

## Propuestas de enoturismo de Bodegas Familiares de Rioja para Semana Santa

**Conoce la 'otra Rioja': visitas a viñedos 'salvajes', viticulturas imposibles, lagares rupestres, calados centenarios, vinos personales, recuperación de tradiciones olvidadas..., otra forma de hacer enoturismo con Bodegas Familiares.**

*Logroño, 26 de marzo de 2018.* Fuera del circuito convencional, de las referencias que habitualmente pueden encontrarse en Internet, las Bodegas Familiares de Rioja ofrecen interesantes propuestas enoturísticas para esta Semana Santa. Son bodegas pegadas al territorio, con viñedo propio, y en la mayoría de los casos, con visitas dirigidas por los propios propietarios y familias, que permiten conocer esa 'otra Rioja', auténtica, y que difícilmente encontrará en los manuales convencionales.

### **Alfaro (Rioja Baja).**

Punto de entrada a Rioja por el este, Alfaro es conocido por su colonia de cigüeñas, aunque posee un extraordinario patrimonio histórico artístico, así como una espectacular reserva natural conocida como los Sotos del Ebro. En la propia localidad, [Bodegas Ilurce](#) oferta para los días 29, 30 y 31 de marzo (12 horas) una visita a las instalaciones de la bodega, con explicación del proceso de elaboración de los vinos y degustación de los mismos. 10 euros por persona, con regalo de una botella de vino joven.

### **Logroño.**

Por supuesto, la calle Laurel es una visita imprescindible y también caminar por las calles del centro histórico de Logroño y por sus zonas verdes junto al río Ebro. Precisamente, en la margen izquierda del río, [Viña Ijalba](#) es una bodega familia pionera en la recuperación de variedades de uva autóctonas y en el cultivo y elaboración de vinos ecológicos. Ofrece vinos con personalidad e identidad y, de lunes a sábado, un recorrido didáctico que comienza en el viñedo ubicado en torno a la bodega para conocer los trabajos de campo. La visita finaliza en la torre de la bodega, que ofrece una espectacular panorámica de la ciudad y alrededores, con la degustación de dos vinos y un aperitivo.

### **Ábalos (la Sonsierra).**

Situado en el corazón de la Sonsierra, en la margen izquierda del río Ebro, Ábalos es uno de los grandes e históricos municipios vitícolas de Rioja. Monocultivo de viñedo, todo gira -en este precioso pueblo de piedra sillar, casas señoriales y un magnífico patrimonio histórico artístico- en torno al viñedo. [Bodegas Abeica](#) ofrece para Jueves Santo, Sábado Santo y Lunes Santo visitas con degustación de vinos, con mini-cursillo de cata de tres vinos de la bodega y también cata de tres vinos y mosto con una recorrido, para no perderselo, por algunos de los lagares rupestres, en roca viva, donde durante siglos se hacía la elaboración de vino.

### **San Vicente (la Sonsierra).**

San Vicente es otro de los grandes municipios vitícolas de la Sierra de Cantabria en el que todo gira en torno al vino. Además de la internacionalmente conocida procesión de 'Los Picaos' y de su impresionante castillo, [Bodegas Castillo de Mendoza](#), una de las referencias de Rioja en la elaboración de vinos ecológicos, ofrece una visita ecológica, también apta para veganos, con un tour guiado en el que se visitan el viñedo y el fantástico calado de barricas, excavado en roca

viva. La visita es personalizada y se degustarán varios vinos de la bodega acompañados de un aperitivo típicamente riojano y con productos de KM 0.

### **Briñas (la Sonsierra).**

Briñas es la primera población de Rioja si se entra por el noroeste, procedente del País Vasco, también en la margen izquierda del río Ebro. De tradición vitícola ancestral, es un precioso pueblo cargado de historia y de piedra sillar. [Bodegas Tobelos](#), con un impresionante mirador a los viñedos del Ebro, ofrece visitas guiadas a la bodega y cata de dos de sus vinos más representativos. La visita tiene una duración de una hora y media y está disponible de lunes a sábado.

### **San Asensio (el Najerilla).**

En el curso bajo del río Najerilla, San Asensio, localidad bautizada como la 'cuna del clarete', es muy conocida por su viticultura y la elaboración de vinos de calidad. Cuenta con un importante patrimonio arquitectónico, como la Iglesia de la Ascensión, el Santuario de Santa María de la Estrella o el impresionante Castillo de Davalillo. A la entrada de San Asensio, [Bodegas Perica](#), la bodega familiar de la localidad más conocida, ofrece visitas guiadas a la bodega durante la Semana Santa y el sábado 31 una visita con comida típica riojana en su comedor privado.

### **Cordovín (el Najerilla).**

En las inmediaciones del Camino de la Lengua (cerca de San Millán de la Cogolla) y de la Ruta de los Monasterios (los propios de San Millán, de Valvanera o la Abadía de Cañas), Cordovín es una pequeña y encantadora localidad vitícola conocida por su tradicional clarete. [Bodegas Florentino Martínez](#) abre sus instalaciones al público el Jueves Santo y el Sábado Santo con visitas a bodega y con venta directa de vinos.

### **Baños de Río Tobía (el Najerilla).**

También en el entorno del Camino de la Lengua y de la Ruta de los Monasterios, [Bodegas Juan Carlos Sancha](#) ofrece una propuesta que nadie debería dejar escapar. El propio bodeguero, doctor en viticultura y enología, oferta visita a un viñedo centenario y una posterior cata directa de barrica y de tinaja de barro de cuatro vinos de garnachas centenarias. La visita, los días 29, 30 y 31 de marzo y 1 de abril (12 horas), incluye el traslado en todoterreno a los históricos viñedos en laderas casi imposibles (15 euros por persona).

### **Cuzcurrita (los Obarenes y el románico).**

En la zona más occidental de Rioja, al abrigo de los Montes Obarenes y en plena Ruta del Románico (con las cercanas poblaciones de Haro, Casalarreina y Santo Domingo como referencia), [Bodegas Tobía](#), una de las más reconocidas de Rioja por sus incontables premios y reconocimientos, oferta para el jueves, viernes y sábado, de 10 a 14 horas, una cata de dos grandes vinos de reserva: Óscar Tobía Blanco y Óscar Tobía Reserva Tinto.

### **Cuzcurrita (los Obarenes y el románico).**

En la misma localidad, [Bohedal Bodega Boutique](#), pionera en Rioja en el enoturismo familiar, ofrece una auténtica inmersión en la tradición de Semana Santa con rosquillas caseras y zurracapote, como antaño se consumían en las casas riojanas por estas fechas. El zurracapote se elabora con vino, de la propia bodega Bohedal, azúcar, limón y canela. Bohedal ofrece dos experiencias, una de cata comentada (10 euros) y otra cata de vinos y aceite (15 euros), en ambos casos con visita a bodega. Los niños son bienvenidos con un taller creativo especialmente preparado para ellos mientras los adultos disfrutan de la bodega.

### **El Ternero (los Obarenes y el románico).**

[Hacienda El Ternero](#) es una explotación agraria y bodega que pertenece administrativamente a Burgos, aunque es un 'islote' rodeado de territorio riojano y situado en plenos Montes Obarenes. Viticultura casi salvaje, de montaña, El Ternero es un paraje extraordinariamente bello. La bodega oferta dos actividades para Semana Santa. El viernes 30 (12 horas), 'La curiosa historia de un lugar llamado El Ternero', una visita a los diferentes espacios de la bodega y edificios anexos, con un recorrido histórico y anecdótico del lugar y con la cata de tres de sus vinos. Y, el sábado 31 (12 horas), una 'Visita Selección' al viñedo y a la bodega, también con cata de tres de sus vinos con un aperitivo a la 'riojana'.

**Baños de Rioja (los Obarenes y el románico).**

A escasos kilómetros de Santo de la Calzada, [Finca La Emperatriz](#) es uno de los viñedos más antiguos y con más historia de Rioja. Casi 100 hectáreas de viña rodean esta bodega, cuyas cepas, tras el duro invierno, empiezan a brotar. Con un clima extremo y un suelo atípico de cascajo es un gran viñedo absolutamente singular. La bodega ofrece visitas de martes a sábado (a las 10, 12 y 16 horas) para grupos mínimos de cuatro personas, con visita y explicaciones de la singularidad del viñedo y una cata en su espectacular jardín de tres de sus vinos más representativas con productos locales de máxima calidad (20 euros por persona).

**Sobre Bodegas Familiares de Rioja (BFR).** Una veintena de viticultores y pequeñas bodegas de Rioja constituyen en el año 1991 la asociación para defender los intereses del modelo de negocio familiar. Las Bodegas Familiares fueron clave en aquellos años para ocupar un espacio ante los grandes e históricos operadores del sector que nos llevó al Consejo Regulador y al resto de instituciones. En la actualidad, contamos con cuarenta asociados y somos la única agrupación de bodegas familiares con un interés que abarca todo el ámbito geográfico de la DOCa Rioja.