



# **DOSSIER DE ACTIVIDADES DEL CENTRO TEMÁTICO DEL VINO VILLA-LUCÍA**

*Laguardia 2.008*

## **-INDICE-**

0. EL Centro Temático del Vino Villa Lucía:  
“Conocer el vino es amarlo”
1. Visita guiada al Centro Temático y degustación de vinos
2. Curso de iniciación a la cata de vinos
3. Experiencia en viñedo
4. Los secretos del patxaran con parrillada
5. Cata de uvas
6. Gymkhana enogastronómica
7. Demostración / curso de cocina: platos típicos de Rioja Alavesa y talleres temáticos culinarios
8. Cena o visita teatralizada: las fábulas y cuentos eróticos del fabulista Félix M<sup>a</sup> de Samaniego
9. Maridaje de música y vino
10. Paseos a caballo y en calesa por Rioja Alavesa



**Centro Temático del Vino:**  
Ctra. de Logroño s/n  
01300 Laguardia (Alava)  
Tef: 945 600032 Fax: 945 600108  
E-mail: [museo@villa-lucia.com](mailto:museo@villa-lucia.com)

**Oficinas Centrales:**  
C/ Pedro Asúa, 35-37 A Bajo  
01008 Vitoria-Gasteiz  
Tef: 945 246409 Fax: 945 227260  
E-mail: [servicios@abadia-catering.com](mailto:servicios@abadia-catering.com)

## **EL CENTRO TEMÁTICO DEL VINO VILLA LUCÍA**

### ***“Conocer el vino es amarlo”***

Con esta filosofía nace Villa Lucía, un innovador y sorprendente Centro Temático diseñado para disfrutar, saborear y divulgar la cultura de la bebida más universal. El lugar elegido para este punto de encuentro es Laguardia, en pleno corazón de Rioja Alavesa, villa monumental que



guarda encantos e historias con el mismo celo que las gentes de esta comarca cuidan su tesoro máspreciado.

Naturaleza, magia y arte le están esperando en la tierra vitivinícola por excelencia.

El Centro Temático Villa Lucía recrea admirablemente la arquitectura popular de las típicas bodegas y edificaciones de Rioja Alavesa.



Piedra, adobe y madera son la base de la construcción que ha respetado al detalle las formas características y originales de tantas casas estrechamente ligadas al mundo del vino.

El centro, dotado con los últimos avances tecnológicos en materia de servicios y configuración, ocupa una superficie de 2.400 metros cuadrados distribuida en varias plantas y permite, por su privilegiada ubicación, contemplar uno de los más atractivos paisajes de Rioja Alavesa.

Un paseo por Villa Lucía, antigua finca de recreo de la familia del fabulista



Samaniego, es el mejor aperitivo para disfrutar de una jornada particular. En sus 10.000 m<sup>2</sup> de extensión encontrarán un jardín botánico con arbustos y especies traídas de todo el mundo, rincones naturales con esculturas conmemorativas, cascadas de aguas

relajantes, exposición de las variedades viníferas más sobresalientes, maquinaria artesana fechada en tiempos inmemoriales, carpas y terrazas.



El Museo Mágico del Vino es, sin duda, la joya de este Centro de interpretación y divulgación. De dimensiones justas para que el recorrido sea tan práctico como eficaz, concentra de un modo ameno toda la historia y rituales del vino. Efectos audiovisuales; catas virtuales de aromas, olores y colores; paneles didácticos; representación de los oficios en añorantes rincones; maquetas, utensilios, hologramas, ayudas interactivas para los más curiosos.

Una biblioteca selecta, en una sala que invita al sosiego y la meditación, hará las delicias de los más inquietos por conocer la apasionante cultura del vino. Al lado esperan los mejores recuerdos.



La tienda de recepción cuenta con mil y un detalles para llevarse a casa artículos relacionados con el mundo del vino: decantadores, llaveros, sacacorchos, libros, artilugios para sibaritas, figuras, pins con el Vinfo, el duende anfitrión, y por supuesto, una oferta extraordinaria de vinos procedentes de toda la D.O. Rioja y de otras denominaciones nacionales e internacionales. El personal especializado asesora sobre las distintas tipologías de caldos satisfaciendo así los paladares más exigentes.



El mundo del vino es un foco permanente de actividades divulgativas y empresariales. Pensando en ello el Museo cuenta con varias salas y espacios exclusivos para reuniones privadas, encuentros de negocios, conferencias, cursos, recepción de invitados, acontecimientos sociales y cualquier otro evento que requiera un marco diferenciador y singular.

Un privilegio para su empresa que compartimos con nuestro servicio y atención personalizada.

El vino y la gastronomía son dos elementos inseparables que en Villa Lucía se convierten en protagonistas de excepción. El salón de banquetes o el comedor ajardinado y cubierto por una espectacular carpa son tan flexibles como los apetitosos menús y cócteles diseñados para cada ocasión con un servicio más que impecable, con exquisitas presentaciones y buen gusto.



Los cursos de cata “a medida” abiertos a todo tipo de públicos y distribuidos en sesiones durante todo el año, tienen escenarios y maestros privilegiados.

La oferta turística se completa con innumerables actividades centradas en el vino y la gastronomía, adaptables a la nueva demanda como la experiencia en viñedo o la del patxaran, las catas de uvas, los cursos de iniciación a la cata, paseos en bicicleta, paseos a caballo o en calesa entre viñedos, talleres de cocina, concursos de pintxos, gymkhanas enogastronómicas, totalmente flexibles y planificadas a medida, en función de los intereses del cliente, maridaje no solo de vino y gastronomía, sino también de vino y música, cenas cantadas, actuación de diversos personajes, entre los que destaca el Fabulista Samaniego, cenas medievales, programas de salud y vino...



Villa Lucía de este modo se convierte en un espacio multifuncional que intenta dar respuesta a la creciente demanda de servicios enoturísticos de ocio y negocio.



## **II. CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA**

Los cursos de iniciación a la cata abiertos a todo tipo de públicos que se realizan todos los sábados del año en Villa Lucía, tienen escenarios y maestros privilegiados. En ellos los participantes podrán conocer las fases y técnicas de la cata y experimentar con diferentes vinos de distintas bodegas, adquirir un lenguaje que les ayude a describir todas las sensaciones que provocan los caldos riojanos y conseguir un entrenamiento sensorial para una mayor disfrute de los vinos.



Existe, así mismo, la posibilidad de realizar cursos de cata específicos “a medida” para grupos cerrados cualquier día de la semana y ajustados a la demanda.

## **III. EXPERIENCIA EN VIÑEDO**



Este programa les permitirá conocer de primera mano y a pie de cepa, la tierra, el clima, el suelo y la tarea que el agricultor realiza en la viña en el momento en que se realiza la actividad, ya sea la poda, sarmentado, espergura, despunte, aclareo, vendimia, etc. Se realiza durante todo el año.

Esta actividad puede ser completada con una parrillada bien en el campo o bien en la bodega tradicional con calado propiedad del viticultor que realiza la actividad.

## **IV. LOS SECRETOS DEL PATXARAN CON PARRILLADA**

Este programa pretende descubrir y participar en la elaboración del patxaran artesano “AUPA” en Rioja Alavesa. Conocer la única plantación de endrinas de secano de España y en proceso de convertirse en la primera de cultivo ecológico. Disfrutar de las explicaciones de Cesar Saenz de Samaniego, de la recolección de este ancestral fruto y

participar en la elaboración del exclusivo patxaran “Aupa”. Además llevarse el resultado de esta experiencia para terminar el proceso en casa.



## EL SECRETO DEL PATXARAN CON PARRILLADA

*Exclusivamente los domingos de noviembre*

Visita guiada al museo del Centro Temático del Vino Villa-Lucía.

\*\*\*

Visita guiada a la plantación de endrinas y recolección de endrinas

\*\*\*

Visita a la Bodega de Sáenz de Samaniego Zuñeda

Bodega-cueva fundada en 1.844

\*\*\*

Elaboración propia de una botella de patxaran con su trabajo

\*\*\*

Almuerzo a base de parrillada al sarmiento  
con degustación de vino y patxaran de Rioja Alavesa

## V. CATA DE UVAS

La cata de uvas es una actividad incorporada en los últimos años como complemento en una época determinada, a las opciones de visita a bodega. Este método es empleado por personal técnico a cargo del viñedo y consigue en poco tiempo, sin necesidad de trasladar muestras al laboratorio,



tener unos valores muy acertados sobre el estado sanitario y de maduración de la uva y así poder determinar el momento del inicio de la vendimia. De ésta forma, Bodegas Loli Casado, ha desarrollado una actividad simplificada de éste método. Después de una introducción y explicación de los pasos a seguir, se da paso a un análisis visual, táctil y gustativo del color, textura y cualidades organolépticas de las diferentes partes que componen un grano (hollejo, pulpa y pepita) y puntuando cada uno de esos conceptos.

Esta valoración nos permite a pie de viña en no más de cinco minutos, determinar el grado de maduración de la parcela e ir determinando el momento de su recogida. Así pues, se produce un acercamiento entre el público participante y el binomio uva-vino, para tomar conciencia de la gran importancia que tiene la calidad de la uva en el resultado final que es el vino.

## VI. GYMKHANA ENOGASTRONÓMICA

Esta actividad lúdica por equipos realizada en Villa Lucía tiene el objetivo no solo de entretener, sino también de conseguir una integración del grupo que además adquiere unos conocimientos generales sobre el vino y la gastronomía.

Las gymkhanas son totalmente flexibles en contenidos y duración en función de los intereses de los destinatarios, generalmente de empresas, pero extensibles a cualquier tipo de público que quiera desarrollar una actividad en grupo.

Desde Villa Lucía se plantean unas actividades básicas que son modificables o ampliables en función de los intereses concretos de cada grupo.



Se comienza dividiendo a los participantes en diferentes equipos a los que se les da el nombre de una variedad de vid. La primera parte de la Gymkhana consiste en aleccionar a los participantes para que posteriormente pueda realizar las pruebas por equipos con conocimiento del medio. Generalmente esto supone realizar: una visita guiada a la Bodega-Museo del Vino Villa Lucía, una cata-degustación dirigida donde se explica la comparativa entre diferentes vinos para poder entender la evolución de los mismos y,

normalmente, se completa con la experiencia en viñedo, en la que un agricultor adiestra a los participantes en la tarea que se realice en la viña en cada temporada concreta.

La segunda parte sería la competición por equipos. En ella los diferentes grupos tendrán que realizar todas las pruebas previamente establecidas, cada una de las cuales recibirá una puntuación, para obtener así la posición final de cada equipo.

Generalmente las pruebas básicas que los equipos realizan son las siguientes:

1. Prueba de aromas: se trata de acertar 20 aromas que se pueden encontrar en el vino.
2. Cata ciega de 6 vinos de diferentes características, en base a los conocimientos adquiridos en la cata-degustación dirigida.
3. Cuestionario de 20 preguntas sobre el cultivo de la vid y los procesos de vinificación, crianza y comercialización del vino de Rioja.
4. Realización en la vid de la tarea agrícola de temporada a partir de las explicaciones del agricultor. Experiencia en viñedo con pruebas por equipos
5. Elaboración de pintxos. En cada mesa y para cada equipo se ponen una serie de ingredientes para realizar 4 tipos de pintxos diferentes y tres unidades de cada tipo que los distintos equipos tendrán que exponer y decorar en platos. Se valorará no solo la exquisitez de la tapa, sino



la presentación y decoración del pintxo y el orden y limpieza de la mesa de trabajo.

La última parte de la gymkhana consiste en el recuento de puntos y la entrega de premios al equipo ganador.

Las pruebas y el tiempo de la gymkhana son totalmente flexibles y a las actividades planteadas por Villa Lucía se pueden unir también visitas guiadas a puntos de interés histórico-artístico de Rioja Alavesa y/o a bodegas representativas, paseos en bici por los viñedos, gymkhana por parajes naturales con pruebas de pistas, pruebas de team building y olimpiadas, rallyes fotográficos, maridaje de vino y música, concurso de tortillas o parrilladas, ...

## **VII. DEMOSTRACIÓN / CURSO DE COCINA: PLATOS TÍPICOS DE RIOJA ALAVESA Y TALLERES TEMÁTICOS CULINARIOS**

La demostración / curso de cocina de Rioja Alavesa en Villa Lucía tiene el objetivo, desde una perspectiva lúdica, de mostrar las pautas para la elaboración de los platos más típicos de nuestra cocina, así los asistentes podrán valorar el enorme esfuerzo de nuestros cocineros que basándose en la cocina tradicional típica de la zona son capaces de realizar una mejora continua de sus propuestas culinarias adaptándolas a la nueva demanda, elaborando exquisitos platos con atractivas decoraciones.



De una manera práctica, interactiva y entretenida los participantes podrán saborear más su tiempo libre, adentrándose en el mundo de los aromas, sabores y texturas de la cocina tradicional de Rioja alavesa, ya que después de la demostración tiene lugar la degustación de los platos realizados acompañados por caldos de esta prestigiosa subzona de Rioja.

La demostración/curso de cocina se complementa, opcionalmente, con la realización de una serie de talleres temáticos asistidos por profesionales de cada materia: jamón, queso, aceite, miel, pastelería alavesa, trufa, patata,...

Se pueden confeccionar diferentes programas con menor o mayor número de catas-degustación en función del tiempo que se vaya a destinar, del tipo de público al que va dirigido, de las inquietudes de los destinatarios de la actividad o del presupuesto disponible. A continuación se describen algunos de estos talleres temáticos.

### **I – TALLER DEL QUESO**



***Profesorado del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Universidad del País Vasco.***

Se realiza una exposición de diferentes términos y parámetros sobre la cata-degustación de quesos, sus propiedades, fichas de cata, etc., exponiendo las características de los quesos típicos del país.

Posteriormente se ofrece una cata-degustación explicada de diferentes tipos de quesos para ver sus coincidencias y divergencias:

1. Idiazabal de oveja. País Vasco
2. Flor Valsequillo de cabra. Canarias
3. Tetilla Larsa de vaca. Galicia
4. Cabrales de vaca, oveja y cabra. Asturias

## **II- TALLER DEL ACEITE**

***Profesor: Alberto Alecha. Técnico de la Asociación del Olivo de Rioja Alavesa.***

Inicialmente se explican las características propias del aceite de Rioja Alavesa en su variedad Arroniz, así como la historia, evolución y estado actual del cultivo del olivo en Rioja Alavesa.



Seguidamente se realiza una cata-degustación comparada de aceites de diferente origen y condición. Habitualmente se emplean dos o tres tipos de aceite, en función de la variedad de olivas: Adora de Arroniz, Alfar la Maja de Arbequina, etc.

## **III.- DEGUSTACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE JAMÓN. EXHIBICIÓN DE CORTE A CUCHILLO**

***Profesor: Antonio González. Experto cortador de jamón***

Se comienza con la explicación de los diferentes tipos de jamones curados que nos podemos encontrar según procedencia de animal, alimentación, secado y curación,...



Posteriormente se realiza una clase de limpieza del jamón sobre soportes para pasar al corte de los diferentes jamones y su posterior cata-degustación.

Los asistentes pueden practicar el corte tras una serie de directrices y disciplinas.

Se suelen emplear de uno a tres tipos de jamón o paleta.

1. Jamón serrano de caserío
2. Jamón especial húngaro
3. Jamón de recebo
4. Paletilla ibérica de bellota

#### **IV- CLASE DE COCINA**

**Cocineros:** *Lucía Santamaría, Iván Rodrigo, Isabel Barquín y Patricia Rodríguez*

La clase de cocina se realiza en las instalaciones de cocina del Centro Temático del Vino Villa-Lucía.

El menú dependerá de los intereses del cliente. La organización plantea un menú “ideal” que puede ser modificado por los destinatarios del curso.



Inicialmente se ofrece una pequeña introducción sobre las características de la cocina tradicional vasco-riojana, así como las nuevas tendencias. De igual manera se muestra la materia prima y se describen sus características y propiedades.

Posteriormente se pasa a cocinar delante de los asistentes paso a paso los diferentes platos. Los participantes ayudan a la elaboración de la comida y realizan paralelamente diferentes ejecuciones de los platos elegidos.

Un ejemplo de diferentes platos que intervienen en la demostración y/o curso es el siguiente menú:

1. Canapés y tapas Abadía
2. Patatas a la Riojana con chorizo
3. Bacalao a la Riojana
4. Carrilleras al vino tinto de Rioja Alavesa con crema de ajo
5. Torrijas caseras Altair con chocolate caliente



Finalizada la elaboración del menú tradicional se realiza la comida de los asistentes en la que se degustan los platos cocinados, todo ello regado con vinos de Rioja Alavesa.

### **Variaciones:**

Aparte del modelo planteado anteriormente se pueden confeccionar diferentes programas con menor o mayor número de catas-degustación en función del tiempo que se vaya a destinar, del tipo de público al que va a ir dirigido o del presupuesto disponible, pudiendo introducir talleres de la trufa, la pastelería alavesa, la patata, la miel, etc.

En relación al menú propuesto con el que se va a realizar la demostración de cocina también puede sufrir variaciones y ajustarse a los intereses del cliente.

En el precio de la demostración de cocina se incluye:

- Cocinero que imparte la clase y cocina
- Cocinero que ayuda en la cocina
- Ayudante de cocina
- Producto necesario para la elaboración del menú
- Material necesario para la elaboración del menú
- Comedor privado para el grupo
- Servicio de camareros



### **VENTA DE PRODUCTOS**

Se ponen a disposición de los asistentes diferentes productos de la comarca: aceite de Rioja Alavesa, miel, vinos, embutidos, conservas, trufa, etc... a precios especiales.



### **LIBRO DE COCINA TRADICIONAL DE RIOJA ALAVESA (Castellano/inglés)**

De igual manera ponemos a su disposición un libro de recetas tradicionales de Villa Lucia y Rioja Alavesa en inglés y castellano a un precio especial.

## VIII. CENA O VISITA TEATRALIZADA: LAS FÁBULAS Y LOS CUENTOS ERÓTICOS DEL FABULISTA FÉLIX M<sup>a</sup> DE SAMANIEGO

El programa que nos ocupa se basa en la realización de una representación teatral de una serie de fábulas y cuentos eróticos del Fabulista Félix María de Samaniego en diferentes formatos según en el programa o actividad en el que se inserte.

Va destinado sobre todo a clientes potenciales de convenciones, congresos e incentivos (C.C.I.), grupos y también, según formato, a público en general.



Félix M<sup>a</sup> de Samaniego (1745-1801). Nacido en Laguardia (Rioja Alavesa) en el seno de una familia acomodada. Se instruyó en Derecho en la Universidad de Valladolid, pero abandonó los estudios para irse a Francia, donde fue influenciado por Voltaire. Vivió también en Bergara donde fue director del “Seminario de Nobles de Vergara” e ingresó en la “Sociedad Vascongada de Amigos del País”.

En 1784 y destinada principalmente a sus alumnos escribió la obra “Fábulas Morales”, influenciado por Fedro, Esopo y La Fontaine. Estas Fábulas le proporcionaron una gran popularidad. Además escribió textos poéticos de corte erótico como el “Jardín de Venus” que fue prohibido por la Inquisición.

Fue un gran rival de Iriarte, el otro Fabulista de la época.

Falleció a los 55 años en la localidad de Laguardia, siendo uno de sus hijos más ilustres.

### **Dinámica:**

Para la representación teatral se ha contado con el actor profesional alavés **Juanjo Monago** de la compañía “Teatro pa’ los pollos”, que a lo largo de su carrera artística ha recibido numerosos premios, el último, el premio del público en el Certamen de Teatro de Gauekoak de Vitoria-Gasteiz 2.008, gracias a la producción del personaje del Fabulista Samaniego.



Vestido con un atuendo de época siguiendo ilustraciones del siglo XVIII de Félix María de Samaniego y otros autores y tras analizar algunas de sus obras auto descriptivas, el actor ha preparado una serie de fábulas y cuentos eróticos del Fabulista Samaniego para adaptarlos a la representación, en función del público del que se trate.

Algunas *fábulas* que representa son: “Ridículo retrato de un ridículo señor”, “El asno y el cochino”, “Los animales con peste”, “El león, el lobo y la zorra” o “El viejo y la muerte”.

Ejemplos de *cuentos eróticos* que se recitan y representan: “La vieja y el gato”, “El panadizo”, “El modo de hacer pontífices”, “El cuervo” o “El país de afloja y aprieta”.

### **Tipos de representaciones:**

Existen diferentes formatos según en el programa o actividad en el que se inserte. La actuación dura aproximadamente entre 30 y 40 minutos.

1- Representación única y exclusiva del actor. Aparición sorpresiva en el espacio elegido y representación interactiva con los asistentes.

2- Representación fragmentada en diferentes apariciones en la que se representan y recitan diferentes fábulas y cuentos eróticos. Se hace participar a los asistentes.

3- Ídem que los anteriores 1 y 2, pero acompañado por una instrumentista de Flauta travesera o alboka que interpreta como música de fondo y acompañando los tempos, obras de la época. También puede acompañarse con txalaparta. En alguna ocasión se puede realizar con otro instrumento o con un grupo musical. Habitualmente la profesional que toca la Flauta Travesera es la alavesa Jaione Gallardo, profesora de la Escuela de Música.



### **Escenarios posibles de actuación del Fabulista**

1- **En la cueva-bodega El Fabulista.** Después de realizar la visita guiada a la cueva-bodega El Fabulista de la localidad de Laguardia, que perteneció en el siglo XVIII a la familia del Fabulista Samaniego y, a modo de sorpresa para los asistentes, aparece el Fabulista

Samaniego dándoles la bienvenida a su casa. El actor saluda a diferentes asistentes confundiéndoles con personajes reales de su época con los que tuvo alguna relación. Posteriormente recita y representa diferentes obras de Samaniego.

Esta actividad se puede complementar con una cena informal y de pie, amenizada con la actuación teatral en la que participan los diferentes asistentes.

## **2- En Villa-Lucía, antigua finca de recreo de la familia Samaniego.**



En el transcurso de una comida en la finca Villa Lucía, ya sea en mesa o a modo de cocktail de pie se producen apariciones entre los diferentes platos que componen el menú elegido. Tras el servicio de los primeros vinos, aparece el Fabulista dando la bienvenida a su antigua finca de recreo. Posteriormente y tras servir cada plato hay una

actuación del personaje acompañado de música. Tras los postres se realiza una representación un poco más larga que las anteriores.

Esta actividad se puede completar con una visita guiada al Museo y una degustación dirigida o pequeña cata de vinos.

**3- En un viñedo.** Tras la realización de una experiencia en viñedo y aprender a realizar la tarea agrícola que se esté desarrollando en el momento de la actividad, por sorpresa aparece el Fabulista Samaniego dándoles la bienvenida a Rioja Alavesa. Posteriormente saluda a diferentes asistentes confundiéndoles con personajes reales



de su época y con los que tuvo alguna relación. Luego comienza a recitar y a representar diferentes obras de Samaniego. Mientras les ofrece vino y un almuerzo a todos los asistentes. Dicho almuerzo será servido por personas que como él irán ataviadas con trajes de la época.

## IX. MARIDAJE DE MÚSICA Y VINO

Si el maridaje consiste en buscar la armonía entre dos elementos, e incluso, potenciar ambos realizando las cualidades que cada uno tiene. Proponemos en esta actividad un maridaje de música y vino, el binomio casi perfecto para la utilización y disfrute de todos nuestros sentidos. La música la apreciamos, sobre todo, con el único sentido que no utilizamos para catar el vino, el oído, de ahí el interés sensorial de esta actividad.

El maridaje lo podemos realizar en el Centro Temático del Vino Villa-Lucía, en su Jardín Botánico o en la bodega del hotel Villa de Laguardia a 7 metros de profundidad rodeados de más de 200 referencias diferentes de vino. El espacio es importante ya que tiene que contribuir al buen desarrollo de la dinámica.

**Dinámica:** Una persona realiza la introducción de la actividad y relaciona el vino con la música, señalando las pautas de la actividad.



El enólogo presenta al menos 3 o 4 vinos de Rioja Alavesa con diferente tipología (joven despalillado, joven maceración carbónica, vinos de crianza, reserva, alta expresión,...).

Se explican sus características y se realiza una cata-degustación de los mismos.

Un pianista va interpretando fragmentos de melodías mundialmente conocidas con características y ritmos diferentes, que previamente han sido seleccionadas.

A los participantes se les entrega una ficha en la que por un lado aparecen los nombres de los vinos degustados y por otro el nombre de las canciones interpretadas.

Posteriormente y mientras siguen degustando los vinos el pianista interpreta íntegramente la totalidad del repertorio elegido en el mismo orden en el que se encuentran en la ficha que se ha entregado a los asistentes.

La actividad consiste en relacionar cada tipo de vino con una sola canción en función de lo que le sugiera a cada persona el vino degustado.

Finalmente se ofrecerán los resultados obtenidos con cada vino y se compararán con los datos históricos que se poseen de anteriores ocasiones.

### **Variaciones:**

1- El grupo permanece de pie, aunque dispone de barricas y/o mesas para apoyo. Es más informal pero también contribuye a la relación de los asistentes creándose una atmósfera más distendida y festiva. Se oferta con un pianista. Se puede acompañar de algún aperitivo (opcional).

2- Se disponen sillas con mesitas de apoyo. Se consigue mayor formalidad y tranquilidad. Se paladean el vino y la música al unísono. La situación produce un halo más sosegado y relajante. Se oferta con un pianista o con un cuarteto de música clásica. Se puede acompañar de algún aperitivo (opcional).

3- Cena de maridaje de música y vino. Durante una cena se van presentando los diferentes vinos maridados con los platos y se ameniza o bien con un piano o bien con una orquesta o con un grupo musical. La dinámica se intercala a lo largo de la cena y los resultados se dan en los postres.



4- Cena con actuación sorpresa de camareros-cantantes de ópera actuando. Similar dinámica a la descrita en el punto anterior.

## **X. PASEOS A CABALLO Y EN CALESA EN RIOJA ALAVESA**



La actividad consiste en paseos a caballo por la zona lagunar de Laguardia y entre viñedos, asistidos por un guía instructor que a la par que vigila el correcto desarrollo de la actividad va explicando las características naturales de Rioja Alavesa, así como los diferentes parajes por los que se pasa.

Para aquellas personas que no saben montar a caballo o que no se atreven existe la posibilidad de realizar la actividad en Calesa con su correspondiente conductor-guía. La existencia de un picadero de caballos en Laguardia hace posible la realización



de estos programas en los que se combinan actividades de naturaleza, vino e hípica.

Para aquellas personas que quieran aprender a montar y no se atrevan en un inicio a pasear por los parajes de Rioja Alavesa, se ofrecen clases en picadero con instructores.



Se pueden realizar recorridos de una hora, de varias horas y de jornadas completas en los que se disfruta de la naturaleza de Rioja Alavesa, el mundo del vino y lógicamente de la hípica. Cabe la posibilidad de realizar programas con almuerzo en viña o comida campera al estilo de los viticultores y pastores de la comarca.

Estas actividades se alternan y combinan en programas con cursos de iniciación a la cata, visitas a museo del vino Villa-Lucía, recursos patrimoniales de Rioja Alavesa, a pueblos, a recursos naturales y artísticos y lógicamente a bodegas.

De igual manera se ofrecen paquetes turísticos y programas de varios días continuos o alternos en los que se aprende a montar y se dan nociones sobre el mundo del caballo y su cuidado, así como de los recursos naturales de Rioja Alavesa.



**NOTA: En el caso de que no encuentren en este dossier la actividad que se ajuste a sus intereses sólo tienen que planteárnoslo y diseñaríamos un programa ajustado a sus necesidades.**

**Horario de atención al público:**

***De 09:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:00 horas, excepto los domingos tarde y los lunes.***

***Información y reservas: 945 60 00 32 ó [museo@villa-lucia.com](mailto:museo@villa-lucia.com)***

PREMIO AJEBASK 2005

PREMIO "BEST OF" –GRANDES CIUDADES DEL VINO- 2.003, 2.004-2.005

PREMIO TURISMO VASCO 2001

PRIMER PREMIO NACIONAL EN EL APARTADO DE EMPRESA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE CONGRESOS. OTORGADO POR LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS ORGANIZADORAS PROFESIONALES DE CONGRESOS (OPC's).