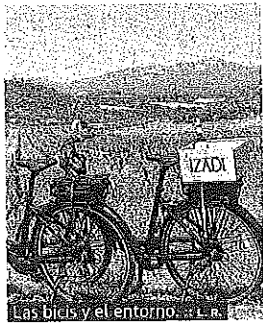


**EN BREVE**

**Enoturismo en bici eléctrica en Viña Izadi**

**VINO DE RIOJA**

LA RIOJA. Bodegas Viña Izadi (Villabuena de Álava) ofrece una experiencia enoturística para disfrutar del entorno natural de la zona en un tour guiado en bicicleta eléctrica. El paseo conduce hasta uno de los viñedos viejos más singulares de la zona: Finca El Regalo, donde el enoturista podrá catar este vino de parcela.



**Oro en San Diego para Ysios Reserva**

**PREMIOS**

LA RIOJA. Bodegas Ysios suma a su amplia lista de reconocimientos un nuevo galardón. El concurso San Diego Wine & Spirits Challenge 2018 otorgó la medalla de oro a Ysios Reserva 2011 «por su complejidad y carácter».



**Faustino lanza su primer vino ecológico**

**VINO DE RIOJA**

LA RIOJA. Bodegas Faustino lanza el primer vino orgánico de la bodega enfocado al mercado internacional para atender la creciente demanda. Se trata de un tempranillo 100% de tres fincas propiedad de la bodega en Oyón.



**Culmen, mejor tinto para la guía Wine UP!**

**PREMIOS**

LA RIOJA. Cuímen 2011, vino que expresa la máxima aspiración y la culminación de LAN con las uvas de la parcela 'Pago del Rincón' de Viña Lanciano, ha recibido el Premio Best Class al mejor vino tinto por la Guía Wine UP!



# Raíces profundas

San Asensio acoge la próxima semana el Primer Encuentro Nacional de Barrios Históricos de Bodegas

**|| A. GIL**

LOGROÑO. San Asensio acoge los próximos días 3 y 4 de mayo el Primer Encuentro Nacional de Barrios Históricos de Bodegas, con dos jornadas que comienzan a partir de las 9 de la mañana en el Salón de la Juventud de la localidad, y con la participación de expertos y la puesta en común de experiencias y proyectos de recuperación en otras poblaciones españolas y riojanas.

Bodegas Lecea, que ha realizado en los últimos años importantes inversiones en la recuperación de cuatro calados subterráneos donde descansan sus vinos, es uno de los promotores de la iniciativa, junto con la familia Vivanco, a través del Aula Pedro Vivanco de la Universidad de La Rioja. El barrio de las Cuevas de San Asensio cuenta con unos 350 calados históricos, donde antiguamente elaboran vino los viticultores -casi todos hoy abandonados- y, como en varias localidades riojanas, son necesarias inversiones para su recuperación: «La idea es tomar conciencia del patrimonio que tenemos, no sólo en San Asensio, sino en muchas localidades riojanas, e intentar buscar vías de rentabilidad», explica Luis Alberto Lecea.

Bodegas Lecea fue el último premio Best Of Wine Tourism, mientras que en el 2016 fue elegida tam-



Calado histórico recuperado por Bodegas Lecea. || DÍAZ URIEL

**«La idea es tomar conciencia del patrimonio que tenemos y explorar vías de rentabilidad»**

bién mejor experiencia enoturística por las Rutas del Vino de España.

En la jornada participarán expertos como Luis Vicente Elías, etnógrafo e investigador del paisaje, los arquitectos Marta Palacios y Jesús

Marino Pascual, el sociólogo Ramiro Palacios, el profesor Emilio Barco, Eduardo Díez, director del Museo Vivanco de la Cultura del Vino o el secretario general de la Universidad de La Rioja, Javier García Turza, entre otros. Asimismo, se expondrán las experiencias de la espectacular recuperación del barrio de bodegas de Baltanás (Palencia) o de Moradillo de Roa (Ribera de Duero). La entrada es libre previa inscripción aula.vivanco@unirioja.es o el teléfono 941 299 242.

## Exposición de Susana García y jornada de blanco y bacalao en Los Arandinos

El hotel bodega de Entrena programa exposiciones, cenas maridadas y conciertos en su oferta enoturística

**|| LA RIOJA**

LOGROÑO. El hotel bodega Finca de los Arandinos, ubicado en la localidad de Entrena, inauguró el viernes pasado una exposición de Susana García Mangas, Doctora en Historia del Arte por la Universidad de Santiago de Compostela y autora de la tesis 'La Filmoteca, centro de conservación del cine, el caso español', la autora ha realizado más de una veintena de exposiciones en diferentes ciudades de España y numerosas instituciones públicas y privadas poseen obras suyas.

Dentro de la oferta enoturística de los Arandinos, el próximo viernes 27 de abril el hotel/bodega ha programado una cena con cata vertical de su vino blanco, Viero, acompañada de bacalao. En este sentido, la propuesta es un maridaje de distintas añadas de Viero con diferentes platos del mejor producto de Bacalao Alejandra. La cena, en el restaurante de la propia bodega, tiene un precio de 35 euros con desplazamiento a Logroño (ida y vuelta) incluido y con reserva previa en el teléfono o mail del propio establecimiento.

Finca de los Arandinos ofrece a lo largo de todo el año un amplio catálogo de exposiciones y de ex-

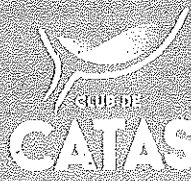


Hotel bodega Los Arandinos.

periencias enoturísticas maridadas en su restaurante. A tan sólo 10 minutos de Logroño, es el primer proyecto enoturístico de La Rioja que integra bodega, hotel, restaurante y spa. Con diseños vanguardistas de David Delfin en sus habitaciones y un restaurante, Tierra, con cocina tradicional renovada, el hotel se ubica en lo alto de una finca con unas espectaculares vistas al paisaje riojano de viñedos y montañas.

Dentro del programa de actividades, el próximo viernes 1 de junio, Jorge García, presentará su disco en la nave de barricas de Finca de los Arandinos con un concierto, degustación de los vinos de la bodega y aperitivo (20 euros).

www.lomejorodelvinoderioja.com/catas



Las mejores bodegas riojanas están en el Club de Catas

lomejorodelvinoderioja.com