

[ Tierra de alta expresión ]

LA

*Punto y Aparte*

RIJA



*«Punto  
y coma.»*

# Vino y Gastronomía.

**E**l vino ya era base de nuestra riqueza hace siglos cuando ni siquiera se nombraba a esta región con el nombre de La Rioja. El paso del tiempo ha creado una cultura autóctona basada en el proceso de elaboración y crianza del vino y ha hecho de los habitantes de esta tierra unos consumados especialistas en este difícil arte.

Cada fiesta en La Rioja está en gran parte unida al vino. El máximo exponente de esta tradición llega en septiembre. Con el comienzo de la recogida de la uva, se celebra en Logroño la fiesta de las Vendimia. El punto culminante de esta famosa fiesta es la ofrenda del primer mosto de la cosecha a la Virgen de Valvanera, patrona de los riojanos.

Hablar hoy de La Rioja es tener memoria de la calidad de sus vinos. La Rioja es universal gracias a tan apreciado producto.

El maridaje entre el Rioja y la gastronomía de la región es también un arte, que eleva a sus más altas cotas el placer y satisfacción del buen comer y el buen beber.

Espárragos y pimientos, menestra de verduras y patatas con chorizo, carnes guisadas al vino tinto y cordero asado, frutas y dulces, componen una sinfonía de platos típicos que con el toque de cada cocinero, bien sea en uno de nuestros excelentes restaurantes o en la cocina de cada riojano representan un auténtico festín para los sentidos.

“El maridaje entre el Rioja y la gastronomía de la región es también un arte, que eleva a sus más altas cotas el placer y satisfacción del buen comer y el buen beber.”

] *Las hortalizas, los embutidos y el vino, pilares de la gastronomía riojana.*



# La historia del vino de Rioja.



**E**l vino es un arte tan asociado a esta comunidad, que se remonta a sus más antiguos ancestros como base de su economía.

Los **romanos** apreciaban ya el vino de esta zona como algo excepcional y, sin duda, fueron unos de los impulsores de las grandes plantaciones de vid, aunque no los que trajeron este cultivo a la comarca. Está prácticamente demostrado que ya los **fenicios** conocían de la viticultura e incluso se afirma que otros pueblos anteriores como los **berones y pelendones**, antiguos pobladores de la región, bebían y comerciaban con el vino que se producía en la antigua Rioja.

“quiero fer una prosa en román paladino,  
en cual suele el pueblo hablar con su vezino  
ça non so tan letrado por fer otro latino  
bien valdrá, como creo, un bon vaso de bon vino”  
(Milagros de Nuestra Señora S. XIII)  
D. Gonzálo de Berceo.

] Anagrama utilizado en el s. XVI.

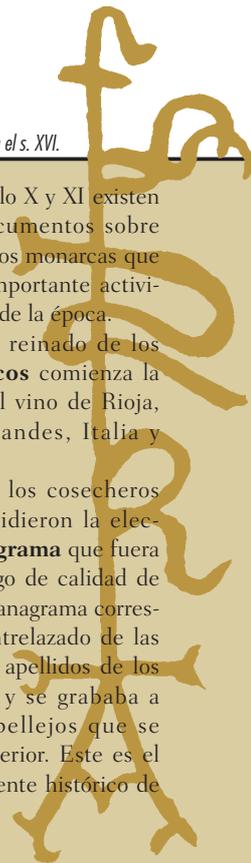
La tradición religiosa confiere a **San Millán** la autoría del milagro mediante el cual el santo riojano multiplicó el vino. Son los monjes, tan ligados a este santo, parte importante en el mantenimiento de la tradicional elaboración de este preciado caldo que ha llegado a nuestros días, ya que según cuenta la historia, los árabes, fieles a sus costumbres, arrasaron todos los viñedos existentes en la época.

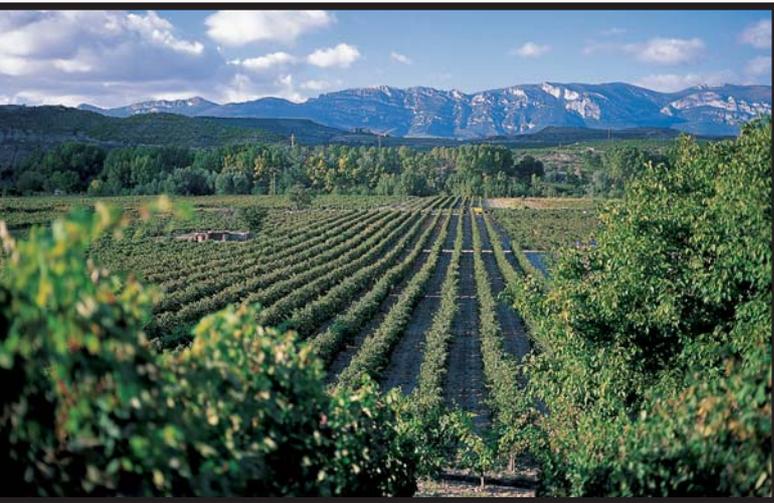
Sobre el año 530 a. C. la vid era ya cultivo notorio del Valle del Ebro. Reseñas de ese cultivo aparecen ya en los Cartularios de los **Monasterios** de San Millán de la Cogolla, Albelda, Valvanera...

Sobre el siglo X y XI existen numerosos documentos sobre donaciones de los monarcas que atestiguan la importante actividad vitivinícola de la época.

Durante el reinado de los **Reyes Católicos** comienza la exportación del vino de Rioja, que viaja a Flandes, Italia y Francia.

En **1.560**, los cosecheros logroñeses decidieron la elección de un **anagrama** que fuera símbolo y testigo de calidad de sus vinos. Este anagrama correspondía a un entrelazado de las iniciales de los apellidos de los componentes, y se grababa a fuego en los pellejos que se enviaban al exterior. Este es el primer antecedente histórico de





la Denominación de Origen Rioja. Esta marca se legalizó a través de un documento escrito ante el escribano de Su Majestad Real.

En el siglo XVII se produce un aumento considerable de viñedos, por lo que, en el ánimo de seguir velando por la calidad

y autenticidad de nuestros vinos, se adoptan nuevas medidas, que llegan incluso a reglamentar la cantidad de viñedos, prohibiendo las nuevas plantaciones (Calahorra, 1.609)

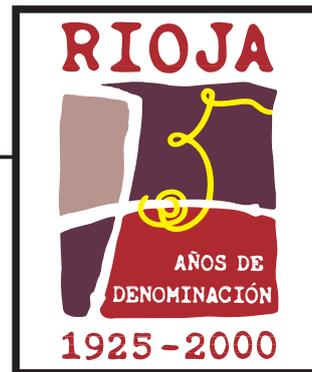
Los propietarios de las bodegas ubicadas en la calle Ruavieja solicitaron la prohibi-

ción de circular carruajes por la zona, a lo cual accedió el Ayuntamiento de Logroño mediante acuerdo fechado en 1.632, para favorecer la calidad de los vinos, preservando la quietud de los calados.

El 2 de Mayo de 1.790 se celebra en Fuenmayor la primera asamblea de la **Real Sociedad Económica de La Rioja Castellana**, constituida en 1.787 como ampliación de la Junta General de Cosecheros de Vino de Logroño, con el objetivo de la mejora de los caminos que facilitarían la exportación de los vinos riojanos, dejando constancia de su preocupación por conseguir una calidad óptima.

La aparición del "oidium"

] Más de 75 años de Denominación.



de la vid, enfermedad de origen americano, que apareció en Europa a mediados del siglo XIX, prepara la fase de renovación de los vinos riojanos.

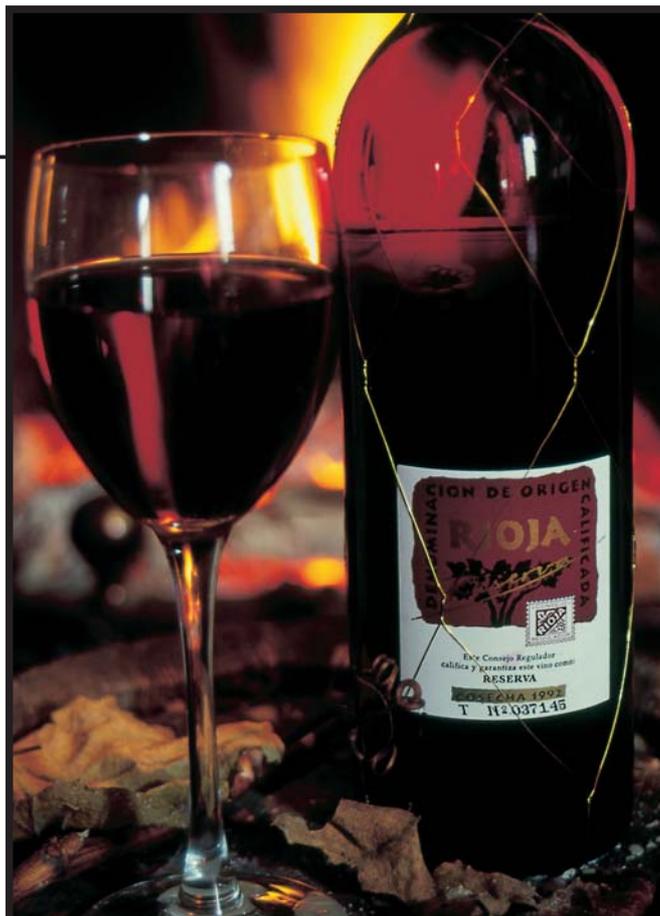
En la segunda mitad del siglo XIX se produce en Europa una nueva enfermedad de la vid, **la filoxera**. Arrasa los viñedos franceses en 1.867 y en La Rioja no se detecta hasta 1.889, lo que provocó que los viticultores franceses vinieran a La Rioja en busca de vino.

“En 1.925 se estableció para la región la primera Denominación de Origen de España...”

En 1.880, una gran parte de los municipios riojalteños habían tomado relación con viticultores franceses. Estos adquirirían vino, que a través del ferrocarril abastecían las escasas producciones francesas, aportando a su vez a los viticultores riojanos el "modo bordelés" para la elaboración y envejecimiento, con lo que nuestros caldos ganaron en aroma y sabor.

En 1.892 se funda la **Estación de Viticultura y Enología de Haro**, que desarrolla estudios de mejora, control de calidad y control analítico de las exportaciones.

Es a partir de 1.920 cuando se protegería, a través de un largo proceso, el nombre de



"Rioja" en España. En 1.925 se estableció para la región la **primera Denominación de Origen de España**, aun cuando cinco años antes La Rioja se reconociera legalmente como región de origen.

En 1.926 se crea el **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja**, el cual, con el paso del tiempo, se ha convertido en el órgano regulador y de control del vino de Rioja y máximo garante de su calidad.

Como reconocimiento a su esfuerzo, el 3 de Abril de 1.991, una Orden Ministerial otorga el carácter de **Calificada** a la Denominación de Origen Rioja, primera y única en España.



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

## El cultivo de la vid.

**L**a Región vitivinícola de La Rioja está enclavada en el valle del Ebro. Su situación geográfica, las condiciones climáticas y la constitución de su suelo la hacen idónea y privilegiada para el cultivo de la vid.

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

Las principales variedades de que se nutre el vino de Rioja son:

] **Tempranillo.** Autóctona de La Rioja, se considera varie-

dad preferente y desde hace algunos años es la que más superficie ocupa.

] **Garnacha tinta.** El producto obtenido depende mucho de las condiciones ambientales y de cultivo.

] **Mazuelo.** Internacionalmente se reconoce su origen francés. Produce vinos ricos en taninos y broncos al paladar.

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

] **Viura.** Es la principal variedad blanca cultivada en La Rioja. Da vinos que pueden envejecerse, una forma de elaboración tradicional del vino blanco de Rioja.

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

] **Garnacha Blanca.** Variedad rústica muy parecida en su comportamiento a la garnacha tinta.

---

### La vendimia.

---

La Vendimia es una auténtica fiesta regional en la que las familias riojanas se juntan para recoger el fruto de la vid, en un ambiente alegre y hospitalario. El comienzo de la vendimia en La Rioja es tardío. Empieza en el **mes de Septiembre**, aun-

] *Diversos aspectos de la vendimia riojana.*



“Vivir la experiencia de la vendimia, la selección de los frutos, la experiencia del trabajo duro, la recompensa del caldo más exquisito y las mejores anécdotas y tradiciones...”

que la fecha depende de las características climáticas del año en curso y la variedad de la uva.

Al comienzo del otoño el viticultor riojano prepara sus herramientas: afila los corchetes, pequeñas hoces utilizadas para cortar los racimos, y limpia cunachos, cestos y remolques y sobre todo lagos y cubas a la espera de realizar las labores de recogida en el momento justo de maduración de la uva.

Llegado el momento, amigos y parientes, junto con vendimiadores profesionales se ponen manos a la obra en largas jornadas de trabajo que duran desde el amanecer al anoecer. A la hora de entregar el fruto, **la**



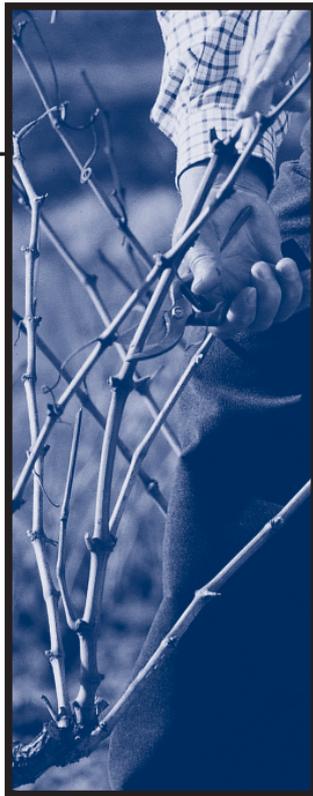
**bodega** acogerá a uvas y vendimiadores que charlarán de vino y anécdotas de vendimias pasadas en torno a la tradicional merienda.

Vivir la experiencia de la vendimia, la selección de los frutos, la experiencia del trabajo duro, la recompensa del caldo más exquisito y las mejores anécdotas y tradiciones... este otoño hay una cita inexcusable en La Rioja.

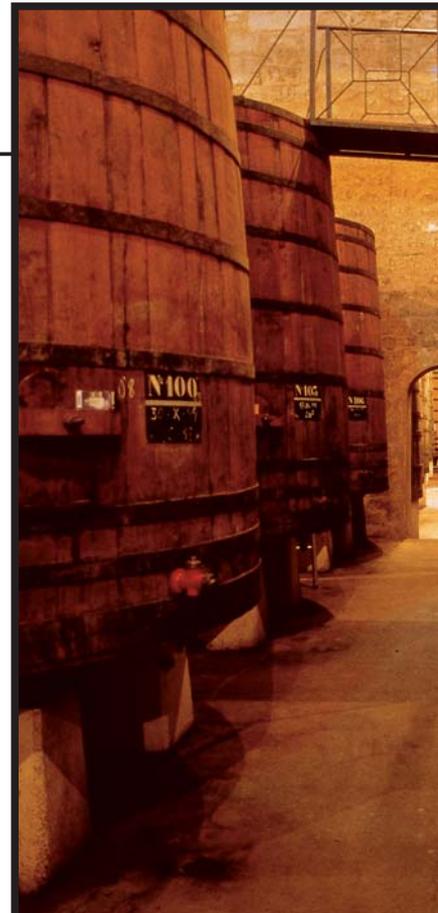
## Las labores de la viña.

Finalizada la vendimia se inicia un nuevo ciclo en la vida de las viñas, las hojas van tornando en profundos colores rojizos antes de caer y dejar paso a los **sarmientos** que las sustentaban y que en invierno serán podados para proporcionar calor en las hogueras y chimeneas. En la estación invernal sólo el leño de la cepa asomará de la tierra desnuda, como muerto. La primavera traerá el revivir de la cepa, con sus primeros **pámpanos**, que vestirán de verde el campo riojano. Será enton-

] *Proceso de poda.*



ces tiempo de extremar el cuidado para mantener limpia la tierra y procurar que las hierbas no afecten a las viñas. Con el fin de la primavera comienzan a aparecer los **primeros frutos** que más tarde madurarán arropados por el sol, mientras que el agricultor procede a arrancar el exceso de pámpanos y hojas, labor que recibe diferentes nombres según la zona (espergurar, esparrar, desornizar,...) también se quitan los "renuevos", **el desniete**, manteniéndose siempre atento ante las posibles enfermedades que pudieran atacar a las viñas.



El roble, materia básica en la crianza del vino de Rioja.



## Elaboración, crianza y envejecimiento del Vino.

**C**on las uvas ya en las bodegas comienzan los trabajos de vinificación.

En primer lugar es necesario decidir qué **tipo de vino** se elaborará: blanco, rosado o tinto, pues su elaboración será diferente y con diferentes ritmos y pautas.

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

Para los **vinos rosados**, la uva, despalillada y ligeramente estrujada, se pasa a los depósitos escurridores, donde se controla la maceración del líquido con los hollejos. El mosto obte-

nido se decanta para pasar a los depósitos de fermentación.

En cuanto a los **vinos tintos** hay dos formas de elaboración. La más extendida con-

“En primer lugar es necesario decidir qué tipo de vino se elaborará: blanco, rosado o tinto...”

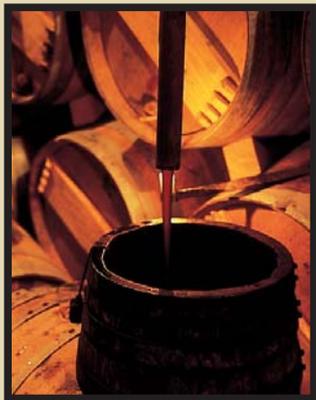
siste en retirar los raspones en las despalilladoras, antes de la fermentación, obteniéndose vinos apropiados para un largo periodo de envejecimiento.



Fabricación artesanal de las barricas.

“El Consejo Regulador, mediante exámenes organolépticos y analíticos determina si el vino obtenido merece la Denominación de Origen Calificada Rioja.”

Por el contrario, si la uva entera pasa a los depósitos de fermentación, los vinos conseguidos mediante esta técnica serán suaves, color intenso y adecuados para su consumo en su primer año. En ambos casos,

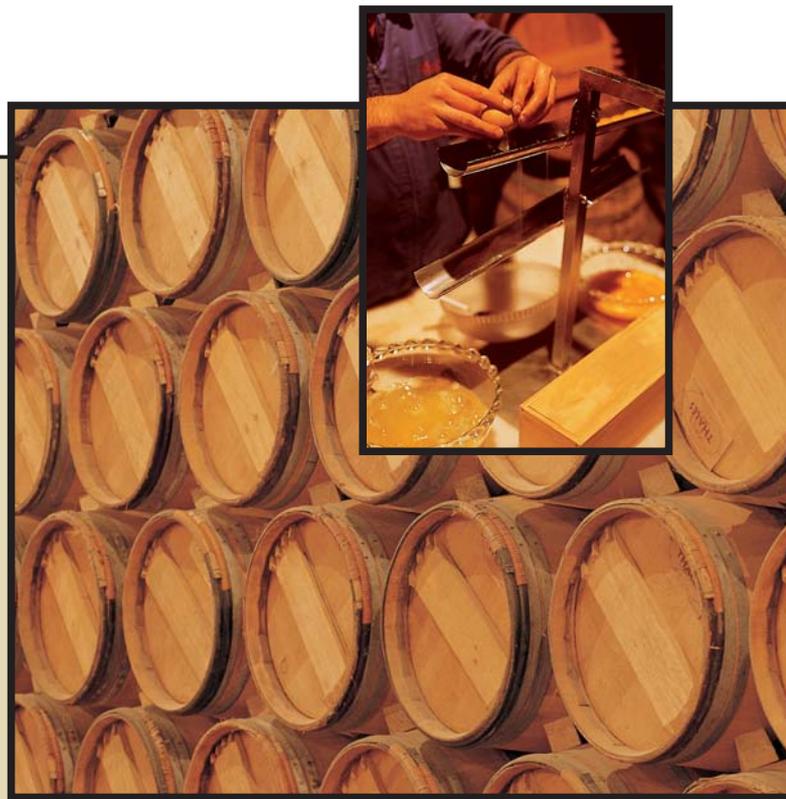


Trasiego del vino.

durante la fermentación, se remonta el mosto, desde la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante. Todo ello con el objetivo de extraer los componentes de la piel, que aportan color, estructura y aromas. Al final de la fermentación se lleva a cabo el descube: una vez separadas las materias sólidas, el vino pasa a los depósitos de almacenamiento, donde es sometido a un control estricto de calidad.

El **Consejo Regulador**, mediante exámenes organolépticos y analíticos determina si el vino obtenido merece la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Proceso de clarificación.



“El proceso de envejecimiento caracteriza y diferencia a los vinos de Rioja de los del resto de las zonas vinícolas del mundo.”



El **proceso de envejecimiento** caracteriza y diferencia a los vinos de Rioja de los del resto de las zonas vinícolas del mundo. Tras permanecer en barricas bordelesas de madera de roble el vino pasa un tiempo en botella. Se consume así el proceso de envejecimiento y se presenta al consumidor el vino listo para ser bebido y apreciado.

Los vinos envejecidos se dividen en:

] **Crianza:** corresponde a vinos al menos en su tercer año, que han permanecido como mínimo un año envejecido en barrica de roble.

] **Reserva:** son vinos muy seleccionados, con un envejeci-



miento mínimo entre barrica de roble y botella de tres años, uno de ellos, al menos en barrica

] **Gran Reserva:** corresponde a vinos de cosechas excepcionales que han envejecido un mínimo de dos años en barrica de roble y tres en botella.



] *Copa institucional del vino de Rioja.*

“Experimente, pruebe, disfrute y elija, en la Rioja podrá descubrir grandes vinos consagrados...”

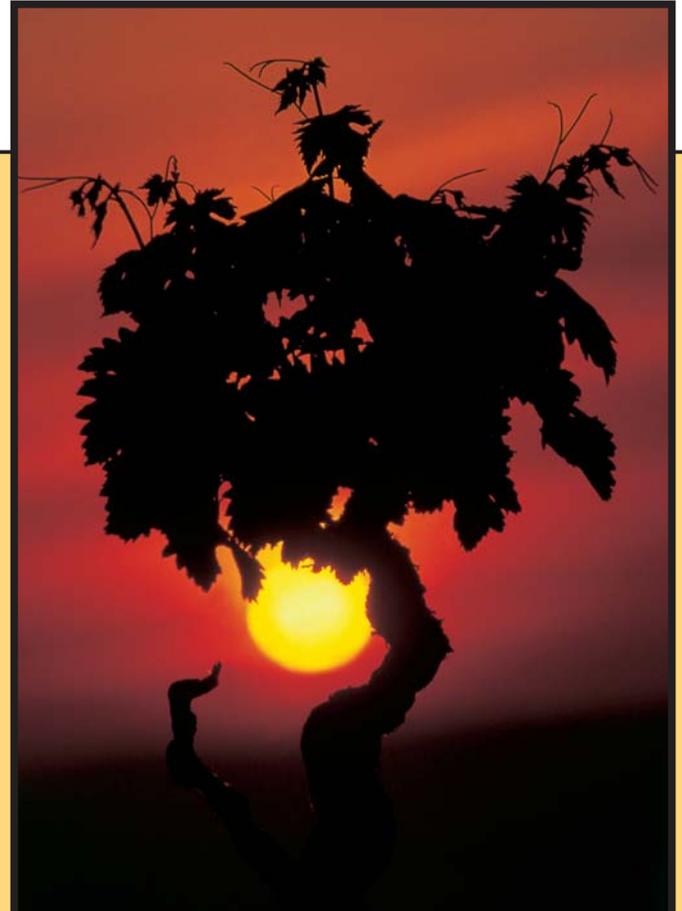
## El disfrute de los sentidos.

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

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

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

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



“La Rioja es paraíso para disfrute de quienes gustan del buen comer y del buen beber.”

## La cocina Riojana.

**L**a Rioja es paraíso para disfrute de quienes gustan del buen comer y del buen beber. La mayoría de los que nos visitan por primera vez vienen seducidos por la bien ganada fama de los extraordinarios vinos que albergan nuestras bodegas. Pero acaso les impresione más, por suponerles una sorpresa, la calidad y variedad de nuestra cocina, sencilla, pero variada en recursos y tan plena de calidad que será capaz de seducir a los más exigentes sibaritas.

La cocina tradicional riojana se basa especialmente en los productos emanados de la tierra y trabajados por sus gentes.

Uno de los productos deliciosos e indispensables de nuestros pucheros son los **embutidos cameranos**. Utilizados para lograr excelentes y celebrados guisos, como las patatas, los caracoles, las alubias, las migas... También es un deleite disfrutarlos tal cual, cortados en rodajas, acompañados por un buen pan y por una buena botella de vino de Rioja. Deberá distinguirse y advertir al extraño si el chorizo que se le ofrece es o no picante. En ambos casos constituyen una de las joyas de la gastronomía nacional. De la calidad y aprecio que se le tiene dan muestra los numerosos artesanos chacineros que existen, especial-



] *Los productos naturales forman parte de la cultura gastronómica.*

mente en La Rioja Alta y Cameros.

Y puestos a hablar de embutidos no olvidemos las **morcillas**, con la existencia de una genuinamente riojana, que se caracteriza por ser dulce y que sorprende a quien no la conoce. Hay también una morcilla llamada delgadilla, con consumo centralizado en la zona de Haro, que tiene la peculiaridad de que se utiliza para embutir la masa en tripas de cordero, obteniéndose un diámetro muy reducido. Su consumo se hace guisándolas con una salsa de tomate. Tanto la morcilla dulce asada, como la llamada salada frita en sartén son platos sencillos, pero apreciados y deliciosos.



“Si hay un producto culinario de ganada fama de riojano son las patatas con chorizo.”

Si hay un producto culinario de ganada fama de riojano son las **patatas con chorizo**. Un plato que los visitantes buscan como típico en las cartas de nuestros restaurantes y que tiene tantas variantes como cocineros delante del fogón. En las cocinas riojanas se hacen las patatas también con bacalao y con congrio. Son deliciosas con puerros, con costilla de cerdo y son el ingrediente principal de los **ranchos o calderetas**, un guiso campestre que se hace en una cazuela de hierro adonde van a parar, además de las patatas troceadas todo tipo de ingredientes que caigan a mano, aunque sea la carne del cordero la más utilizada para

for-  
mar esta  
comida de  
plato único,  
guiso que suele degustarse entre cuadrillas numerosas, acompaña actos festivos, excursiones e incluso es objeto



de  
algunos  
concursos  
gastronómicos  
populares.  
Otro plato emblemático de la cocina riojana, demandado en su temporada por quienes

nos visitan es el de las **pochas** o alubias blancas desgranadas cuando todavía están frescas, deliciosas por su suavidad de mantequilla que se deshace en la boca con un sabor incomparable. Aunque simplemente solas con unos ajos y un tomate son exquisitas, cuando se les quiera rodear de una especial relevancia se guisan con codornices. El guiso de **caparrones** es un plato invernal por excelencia por su gran poder energético. El nombre de caparrón se aplica a la alubia roja, siendo muy estimada la que se obtiene en la zona de Anguiano. En su lenta cocción suele acompañarles oreja, pata, costilla, chorizo y rabo, todo ello de cerdo.

] Un plato con bien ganada fama en La Rioja: los caparrones.



Con las **verduras** de las huertas de la ribera del Ebro, se hacen sabrosas menestras, que se consiguen variadas y ricas en sabores y texturas, siendo pilar importante para el éxito el que lleven **alcachofas**, una hortaliza de especial calidad en nuestra región. Especialidades de La Rioja son la **borraja** y el **cardo**. La borraja se toma después de

cocida y escurrida como plato de entrada con patatas, rociándose con un sofrito de ajos o con aceite crudo. Muy riojano es también el cardo invernal que se hace imprescindible en los hogares en la cena de Navidad. Después de cocidos los trozos se suele acompañar con una salsa donde tienen sitio unas almendras muy picadas.

“Con las verduras de las huertas de la ribera del Ebro, se hacen sabrosas menestras, que se consiguen variadas y ricas en sabores y texturas...”

Los delicados **espárragos**, deliciosos recién cogidos, cocidos y sacados a la mesa todavía calientes. Los procedentes de la cuenca del Cidacos tienen una gran estimación. Además de ser un plato finísimo en ensalada, ligeramente bañados con unas gotas de buen aceite de oliva y vinagre, también refuerzan platos de pescado, especialmente de merluza y menestras de verdura. Una manera típica de poner espárragos en La Rioja Baja es ponerlos después de cocidos en una cazuela con algo de agua de la cocción y cuando hierve se escalfan unos huevos encima.

Párrafo aparte merecen los **tomates** y los **pimientos**, dos

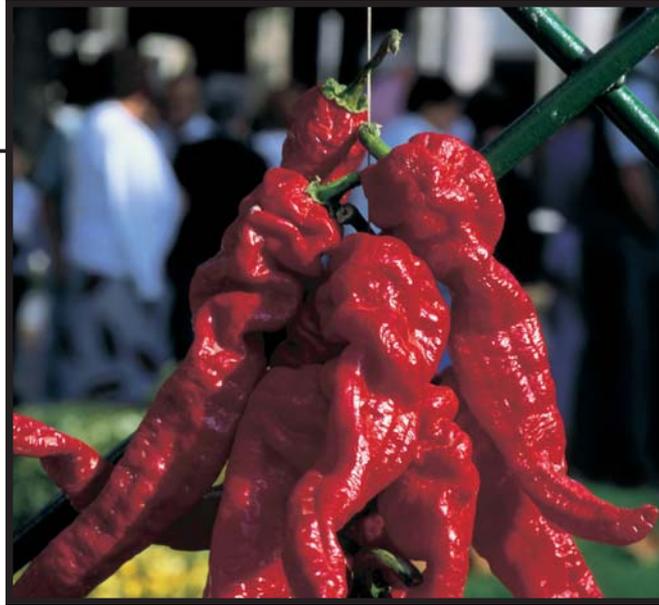
grandes maravillas. El tomate es vital para conseguir la salsa tradicional riojana, a la que se le ha dado en llamar tomatada, con la que se acompaña a carnes, cangrejos, algunos pescados, especialmente el bonito y huevos.



] Puerro típico de la región.

“Más relevancia tienen los pimientos. Existen varias clases: los del piquillo, los de Santo Domingo, los verdes y los secos.”

] *El pimiento, acompañante ideal para infinidad de platos.*



Más relevancia tienen los pimientos. Existen varias clases: los del piquillo, los de Santo Domingo, los verdes y los secos. Habrá que meter en este capítulo a las guindillas. Conocida alguna variedad como “**alegrías riojanas**”, por la alegría que lleva al paladar el picante que contienen. Los pimientos rojos, por sí solos, después de asados con sarmiento y pelados, hechos tiras, ligeramente salseados con un poco de aceite son deliciosos. Los verdes se ponen fritos o cocidos. Con los del piquillo se rellenan con carne picada, con verduras, bacalao, gambas, etc. Los llamados cuerno cabra se cuelgan ensartados para dejar-

los secar y sirven para hacer sopas y para añadir al besugo típico a la riojana.

Las **carnes** en la cocina riojana se tratan con extrema maestría, ya sea **cerdo**, cor-

dero, cabrito o ternera. En el primer caso se transforma en gran parte en los afamados chorizos, salchichones y jamones serranos. El **cerdo** y **cabrito** realzan banquetes después de

asados. Las **chuletillas de cordero**, que asadas al sarmiento enamoran a paladares propios y extraños, es el plato más popular de cada celebración y una comida típica de bodega. Las excelentes **terneras** de los montes cameranos nos proporcionan platos que se guisan con nuestro ingrediente más distinguido: el vino.

Otro ingrediente de nuestra gastronomía es la **caza** mayor de los montes riojanos, donde abundan corzos y jabalíes. El amplio espacio cinegético aporta también, en su temporada, liebres, conejos, perdices, codornices y palomas.

Existe también una cocina popular que predomina en

“Las carnes en la cocina riojana se tratan con extrema maestría, ya sea cerdo, cordero, cabrito o ternera.”



] *Cabrito asado.*

tabernas y mesones obtenida de los **despojos**. La relación es muy

extensa: los callos, los morros, las patitas de cordero, las lecherillas, las tripas hechas embuchados y gordillas, las cabezas de los corderos asadas, la asadurilla hecha con el conjunto de las vísceras troceadas, la lengua de ternera al vino tinto, el hígado encebollado, las manos de cerdo, sus orejas, que al igual que las de los corderos se consumen rebozadas como tentempié en los bares, los riñones, los sesos rebozados y la sangrecilla

con fritada, un punto picante o con huevos .

Los ríos que desde lo alto desembocan en el Ebro son en buena parte trucheros, destacando el Najerilla y el Iregua. Aportan **truchas** de calidad que se fríen con jamón o se ponen escabechadas. Otros productos de nuestros ríos son los barbos y las carpas y los aquí llamados **peces**, que son una variedad de ciprínidos, que en algunos bares se ponen fritos y que son protagonistas de una jornada especial en la capital el 11 de junio, día de San Bernabé. La Cofradía del Pez ofrece ese día a todos los logroñeses un pez frito, un bollo de pan y una jarra de vino. A los

] *Los productos del mar también son típicos en La Rioja.*



**bonitos** que llegan del cercano Cantábrico se les da tratamiento riojano al guisarlos con tomate, al igual que a los besugos, que se les pone un evidente sello regional al acompañarlos con pimientos secos. El hermanamiento del **bacalao** seco con la cocina riojana ha conseguido un plato excepcional que es merecedor del halago de todos nuestros visitantes.

“...postres de larga tradición que en algunos casos vienen de muy antiguo.”

Además de la variada **fruta** natural que se puede poner sobre la mesa procedente de nuestras huertas, se hace melocotón en almíbar o en vino tinto, receta ésta que se aplica a las peras; manzanas asadas, compota navi-

deña con ciruelas, higos, uvas pasas, orejones de melocotón y vino tinto, **fardelejos** arnedanos, **mazapanes** de Soto, **queso** de cabra y **torrijas**, postres de larga tradición que en algunos casos vienen de muy antiguo.



] Los fardelejos, postre de origen árabe.

] *Tipicos mazapanes de Soto.*



Y para rubricar una comida con un **licor**, se hacen varios en La Rioja, siendo los más conocidos los que se hacen con endrinas, maguillas, cocón y pepino. Otros licores son el arroje y una especie de benedictino que preparan los monjes en el monasterio de **Valvanera**. Es muy popular y característico el **zurrapote** que se prepara en las fiestas, con una mezcla de vino y otros ingredientes que varían en función del autor de la bebida.

#### INFORMACIÓN PRÁCTICA

] MUSEO DEL VINO DE HARO	941 310 547
] CONSEJO REGULADOR	941 500 400
] MUSEO VINO RIOJA BAJA	941 163 039
] COFRADÍA DEL VINO DE RIOJA	941 250 852
] DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA	941 291 227
] DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO	941 291 230
] SODETUR, S. A.	941 287 354

#### CRÉDITOS:

Textos: Vino; Graciela Martínez, Virginia Iñigo.  
Gastronomía; Eduardo Gómez.

Diseño y maquetación:

© SANTIAGO ALEGRÍA Y ASOCIADOS

Fotografías: Carlos Marín, Javier Ederra, Fotomás, Daniel P. Acevedo, Sergio Aja.

Agradecimientos: Fundación Dinastía Vivanco, Bodegas Muga, El Soteño S.A.



**Sodetur**  
Sociedad de Desarrollo  
Turístico de La Rioja



Para más información:

OFICINA DE TURISMO DE LOGROÑO

LOGROÑO Paseo del Espolón 941 29 12 60

OFICINAS DE TURISMO EN LA RIOJA

Alfaro 941 18 01 33

Arnedillo 941 39 42 26

Arnedo 941 38 39 88

Calahorra 941 14 63 98

Ezcaray 941 35 46 79

Haro 941 30 33 66

Nájera 941 36 00 41

Pradillo 941 46 21 51

San Millán de la Cogolla 941 37 32 59

Santo Domingo de la Calzada 941 34 12 30

PÁGINA WEB

[www.larioja.org/turismo](http://www.larioja.org/turismo)



Gobierno de  La Rioja