LA RIOJA, UNA TIERRA CON NOMBRE DE VINO, por María Rosa Jordán

COLORES EN LOS VIÑEDOS RIOJANOS. Foto Solasaga

Un paseo por las carreteras entre viñedos de La Rioja al principio del otoño es un regalo para los sentidos, la naturaleza nos brinda los campos con un colorido inigualable, tonos rojizos, marrones y verdes en un marco de historias de reinos que dejaron su testimonio en castillos medievales en ambas orillas del Ebro, por la Sonsierra riojana.

La Rioja es la región más pequeña de España, tierra que ha alcanzado fama por uno de sus productos sinónimo de calidad y de buen hacer en todo el mundo, el vino de rioja.

Unas excepcionales condiciones naturales, junto con los saberes del hombre fraguados en siglos de cultura enológica, hacen posible cada otoño el amanecer de una nueva cosecha,

credencial inigualable para iniciarnos en el conocimiento de un espacio y unas gentes, que sin duda nos sorprenderán.

VISTA DE LOGROÑO, Foto: Spain.info

Logroño, capital de La Rioja, ha sido siempre un cruce de caminos, el tramo riojano del Camino de Santiago fue declarado Primer Itinerario Cultural Europeo y Patrimonio Universal de la Humanidad. La ciudad declarada en 1444 por el rey Juan II de Castilla le concede el título de muy noble y leal.
Actualmente urbe amplia y moderna, con una interesante arquitectura, la Concatedral de Sta Ma la Redonda Colegiata desde 1453, conventos, iglesias, el ayuntamiento nuevo construido por Moneo, murallas y puentes, el mercado de San Blas, palacios, museos, fuentes, monumentos, plazas y parques.

Por la noche es visita obligada la calle del Laurel y la de San Juan, conocidas como “ La Senda de los Elefantes “ las típicas rutas de pinchos, tapas y vinos, que amenizan la vida nocturna de Logroño.

EL HAYEDO DE EZCARAY Foto: Carlos Briones Bioslada
Niebla en el Hayedo

El camino a la población de Ezcaray a orillas del río Oja, es un sendero de paisajes y naturaleza activa, y donde pudimos degustar una exquisita comida en el hotel-restaurante Echaurren, el único con una Estrella Michelín de La Rioja.

BODEGAS MARQUES DE RISCAL

La primera visita a una bodega la realizamos en Haro, la comarca más noroccidental de La Rioja, lo que la convierte en la frontera de la Comunidad con las del País Vasco y Castilla León (la cuna del rioja) una de las bodegas más antiguas data de 1877 López de Heredia, cuando los negociantes

vinateros franceses enseñaron a su fundador Don Rafael López Heredia las técnicas para planificar y construir lo que hoy es la bodega.

Regresando a Logroño camino De Lapuebla de Labarca nos esperaban en las bodegas Juan Alcorta-Domeq, es una bodega vanguardista con inmejorables vistas sobre la ciudad, ya que está ubicada en un cerro rodeada de viñedos y totalmente mimetizada con el paisaje, ha obtenido varios premios de arquitectura.

Las actividades entre viñedos, nos llevó a conocer y practicar, una vendimia, ver un lagar de los primeros que existieron y realizar el pisado de la uva, para extraer el mosto y también ver como se fabrican los toneles.

MUSEO DINASTÍA VIVANCOS

BODEGAS

El Museo de la Cultura del Vino-Dinastia Vivancos, en el término de Briones, alberga la mejor colección arqueológica y etnográfica relacionada con los ricos caldos, este museo ha recibido varios premios internacionales y es un lugar perfecto para conocer el mundo del vino y sus particularidades. La Bodega Vivancos cuarta generación de bodegueros, es vanguardia y exquisitez, ya que tiene una viticultura personalizada.

MONASTERIO DE SAN MILLÁN DE YUSO

No Sólo el turismo del vino atrae al viajero, sino la visita a los monasterios y ermitas que jalonan el camino, el Monasterio de Yuso (cuna del idioma castellano) el Monasterio de Suso y muchos más cuyos impresionantes edificios, invitan a un alto en el camino para conocerlos en profundidad.

MONASTERIO DE SUSO, Foto: María Nuez

Información de Interés: Turismo de La Rioja www.lariojaturismo.com

Bodegas Muga www.bodegasmuga.com

Museo del Vino www.dinastiavivancos.es

Hospederia Bodegas Puelles www.bodegaspuelles.com
www.hospederiadelvino.com

Restaurante Echaurren www.echaurren.com