



“PRÓXIMO DESTINO: LA RIOJA”



La Rioja, tierra de contrastes, de valle y sierra, de riberas y profundos cañones, amalgama de colores, de sorprendentes paisajes tintados por las estaciones, con tonalidades que en otoño muestran su máximo esplendor: rojos, ocres, amarillos, cuando las vides esperan ser vendimiadas.

Paisaje vigilado, desde lo alto por el **Monte San Lorenzo**, por los bosques de Los Cameros o por ese enclave privilegiado para otear la naturaleza: el **Parque Regional de Cebollera**. Panorama y escenario, que en la Rioja Baja hace retroceder en el tiempo más de 120 millones de años, para descubrir la huella singular del paso de los dinosaurios por estas tierras.



Cita obligada de La Rioja es **San Millán de la Cogolla** y sus Monasterios de **Suso y Yuso**, declarados Patrimonio de la Humanidad y reconocidos como “Cuna del Castellano”. Entre sus muros, en su importante escriptorio, surgieron los primeros testimonios en romance español, en las llamadas **Glosas Emilianenses**, allá en el Siglo XI. Y muy cerca nació el primero poeta en lengua castellana, **Gonzalo de Berceo**, que en el Monasterio de Suso comenzó a escribir sus obras.

Este encuentro con la historia salpica La Rioja de monasterios, iglesias, castillos, pueblos amurallados, que permiten sumergirse en las raíces de esa tierra y desentrañar su pasado.

Tierra que funde su nombre con el producto que la ha otorgado fama mundial: **EL VINO**. En La Rioja, el vino es pasión, es cultura, es arte en su elaboración y, es orgullo de un prestigio bien merecido. Ser una zona privilegiada para el cultivo de la vid, la honda tradición heredada, hacen que cada botella de rioja atesore una calidad con vocación de ser compartida.



Visitar algunas de las afamadas bodegas riojanas, adentrarse en la magia de sus calados, recorrer la penumbra, quietud y silencio de sus salas de barricas y catar un gran vino es una experiencia irrenunciable. Vinos jóvenes o criados, conforman un maridaje perfecto con una gastronomía que ha sabido respetar los sabores tradicionales. Una cocina basada en la excelencia de sus verduras junto al tipismo de algunos platos tan riojanos como las patatas con chorizo, los caparrones o las chuletillas de cordero al sarmiento.



Logroño, su capital, ciudad de paso y acogida, su pertenencia a la **Ruta Jacobea**, los siglos de tránsito de peregrinaje la han hecho saber ser camino. Una ciudad de 142.000

habitantes, lo suficientemente pequeña para ser cómoda de pasear y conocer; lo suficientemente grande para ofrecer todo tipo de servicios.



Una ciudad moderna, cómoda, tranquila y segura. Con una pujanza y vitalidad reflejada en su vida nocturna, en su vocación como ciudad comercial, en el indeleble recuerdo que deja en el visitante una gastronomía que rinde culto al vino en cada rincón.

En su centro histórico calles como la de **Laurel** o **San Juan** sorprenden y demuestran cómo Logroño ha hecho del saber disfrutar una de sus señas de identidad.

Pues bien, con este acogedor, interesante y afable panorama, la Junta Directiva ha decidido organizar el próximo **Congreso Anual** en esta bella comunidad, estableciendo en Logroño la sede central del mismo, el cual se celebrará del **30 de Marzo al 2 de Abril** de 2011.

Tendremos oportunidad de disfrutar de atrayentes ponencias y cautivadores talleres en el sobrio, elegante y rotundo **Palacio de Congresos "Riojaforum"**, ubicado en el parque de la Ribera del Ebro, en una zona de fácil acceso, el cual evoca, ya desde su nombre, espacio de reunión, foro abierto para contener intereses e ilusiones; foro público capaz de acoger los más diversos eventos.



Podremos, en el próximo Congreso, compaginar interesantes explicaciones y planteamientos con jornadas culturales y de ocio, teniendo oportunidad de realizar una



visita a las Bodegas **Franco-Españolas**, resultado indirecto de uno de los más desgraciados incidentes en la historia vitivinícola de Francia. Durante la segunda mitad del siglo XIX una plaga de filoxera arruinó casi por completo los viñedos de Francia lo que

motivó que bodegueros de Burdeos, región caracterizada por la alta calidad de sus viñedos y la tradición en la elaboración de unos vinos con prestigio universal, se trasladaron a nuestro país en busca de tierras y climas idóneos en los que continuar con la elaboración y crianza de los vinos que les habían hecho mundialmente reconocidos. La Rioja fue la tierra elegida. A factores tan importantes como un suelo excelente para el cultivo de la vid y un clima que recoge los influjos benéficos del Mediterráneo y el Atlántico, se unía la preocupación de sus gentes por la tradición y por una cultura vitivinícola ancestral donde siempre estuvieran presentes las variedades autóctonas de una de las regiones naturales mejor definidas de la Península Ibérica. Todas estas razones convencieron a Frederick Anglade



Saurat de la firma "Anglade" de Burdeos para fundar en 1890 junto con asociados españoles, Bodegas Franco-Españolas. Consejeros como el Conde de Venancourt, Alejo Lepine, Vicente Rodríguez Paterna, el Conde de Romanones o A. Dupeyron pertenecieron a los primeros consejos de administración.

O conocer el **Museo de la Cultura del Vino “Dinastía Vivanco”**, ubicado en un entorno paisajístico e histórico singular en el corazón de los viñedos y de la Bodega de la familia Vivanco. Ofrece la posibilidad de descubrir un mundo apasionante: el vino, cómo nace, cómo se hace y su simbolismo religioso, cultural y artístico. El Museo muestra el cultivo de la



vid, la vendimia, las técnicas de elaboración del vino, los trabajos en la bodega a través de un importante conjunto de objetos etnográficos. Una valiosa colección arqueológica y artística evoca el protagonismo



del vino en los ritos religiosos de distintas culturas y en la inspiración que los artistas han encontrado en esta bebida a lo largo de la historia. Además, en el exterior se puede visitar una representación de las variedades de cepas de España y del resto del mundo.

Visita obligada son los **Monasterios de Suso y Yuso**, situados en San Millán de la Cogolla, en el valle del río Cárdenas, afluente del río Najerilla, en las estribaciones de la Sierra de la Demanda. **El Monasterio de Suso**, el de arriba, surgió de las cuevas que habitaron los eremitas discípulos de San Millán, allá por el S. VI. Las sucesivas ampliaciones que convirtieron aquellas cuevas en cenobio y en monasterio se pueden observar en los diferentes estilos arquitectónicos que se fueron superponiendo entre los s. VI y X: visigótico, mozárabe y románico. La importancia cultural de Suso se manifiesta en la colección de manuscritos y códices que salieron de su escriptorio, uno de los más notables de la Edad Media en España, lugar en el que surge la más antigua manifestación escrita de la Lengua



Española. **El Monasterio de Yuso**, el de abajo, se construyó para ampliar el de Suso en el X. XI, destaca por sus grandes dimensiones. Fue construido en los S. XVI, XVII y XVIII y en él se conjugan diferentes estilos: renacentista y barroco principalmente. Guarda abundantes tesoros artísticos en su museo y es reseñable

el conjunto formado por la Biblioteca y el Archivo.

Tiempo para el ocio y conocimiento por las costumbre locales será imprescindible, pudiendo disfrutar de los singulares **Pinchos de la calle Laurel**, realizando un recorrido por ‘**La Senda de los Elefantes**’, donde puede no encontrarse a ningún elefante, pero nadie se libra de coger una buena “trompa”. A diferencia de otras calles de algunas ciudades este recorrido tiene varias peculiaridades:



- Cada bar tiene una o dos **especialidades** gastronómicas. Incluso entre los logroñeses se conoce a los bares por sus especialidades. Estos pinchos pueden estar elaborados con un único ingrediente básico o son tapas ‘de autor’ con varios ingredientes.

- La calle es muy bulliciosa y no es difícil perderse entre la gente. Por ello es aconsejable pensar una posible ruta y comentarla con los compañeros de “hazaña”.

- A pesar de que hay un bar cada dos metros, no hay que confundirse, 'La Laurel' no es una zona de copas y está situada en el corazón de la capital riojana.

Para finalizar este gran evento realizaremos nuestra tradicional **Cena de Gala en el Electra Rioja Gran Casino**, ubicado en el corazón del casco antiguo logroñés, es testigo de excepción del paso de los peregrinos en su camino hacia Santiago. Sus excelentes instalaciones, hacen que se convierta en cita obligada para logroñeses y foráneos. El edificio que lo alberga, ha sido completamente restaurado recuperándose en el interior unas bodegas del siglo XVI y unos arcos del siglo XII que ahora decoran parte de la fachada. Por todo esto, dicho edificio ha sido reconocido por el Gobierno de La Rioja como punto de interés turístico.



Para todo ello hemos llegado a distintos acuerdos con dos hoteles, de indudable calidad, y próximos al Palacio de Congresos "Riojaforum", en los que podéis realizar vuestras reservas, sin mucha demora, pues las infraestructuras hoteleras de Logroño no ofrecen establecimientos de gran capacidad, por lo que las dificultades en ellos pueden surgir de no realizarse con la suficiente premura.

- Hotel AC La Rioja **** - C/ Madre de Dios, 21 – 23 – 26004 Logroño (La Rioja). Tel. +34 941 272 350 – aclogrono@ac-hotels.com

. Habitación doble uso individual, alojamiento y desayuno --- 80,00 € + 8% iva

. Habitación doble, alojamiento y desayuno --- 87,20 €

En ambas opciones está incluido en el precio el uso de la piscina climatizada, fitness centre, baño turco, sauna y mini bar.



- Hotel F&G Logroño *** - Avda. Viana, 2-6 – 26001 Logroño (La Rioja) – Tel. +34 941 008 900 – reservas.logrono@fghotels.com

. Habitación doble uso individual, alojamiento y desayuno --- 65,00 € + 8% iva



. Habitación doble, alojamiento y desayuno --- 70,00 €

En ambas opciones está incluido en el precio el uso del Spa, sauna y gimnasio.



Próximamente iremos ampliando la información al respecto del Congreso anual, donde ponencias profesionales y ponentes representativos se conjugaran con jornadas culturales y de ocio, en las que poder intercambiar impresiones con el resto de los colegas asistentes.

¡Esperamos poderte saludar personalmente en La Rioja!