSIERRA

Paseo de Logroño, 3
26338 San Vicente de la Sonsierra. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.sonsierra.com

Contacto:

Manuel Martínez Rada
administración@sonsierra.com
Tel: 941 334 031

Inspírate

Centro de interpretación de La Sonsierra. En la Sonsierra, “bajo la sierra”, la viña ha dado forma a un excepcional paisaje natural, histórico y cultural, un paisaje monocultivo de la vid, salpicado de recuerdos de otros tiempos: lagares rupestres, guardaviñas, viejas necrópolis etc. Como homenaje a esta identidad propia se levanta el Centro de Interpretación que Bodegas Sonsierra construye en sus instalaciones. Una visita que se realiza con una tablet ofrecida en recepción, salpicada de elementos audiovisuales y que culmina en una gran sala donde transitar por un mapa interactivo en el que descubrir el legado histórico de esta tierra fronteriza entre los viejos reinos de Navarra y Castilla.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Sentir la Sonsierra. La mejor forma de vivir un paisaje es pisarlo, olerlo, sentir sus latidos. La visita puede comenzar en la bodega, en el Centro de Interpretación de la Sonsierra. Después saldremos al campo, al descubrimiento de la viña y las huellas de tiempos pasados: guardaviñas, viejas iglesias, lagares, compañeros seculares del viñedo. Elegiremos un espacio privilegiado en nuestra ruta *outdoor* para hacer una pequeña cata inspiradora en plena naturaleza y podremos terminar la jornada en la bodega, con un almuerzo, inspiración de los sabores del territorio.

Duración aproximada: según necesidades del grupo (a partir de 2 horas).

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Trabajando en Bodegas Sonsierra. La Sala de reuniones ofrece un espacio donde trabajar y reunirse con total privacidad en un entorno alejado de la urbe que favorece la concentración y el trabajo inspirador. Cuenta con dos áreas en un mismo espacio: una zona de trabajo con gran mesa, y un espacio con sofás que invita a la charla creativa y al momento *chillout*. Las horas de trabajo pueden completarse con una experiencia gastronómica, una actividad en la bodega, o simplemente compartiendo una copa en la zona de catas libre. Los invitados contarán con una tarjeta que les permitirá autoservirse su copa favorita en las cavas automáticas de nuestros vinos.

Duración aproximada: según necesidades del grupo (a partir de 2 horas).

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Sonsierra cuenta con un gran espacio exterior donde celebrar eventos para grupos grandes o donde instalar carpas u otras instalaciones efímeras.









Los espacios



Salas: 6 espacios en bodega + Patio exterior.

Capacidad máxima en bodega: 637 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de barricas	80	-	-	-	-	600	No
Sala de cata libre	-	-	-	-	10	15	No
Sala de catas en bodega experimental	-	-	-	-	12	20	Sí
Sala de reuniones	-	-	-	-	12	30	No
Wine Bar	-	-	-	-	8	30	Sí
Centro de Interpretación	15	-	-	-	-	200	Sí
Patio exterior	500	400	250	250	150	1.000	Sí

Sala de reuniones y salas de cata incluyen equipamiento tecnológico.

Espacios inaugurados a partir de enero de 2020, salvo patio exterior, en funcionamiento ya.

Otras instalaciones de la bodega


- **CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA SONSIERRA**
Zona museizada, dotada de elementos audiovisuales e interactivos, sobre el patrimonio natural, histórico y cultural de la comarca.
- **PATIO EXTERIOR**
Espacio para eventos *outdoor*, recorrido por un gran mural interpretativo de los trabajos de la viña y el vino.
- **VIÑEDOS PRÓXIMOS A LA BODEGA**
Abiertos a la visita, un picnic, realización de actividades etc.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Bodegas Sonsierra cuenta con distintos viñedos catalogados como "Viñedos Singulares de Rioja".



 135 km Logroño | 49 km Vitoria | 96 km Bilbao | 334 km Madrid | 515 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 15 turismos, hasta 10 autobuses.

Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.

Viñedo para realizar experiencias de enoturismo solo accesible para minibuses y turismos.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Urbina

Bodega familiar ubicada en la zona más occidental de La Rioja. La historia de la familia Benito con la viña y el vino comenzó hacia 1870 en el Barrio de Bodegas de Cuzcurrita, elaborando vino de la forma más tradicionalmente riojana, en viejos calados o cuevas subterráneas. Allí trabajaron y sacaron a su familia adelante hasta que en 1985 levantaron una bodega para seguir trabajando con sus viñedos ancestrales. Se trata de un edificio práctico, pensado para el trabajo familiar pero ofrece la posibilidad de vivir de cerca la vida cotidiana de una de las cientos de familias de viticultores de Rioja.

La bodega cuenta con un espacio de reunión dividido en dos zonas. Una parte ofrece un buen formato para celebrar un almuerzo o un encuentro en torno al vino y la gastronomía tradicional. El otra área, con sofás, se presta más a la conversación y el networking distendido. No nos olvidamos tampoco de los viñedos, el encuentro más cercano con la naturaleza.



BODEGAS URBINA

Calle Campillo, 33
26214 Cuzcurrita del Río Tirón. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.urbinavinos.com

Contacto:

Ainhoa Lauzirika
visitas@urbinavinos.com
Tel: 941 224 272

URBINA

Inspírate

Descubriendo los vinos de la Familia. Visitaremos la bodega para descubrir los procesos de elaboración y crianza del vino. Unas instalaciones familiares nos permitirán enfocar muy de cerca los trabajos cotidianos de una familia de viticultores y bodegueros. Habrá que pasar la teoría a la práctica y divertirse y aprender, eso sí, catando vinos. ¿Qué diferencia hay entre un vino joven y un tinto crianza? ¿Qué es eso que tantas veces hemos oído de “vinos de autor”? ¿En qué se diferencia un rioja clásico de un rioja moderno? Podemos trabajar en grupo para encontrar las respuestas, mientras conocemos los distintos vinos elaborados por la Familia Benito. Finalmente premiaremos al equipo ganador, o compartiremos las victorias cerrando el encuentro con un aperitivo distendido.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: hasta 50 personas.

Familia, viñedo y bodega. Los viñedos de la Familia Benito se encuentran mayoritariamente en el pueblo donde se ubica su bodega, en un área de 5 km en torno a Cuzcurrita del Río Tirón. Una pequeña parte de viña, se dispersa por el pueblo vecino de Uruñuela, aportación a la viña familiar de la madre. Conservar este viñedo ancestral es parte del legado recibido por la última generación. Estas serán algunas de las historias compartidas a pie de viña, ocasión excepcional además para conocer las variedades de uvas riojanas, explicar el ciclo vegetativo de la viña según la época del año, el trabajo del viticultor etc. Si el tiempo acompaña se podrá catar en la viña con la compañía de un aperitivo y el paisaje como cómplice excepcional. El plan B será volver a la bodega familiar y rematar la experiencia catando y disfrutando los vinos elaborados en Urbina.

Duración aproximada: 2,45 horas.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Además de sus espacios interiores, la bodega dispone de un espacio exterior que puede habilitarse para la celebración de encuentros en un entorno distendido y festivo, apropiado para una copa de bienvenida o un vino compartido cuando el buen tiempo acompaña.



Los espacios



Salas: 2 espacios en bodega + Zona explanada + Viñedo familiar.

Capacidad máxima en bodega: 140 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	 m ² Espacio	 Luz natural
Urbina_1	-	-	60	60	30	135	Sí
Urbina_2	20	-	-	-	-	40	Sí
Explanada	60	-	-	-	-	-	Sí
Viñedo	-	-	-	-	20	-	Sí


Las salas de la bodega disponen de Wi-Fi. Equipamiento bajo petición.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Viticultura respetuosa. Solo abonos orgánicos.
- Prácticas de agricultura tradicional no uso de herbicidas, uso limitado de pesticidas y fungicidas.



 53 km Logroño | 61 km Vitoria | 101 km Bilbao | 321 km Madrid | 523 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 20 turismos, hasta 4 autobuses
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes
Experiencia en viñedo accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Familia Valdelana

Desde 1583 la historia de Valdelana es sinónimo de la historia de una familia y su pasión por la tierra de Elciego y sus vinos. Su bodega familiar rinde homenaje a sus orígenes. Cuenta con dos museos subterráneos albergados en viejos calados del siglo XV y XVI. En uno de ellos se recorre la historia de los pueblos que poblaron estas tierras en los albores de la civilización. El segundo es un homenaje a los oficios tradicionales del vino.

Junto a la bodega museo se levanta un alojamiento que ofrece nuevos espacios de trabajo y reunión. Allí se encuentra el Wine Bar, compartiendo porche con el hotel, así como el ático que ofrece un espacio diáfano para quien busca trabajar en un entorno de tranquilidad. El Jardín de las variedades ofrece toda la serenidad de la viña para la celebración de eventos y con ella, la comodidad de unas instalaciones cuidadas que nos permiten trabajar o disfrutar del sabor del vino cerca de la viña, de los aromas del sarmiento que impregna la comida... de la vida...



FAMILIA VALDELANA
Puente Barihuelo, 67-69
01340 Elciego. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.bodegasvaldelana.com

Contacto:
Gemma Ruiz
enoturismo@bodegasvaldelana.com
Tel: 945 606 055

Inspírate

Maridaje estelar. Actividad que realizaremos en el Jardín de las Variedades, rodeados de viñedo y con vistas al Ebro. Nuestra actividad arranca con la música, un grupo de flamenco y una bailaora. Buscaremos luego maridajes insólitos entre el vino y las estrellas, con la ayuda de cinco constelaciones que nos contarán a través de Juan Jesús Valdelana, sus leyendas y misterios. El juego será maridar leyendas, estrellas y vinos.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 100 personas.

Valdelana Meeting. Comenzamos trabajando en la bodega y alternando espacios diferentes para el café *networking*. Vendrá luego el encuentro con la naturaleza en el Jardín de las Variedades, espacio exclusivo, entre el Ebro y la viña, donde el maestro cocinero ofrecerá a los invitados un almuerzo riojano realizado con sarmientos, sabor de viña. Habrá tiempo para los maridajes con Valdelana.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 80 personas.

Paseo por el tiempo. Sabemos que nuestro futuro está en la tierra y la viña, por eso nos gusta enseñar el viñedo, nuestro presente, y hacer un tour guiado por nuestros paisajes. La sorpresa nos espera en el campo, pues Rioja Alavesa es tierra de necrópolis, dólmenes y viejos yacimientos. La viña nos conducirá a los orígenes. Completaremos la visita conociendo la bodega y catando nuestros vinos.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: A partir de 8 personas.

Un día en Valdelana. Contamos con una bodega que ha merecido tres años el premio Arte y Cultura. Nuestros calados vienen del siglo XVI. Tenemos un Museo etnográfico, una sala de catas con un viñedo infinito, capilla subterránea, el Túnel de los cinco sentidos... Una bodega familiar repleta de historia. Nuestras visitas se rematan siempre con una degustación de vinos y aceites.

Duración aproximada: A partir de 1,5 horas.

Recomendable para grupos: A partir de 8 personas.

En Valdelana podrá realizar todo tipo de catas comentadas incluso catas de uvas y vinos, buscando en los vinos los sabores de las variedades. También experiencias en el Wine Bar: experiencias en la viña etc



Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega + Viñedo Jardín de las Variedades.
Capacidad máxima en bodega: 196 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Ático	100	-	80	80	-	300	Sí
Sala de catas	-	-	-	-	26	100	No
Sala de la Viña Subterránea	20	-	-	-	10	30	No
Porche/Wine Bar	50	-	-	-	-	-	-
Jardín de las Variedades	150	-	-	150	150	48.000	Sí

Todas las salas de la bodega (salvo el porche) disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega



- AGROTURISMO VALDELANA
Capacidad: 12 Habitaciones (6 estándar y 6 tipo superior).
- CALADOS SIGLO XV, XVI
- MUSEO ETNOGRÁFICO
- WINE BAR
- VIÑEDO JARDÍN DE LAS VARIEDADES



24 km Logroño | 50 km Vitoria | 122 km Bilbao | 361 km Madrid | 507 km Barcelona

Castellano, euskera, inglés, francés.

No dispone de parking propio. Existe un parking público a 20 metros.
Parking público apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo no accesible para autobuses grandes.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Valdemar

Bodega familiar, su historia comenzó hace 130 años en un pequeño calado de piedra en Oyón. Hoy son Jesús Martínez Bujanda y sus hijos, Jesús y Ana, cuarta y quinta generación, quienes mantienen el espíritu pionero e innovador de la bodega, conservando su carácter de saga familiar comprometida con su historia y sus viñedos.

Celebrar un evento corporativo en Bodegas Valdemar significa no solo disfrutar de un paisaje único de viñas vecinas que se cuelan en la bodega a través de los ventanales de la Sala Entreviñedos. Significa también disfrutar de escenarios únicos donde compartir el trabajo conjunto de la naturaleza y el bodeguero. ¿Porqué no celebrar un evento en el gigantesco Botellero Gran Reserva o en la Sala Alto Cantabria, donde se vive y se huele el perfume de los vinos fermentados en madera? En la sala Finca Marquesado los invitados comparten espacio con 2.000 barricas que duermen pacientes el paso del tiempo, otra forma sin duda de impregnarse de los ritmos de la naturaleza.



BODEGAS VALDEMAR
Camino Viejo, 24
01320 Oyón. Álava
Zona: **Rioja Alavesa**
www.valdemar.es

Contacto:
Marisa Alonso / Cristina Boza
enoturismo@valdemar.es
Tel: 945 622 188 / 663 334 535

Inspírate

Wine Team Building. Dinámica de grupo en torno al mundo del vino, donde transmitir los valores corporativos de la empresa anfitriona. Actividad para fomentar la capacidad de liderazgo y el trabajo en equipo. ¿Te apetece participar en un concurso de vinos? Todos los invitados podrán crear su propio vino guiados por un especialista.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 100 personas.

Talleres de maridaje y cata o showcooking junto al Basque Culinary Center. Actividad *Team Building* para disfrutar de la mejor gastronomía y vino, de la mano de un Chef de la prestigiosa escuela de gastronomía *Basque Culinary Center*. Aprenderemos y conoceremos nuevos sabores y texturas fomentando el trabajo en equipo. Elaboraremos diferentes recetas, que degustaremos y acompañaremos con vinos de Valdemar.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: desde 8 personas hasta 400.

Visita eno-gastronómica y cena entre barricas. Una experiencia para poner en práctica los sentidos que nos unen a todos: olfato, gusto y tacto. Nuestros invitados recorrerán la bodega disfrutando de tres vinos maridados con sus tapas y lo harán en diferentes lugares emblemáticos para la familia. Tras este pequeño viaje, el grupo disfrutará de una cena especial y mágica entre barricas.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 120 personas.

Cata sensorial. Potenciar y trabajar los sentidos que nos ayudan a disfrutar y compartir la cultura del vino es uno de los objetivos de esta experiencia. Experimentaremos con el sentido del olfato gracias a una mesa de frutas y botes de aromas que nos ayudarán a reconocer e identificar esos olores en los vinos que disfrutaremos. Terminaremos catando tres vinos a ciegas para reconocer sus aromas.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 200 personas.

Además, proponemos almuerzos y experiencias para grupos de hasta 300 personas en el Mirador del viñedo Altos Valdemar, un enclave único en plena naturaleza, a tan sólo 10 minutos de bodega.



Los espacios



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado según BRC Estándar Global para la seguridad de los alimentos, clasificación A.
- Certificado ISO 14001 de gestión ambiental.
- Título de Accesibilidad y Adaptabilidad verificado por Equalitas Vitae.
- Biodiversidad en viñedo Finca del Marquesado.
- Premio Empresa Social 2018. Mejor proyecto en accesibilidad e inclusión en enoturismo.
- Most innovative tourism experience by The Drinks Tourism Challenge.



Salas: 6 espacios en bodega + Espacio Mirador en viñedo Altos Valdemar.

Capacidad máxima: 1.670 personas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Botellero Gran Reserva	500	300	200	120	350	1.033	No
Sala Alto Cantabria	300	150	100	-	-	450	No
Finca del Marquesado	500	300	200	50	100	1.959	No
Sala Entreviñedos	120	50	40	50	20	96	Sí
Terraza Entreviñedos	150	-	-	-	60	-	Sí
Sala de catas profesional	-	12	-	-	-	50	Sí

Algunas salas ofrecen diferente equipamiento tecnológico. [Contáctenos](#) para obtener más información.

5 km Logroño | 62 km Vitoria | 130 km Bilbao | 335 km Madrid | 480 km Barcelona

Castellano, inglés, francés e intérprete en lengua de signos (ILS).

Propio. Hasta 150 turismos, hasta 15 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Mirador del viñedo Altos Valdemar accesible para todo tipo de transportes.

Visita 100% inclusiva y accesible para personas con cualquier tipo de discapacidad.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Finca Valpiedra

Valpiedra es una finca de 80 hectáreas, panorama perfecto de la biodiversidad de las tierras riojanas de viñedo. El Rio Ebro dibuja un meandro de gran belleza a su paso, estructurando el viñedo en sus orillas. Valpiedra forma parte del exclusivo club de Grandes Pagos de España: fincas excepcionales y viñedos singulares en parajes únicos, de ahí que el paisaje de viña y una naturaleza serena constituyan el mejor marco en el que las empresas pueden disfrutar las experiencias Valpiedra.

Bodega familiar, la historia de la Familia Martínez Bujanda cuenta con un recorrido de más de 130 años elaborando vinos. Hoy el grupo está conformado por cinco bodegas en diferentes territorios. Todas comparten la cultura familiar de viñedos propios enclavados en parajes privilegiados. La bodega de Finca Valpiedra se inauguró en 1999. Sus vinos representan el espíritu de los nuevos riojas, una forma de entender el vino desde la innovación y la creatividad, sin perder el espíritu de una familia y una tierra.



FINCA VALPIEDRA

Término El Montecillo, s/n
26360 Fuenmayor. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.fincavalpiedra.com

Contacto:

Leticia Villegas Álvarez
villegas@bujanda.com
Tel: 941 450 876 / 628 046 505



Inspírate

A orillas del Ebro. La viña y el río marcan el corazón de Valpiedra. En la finca, el Ebro se presenta al visitante en un meandro de carácter singular. Desde el mirador de la bodega se presiente ya una naturaleza sosegada, adelante de lo que el visitante encontrará. Iremos a pasear por el viñedo en coche o caminando y, junto al Ebro degustaremos el sabor de los vinos acompañados de un picnic.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 25 personas.



Trabajando en Valpiedra. La finca ofrece el escenario ideal para reuniones de trabajo con total privacidad. La bodega permite alternar el trabajo intenso o la formación con espacios abiertos a la naturaleza, momentos de recarga de energía en nuestro mirador o en la terraza de la sala. Después, el grupo podrá conocer la bodega y sus vinos y rematar la jornada con un almuerzo en la bodega o la viña.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: hasta 25 personas.



Aprender de la tierra. Petra es un vino especial, elaborado con garnacha. En tierra de tempranillo parecía que una vieja finca no tendría éxito. La naturaleza y el mimo dirigido a la parcela han logrado obtener un vino excepcional. Una historia de éxito para aprender y llevar a la empresa. Para ello, conoceremos la viña de garnacha y en bodega veremos su evolución, catándolo en bodega y en botella.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: a partir de 8 personas.



Además, podemos personalizar su visita. Paseando por el viñedo podemos conocer el concepto de Grandes Pagos de España, realizar diferentes tipos de catas etc. Podemos alternar naturaleza y arte, pues en nuestra bodega se puede disfrutar de una colección de pintura contemporánea.

Los espacios



Salas: 4 espacios en bodega + Pérgola en viñedo.

Capacidad máxima: 205 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Comedor privado	60	-	-	25	18	94	Sí
Terraza comedor privado	40	-	-	-	-	47	Sí
Sala catas	45	-	11	-	-	65	Sí
Mirador exterior	30	-	-	-	-	68	Sí
Pérgola viñedo exterior	30	-	-	-	-	30	Sí

El Comedor Privado ofrece equipamiento tecnológico completo.

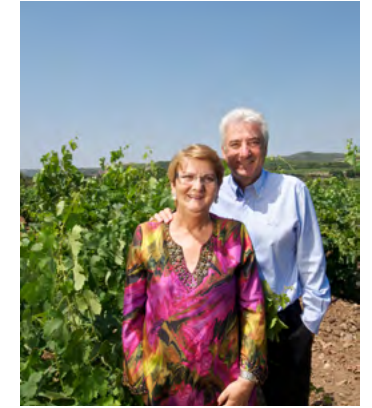


NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Prácticas de agricultura sostenible.
- Finca Valpiedra es una reserva de flora y fauna. Su compromiso con la biodiversidad está certificado.
- RSC de la bodega: Compromiso medioambiental, generación de empleo local y proyectos solidarios.




Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE
2010 y 2012



 25 km Logroño | 75 km Vitoria | 120 km Bilbao | 350 km Madrid | 525 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 50 turismos, hasta 5 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Vinícola Real

El proyecto de esta bodega ofrece un claro compromiso con su tierra y sus gentes. Apoyar las experiencias enoturísticas de Vinícola Real es colaborar activamente en la preservación del patrimonio de Albelda de Iregua. Trabajan de forma activa en la custodia del patrimonio histórico, incluso han elaborado una Ruta de los Monjes Olvidados, maridando paisaje, vino, gastronomía y cultura. Miran al presente velando por la preservación del patrimonio arquitectónico, poniendo en valor para el enoturismo un edificio emblemático para el pueblo. Colaboran en la protección del patrimonio medioambiental de Albelda, cuidando algunos de los árboles más viejos y singulares de La Rioja. De ahí que sus experiencias de enoturismo busquen sobre todo involucrar emocionalmente a los viajeros y a sus empresas en el desarrollo sostenible de una comarca.

Ofrecen no solo una bodega con diferentes salas para la celebración de eventos, también cuentan con un restaurante y un hotel. Sin olvidar la Viña y la Finca Las Viñuelas, patrimonio rescatado del olvido...



BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda, km 9
Albelda de Iregua. La Rioja
Zona: Rioja Oriental
www.vinicolareal.com

Contacto:

Sara Arambarri Olarte
enoturismo@vinicolareal.com
Tel: 941 444 426

Inspírate

Ruta de los monjes olvidados. Hace más de mil años que unos monjes salieron de Albelda a San Millán de la Cogolla portando un códice extraordinario. Le invitamos a repetir ruta visitando los monasterios de Suso y Sta. María la Real en Nájera. Cerramos camino en la bodega donde le espera nuestro vino, 200 Monges, tributo a estos guardianes del patrimonio. Remataremos con una comida y visita al *Scriptorium* del desaparecido monasterio.

Duración aproximada: Jornada completa.

Recomendable para grupos: hasta 20 personas.

Yo, TIERRA, experiencia en el viñedo. Fieles al compromiso de preservar nuestro patrimonio, implicamos a los viajeros en la custodia de un edificio emblemático en la finca Las Viñuelas. Les enseñaremos nuestra cultura: el trabajo de la viña, variando según temporadas. Bajo una arboleda de gran valor ambiental serviremos un aperitivo riojano y comeremos en la viña acompañando nuestros vinos.

Duración aproximada: 4 horas + almuerzo.

Recomendable para grupos: hasta 25 personas.

La ruleta de los sentidos. Como en un casino, la banca os retará para que apostéis por vuestro sentido de la vista, el olfato y el gusto. Hay 36 aromas y 5 vinos. ¿Sabes diferenciar el aroma de un fruto rojo y un fruto tropical? ¿Sabrías distinguir un vino rosado de un tinto joven solo usando tu sentido del gusto? ¡Apuesta con tus fichas y haz que gane tu equipo!

Duración aproximada: 90 minutos.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Yo, VINO, catar no es difícil. Un curso de iniciación es una aproximación divertida al mundo del vino. Se trata de adquirir conocimientos básicos para entender mejor el vino y disfrutarlo más. En un curso es fundamental la práctica, por eso cataremos el vino en rama (directo de bodega o depósito), muy diferente al que luego beberemos. Además, podremos trabajar nuestro propio *coupage*.

Duración aproximada: 3 horas + visita guiada.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

En nuestra bodega hotel, las empresas pueden alojarse, trabajar y realizar todo tipo de actividades para vivir la cultura del vino desde dentro.









Los espacios



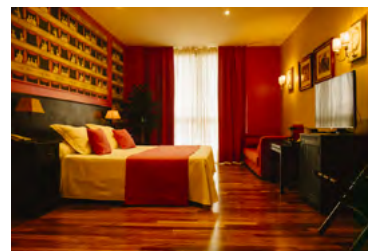
Salas: 7 espacios en bodega + Viña y Finca Las Viñuelas.

Capacidad máxima: 560 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala El Porche de las Tres Damas	100	80	45	60	30	200	Sí
Sala Codex	70	50	35	40	30	80	Sí
Sala El Mirador de la Torre	15	12	-	-	10	20	Sí
Comedor Mozárabe	70	60	20	25+15	-	50+35	No
Calado Nuevo	150	-	-	-	-	300	No
Jardín de Vigila	120	-	-	-	-	200	Sí
Bar de vinos 200 Monges	35	-	-	-	-	60	Sí
Viña y Finca Las Viñuelas	200	-	-	-	-	30.000	Sí

Todas las salas de la bodega disponen de Wi-Fi. Ciertas salas ofrecen proyector, pantalla y sonido. Consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega



- **HOTEL LA CASA DEL COFRADE ****
Capacidad: 18 habitaciones dobles (3 clase club, 15 tipo estándar)
Servicios adicionales: sala El Porche con una zona para el relax, jardín de olivos centenarios, sala Mirador de La Torre y enotienda.
- **RESTAURANTE COMEDOR MOZÁRABE**
Tipo de cocina: tradicional riojana con productos km 0.
- **WINE BAR 200 MONGES**
- **ZONA MUSEIZADA CUEVA DEL MONGE**
Alberga facsímil del Códice Albeldense
- **FINCA Y VIÑEDO LAS VIÑUELAS**




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado de viñedo de cultivo ecológico.
- Acuerdo de colaboración económica con la Asociación Cultural para la Historia de Albelda para la conservación y estudio del *Scriptorium* rupestre.
- Disminución de dependencia energética por medio de la instalación de placas solares.
- Implementación de diferentes medidas para el control y disminución del consumo eléctrico.

 15 km Logroño | 76 km Vitoria | 140 km Bilbao | 310 km Madrid | 486 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés.

 Propio. Hasta 25 turismos, hasta 2 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo no accesible para autobuses grandes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Viña Ijalba

El primer paso siempre es la tierra. En 1975 Dionisio Ruiz Ijalba plantó su primer viñedo sobre una antigua mina a cielo abierto. A ese terreno añadió entre 50 y 60 centímetros de suelos pobres procedentes de desmontes de caminos. Reproducía así de manera fiel los suelos tradicionales de la viticultura de calidad de Rioja. Actualmente Viña Ijalba dispone de más de 90 hectáreas de viñedo y continúa en su empeño de recuperación del paisaje. Esta filosofía le ha llevado igualmente a esta bodega a trabajar en ecológico y a empeñarse en la recuperación patrimonial de variedades ancestrales riojanas. Disponen también de 15 hectáreas de olivos con los que elaboran un aceite de oliva virgen muy especial.

Las principales instalaciones de la bodega se ubican a muy pocos minutos del centro de Logroño. Además, Viña Ijalba cuenta con un mirador excepcional asomado a la Sonsierra riojana, otro terreno recuperado para la viña. Allí conviven un viñedo con una excepcional colección de variedades, su guardaviñas, un estanque, árboles frutales... En suma, una invitación al viaje.



VIÑA IJALBA

Carretera Pamplona, km 1
26006 Logroño. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.ijalba.com

Contacto:

Eva María Matute
ijalba.enoturismo@ijalba.com
Tel: 618 492 098

Inspírate

Primer viaje al mundo del vino. Viaje a los vinos de Rioja y a la filosofía de nuestra bodega. La singularidad de este viaje es el conocimiento y cata de vinos procedentes de agricultura ecológica y el uso de variedades tradicionales recuperadas del olvido. ¿Has catado alguna vez matorana blanca o graciano? La visita puede completarse con un almuerzo.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: de 2 a 20 personas.

Ruta en bicicleta Viña Ijalba. Pocas cosas parecen más apetecibles que un agradable paseo en bicicleta de montaña entre viñedos y olivares y una posterior visita a la bodega para degustar nuestros vinos y recuperar fuerzas con un aperitivo de productos locales. El paseo guiado nos permitirá conocer la tierra, los trabajos del viticultor y contemplar paisajes auténticos.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: a partir de 6 personas.

Vendimia copa en mano. La época de vendimia se vive de modo muy intenso en Viña Ijalba. Nuestra experiencia comenzará en la viña. Después, provistas de nuestra copa entraremos en la bodega y realizaremos varias catas viendo la evolución del vino desde el depósito de fermentación hasta la bodega, y por supuesto los vinos embotellados. Con la degustación de un crianza cerraremos nuestro camino por la bodega, bien acompañado de un aperitivo.

Duración aproximada: 2 horas.

Recomendable para grupos: de 4 a 20 personas como máximo.

Balcón de Ijalba. Experiencia para conocer un viñedo y un guardaviñas construidos sobre los terrenos de una antigua gravera, recuperados por la familia para el cultivo ecológico. Se ha plantado un viñedo con más de 70 variedades diferentes. En el guardaviñas se realizará un almuerzo tradicional con aromas de sarmientos de viña. La visita se completará catando vinos de variedades recuperadas. (Actividad sujeta a situación climatológica).

Duración aproximada: 4 horas.

Recomendable para grupos: de 4 a 10 personas.



Los espacios



Salas: 3 espacios en bodega + Guardaviñas con infraestructura.

Capacidad máxima: 80 personas + Guardaviñas.

ESPACIOS	Cocktail	Teatro	Escuela	Banquete	Imperial	m ² Espacio	Luz natural
Restaurante	80	-	-	80	60	-	Sí
Wine Bar	20	-	-	-	-	-	Sí
Guardaviñas Balcón de Ijalba	10	-	-	-	-	-	Sí

Todas las salas de la bodega disponen de Wi-Fi, proyector, pantalla y sonido.

Otras instalaciones de la bodega



- RESTAURANTE MATURANA
Tipo de cocina: tradicional riojana
- VIÑA IJALBA WINE BAR
- VIÑEDO ALREDEDOR DE LA BODEGA
- JARDÍN DE VARIEDADES Y GUARDAVIÑAS
Ubicado en las proximidades de San Vicente de la Sonsierra.
Con infraestructura básica para pequeños grupos.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Agricultura ecológica.
- Participación en diferentes proyectos de investigación para la recuperación de variedades autóctonas contribuyendo a la biodiversidad de Rioja.
- Recuperación de suelos para cultivos ecológicos.

[PARA SABER MÁS](#)

2 km Logroño | 90 km Vitoria | 135 km Bilbao | 330 km Madrid | 480 km Barcelona

Castellano, inglés, francés.

Propio. Hasta 50-60 turismos, hasta 4 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo solo accesible para turismos o minibuses.

[Cómo llegar a la bodega](#)

Viña Real

La centenaria Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) lanzó la marca Viña Real en la década de 1920, siendo una de las pioneras en la elaboración de vinos de crianza en barricas de roble en esta zona. Un cuidado equilibrio entre tradición y modernidad han definido la forma y el fondo de Viña Real.

Las uvas de la Rioja Alavesa están en el corazón de esta bodega. La proximidad de las viñas con el viejo Camino Real inspiró su nombre. Y anclada en la misma tierra, integrada en el Cerro de la Mesa, se erige una monumental tina de cerca de 30.000 metros. Es el edificio que alberga la nueva bodega de Viña Real, un icónico diseño del año 2004, firmado por el francés Philippe Mazières, que logra fundir la orografía riojana en la propia construcción. De esta forma Viña Real se integra en el prestigioso grupo de bodegas riojanas de vanguardia, firmadas por grandes arquitectos.



VIÑA REAL

Carretera Logroño-Laguardia, km 4,8
01300 Laguardia. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.cvne.com

Contacto:

Natalia Bermejo Remírez de Esparza
natalia.bermejo@cvne.com
Tel: 941 304 809 / 628 187 108

Inspírate

Conociendo Viña Real. Una visita a esta bodega exige siempre recorrer unas instalaciones únicas por la fusión entre arquitectura de vanguardia y su carácter funcional, diseñado para cuidar el vino, minimizando los impactos. La bodega consta de tres edificios, el principal construido en cedro rojo, adaptando los volúmenes de una gigantesca tina. La luz natural, las cuevas excavadas para almacenar el vino y el uso de una tecnología puntera definen esta monumental obra. Tras la visita podremos realizar alguna actividad o distintos tipos de catas, y por supuesto combinarlas con diferentes experiencias gastronómicas, desde un acompañamiento de productos locales a un menú gourmet de inspiración más vanguardista.

Duración aproximada: desde 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 25 personas.

Picnic en el Mirador. Una experiencia para disfrutar de arquitectura y naturaleza con los cinco sentidos. Después de recorrer la bodega diseñada por Mazières, llegará la hora de pasear por los viñedos del Cerro de la Mesa. Tras el paseo nos espera nuestro Mirador, refugio privilegiado, una construcción de factura moderna, perfectamente integrada en el paisaje, donde podremos reunirnos, disfrutar de una degustación de vinos y por supuesto reparar fuerzas con un almuerzo informal.

Duración aproximada: 3,5 horas.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Viña Real. Meetings & Events. Una bodega inaugurada en 2004, con un ADN de vanguardia y arquitectura en estado puro, ofrece a los organizadores de eventos espacios de diseño donde sorprender a los invitados, desde la nave de vinificación con forma circular, abierta a un lucernario y con una sorprendente grúa central que destaca como un pilar, hasta una nave de barricas atípica o una sala multifuncional con un sistema electrificado de iluminación y divisiones que ofrece múltiples disposiciones... La bodega ofrece también salas de trabajo, espacios exteriores etc.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: todo tipo de grupos.

El grupo CVNE posee además de esta bodega, CVNE y Contino por lo que pueden planificarse eventos con combinación de espacios en diferentes bodegas.









Los espacios



Salas: 7 espacios en bodega + Mirador de la Viña.

Capacidad máxima: 1.580 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala Muntifuncional	300	150	200	240	250	350	Sí
Sala de Vinificación	400	200	200	150		580	Sí
Sala Caracol	300	-	-	200	-	435	Sí
Nave de Barricas	200	-	-	-	-	400	No
Mirador en la viña	80	-	-	35	-	-	Sí
Terraza Wine Bar	300	-	-	200	-	-	Sí
Comedor con mesa Circular	40	-	-	12	-	-	Sí
Comedor sofás	40	-	-	20	-	-	Sí

Todas las salas disponen de Wi-Fi, proyector y pantalla.

Otras instalaciones de la bodega

- TERRAZA WINE BAR.
- MIRADOR EN LA VIÑA.
Espacio en pleno viñedo con instalaciones.



NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD


- BRC - V8.
- ISO 14001: 2015. [PARA SABER MÁS](#)




Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

2014



 5 km Logroño | 57 km Vitoria | 136 km Bilbao | 335 km Madrid | 479 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés, italiano.

 Propio. Hasta 40 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo no accesible para autobuses grandes ni medianos.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Viñedos de Párganos

Los Eguren son una de las familias más conocidas en el mundo del vino. Elaboran vinos icónicos nacidos en viñedos excepcionales, máxima expresión de la variedad tempranillo, vinos con las más altas distinciones internacionales. Su historia la escriben desde 1870 cinco generaciones de viticultores de la Sonsierra riojana. Hoy son los hijos de Guillermo Eguren, Marcos y Miguel, quienes siguen defendiendo la filosofía familiar de máximo respeto a la tierra, cuidando la viña y todos los procesos hasta obtener grandes vinos, pura expresión de terroir.

Viñedos de Párganos es una bodega que reproduce formas ancestrales del vino riojano como son los calados subterráneos. En enero de 2020 inauguran nuevas instalaciones que sumarán diferentes salas para reunirse y trabajar. Sus dos joyas son además, los viñedos vecinos de la bodega. Una bodega excepcional para quien busca la exclusividad de la conexión con la tierra a través de la historia de una familia, sus viñedos y sus vinos.



VIÑEDOS DE PÁGANOS
Carretera de Navaridas, s/n
01309 Párganos. Laguardia. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.sierracantabria.com

Contacto:
Carlos Caraballo
info@sierracantabria.com
Tel: 945 600 590

Inspírate

Experiencia Viñedos de Párganos. No es fácil tener la oportunidad de conocer una bodega y apenas cruzar la puerta poder visitar dos viñedos emblemáticos, origen de algunos de los vinos más grandes de Rioja, La Nieta y El Puntido, reconocidos con altas puntuaciones por las guías más prestigiosas del mundo. En el interior, la bodega permite seguir conociendo el proceso de elaboración recorriendo sus 800 metros de calados subterráneos donde se perfila el trabajo manual que da origen a estas joyas enológicas. La visita a los viñedos puede ser la excusa perfecta para trasladar el sabor de los paisajes a un aperitivo distendido, disfrutado sobre una barrica, o bien, ya en bodega, realizar una cata exclusiva, experiencia excepcional, que podremos rematar con una comida.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 30 personas.

Viñedos de Párganos y Señorío de San Vicente. Dos bodegas de la familia Eguren distantes apenas 15 kilómetros, que permitirán a los invitados conocer las raíces y el origen de la familia en la Sonsierra y su apuesta de futuro en Párganos, manteniendo siempre su filosofía y su forma de entender el vino y la viña. En Párganos podremos acercarnos a dos grandes viñedos. En San Vicente conoceremos una bodega tradicional con lagares de cemento, que nos aproximarán a la época de vinculación de Rioja y Francia, cuando la filoxera invadió el país vecino. En la sala de cubas de San Vicente podremos tomar un aperitivo mientras conocemos la casa ancestral de los Eguren y los vinos que aquí se elaboran. Terminaremos con una comida de inspiración tradicional en el gran comedor de la bodega.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 30 personas.

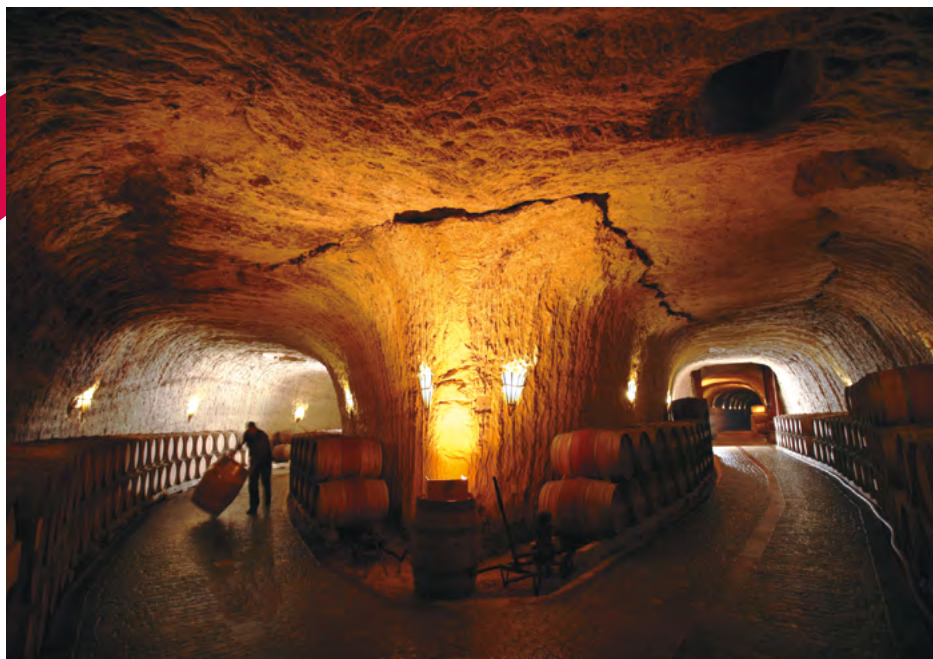
Los grandes vinos de Eguren, sus viñedos, la tierra... constituyen la esencia de una visita a estas bodegas. Aquí se podrán realizar catas muy variadas en función de los intereses del grupo y su experiencia: una ocasión excepcional para compartir algunos de los mejores vinos del mundo.









VIÑEDOS DE PÁGANOS



Los espacios



Salas: 8 espacios en bodega.
Capacidad máxima: 395 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Calados subterráneos	40	-	-	-	-	1.600	No
Sala de catas	-	-	15	-	-	44	Sí
Sala de proyecciones	-	-	15	-	-	35	No
Sala de barricas	80	-	-	-	-	290	Sí
Comedor	70	-	-	45	35	90	Sí
Wine bar y tienda	80	-	-	-	-	140	Sí
Terraza	65	-	-	40	32	80	Sí
Zona de estar	30	-	-	-	-	65	Sí

Consultar el equipamiento de las distintas salas.

Otras instalaciones de la bodega


- **VIÑEDOS JUNTO A LA BODEGA**
La Nieta y El Puntido.
- **CALADOS TRADICIONALES**
800 metros de galerías subterráneas.
- **NUEVAS INSTALACIONES DE REUNIÓN**
Inauguración en enero, 2020.




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Cultivos de agricultura integrada/ biodinámica.
- Diseño de la arquitectura de la bodega vinculado a prácticas de ahorro energético.



 20 km Logroño | 48 km Vitoria | 110 km Bilbao | 356 km Madrid | 494 km Barcelona

 Castellano, inglés.

 Propio. Hasta 40 turismos, hasta 10 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Viñedos del Contino

Contino, el primer château de la Rioja, nace en 1973 impulsado por la bodega centenaria CVNE y los propietarios de una finca de 62 hectáreas situada en la Rioja Alavesa, en una zona entre el Cerro de la Mesa y un bello meandro del Ebro. La historia de la propiedad se remonta al siglo XVI y queda recogida en su mismo nombre. El “contino” era aquel oficial encargado de una guardia de un centenar de soldados que velaban “de contino” por la familia real desde los tiempos de los Reyes Católicos. Cuenta la tradición que San Gregorio, el santo protector de los viñedos, pasó por las tierras de esta misma finca riojana, y así su figura aparece en el anagrama de esta bodega, y presta su nombre a alguna de las parcelas ahora plantadas con vides.

Contino es una bodega pequeña boutique, se diría de inspiración toscana, con un encanto que traslada a sus espacios el prestigio y el carácter de exclusividad clásica de sus vinos. Una sede única para la celebración de eventos únicos.



VIÑEDOS DEL CONTINO

Finca San Rafael
01321 Laserna. Álava
Zona: Rioja Alavesa
www.cvne.com

Contacto:

Natalia Bermejo Remírez de Esparza
natalia.bermejo@cvne.com
Tel: 941 304 809

Inspírate

Introducción al universo Contino. La finca rodea una casa de casi 200 años de antigüedad, levantada sobre unos viejos calados del Siglo XVI. Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de las cepas provenientes del viñedo de la finca, situado en un meandro del Ebro, en Laserna. Los vinos de Contino no se elaboran todos los años, solo aquellos en que la cosecha es considerada excelente, buscando la calidad por encima de la cantidad. Esta misma filosofía de calidad y exclusividad, se vive en los espacios de la bodega y sobre todo en los espacios abiertos para realizara eventos. Para grupos que disponen de poco tiempo proponemos una visita guiada por la bodega, introducción al mundo Contino, visitando los viejos calados y el singular viñedo que abraza la finca. Como colofón, llegará la cata de alguno de nuestros vinos que disfrutaremos en compañía de un aperitivo riojano.

Duración aproximada: 1,5 horas.

Recomendable para grupos: 50 personas.

Eventos en Contino. La finca cuenta con espacios llenos de encanto para celebrar eventos que precisen un entorno diferencial. El interior de la casa solariega ofrece un espacio donde trabajar o reunirse y comedor habitual cuando el tiempo no acompaña. La magia de los espacios exteriores transforma cualquier celebración. Contino cuenta con un gran jardín frente al viñedo, con caminos que se abren a la viña. En este entorno sosegado, los atardeceres pasan enriquecer el menú. Otro gran espacio es el Patio de San Gregorio, alfombra de cantos rodados junto a la casa ancestral, que permite incluso la colocación de carpas o soportes abiertos para celebrar eventos en cualquier momento del año. Por supuesto, para reuniones de gran tamaño se puede privatizar la finca completa.

Duración aproximada: según necesidades del grupo.

Recomendable para grupos: 70 personas (in) + 400 personas (out).

Visitas y reuniones de trabajo pueden completarse con menús en nuestro restaurante. En organización de eventos podemos colaborar con el organizador en toda la logística de catering, flores, iluminación, música etc.









Los espacios



Salas: 3 espacio en bodega + viñedo junto a la bodega.

Capacidad máxima: 470 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Comedor en casa solariega	70	-	-	50	30	-	Sí
Jardines	300	250	-	200	100	-	SÍ
Patio de San Gregorio	100	80	60	70	50	-	Sí


Consulte equipamiento.

Otras instalaciones de la bodega




- CASA SOLARIEGA EN LA FINCA.
- CALADOS HISTÓRICOS DEL SIGLO XVI
- JARDINES PARA EVENTOS
- PATIO ABIERTO PARA EVENTOS
- VIÑEDO RODEANDO LA BODEGA



 7 km Logroño | 57 km Vitoria | 136 km Bilbao | 337 km Madrid | 481 km Barcelona

 Castellano, inglés, francés, italiano.

 Propio. Hasta 20 turismos, hasta 5 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo apto para todo tipo de transportes.

 [Cómo llegar a la bodega](#)

Bodegas Vivanco

Vivanco es mucho más que una bodega, es el sueño de una familia por poner en valor el vino y su cultura como elementos de civilización. La bodega subterránea es funcional, el edificio se realizó bajo el suelo con el objetivo de eliminar la menor parte posible de viñedo y minimizar el impacto ambiental a favor de la conservación del paisaje. Vivanco cuenta con uno de los mejores museos del vino del mundo (Premio Ulises como Mejor Proyecto Cultural de la OMT), con una colección permanente distribuida en cinco salas de más de 6.000 piezas de la Familia Vivanco, desde grandes obras de arte (Picasso, Sorolla, Juan Gris, Chillida, Barceló, Genovés, Warhol, etc.) a objetos históricos.

Vivanco es un escenario único que ofrece soluciones para necesidades muy distintas. Espacios especiales como la sala octogonal de crianza o la nave de tinos. Espacios prácticos y perfectamente equipados como la sala de conferencias, comedores privados, terrazas, miradores, restaurante, Wine Bar, y múltiples espacios exteriores para celebrar, trabajar o reunirse.



BODEGAS VIVANCO

Carretera N-232
26630 Briones. La Rioja
Zona: Rioja Alta
www.vivancoculturadevino.es

Contacto:

Raquel Rupérez
experiencias@vivancoculturadevino.es
Tel: 941 322 323 / 673 190 387

Inspírate

Arte y vino. Forma lúdica de conocer el Museo Vivanco de la Cultura del vino con el foco puesto en el trabajo en equipo. Antes de empezar, daremos a los asistentes una serie de pistas que junto con la intuición colaborativa deberán utilizar en su recorrido de las salas hasta localizar las piezas buscadas. La visita se complementa con diferentes actividades también desarrolladas en grupo.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

La fiesta de la vendimia. Experiencia otoñal. Una vez en el viñedo y con vistas a la Sierra de Cantabria, el grupo recibirá una explicación de viticultura, practicaremos la vendimia y el pisado de uvas. A pie de viña, habrá que reponer fuerzas con un almuerzo de viticultor acompañado de buen vino. Terminaremos en bodega conociendo las labores de producción y concluiremos con un pequeño concurso.

Duración aproximada: 3 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Gymkana de la cultura del vino. Juego por equipos a través de diferentes espacios interiores y exteriores con el fin de acercarnos a la cultura del vino. En la Finca El Cantillo jugaremos a ser viticultores adivinando variedades de uva. Después nos sentiremos enólogos practicando la cata con nuestros vinos, podemos hacerlo en la sala de catas como los profesionales o buscar una terraza con vistas o...

Duración aproximada: 3,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Vivanco Experience. Bajo el lema "Sharing Wine Culture" y desde la pasión de la Familia Vivanco por compartir su conocimiento, esta actividad está diseñada para que los visitantes disfruten de una visión única de la cultura del vino y vivan una experiencia completa y exclusiva en la que descubrirán el mejor Museo del vino del mundo y una Bodega del siglo XXI rodeada de viñedos.

Duración aproximada: 2,5 horas.

Recomendable para grupos: hasta 15 personas.

Vivanco ofrece soluciones para todo tipo de eventos, desde reuniones a espacios para conciertos, formación, desfiles de moda, entregas de premios, charlas, *show cookings*, conferencias con cabinas de interpretación etc. Todo ello combinable con numerosas actividades y formatos de gastronomía.

Vivanco

BODEGA-FUNDACIÓN-EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino









Los espacios



Salas: 17 espacios en bodega + viñedos para actividades.

Capacidad máxima: 1.794 personas.

ESPACIOS	 Cocktail	 Teatro	 Escuela	 Banquete	 Imperial	m ² Espacio	 Luz natural
Sala de conferencias	-	96	-	-	-	-	No
Sala de reuniones	-	15	8	-	8	-	Sí
Aula de formación	-	-	28	-	-	-	Sí
Sala polivalente	70	50	25	-	-	-	Sí
Sala de exposiciones temporales	50	30	20	-	-	-	No
Sky Vine	50	-	-	-	-	-	Sí
Sala 1 del Museo	100	-	-	-	-	-	Sí
Sala 2 del Museo	80	60	30	-	-	-	Sí
Sala 3 del Museo	80	60	-	-	-	-	Sí
Sala 4 del Museo	100	-	-	-	-	-	No
Patio andaluz	50	50	-	-	-	120	No
Cementerio de botellas	50	-	-	-	-	-	No
Sala de Tinos	400	130	80	320	-	-	No
Terraza de la cafetería	40	40	30	-	-	120	Sí
Terraza del restaurante	100	100	60	-	-	250	Sí
Restaurante planta 2	140	-	-	120	-	200	Sí
Comedor privado	-	-	-	65	21	-	No

Algunas salas disponen de equipamiento tecnológico instalado. Sala de conferencias con todos los medios, incluso cabinas de traducción. Consúltenos.

Otras instalaciones de la bodega


- MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO
- CENTRO DE DOCUMENTACIÓN, BIBLIOTECA
- JARDÍN DE BACO
Colección de 220 variedades de vides de todo el mundo.
- RESTAURANTE VIVANCO
Tipo de cocina: riojana y mediterránea.
- WINE CORNER
- GASTROBAR CON TERRAZA
- PATIO CON POSIBILIDAD DE CARPAS




NUESTROS COMPROMISOS CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD

- Certificado ISO 14001:2015 de gestión ambiental.
- Energía 100% verde.
- Viticultura sostenible y ecológica.
- Puntos de recarga para vehículos eléctricos.
- Aparcamiento *in/out bikefriendly*.
- Agua km 0 y uso de envases de cristal reutilizables.



 36 km Logroño | 54 km Vitoria | 138 km Bilbao | 340 km Madrid | 516 km Barcelona

 Castellano, inglés. Algunas experiencias pueden ofrecerse en francés, alemán, chino.

 Propio. Hasta 80 turismos, hasta 7 autobuses.
Acceso a la bodega apto para todo tipo de transportes.
Viñedo para realizar experiencias de enoturismo accesible para todo tipo de transportes.

 Sí.

 [Cómo llegar a la bodega](#)



Te esperamos en Rioja

©Rioja Wine, 2019

Un proyecto de VINOTURISMO

©Dirección técnica y textos: Alicia Estrada

©Diseño y realización: Esther Vigil

©Fotografías de Rioja Wine, Alicia Estrada y las respectivas bodegas.



RIOJA

riojawine.com