



BIOSPHERE
certified destination



Ruta del Vino Rioja
Alavesa
miembro institucional
Red DTI



etikoa
Turismo Euskadi
0000045



araba álava
foru aldundia diputación foral



ARDOAREN IBILBIDEA ARABAR • ERRIOXA

atseginez
betea

atseginez
betea

ARGITARATZALEA

Ardoaren Ibilbidea Arabako Errioxa
Nagusia, 68 01300 Laguardia (Araba)

945 600 710

comunicacion@rutadelvinoderiojaalavesa.com

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com/eu

Jendearen arreta

Astelehena-Ostirala
10:00etatik 14:00etara

Bulego Teknikoa


Nagusia, 68 • 01300 Laguardia (Araba)

tfnoa: 945 600 710

comunicacion@rutadelvinoderiojaalavesa.com

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com/eu





ongi etorri arabako errioxara	2
turismo jasangarria	4
bidaiari onaren dekalogo	5
erosi zure bizipena arabako errioxan	6
añada conocimiento	8
ikus itzazu arabako errioxako udalerrriak	10
berezko izena duten gozamenak	19
pintxo tabernak	20
jatetxeak	24
ostatuak	29
upategiak	37
ekitaldien antolaketa	58
bidaia-agentziak	60
turismo gida espezializatuak	62
ardoterapia	65
museoak	66
garraioak	68
arabako errioxako mapa	70
euskadi gastronomika	72
acevin: espainiako ardoaren ibilbideak	72

Arabako Errioxa, 300 Km²ko eskualdea da Arabako hegoaldean, Ebro ibaiak zaindua hegoaldeetik eta Toloño Mendilerro apartak iparraldetik eta bertan mahatsondoak landu izan dira erromatarren garaitik hasita.

Arabako Errioxak 12.000 biztanle izanik, 15 udalerrri hartzen ditu, 4 Administrazio Batzorde eta beste lau herribildu eta 300 upategi inguru aurki ditzakegu bertan. Ardoaren kultura edonon suma daitekeen lurraldea da; eta hori guztia, harrera bikaina, abegikortasuna eta elkarbizitza bizimodu egin dituen jendearekin batera.

Herrien arteko bide laburrak eta irisbide errazak aitzakia ezin hobeia dira olibondoekin eta milaka urteko trikuharriekin nahasturiko mahasti amaiezinetan barnako paisaia harrigarrietan galtzeko, eremu harresituak dituzten Erdi Aroko herri, oinetxe eta edertasun isileko elizekin zipriztinduetakoetan... eta nola ez bada, upategi zerrenda amaiezinak tarrekaturakoa, egun tradizioa eta modernitateak uztartzea xede nagusi duten upategiak, hain zuzen ere.

Ehundik gora establezimenduk osaturiko Arabako Errioxako Ardoaren Ibilbideak lurralde honetako txoko guztiak aurkitu eta gozatzeko esperientzia bereziak eskaintzen dizkizue.

Mahasti eta upategietako esperientzia paregabeei eta ateraldiko paisaiak duen berezko erakargarritasunari beste batzuk gehitu diezazkioke bidaiariak, hala nola, ardoaren inguruko festa eta ekitaldiak, kultur bisitaldiak, ardoterapia, natur jarduerak, erosketa enogastronomikoak, etab. eta gauak diseinu bikaineko hotel abangoardistetan, mahasti eta upelen artean igarotzea edota landa hotel xarmangarrietan.

Eta Arabako Errioxan egindako egonaldia azken ukitua gure sukaldaritzak emango dio; gure sustraietan oinarritua bera eta daukagun biltegi ezin oparoagoari esker, gure chef-ei sutegietan bertako produktuak maisutasunez erabiltzeko aukera ematen die.

Eta, jakina, Errioxa Jatorri Izendapeneko gure ardoekin topa eginez, horiek bidaiaria, zalantzarik gabe, ardoa eta ardoaren inguruko guztia beren izatearen zentzu bihurtu duten lurraldean jartzen dute, Arabako Errioxan, alegia.

ARDOAREN
IBILBIDEA
ARABAR • ERRIOXA

TURISMO JASANGARRIA

gure filosofiaren oinarri

Arabako Errioxak "Biosphere Responsible Tourism" ziurtagiria du 2017az geroztik, eta nazioarteko aintzatespen hori duen lehen enoturismo helmuga jasangarria da. Helmuga hau 23 biztanleria-gunek osatzen dute.

2020. urtean, Euskadiko Kode Etikoan hasi ginen lanean. Urteko lehiakortasuna hobetzeko programa bat da eta nazioarteko estandarren erreferentziak hartuta, funtsezko 8 printzipio ezartzea helburu duena, Euskadiko turismo-eragile guztiek eguneroko jardunean erantzukizuna eta jasangarritasuna barnera ditzaten, errespetutik eta elkarrekiko ulermenari egindako ekarpenetik abiatuta.

2022an, Arabako Errioxa, Helmuga Turistiko Adimentsu atxiki gisa diagnostikatu eta nabarmendu zen. Turismoko Estatu Idazkaritzak (SETUR) sustatu zuen proiektu hori, eta Berrikuntza eta Teknologia Turistikoak Kudeatzeko Estatu Merkataritza Sozietateak (SEGUTUR) kudeatzen du, Basquetour-Turismoaren Euskal Agentziaren laguntzarekin. Azken honek helburu turistikoaren lehiakortasuna eta bertako bizi-kalitatea hobetzen laguntzea du helburu, bost ardatzetan eraginez: gobernantza, berrikuntza, teknologia, jasangarritasuna eta irisgarritasuna.



BIOSPHERE
certified destination



etikoa
Turismo Euskadi
0000045



Ruta del Vino Rioja
Alavesa
miembro institucional
Red DTI



BidaiariOnaren Dekalogo

Turismo Arduratsua

Zuk Arabako Errioxako gure kultura, ohiturak, tradizioak eta gastronomia ahalik eta gehien gozatzea nahi dugu, eta aldi berean, paregabeko inguru hauek zaintzen laguntzea. Horregatik eskatzen dizugu honako aholku hauek kontuan hartzeko:

- Kontuan izan tokiko ohiturak zure jarrerak aurreiritzirik sor ez dezan.
- Ahal bada, ibil zaitetz beti oinez, bizikletaz edo garraio publikoa erabili.
- Natur-guneetan ibiltzen zarenean, saia zaitetz arrastorik ez uzten.
- Saiatu, mesedez, hondakin sorrera ahalik eta txikiena izan dadin.
- Baliabide naturalak, ura edo energia esaterako, neurrian erabili (ondasun eskasak dira)
- Ingurumenean eragin eskasa duten jarduerak aukeratu (xenda zaletasuna, piraguismoa edo kultur bisitaldiak, besteak beste)
- Laguntza eskatzen dizugu papera, beira eta bestelako ontziak bereizteko. Gu arduratuko gara haiek birzikla daitezen.
- Ahalik eta gutxien erabili plastikozko poltsak eta ekologikoak ez diren ontziak.
- Bertako produktuak kontsumitzeko eta erosteko aukera egin. Bertako ekonomiaren garapenari lagunduko diozu, eta gainera, paregabeak dira.
- Gogoratu ustekabeak (atzerapen txikiak, aldaketak zerbitzuren batean eguraldia dela eta, akats teknikoren bat etab.) alde guztietan gertatzen direla. Horregatik eskatzen dizugu, eragozpen txikiren baten aurrean, pazientzia izateko.
- Larrialdietan deitu 112 zenbakira

visitriojaalavesa.com

Bidaia-agentziaren identifikazio-kodea: CIE2539. Erregistro zenbakia: AVI00130

ONLINE EROSI ZURE BIZIPENA ARABAKO ERRIOXAN

Barriken artean lo egin, gure gastronomia ezagutu, bertako paisaiatz gozatu, gogoan izateko moduko uneak bizi. Ardoa, otordua, beti gogoratuko duzun bizipena. Izan egun bakarreko ihesalditxoa, asteburukoa edo nahi adina denborakoa. **Ezagutu Arabako Errioxak zu zoriontsu egiteko duen guztia.**

VISIT

Rioja Alavesa

Sortu bete-beteko bidaia klik pare batean, Arabako Errioxako Ardoaren Ibilbideko kideen eskutik.

Visit Rioja Alavesa Arabako Errioxako Ardoaren Ibilbidearen proiektua da eta gure lurraldeak dituen berebiziko aukerak jende guztiari hurbiltzea du helburu. Hemengo herri, mahasti, paisaia, arkitektura, gastronomia eta, batik bat, bertako jendea. Hori guztia klik batera gure bazkideen bidez, haien upategi, jatetxe eta bestelako establezimendu eta zerbitzuei esker. **Hamaika bizipen ezberdin Arabako Errioxako egonaldiari etekinik handiena ateratzeko!**

Gure web gunean aurkituko dituzu hainbat eta hainbat esperientzia Arabako Errioxan bizitzeko, gure lurraldearekin maitemintzen jarrai dezazun. Erreserba ezazu edo oparitu iezaiozu gehien maite duzunari. Museoetako bisitaldiak, bizipen apartak mahastietan, spa edo vinoterapia saioak edota alojamendu eta jatetxeetan erreserbak.

> visitriojaalavesa.com

Enoturismoan ezaguerak eta esperientziak **PARTEKATZEKO ELKARGUNEA**



www.enoconocimiento.com

AÑADA CONOCIMIENTO ezagueraren foroa edota kudeaketa sarea sortzeko beharra ikusita sortutako gunea da; bertan, ikasteko, esperientziak partekatzeko, joera berriak ezagutzeko eta sektore enoturistikorekin bat egiteko aukera dago.

Horrelaxe sortu da enoezaguerak, formazioa ardoarekin eta turismoarekin batzeko era berria, enoturismoa bezalako mundu zabalak dituen ikuspegi ezberdinetatik ikusita.

Enoezagueraren kudeaketa honek guztiak, bat egiten du **AÑADA CONOCIMIENTO**n. Gune honetan, mota guztietako jarduerak ditugu. Hauen bitartez, sektore enoturistikoko hainbat eragilek 360ºko ikuspegia izan dezaten. Hauen artean: Arabako Errioxako Campusa edota Enoturismo Foroa. Lehenengoan, formazioa, nazio mailako zein nazioarteko adituekin batean, eta interes berberak dituzten profesional ezberdinekiko lotura nahasten dira; bigarrena, berriz, inspirazio eta networking gunea da. Ibilbide hau osatzeko hauek ere eskura ditugu: adituen hainbat panel, enoturismoaren joerarik abangoardistenak, bai eta **AÑADA CONOCIMIENTO**k bideratuta, bestelako erreferentzia tokietara egiten diren bidaia ere. Hauen bitartez, esperientzia aberasteko ikuspegi ezberdinak ezagutzeko aukera izango dugu, gainera.

Ardoaren eta turismoaren sektoreko azken joerak jakin nahi? Ez galdu aukera hau: 30 ikastarotik gora otsailetik aurrera

Goza ezazu Arabar Errioxako Campus Enogastronomikaaren ikastaro guztiez gure Campus Txartelarekin. Sartu **IKASLE** gisa enoturismoan espezializatutako 30etik gora ikastaroretan, horietara guztietara joateko eta ardoaren zein turismoaren inguruko azken joerak ikasteko aukera emango dizun tarifa lau bereziarekin.

Eta **IRAKASLE** modura eskolak emateko leku baten bila bazabiltza, hauxe da zure campusa. Egin iezaguzu zure eskaintza, eman izena zure ezagutzen berri izan dezagun.

Parteka ezazu formazio esperientzia hau, tematika anitzekoa eta izeneko adituek emana, aurrez aurre zein era telematikoa; ikasleek euren ezagutzak areagotu, birziklatu eta espezializatzeko sortutako esperientzia. Hori guztia mahastiez inguratutik, Arabako Errioxako lekurik mirezgarrienetan.



AÑADA CONOCIMIENTO



Informazio gehiago www.enoconocimiento.com gunean edo info@enoconocimiento.com

herriz herri

Arabako Errioxa eskualdea osatzen duten herri eder horietan barna ibiltzeko gonbitea egin nahi dizugu, guzti-guztiak ardoaren munduari estuki lotuak. Horietako askotan goforlekuak aurkituko dituzu, izugarritzko oinetxeak, berpizkundeko eraikinak, baita barrokoak eta neoklasikoak ere. Harritu eginen zaitu herriek lur azpian gordetzen dituzten upategiez edo calado direlakoez osaturiko benetako hiriak ikusteak, non ardoa artisau eran egiten duten oraindik. Tradizioa eta berrikuntza elkartzen dira bertan, eta herriek eskaintzen duten kalitateak eta aniztasunak ez zaituzte hotz utziko.

Aldi berean, ondasun baliabide, alde zahar, nortasun handiko upategi, jende atsegina eta paisaia irudi bikainez osaturiko mosaikoa osatzen dute eta bertakoek ardoa eta haren inguruko guztia haien izatearen zentzu bihurtu duten lurralde batean kokatzen dute bidaiaria.

Turismo bulegoak

Elciegoko Turismo Bulegoa 🌸 0000367
Casa de los Maestros. Norte, 26 • 945 606 632
info@elciego.es • www.elciego.es

Bastidako Turismo Bulegoa
Plaza de la Paz, s/n • 945 331 015
turismo@labastida.eus • www.labastida.eus

Laguardiako Turismo Bulegoa
Nagusia 52 • 945 600 845
turismo@laguardia-alava.com • www.laguardia-alava.com

-  Turismo bulegoa
-  Alde zaharra
-  Ikuspegi panoramikoa
-  Olio errota
-  Eraikin historikoa
-  Arkeologia
-  Natura
-  Autokarabana parkinga



ARDOAREN
IBILBIDEA
ARABAR • ERRIOXA



Laguardia-Arabako Errioxako Kuadrilla

Arabako Errioxa 23 herrik osatzen dute; 15 udalerrri, 4 administrazio batzorde eta 4 herribilduk eta denek dute ordezkari-tza LAGUARDIA-ARABAKO ERRIOXAKO KUADRILLA izeneko eskualdeko erakundean eta Laguardian du egoitza. Erakunde honek hainbat zerbitzu jartzen ditu eskualdeko biztanleen eskura.

Arabako Errioxa usaindu egin daiteke, ikusi, sentitu, ukitu... Ikusmena/ikuspegia lasaitu egiten da mahatsondo, labore eta olibondoen gainetik igarotzean, udazkena iristean kolore mosaiko bihurtzen baita, aparta da eta udazkena eskualde honetan. Hala ere, dastamena da hemen protagonista nagusia, ogiak, ardoak eta olioak osatzen duten hiruko mediterraniarrari lotutako kultura gastronomiko aberatseko lurraldean baikaude.



Laguardia-Gasteiz Errepidea, 2
01300 Laguardia
945 600 252
www.cuadrillariojaalavesa.com

Mañueta



Erromatarren garaitik hasita, Ebro ibaia gurutzatzeko pasabideetako bat izan zen herri hau. Herriak oraindik baditu Erromatarren Inperioaren parte izan zeneko aztarnak eta upategi ugari ditu barreiatuak. Nabarmentzekoa da Antiguako Andre Mariaren elizako ataria, barroko dekadentekoa.

- Antiguako Andre Maria.
- San Kristobalen basiliza. Jaiak: uztailaren 10ean.
- San Bartolome Zaindarien Jaiak. Abuztuaren 24an.

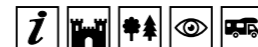
Gorrebusto



Ibar estu baten barnean dago Gorrebusto. Oraindik bertan dago olio-erota, eta nahiz eta orain geldirik egon, imajina dezakezu nolakoa zen olibetatik "urre berde" deituriko olio erauzteko prozesua. San Millan eliza harro dago modernoena delako; XIX. mendearen hasieran eraiki zuten eta Errioxako Laturce mendiko San Prudentzio basilizatik ekarritako XVII. mendeko erretaula bertan dago.

- San Millan Eliza.
- Esker Emateko Jaiak. Iraila.
- Santa Barbara Jaiak. Abenduaren 4a.

Elciego



Elciegon, San Andres elizari nortasuna ematen dioten estilo gotiko-errenazentistako bi dorre desberdinek egiten digute harrera. Udaletxea, Plazako Andre Mariaren ermita eta blasoidun etxe ederrak ditugu zain Plaza Nagusian. Kanpoaldean behatoki panoramikoak dituzten hainbat ermita daude eta Arkitekturako Nobela irabazi zuen Frank O. Gehryk diseinatutako proiektu abangoardista nabarmentzen da.

- San Andres Eliza.
- Plaza Nagusia.
- Oinetxeak.
- Independentziaren festa. Banderaren inarrotea. Uztaila.
- San Roke Jaiak. Abuztuaren 16a.
- Plazako Ama Birjinaren Zaindari Festak. Irailaren 8a.

Bilar



Aldapan egoteak gotorleku itxura ematen dio eta hala izan zen garai batean. Urrutitik sumatzen da Jasokundeko Andre Mariaren eliza. Bertako kaleetan ugari dira jauretxeak eta Plaza Nagusia biltoki ederra da udako arratsaldeetarako. "Sorginaren Etxolaraino" joan zaitezke oinez; metalezko eraikina da, eta kondairaren arabera, pertsonaia mitologikoen leinu zaharreko sorgin bat bizi omen zen han.

- Sorginaren Etxola trikuharria.
- Jasokundeko andre Mariaren eliza.
- Indianoaren Etxea.
- Jasokunde eta San Roke Jaiak. Abuztua.



Kripan



Kripan garai bateko erromatarren galtzada izandakoaren ondoan dago eta Erdi Aroko hainbat erromes-bidek gurutzatzen dute. Herri barruan eraikinik bikainenak Barbacana plazan daude. Eta inguruetan ditugu Los Llanosko eta El Encinaleko trikuharriak eta Nazederoko parkea. Abiapuntu bikaina da azken hau San Tirsoko Baselizara igotzeko.

- Erromatarren galtzadaren hondarrak.
- Nazederoko Parkea.
- San Juan Bautista Eliza.
- Festak irailaren 8an, Ama Birjinaren ohoretan.



Bastida



Erdi Aroko hiribildu ederra, ondare, monumentu eta paisaia aberastasun handikoa. Bertako hirigune historikoan, elizak, jauregi armarridunak eta Santo Kristoren basiliza gotortutik bista paregabeak gozatu ditugu. Bertako eskaintza enogastronomiko aparta ahaztu gabe: Bastidako ardoak ahogozatzeko upategi, taberna eta jatetxeak. Inguruetan mahasti paisaia paregabeak, dolareak, Erdi Aroko nekropoliak, basilizak eta erakargaritasun handiko aukera zerrenda amaiezina.

- Hirigune historikoa, Jasokundeko Ama Birjinaren Parrokia eta Santo Kristoren basiliza gotortua.
- Santa Luzia eta San Gines erromeriak. Maiatzean.
- Upategiak kalean bertan. Ekainean.
- Erlikien Jaia. Abuztuan.
- Esker-emate jaia. Azaroan.
- Erronda (suteak). Abenduaren 7an.
- Artzainak. Eguberrietako antzezpena. Abenduaren 24 eta 25ean.



Labraza



Herri bitxi honi Munduko Herri Harresitu Onenaren saria eman dio Herri Harresituen Munduko Zirkuluak. Bertako harresietan zutik daude oraindik ondare historiko kalifikatutako dorre eta gaztelu-begiak. XIV. mendeko Mairuaren Iturriaren barnealdean bada igarobide ezkutatu bat, setio garaietan herri barruraino iritsi ahal izateko.

- Alde Zaharra: Harresiak, San Miguel Eliza, Mairuaren Iturria, etab.
- Dueñasko Pinudia.
- San Rokeren ohorezko Jaiak. Abuztuaren 16an.
- San Miguel Jaiak. Irailaren 29an.
- Ekitaldia: Tocamerroque panpina. Abuztuko jaien hasierako ostiralean.



Laguardia



Muino batean dago eta Erdi Aroko Egitura bere hartan mantentzen du ia-ia. Erregeen Ama Birjinaren elizak atari paregabea du eta egoera bikainean eusten dio bere polikromiari. Bertako kaleetan Erdi Aroko eta errenazimentuko eraikin apartak ikusiko ditugu, besteak beste, Samaniego Alegia Egilearen Jauretzea, bertan jaioa baita. Bere ezaugarrietako bat, azpialdea upategi edo "calado" direlakoez erabat zulatua egotea da.

- Sta. Maria Ataria, Abacial Dorrea, La Barbacana Urmel Zeltiberiarra, Carillon erlojua eta San Juan Bautista eliza.
- Laguardiako Aintzira Multzoa.
- La Hoya, historiaurreko herrixka.
- Gaita Jotzailearen Eguna. Maiatzeko bigarren igandea.
- San Juan eta San Pedro Jaiak. Ekainaren 23tik 29ra.
- Santa Mariako Jaiotza artikulatua.
- Esker Emate Eguna: azaroko bigarren larunbata.



Lantziego



Etxe eta jauregi armarridunen artean igarota, XVI. mendeko San Acisclo eta Santa Victoria elizara iritsiko zara eta bertan dago Euskadiko organo barrokorik zaharretakoa bat. Armendarizko Markesaren jauregitik hurbil, Iturri neoklasikoaren multzoa dugu, Sebastian Iradier eta Salaberri konposatzailearen sortetxea. Musikari hau mundu guztian ezaguna da "La Paloma" habaneraren egilea izateagatik. Bestalde, oso interesgarria da olio-erota bisitatzea, han oraindik ere, artisauek erantzen egiten baita olioak.

- Lanean ari den olio-erota.
- "Marchoen" Festa. Sortzez Garbiaren bezperan.
- Festak San Acisclo eta Santa Victoriaren ohoretan. Azaroan.
- Landako Andre Mariaren ohorezko festak. Irailan.



Lapuebla de Labarca



Ebroren bazterreko herri honek Nafarroako Sonsierra eta Gaztelakoa elkartzen zituen ontzi txiki bati zoro dio izena. Egundak, esperientzia paregabea da Ebroren bazterretan barrena ibiltzea, La Poveda pasealekuan zehar, mahastiak ikusten. Otsailean ospatzen da Uztaberri eguna, ardoketari eta mahastizainek azken urteko uzta ospatzeko egiten duten ardoaren festa.

- Ignaziotar bideko erromesentzako aterpetxea (8 plaza).
- La Poveda, Ebroren ikuspegi zoragarriak eskaintzen dituen pasealekua.
- Uztaberri eguna. Ardoaren Festa. Otsaila.
- San Blas jaiak. Otsaila.
- San Bartolome Jaiak. Abuztua.



Leza



Toloño Mendilerroa bikainaren magalean, Lezak nabarmentzeko moduko berpizkundeko etxe armarridunak, XVI. mendekoak, eskaintzen dizkigu eta beste zenbait eraikin noble ere bai. Upategiak "Lombilla" delakoan aurkituko dituzu, herriko ekialdeko muino honetan askaltoki bat ere badago, ehunka urteko arteek inguratua. Inguruetan Sotillo eta Lazayako trikuharriak bisita daitezke, lurralde hauetan bizitako historiaurreko gizon-emakumeen aztarnak.

- San Martin Eliza.
- Sotilloko Trikuharria.
- La Lombilla upategi-auzoa.
- San Roke jaiak. Abuztuaren 16ko astean.
- San Martin Festak. Azaroan.
- Mañak. Abenduaren 7an.



Moreda Araba



Moreda Araban badira eraikin armarridun bikainak eta hango harresiaren eta antzinako plaza gotortu baten hondarrak ere mantentzen ditu oraindik. Santa Maria eliz parrokia dotorea eta ospela da. Barnealdea XVII. mendeko margoez dago apaindua. Inguruetan ez utzi ikusi gabe bertako olio-erota historikoa. Moreda Araban bizirik dirau oraindik Berpizkunde igandean Judas erretzeko ohitura.

- Santa Maria Parrokia.
- Harresiaren hondarrak.
- Judas erretzea. Berpizkunde igandean.
- Jasokunde Jaia. Abuztuaren.
- Santa Nunila eta Santa Alodia Jaia. Urriaren 22an.



Navaridas



Antzinako bi herrixkaren, Navaridas Yuso eta Navaridas Susoren bat egitetik, sortua. Amabirjin Guztiz Garbiaren eliza tontorrean duen El Cerrillo izeneko muinoaren gainean dago. XVII. eta XVIII. mendeetako etxe ugari mantentzen ditu oraindik eta inguruetan aztarna arkeologiko garrantzitsuak aurkitu dira.

- Interpretazio zentroa eta Burdin Aroko kastroko Aztarnategia (Castejongo Gaina).
- Navaridaseko artadia, aintzira eta Valdepomareseko putzuak.
- Iturri zaharra.
- Eliza eta basilizak.
- Sodupetarren Jauretxea.
- San Juan de Ortega Jaiak (ekaina), Cerrillada (abuztua) eta Mañak (abendua).
- Eskola-taldeentzako arkeologia tailerrak.



Oion



Mugarri garrantzitsua izan zen Done Jakue bideko lehen ibilbidean. 1634an hiribildu bihurtu zen. Herriaren erdialdean blasoi erakusketa anitza ikus daiteke, bere Erdi Aroko iraganaren lekuko, eta balio historiko handiko jauretxeak mantentzen ditu. Santa Maria elizaren dorre barrokoa, Arabako Errioxako lirainena, irule itxurako haize-orratz batek koroatua dago. Festa herriko ugari bizirik daude oraindik.

- Patroien Festa. Urtarrilaren 21 eta 22an.
- San Prudentzio Jaia. Apirilaren 27 eta 28an.
- Katxiaren Jaitsiera. Abuztuaren.
- Jasokundeko Amabirjinaren Eliza.
- Mahastietako Amabirjinaren Baseliza.
- Museo Etnografikoa.
- GR-38: Ardoaren eta Arrainaren Ibilbidea.



Páganos



Nabarmentzekoak dira Inkisidorearen etxetzarra eta Jasokundearen eliza. Inkisidoreareneko fatxadan armarrak ikus daitezke honako epigrafe duela: "El mundo es ansi", Pio Barojak izen bereko nobelarako handik hartu zuena.

Paganosera azaroaren 23an, San Klemente egunean, hurbiltzen bazara "klementinak ardo gorritan" dastatu ahal izanen dituzu, eta otsailaren 3an, Bladi Deuna egunean, herriko patroien egunean etorri gero eskualde guziko dantzarik antzinakoena, "txulalaia" ikusteko aukera izanen duzu eta "ardo beroa" dastatzeko ere bai.

- Bladi Deuna, otsailaren 3an.
- San Klemente, azaroaren 23an.
- Jasokundeko Andra Mariren eliza.
- Juan Ortiz de Zarateren etxe handia.



Gatzaga Buradon



Toloño Mendilerroaren magalek babestua, beste garai batzuetan Gaztelaren defentsarako erreferentzia izandakoaren itxuraz dugu zain, eta aldi berean, herriari izena emateaz gain, XIX. mendera arte fruitu gazia ere eman zuten antzinako gatzagengatik. Bertako harresiak zutik daude gehienak eta oraindik hantxe ditu sartzeko ezinbestekoak diren bi ate. Herri hau mugarrria da, tuneletik aurrera Arabako lurretan zehar, Done Jakuerantz doazen erromesentzat San Adriango tuneletik iparraldetik hegoaldera.

- Oñatiko Kondeen jauregia.
- San Joan Bataiatzailearen Lepoa Mozte Jaiak. Abuztuaren.
- Done Jakue bideko ibilbidea eta Ebroko GR-a.



Samaniego



Samaniegoko kaleek ederki kontserbaturiko etxe trinko eta ilunen artean paseatzeko aukera ematen dizute. Herri gune guztiak mantentzen du Gaztelako eta Nafarroako erresumen arteko mugako herri gerlaria izandakoaren iraganeko egitura. Jasokundearen Parrokia gotorleku baten hormen gainean eraiki zen, gaur egun itxura soila du, eta aurrealde barrokoarekin hautsi egiten du nolabait.

- Jasokunde parrokia.
- Samaniego jauregia.
- Kristo basiliza.
- Haraneko basiliza.
- Matarredo auzoa.
- Judas erretzea. Bepizkunde igandean.
- Araneko Andra Mari Jaiak. Irailaren 8an.
- Mañak. Abenduaren 7an.



Eskuernaga



Herri hau, haran sakon honetan barrena ibilbidea egiten duen Herrera errekaaren bi aldeetan hedatzen da, eta bertako ardo preziatuengatik da ezaguna, batez ere. Hango eraikin zibilen artean aipagarriak dira Solana Markesaren Etxea edo Indianoaren Etxea. San Torquato eta Santa Maria basilizak ere bisita merezi du, eta San Andres elizak ere bai. Plaza elkargune bikaina da eta bertan egiten da herriko bizitza soziala.

- San Andres eliza.
- El Montecillo Trikuharria.
- San Torquato Jaiak. Maiatzaren 15ean.
- San Andres Jaiak. Azaroaren 30ean.



Lekora



Herri hau mahastiz eta labore lurrez inguratutako mendixka batean dago. Aipatzekoa da bertako iturri zaharra, diseinu gotikokoa eta toki paregabeen kokatua. Herri-gunetik kanpo dago Santa M^a de Bercijanako basiliza, XIII. eta XIV. mendeetan jasoa. Irudiaren izena, tokiaren aukeraketa eta eraikitzearen arrazoia honakoa da: Ama Birjina Ekorako artzain bati, Bercijana, mendixka batean agertu zitzaien ustea..

- Iturri gotikoa.
- Bercijanako basiliza.
- Bercijanako ibilbide berdea.
- Esker emateko Jaiak. Abuztua.



Berezko Izena Duten Gozamenak

Arabako Errioxar Ardoaren Ibilbideak ardoaren kulturean sartu, eta egun batzuetan zehar, Erdi Aroko herri hauetako bizimoduaz gozatzeko aukera eskaintzen dizu. Zure eskura jarri ditugu gure ardorik onenak dastatu eta erosteko upategiak, eskualdeko jatetxerik hoberenak, gozatzeko moduko ostatuak eta zerbitzu sorta zabala, hala nola, mahasti artean egiteko jarduerak edota Toloño Mendilerroan egiten diren abentura kirolak.

Bertan turismo zerbitzuak eskaintzen dituzten enpresak ere erabil ditzakezu, zure bidaia antolatu, askotariko esperimendu enoturistikoak erreserbatu eta lurralde hauetan gidatzeko.

Arabako Errioxa 2010az geroztik SICTED programan ari da lanean. Turismo xedeen kalitatea hobetzeko proiektu bat da hori eta Espainiako Turismo Institutuak (TURESPAÑA) eta Espainiako Udalerri eta Probintzien Federazioak (FEMP) bultzatu dute; turismo enpresa / zerbitzuekin ari da lanean, azken buruan, turisten asebetetze eta esperientzia maila hobetzeko. Arabako Errioxa Espainiako turismo xederik onenen artean izendatu dute.

Gure establezimendu eta zerbitzuen ateak zabalik dituzu. Sar zaitzez eta ikus ezazu xede honetako sinergien eta lanen emaitza. Goza ezazu Arabako Errioxak duen kalitateaz.

Logela kopurua	Dastatzea	Jatetxean aurretiko hitzordua	Etxeko animaliak	Kode etikoa
Gosaria	Mahastira bisitaldia	Bisita aurretiko hitzorduarekin	Wifia doan	Irisgarritasun fisikoa
Mantenu-erdia	Upategietara bisitaldia	Ardo salmenta	Museoetara bisitaldia	Ikusmen-irisgarritasuna
Sukaldea erabiltzeko eskubidea	Olio-salmenta	Beste produktuen salmenta	Establezimendu inklusiboa	Entzumen-irisgarritasuna
Etxe osoa alokatu	Harrera hizkuntzetan	Wine Bar	Hiri-barnea	Irisgarritasun kognitiboa
Aparkalekua	Taldeen harrera	Auto elektrikoa kargatzea	Familia-turismoa	Irisgarritasun organikoa
Produktu organikoa				



Pintxo tabernak

detaleak upel artean



Arabako Errioxak eskaintzen dizkigu miniaturan egindako sukaldaritzaren gutuziak bertako hainbat ardoz lagundurik. Gozatu ardoa eta mokadu bikainak hemengo barratan; kolore, zapore, usain eta testura mosaiko aparta, euskal sukaldaritzak eta gure eskualdeko tradizioak egiten dizkizuen miniatura eskaintzak. Bizi giro hau gure herrietan, hemengo jendearekin; izan ere, hemen, pintxoak eta ardoak hartzea gure bizimoduaren eta kulturaren parte da eta.



LAGUARDIA el jubilado taberna



Santa Engracia, 47 behea
01300 LAGUARDIA
945 600 506
robergollate@icloud.com

10:00etatik itxi arte

Publiko guztiari irekitako lokala eta erabat berriztatua. Pintxoak, zartaginkadak, errazioak edo ogitartekoak eskaintzen ditu, beti Arabako Errioxako ardo bikainaz lagunduta. Bertako dekorazioa moderno da eta hormetako argazkietan Laguardiako tokirik preziatuena eta eskualdeko paisaiak ikus ditzakezu. Ostiralelako pintxo-poteak harritu egingo zaitu eta eguraldi ona iristean terraza zerbitzua ere eskainiko dizugu.



hiruko taberna



Santa Engracia, 41 (Plaza Nagusiko izkina)
01300 LAGUARDIA
945 600 644
hirukoger@hotmail.com

Asteartetik igandera: 09:00etatik itxi arte

Zurez, harriz eta beiraz dekoratutako taberna eder eta dotore honek 2009ko ekainean zabaldu zituen ateak. Txunditurik utziko zaitu bertako barra pintxo-barra apartak eta Arabako Errioxako ardo eskaintza zabalak. Hemen kazoltxoak har ditzakezu gosalduta, bazkaldu edo afaltzeko eta gaueko azken kopak hartu ere bai.



juego de etiquetas taberna



Santa Engracia, 21
01300 LAGUARDIA
646 320 253
info@juegodetiquetas.com
www.juegodetiquetas.com

Juego de etiquetaseko wine bar, Laguardiako hirigune historikoan, oso txoko berezia da. Egun bereziak gogoratzeko aukera ematen dizu, etiketa pertsonalizatua eginda. Ardo bikainak eskaintzen dituzte, eta horiek opari paregabe eta desberdina bihurtzeko aukera dago. Diseinatu zuk zeuk zure etiketa edo jarri haiekin harremanetan diseinu espezifikoko eta pertsonalagoak egiteko.



velar taberna



Santa Engracia, 37
01300 LAGUARDIA
665 650 959 / 945 600 024
bar_velar@hotmail.com

Asteleheneretik igandera 08:00etatik itxi arte
Osteguna atseden-eguna

Velar tabernak 1940an ireki zituen atean Laguardiako plaza nagusia eta haren eraldaketaren lekuko izan da geroztik. Eskualdeko ardoen eskaintza zabalak barra guztia apaintzen duen pintxo aukera apartak lagunduta (80 izan daitezke), herri harresituan zeharrek bisitaldia eten eta geldialdi bat egitera gonbidatzen dute honakoak gozatzera: bertako pintxoak zein ohiko kazolatxoak, eguneko menua eta eskualdeko menua tradizionala, patatak errioxar erara eta arkume-txuletak plater izar dituela, hala nola, etxeko postre gozoak.

doña blanca gastro-taberna



Sancho Abarca, 4 behea
01300 LAGUARDIA
630 677 073 / 945 600 891
donablancalaguardia@gmail.com
www.dblancagastrobar.com

Asteleheneretik ostiralera, 10:00etatik 23:00etara
Larunbat eta igandeetan, 10:00etatik itxi arte
Asteazkena atseden-eguna

Kafetegia & Jatetxea harresien parean dago, herriko sarreran bertan. Antzina ardo egiten eta zahartzen zen upategi zahar baten gainean eraikita dago. Egun, tanga haiek ikusgai daude oraindik, baina orain kristalezko ikuspegi zenitalarekin nabarmenduta; hala, dekorazioa are ikusgarriagoa da. Kalitate handiko bertako produktuekin osatutako eskaintza gastronomikoa, ia 800 erreferentziatako ardo, cava eta xanpainaz osatutako kartaz gain.

ansan taberna: pintxo etxea



Párganos, 60
01300 LAGUARDIA
945 600 609 / 619 910 043
irishtavernansan@gmail.com

Aste-egunetan 09:00etatik 02:00etara
Asteburu eta jai-egunetan 10:00etatik 04:00etara

Dela lokalean, dela bertako terraza atseginean, pintxo, taula eta errazio-mota ugari dastatu ahal izango dituzu, Arabako Errioxako 20 ardorekin baino gehiagorekin, inportazioko garagardoekin edo askotariko kafeekin lagunduta. Gozatu taberna honen proposamen gastronomiko goxoaz, asteburu eta jaiegunetan txipiroi, oilasko-kurruskari eta krocketak ere izaten dituenaz. Kopa-gauak.

villa-lucía wine bar



Villa-Lucía etxaldea
Logroñoko Errepidea z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 032
reservas@villa-lucia.com
www.villa-lucia.com

Asteartetik ostegunera eta igandeak: 10:00etatik 20:00era / Ostiral eta larunbatak: 10:00etatik 01:00era / Astelehena atseden-eguna

Hainbatetan saritutako bere gastronomia miniaturan gozatzeko zein Arabako Errioxako ardoak dastatzeko aukera ematen du, baina Errioxako, estatuko zein nazioarteko beste hainbat etxetako ardoak ere bai. Lorategia, Vintage terraza eta haurrentzako eta gazteentzako gunek ditu. Hemen, musika, kultura eta enogastronomia programa askotarikoa ospatzen da urte osoan zehar.

GUNE SEGURUA COVID-19AREN AURREAN. Arrisku plana, Aralab laborategiek ziurtatutako formazioa.

escudo mayor



Plaza Nagusia, 6
01320 OION
945 622 357
escudo_mayor@hotmail.com
gemmasanau@gmail.com

Asteleheneretik ostiralera: 09:00etatik 22:00etara
Larunbat eta igandeetan: 10:30etik 22:30era

Ardandegi hau Oiongo Plaza Nagusiko oinetxe armarridun batean daukazu. Eskualdeko ehundik gora ardo dastatu eta erosteko aukera duzu hemen, eta kalitate bikaineko gastronomia produktuak ere bai. Tokia partekatzen du taberna atsegina batekin. Terraza zabala kanpoaldean.



Jatetxeak

upel artean gozatu



Diotenez, mokofinen kontua da gastronomiarik hoberenaren eta kalitate goreneko ardo batekin uztartze perfektua lortzen saiatzea... Arabako Errioxako ardoekin bada, ordea, emaitza ziurra da. Ardoa bizitzeaz gain, gastronomia aparta eta askotarikoa gozatu duzu. Eskualde pribilegiatu honek errezeta bilduma herrikoari bere platerik onenetakoak utzi dizkio, patatak eta txorizoa, saiheskiak xirmendutan erreak, masailak ardo beltzetan eginak edo potxak. Gure chef-ek asmatu dute tradizioa eta modernotasuna uztartzen eta benetako ahogozagarri txikiak edota Arabako Errioxako ardoekin uztartutako menuak eskaintzen dizkizute.



jatorrena jatetxea

BASTIDA • LAGUARDIA



Florida, 10
01330 BASTIDA
945 331 050
jatorrena@gmail.com
www.jatorrena.com

Gure errelegi-jatetxean, Euskal eta Errioxa sukaldaritzako plater tradizionalak eskaintzen ditugu, 1969tik gure esentzia kontserbatuta. Gure tradizio luzeari bereizgarri ditugun plater paregabeekin eusten diogu, xirmenduaren txingarretan erretako txuletak, kasu. Taldeentzako, ekitaldietarako eta ospakizun handietarako menu pertsonalizatuak.



amelibia jatetxea



Barbacana, 14
01300 LAGUARDIA
945 621 207
restauranteamelibia@gmail.com
www.restauranteamelibia.com

13:00etatik 15:30era
Asteartea atsedeen-eguna
Jatetxe honetatik mahastien ikuspegi izugarriak gozatu dituzu. Hemengo sukaldaritzako bertako produktuetan dago oinarritua baina ukitu pertsonala ere badu. Dasta menua ere badu eta eskaintza edozein behar espezifiktara egokitzen du (dieta zeliakoak, diabetikoak, tentsio altukoak eta alergia dutenak).



biazteri jatetxea



Berberana, 4
01300 LAGUARDIA
945 600 026 / 640 334 245
info@biazteri.es
www.biazteri.es

Inguru ezin hobean gaude gure baserri-erako jantokia edo terraza zabala ezagutzeko, San Juan eliza parean, non euskal eta errioxako janari tradizionalaz gozatu duzun. Jatetxea ekitaldietarako, taldeentzako eta ospakizunetarako gune aproposa da. Gainera, oso leku berezia dugu: gure kalatua, 25 lagunentzako tokiarekin.



LAGUARDIA



el bodegón jatetxea



Nagusia, 25
01 300 LAGUARDIA
945 600 793

13:00etik 17:00etara
Asteazkena atseden-eguna

Laguardiako, Erdi-Aroko herri honetako jatetxe polit honek oso espazio atseginak eta gustu handiz dekoratuak ditu. Mahaletan eskualdeko sukaldaritzaren tradizionaleko platerak dasta ditzakezu, kartako ardo zerrenda bikaineko ardoen batek lagunduta.



el medoc alavés jatetxea



San Raimundo Pasealekua, 15
01300 LAGUARDIA
945 600 560
reservas.laguardia@hoteles-silken.com
www.hotelvilladelaguardia.com

Zerbitzuen ordutegia: 12:30etatik 15:30era eta 20:30etatik 22:45etara

Silken Villa de Laguardia 4* hotelean Medoc Alavésen sukaldaritzaren tradizionala eskaintzen du, ukitu modernoekin, eskualdeko produktu tipikoetan oinarrituta eta aurkezpen zainduarekin. Kartak erakargarriak dira, eguneko menua eta ospakizunetarako eta taldeentzako menu bereziak dituenak, eta edozein motatako elikadura-murrizketetara moldatzen dena.

Errioxa Jatorri Deitura Babestua eta beste hainbat izendapenetako ardoen 200 erreferentzia baino gehiago ditu arandegian, ardoaren eta gastronomiaren arteko uztardura ezin hobea lortzeko.



hospedería de los parajes jatetxea



Nagusia, 46-48
01300 LAGUARDIA
945 621 130
info@hospederiadelosparajes.com
www.hospederiadelosparajes.com

Hospedería de los Parajes hotelak kontzeptu komun batek, kalitateak, lotzen dituen bi jatetxe sortu ditu. "La Duels" en sukaldaritzaren tradizionala gozatu duzu, oinazpian XVI. mendeko calado bati so zaudela. "Los Parajes" en berriz sukaldaritzaren modernoa aurkitu duzu baina sustraia. Jatetxeak errestaurazioaren munduan duen familia tradizio luzea duzu modernitate eta tradizioa bateratzen dituen kartaren bermerik onena. Ausart zaitetz plater berriak dastatzen, kartak paregabeko ardo bikainekin ezin egokiago uzartuta.



la huerta vieja jatetxea



La Hoyako Bidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 203
info@lahuertavieja.com
www.lahuertavieja.com

30 urteko eskarmentua duen familia-jatetxea. Jantoki ederra, mahastiz inguratua.

Toloñoko mendilerroaren ikuspegi pribilegiatuak. La Huerta Viejan kartak zabal eta landua, Arabako Errioxako ardo-sorta askotarikoa eta dastatzeko menu berezia gozatzeko txoko intimoagoa eta eksklusiboagoa izanen dituzu. Gainera, taldeentzako, ekitaldietarako eta ospakizun handietarako menuak ere baditugu. Geure apartalekua, handia.



posada mayor de migueloa jatetxea



Nagusia, 20
01300 LAGUARDIA
945 600 187
reservas@mayordemigueloa.com
www.mayordemigueloa.com

"Mayor de Migueloa" jatetxe aparta 1619. urteko Vianako Jauregi zaharrean dago. Ardoaren kulturari eta janari onari omenaldi handia da jatetxe hau. Mayor de Migueloa Ostatuan emandako urrats bakoitzean sentitzen da sentikortasuna, historia, egiazkoarenganako maitasuna eta pasioa. Euskal Herriko eta Errioxako sukaldaritzak bi premisa ditu oinarri: arretarik handiena produktuaren aukeraketan eta tradizionaltasunaren eta abangoardiaren arteko oreka adeitsua.



sugar jatetxea



Páganos, 35
01300 LAGUARDIA
945 600 158
639 835 788
647 254 673

Asteleheneetik igandera: 09:00etatik itxi arte
Astearta atseden-eguna

Jatetxe-taberna familiarra, eroso eta goxoa, txingarretan erretako haragitan espezializatua; bertako produktuak ere eskaintzen ditu, gaztak eta Arabar Errioxako olioak, besteak beste. Eta, aldi berean, ardo ugari ditu aukeran, batez ere Arabako Errioxako upategietakoak.



asador villa-lucía jatetxea



0000047

Villa-Lucía etxaldea, Logroñoeko Errepidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 032
reservas@villa-lucia.com
www.villa-lucia.com

Asteartetik ostegunera eta igandeak: 13:30etatik
15:30era / Ostiralak, larunatak eta jai-bezperak:
13:30etatik 15:30era eta 20:30etatik a 23:15era /
Astelehena atseden-eguna

Tradizioari eta produktuari errespetua gordetzeko
ezaugarriarik nabarmenena jantoki nagusitik ikus
daitekeen erretegia da. Eta bertan, kozinatzeko ikatza,
egurra, anduiak eta ximenduak erabiltzen dira. Bertako
produktuak erabiltzen dira, 0 Km-koak. Era berean,
edozein motatako ospakizun eta oturuntzatarako
areto eta jantokiak ere baditu.

Errioxa Jatorri Deitura Babestuaren 0 Km-ko lehen
jatetxea da. Nazioarteko Slow Food mugimenduak
ziurtatu eta homologatua.

GUÑE SEGURUA COVID-19AREN AURREAN. Arrisku
plana, Aralab laborategiek ziurtatutako formazioa.

martín cendoya jatetxea



0000044

A-124 Errepidea, 61. km-a
01309 PÁGANOS
945 600 766
reservas@egurenugarte.com
www.egurenugarte.com

Astelehenetik igandera, 14:00etatik 16:00etara. Afari-
zerbitzua, 20:00etatik 22:00etara, hotelean ostatu
hartuta daudenentzat edo alde aurreko erreserba
duten taldeentzat bakarrik.

Eguren Ugarte Upategietako jatetxe tradizionala.
Errioxako ohiko menua, enpresa menuak eta ekitaldi
mota guztiak. Hainbat areto pribatu eta 300 mahaikide
arteko edukiera ditu.

bodegas baigorri jatetxea



0000044

Vitoria-Logroño Errepidea, 53. km-a
01307 SAMANIEGO
945 609 420
mail@bodegasbaigorri.com
www.bodegasbaigorri.com/reserva-restaurante

Asteartetik larunbatera: 14:00etan

Mahasti inguratuta aurkituko dugu sukaldaritza
tradizionala ukitu moderno batekin eskaintzen
duen eta sukaldariburu berria duen jatetxe berri
hau. Upategiko seigarren solairuan dago, eta hiru
hasierako, lehenengo platera, bigarren platera eta
postrea ditu dastatze-menuan; hamabost egunean
behin aldatzen dute. Aldez aurreko upategiko bisita
gidatua menuan sartuta dago. Goza ezazu lau edo
sei BAIGORRI ardorekin marinatutako sei proposamen
gastronomiko horietaz.



Ostatuak

upel artean lo egin



Arabako Errioxan ikaragarri handia da hotel azpiegitura, eta hori zonaldearen erakargarritasun turistikoaren erakuslea da. Hemen, lau izarreko hoteletan nahiz landetxe eta nekazaritza-turismoko establezimenduetan har dezakezu ostatu. Era berean, benetako wine resortetan edo upategi zaharberrietan egin dezakezu.

Establezimentu horiek guztiak aukera ederra emango dizute hainbat jarduera enoturistiko egiteko, Arabako Errioxako zeure egonaldia ahaztezina izan dadin.



casa rojanda landa-etxea

K.VI-00055



Manuel Iradier, 8
01340 ELCIEGO
616 647 585
info@casarojanda.com
www.casarojanda.com

Casa Rojanda etxetar ederrean, Arabako Errioxako arkitektura tipikoa eta gure mendeko ostatu baten erosotasun eta prestazio guztiak uztartzen dira. Eltziegion kokatua, gune apartan dago, non kultura, arkitektura eta historiaren ardatza ardoa den. Mahasti ederrean eta erliebe malkartsuaz inguratuta, Casa Rojandan parekorik gabeko landa-inguruneko lasaitasunaz eta bakeaz gozatzeko duzu, baita ardoaren mundua inguratzen duten gozotasun guztiez ere.



marqués de riscal hotela

H.VI-00388



Torrea, 1
01340 ELCIEGO
945 180 880
marquesderiscal@luxurycollection.com
www.hotel-marquesderiscal.com

XXI. mendeko château ikusgarri hau Frank O. Gehry arkitektoak, mundu osoan ospetsuak, diseinatu zuen, eta benetako maisulana da. Marqués de Riscal Ardoaren Hirian kokatua, 5 izarreko eta 61 logelako hotel honek zure bizitzako abentura eskaintzen dizu. Presta zaitez Marqués de Riscal hotelean zentzumen guztietarako esperientzia paregabea bizi izateko. Gozatu nobedadez. Gozatu bertako sukaldaritzaz eta ardo bikainez 1860 Tradición jatetxean eta Michelin izar batekin saritutako Marqués de Riscal jatetxean, biak ere Francis Paniego chefak gainbegiratuak; edo, bestela, sentitu mahatsen propietateak Vinotherapie® SPA Caudalie Marqués de Riscalen.



casa robla landa-etxea

X.VI-00160



Hornos, 9
01309 BILAR
945 625 119 / 678 623 672
info@casarobla.com
www.casarobla.com

Topaketak antolatuzeko, dastaketak gozatzeko eta ingurune lasaian deskonektatzeko esparru harrigarri eta magikoa, bertako txoko guztietara iristeko aukera emango dizun diseinuarekin. Ingurune bixian kokatua, lur buztintsu eta karetsuko amildegia eta terrazen gainean eratutako paisaia ikusgarriaz gozatu ahal izango duzu, eta, trikuharriak bisitatuz, eskualdeko iraganik urrunena ezagutu. Etxeak 8 logela ditu, denak ere bainugela osoarekin, eta 24 lagunentzako tokia dauka. Bere garaian, upategia izan zen, eta, beraz, bertako elementu guztiak (prentsa, lakuak eta kalatuak) esperientzia ahaztezina bizi dezazun egokituta daude.



mercedes etxea landa-etxea

X.VI-00137



Barbakana plaza, 3
01308 KRIPAN
629 815 793
info@mercedesetxea.com
www.mercedesetxea.com

Lasaitasun eta bake egun batzuk gozatzeko toki paregabea, landazabalean edo inguruko mendixketan zehar paseo luzeak emanez. Etxea 1748koa da, 2018aren amaieran berriro dute eta beheko solairua eta bi pisu ditu. Logela guztietan eta egongelan badira Movistar Plusen sarbidea duten Smart telebistak eta doako Wifa. Gosariak sartuta daude baina ez ditugu zerbitzatzen. Gainera, udan etorri zero udal igeritokitako sarrerak emango dizkizugu.



costa del vino apartamentuak

XVI00165



Mota Baja 19
01330 LABASTIDA
670 018 908
contacto@alojamientoscostadelvino.com
www.alojamientoscostadelvino.com

Gozatu hirigunetik gertuko ostatu lasai honetaz. Deskonekta ezazu egun batzuk inguru pribilegiatu hau ezagutzeko. Logela zabalak eta aparteko ikuspegiak ditu, eta, horietatik, Arabako Errioxako eta Errioxa Garaiko mahastien paisaia ikus daiteke, baita Demanda mendilerroak eta Valdezcarayk urrunean marraztutako ortzi-muga ere. Pasealeku eta lorategi ederrean inguratuta eta Bakearen Plazatik 30 metrora.

Arabako Errioxa eta bere inguru guztiak ezagutzeko leku ezin hobea.

Bertan, goi mailako gastronomiaz eta giro paregabeaz gozatu ahal izanen duzu. Etxea leku ezin hobean dago, eta bertatik ere Toloñara paseok eta mendi-ibilaldiak abiatzen dira.



jatorrena hotela

H.VI-00165



Florida, 10
01330 BASTIDA
945 331 050
jatorrena@gmail.com
www.jatorrena.com

Bastidako erdigunean dago, Arabako Errioxako atean, hain zuzen ere. Kanpora begirako 36 logela ditu, terraza izateko aukerarekin eta desgaitasunetara egokituta. Horrez gain, gure erretegi-jatetxeaz eta terraza zabalaz gozatu ahal izango duzu, guztia Toloñoko mendipean eta mahastiz inguratuta dagoen udalerrin ederrean.



osante landa-etxea

X.VI-00049



Frontín, 10
01330 BASTIDA
649 426 407
info@osante.com.es
www.osante.com.es

Osante landetxea Bastidako zonalde historikoan dago. Eraikina XVIII. mendekoa da, eta zaharberrituta dago. Toki handia du eta ezinduek sartzeko erraztasunak ere bai (igogailua, eta ezinduendako egokitutako gela bat). Etxeak zazpi gela bikoitz ditu orain, komunarekin eta guztiz hornituta.



larretxori nekazalturismoa

K.VI-00032



Páganosko Ataria, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 763
info@bodegalamioga.com
www.nekatur.net/larretxori

Arabako Errioxako erdi-erdian dago, eta inguruko mahastien eta Toloño Mendilerroaren gaineko bista paregabeak ditu. Laguardiatik 50 bat metrora, 4 gela ditu, komunarekin, eta egongela. Turismo eta aisialdirako informazio osagarria ere eskaintzen du: Viña Lamioga upategira bisita gidatua, eta Rioja Jatorrizko Izen Kalifikatuko ardoak dastatzeko aukera, artisau eran eginak. Eusko Label roduktuak eskura daitezke (baita Arabako Errioxako lehen sakaldiko oliba olio birjina estra ere), edo pertsonalizatutako produktuak, ospakizunetarako ezin hobek.



señorío de las viñas nekazalturismoa

K.VI-00033



Kale Nagusia, z/g (Laserna)
01321 Laserna LAGUARDIA
945 621 110 / 629 644 710
bodega@senoriodelasvinas.com
www.nekatur.net/senoriodelasvinas

Mahastiz inguratutako eta Laserna kokaturik (Laguardiako auzoan), nekazaritza-turismoko establezimendu honek gela handiak ditu, baita jantoki zabala ere. Bertan, Errioxako sukaldaritza tradizionaleko jakiak dastatu ahal izango dituzu. Upategia bisitatzeke aukera bada, eta lorategia, igerilekua eta frontoia erabil daitezke. Geure bisitariak eroso egoteko tokia ere badugu: wine taberna eta denda.



el retiro del obispo landa-etxea

X.VI-00162



Santa Engracia, 3
01300 LAGUARDIA
648 684 679
terri@amoxiberian.com
www.elretirodelobispo.com

Lau suite eskaintzen ditu, horietako hiru hautazko logela bikoitzarekin. Suitek Guardiako harresi zahararen zati bat hartzen dute, eta herriaren eta inguruko parajeen ikuspegi zoragarriak dituzte. Logela guztiak antigoaleko altzariekin dekoratuta daude, luxuzko xehetasun personalizatuekin apainduta. 17 pertsona alokatzeko aukera du. Bertan ostatu hartzen duten guztiak zabalzak aire zabaleko terraza pribatuaz gozaten dute, zeinak ikuspegi ikusgarriak eskaintzen dituen, bai eta guztiak hornitutako sukaldeaz eta garbituegiaz ere. Eraikina lehenengo eskualdeko apezpikuaren antzinako bizileku gisa bildu duen 9. mendetik gorako ondare historikoa errespetatuz berri da.



legado de ugarte landa-etxea

X.VI-00039



Nagusia, 17
01300 LAGUARDIA
699 621 841
info@legadodeugarte.com
www.legadodeugarte.com

Landa-etxe xarmagarria, Guardiako Kale Nagusiko 17. zenbakian, hirigunean bertan. Familia-girokoa da, eta lau gela bikain ditu, bainugela pribatuarekin, TB lauarekin, doako WiFi zerbitzuarekin eta berogailuarekin. Erabilera eksklusiboko gela komuna du. Harreran informazio turistikoa ematen da, bezero bakoitzarentzat egokitua.



hospedería de los parajes hotela

H.VI-00369

 0000043

Nagusia, 46-48
01300 LAGUARDIA
945 621 130
info@hospederiadelosparajes.com
www.hospederiadelosparajes.com

Laguardiako erdigunean dago, hotel ezberdina duzu Los Parajes. Bertan, historia eta modernitateak uztartzen dira, eta sentsazio atseginez beteriko espazioek hartzen dute toki. 18 gelek, suak berotutako patio bat inguratzen dute, gela bakoitzak xarma berezia izanik. Jatekian sukaldaritza berritzailea gozatu duzu, eta zure oinen azpian, XVI. mendeko caladua ikusiko duzu, leku ezin hobea ardorik onenak dastatzeko. Ardotereapiarako gune eksklusiboa ere baduzu; bertan ardoa eta zu izanen zarete protagonista nagusiak.



posada mayor de migueloa hotela

H.VI-00342



Nagusia, 20
01 300 LAGUARDIA
945 600 187 / 647 212 947
reservas@mayordemigueloa.com
www.mayordemigueloa.com

Hotel xarmagari eta enoturismoan aitzindari den honek, zentzumenetan zeharreko bidaia batera eramango zaitu: historia, gastronomia, enologia eta pasioan zeharrekora. Bizi ezazu, xarmaz betetako eraikin historiko honetako zortzi gela eskusiboetako bateko esperientzia, eroso eta zerbitzu moderno guztiak eskura dituzula. Establezimendutik metro gutxira bertako aparkalekua erabiltzeko aukera.



silken villa de laguardia hotela

H.VI-00383



San Raimundo Pasealekua, 15
01300 LAGUARDIA
945 600 560
reservas.laguardia@hoteles-silken.com
www.hotelvilladelaguardia.com

4 izarreko hotel honek 84 gela ditu, zeure egonaldirako erosotasun eta zerbitzu guztiak. Baditu bikoteek atseden hartzeko prestatutako espazioak, nahiz lagunartean edo familian gozatzekoak, eta baita enpresek ekitaldiak eta bilera egiteko guneak ere. Egongela handiak ditu, doako WiFi, ardotegia, lorategi handia, igerilekua kanpoaldean, haurrendako zonaldeak, bizikletak alokeran, doako aparkalekua, eta El Medoc Alavés jatetxea. Hotelaren bosgarren izarra bere Wine Oil Spa da, Arabako Errioxako olioan eta ardoan oinarritua.



la posada de leza landa-etxea

X.VI-00157



Nagusia, 11
01309 LEZA
648 684 679
terri@amoxiberian.com
www.laposadadeleza.com

375 metro koadroko eraikina luxuzko estandarren arabera berritu da, kontu handiz eta haren osotasun historikoa erabat errespetatuz. Etxeak kristal hirukoitzeko leiho intsonorizatuak eta leiho-ateak ditu, ohe bakoitzaren ondoan USB entxufeak, edredoi nordikoak eta kalitate goreneko koltxoiak. 5 logela ditu (super king ohez hornitutako bi master, queen ohez hornitutako bi eta banako bi ohez hornitutako bat), bulego bat, sofa sezional batez eta telebista batez hornitutako egongela bat, 2 bainugela oso eta komun bat, sukalde bat eta 20 lagunentzako txoko bat.



casa páganos landa-etxea

E.VI-00114



Biazteri, 15
01309 PÁGANOS
659 078 340
casapaganos@gmail.com

Laguardiaren eta Toloño mendilerroaren bista zoragarriak dituen familia bakarreko etxe argitsua. Beheko solairuan etxearen goiko solairuetara igotzeko ataria du. Lehenengo solairua irekia da, eta egongela-jangela, sukalde, patioa, bainuontzia duen bainugela bat eta senar-emazteentzako logela bat aurkituko ditugu bertan. Bigarren solairuan, senar-emazteentzako sofa-ohe bat duen egongela handi bat, bi oheko logela bat, dutxa duen bainugela bat eta terraza duen senar-emazteentzako bigarren logela bat daude.



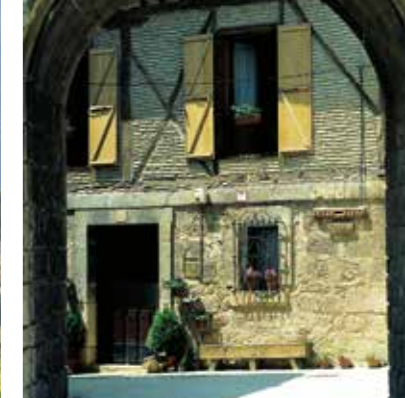
eguren ugarte hotela

H.VI-00397



A-124 Errepidea, 61. km-a
01309 PÁGANOS
945 600 766
reservas@egurenugarte.com
www.egurenugarte.com

Gune enoturistiko erakargarria duzu hau, mahastiz inguratutako eta Laguardiara eta Toloño Mendilerroa bista ezin ederragoak dituen. Arrokan egindako bi kilometroko kobazuloen gainean dago hotela. Kobazulo horietan gordetzen dira ardoak. 2010ean inauguratu zen, eta 2011n "Best Of de Turismo Vitivinícola" saria jaso zuen ostatu kategorian, eta 2014an Euskadiko Turismo Saria, Eusko Jaurilaritzak emanik. Bertako egile-sukaldaritzako jatetxean, sasoiaren sasoiako produktuak erabiltzen dira.



areta-etxea landa-etxea

K.VI-00023



Nagusia, 17
01212 GATZAGA BURADON
945 337 275 / 635 747 749
aretaetxea@hotmail.com
www.aret-etxea.com / www.nekatur.net/aret-etxea

Zeure egonaldia etxe handi honetan ezin erosoagoa izanen da. Gatzaga Buradonko harresietako multzo historikoaren barnean aurkituko duzu. Etxea osorik alogera dezakezu, sukalde eta egongela barne, beheko sua eta guzti (gehienez 12 lagun). Etxeko jabeek probatzen emanen dizkizute bertan egiten dituzten jakiak (marmelada, ezitia, patxarana), eta gainera familiaren upategia eta mahastiak erakutsiko dizkizute.

**la molinera etxea** X.VI-00034
landa-etxea

0000365

Murriarte, 22
01307 SAMANIEGO
629 975 546
reservas@lamolineraetxea.com
www.lamolineratxea.com

Ingurune lasai eta ezin hobeto komunikatua, XVII. mendeko gure etxearen bereizgarria 60ko hamarkadako errota elektrikoa da. Laguardiatik 5 minutura. 6 logela eta suite ezberdin ditu, denak ere bainugela osoarekin, eta Suite Apartamentu 1. Terraza-begiratokia eta chill-out gunea, mahasti-itsaso baterako ikuspegi zoragarriekin, barbakoa eta guzti. Mahastietan zeharreko ibilbide gidatuak eskaintzen ditugu gure 4x4 ibilgailuan, baita gure masaje-zerbitzua ere Erlaxazioaren Txokoan; gainera, upategi, museo eta jatetxeetako erreserbak kudeatzen ditugu. Kultura- eta ekoturismo-jarduerek osatzen dute gure eskaintza zabala.

**palacio de samaniego** H.VI-00367
hotela

Constitución, 12
01307 SAMANIEGO
945 660 000
reservas@palaciodesamaniego.com
www.palaciodesamaniego.com

9 Suite eta Michelin Gida ospetsuak gomendatutako jatetxea dituen luxuzko Boutique hotela. Gelak, xehetasun eta ekipamendu guztiekin. Rothschildeko Ariane Baronesaren arte-bilduma bat du, eremu komunetan zein gela pribatuetan goza daitekeena. Luxu pertsonalizatua eta xehetasun guztiekin Arabako Errioxan bertan.

**viura** H.VI-00395
hotela

0000366

Herrerías, z/g
01307 ESKUERNAGA
945 609 000
info@hotelviura.com
www.hotelviura.com

4 izarreko hotel honek estilo garaikidea du. Logroñetik nahiz Harotik 20 minutura dago, eta upategi enblematikoetatik 10era. 33 gela ditu, eta baita jatetxea, Wine-Taberna, ekitaldietarako 3 areto, calado zahar bat, gimnasioa, eta ardotegia ere, ardo dasta komentatuak egiteko aukera ematen duena. Ezin dituzu ikusi gabe utzi goiko solairuko terraza panoramikoak, San Andres elizara eta Toloño Mendilerora bista ikaragarriak dituzte eta.

**Upategiak**

upel artean bizi



Arabako Errioxak, 13.500 mahasti hektarea eta ia 300 upategi biltzen ditu eta 100 milioi inguru botila ardo ekoizten ditu Rioja Kalifikazioko Jatorri Izendapenaren Kontseilu erregulatuak kontrolatu eta ikuskatuta.

Upategiak, tipologia askotarikoak, dira arabako Errioxaren bihotza. Badira antzinako caladoetan daudenak eta ardo artisau eran egiten dutenak edo mahastizainen hirugarren edo laugarren belaunaldiak, beren instalazioak ederki egokitu dituztenak baina familiako mahastien benekotasunari eutsita. Badira ehun urtetik gorakoak, arranditsuak eta klasikoak, haien izenei soilik edonongo zaletu bikainek begirunea dietenak. Eta badira, jakina, itxura harrigarrikoak, abangoardiako arkitektura dutenak, munduko arkitekto onenek diseinatutakoak.



amador garcía upategiak



Ebroko Etorbidea, 68-70
01307 MAÑUETA
945 290 385 / 945 623 322
pilar@bodegasamadorgarcia.com
visitas@bodegasamadorgarcia.com
www.bodegasamadorgarcia.com/enoturismo

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 10:00etatik 13:00era

Familia upategi honek tradizio handia du mahastizaintzan, eta belaualdiz belaualdiz transmititutako jakinduriak zaintzen ditu lur emankor hauek. Tradizioa eta berrikuntza uztartzen ditu kalitate handiko ardoak lortzeko, eta errespetu handiz erabiltzen ditu ardogintza tradizionalaren metodoak eta baita ardoa egiteko teknologia modernoak ere.

Ardo marka nagusiak: Amador García, 9 Nietos de Amador, Balcorre



dominio de berzal upategiak



Término Río Salado
01307 MAÑUETA
945 623 368 / 657 792 105
info@dominioberzal.com
www.dominioberzal.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 09:00etatik 13:00era eta 16:00etatik 19:00etara

Larunbatetan 09:30etatik 13:30etara

Hizkuntzak: gaztelania, euskera, ingelesa.

Berzal familiak antzintatik du Mañuetan bere ardo-ustategia. Egun, upategiak modernitatea eta tradizioa uztartzen ditu. Bertan, altzairu herdoilgaitzeko depositoak ikusi ahal izanzen dituzu, eta baita barrika nabeta eta dastalekua ere. Urteik urtera bere ardoaren kalitatea hobetzea du helburu, eta zuk ardo hori, gure altxor txiki hori, gozatzea.

Ardo marka nagusiak: Dominio de Berzal, Parcelas, 7 varietales, Las Laderas de Jose Luis



luberri monje amestoy upategia



Rehoyasko Bidea, z/g
01340 ELCIEGO
945 606 010
luberri@luberri.com
www.luberri.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 10:00etatik 13:00era eta 16:00etatik 18:00etara / Larunbatetan: 10:00etatik 13:00era

Ikusiko duzun bezala, upategi hau Toloño Mendilerroa eta Ebro ibaiaren artean dago. 32 hektarea hauek hiru mahats mota biltzen dituzte (tempranillo, viura eta cabernet sauvignon), eta bertan 15 urteko mahatsondo gazteak nahiz 70 urteik gorakoak daude.

Ardo marka nagusiak: Luberri, 6 de Luberri, Biga, Monje Amestoy, Luberri Cepas Viejas



marqués de riscal upategia



Torra, 1
01340 ELCIEGO
945 606 000
relacionespublicas@marquesderiscal.com
www.marquesderiscal.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

10:00etatik 19:00etara

Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa, alemana, italiara.

Marqués de Riscal Ardoaren Hiriak upategiaren historia ezagutzeko esperientzia eskaintzen du, 1858an sortu zenetik gaur egun arte, bost zentzumenen bidez. Ibilbide historiko hau egiteko, bisitaria Erlojuaren Plazara hurbildu behar da. Jatorrizko Upategia ikusi, 1860an eraikia, eta hango Ardo Zaharren Botilategia ere bai. Ondoren, haren lehen zabalkuntza bisitatuko du, 1883ko estilo bordeleseko eraikina, El Palomar izenez ezaguna, non gure Premium ardoak egiten diren. Azkenik, XXI. mendeko abangoardiara helduko da, alegia, Frank O. Gehry arkitektoak diseinatutako Marqués de Riscal hotelerak.

Ardo marka nagusiak: Marqués de Riscal, Barón de Chirel, Finca Torrea, XR, Arienzo



murua upategiak



Laguardiako Errepidea, z/g
01340 ELCIEGO
945 606 260 / 671 483 542
enoturismo@bodegas.masaveu.com
www.bodegasmurua.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteartetik larunbatara: 10:00etatik 18:00etara

Kontsultatu igande eta astelehenetako orduetgia
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa, alemana.

Murua muino txiki batean kokatzen da, mahasti zaharrez inguratuta, eta Masaveu familiarena da 1974az geroztik. Bere gune soziala eskaintzen du, areto handiak eta altzari zahar eta balio handiko artelanez pertsonalizatutako jantokiak, bertan bertako betiko janariez gozatzeko edo bisitak eta bilerak egiteko.

Ardo marka nagusiak: Murua Reserva, Veguín Gran Reserva, VS, M de Murua



pago de larrea upategia



Cenicera Errepidea, 0,2 km-a
01340 ELCIEGO
945 606 063 / 605 903 851
enoturismo@pagodelarrea.com
www.pagodelarrea.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteartetik larunbatara: 11:00etatik 14:00etara.

Wine-bar 11:30etatik 14:30etara (udan 20:00tik 22:30etara baita ere)

Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Mahastigintza eta ardogintza tradizio handia duen familia baten lanaren emaitza da upategi hau. Luis Javier Larreak sortu zuen, eta ardo ederra egiteko ezagutzak eta sekretuak transmititu dizkio familiari. Hasteko, "La Romañiguez" familiako mahastia osatzen duten 50.000 mahatsondoen zaintza, bertan elkartzen dira terroir delakoa, Arabako Errioxako mikroklima pribilegiatua, fruituaren bilketa zaindua eta kontu handiz egindako ardogintza prozesua; horrexek ematen die gure ardoei nortasun berezia eta kontsumitzaileak liluratzeko moduko ardoak egiten dituzte.

Ardo marka nagusiak: Caecus



valdelana upategiak



Barrihuelo Zubia, 67-69
01340 ELCIEGO
945 606 055
info@bodegasvaldelana.com
www.bodegasvaldelana.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik larunbaterra: 8:30etik 18:00etara
Igande eta jaiegunetan: 8:30etik 14:30era
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Hirugarren aldiz izendatu dute Arte eta Kulturaren Upategirik Onena izendatuta, upategi-museo hau XV eta XVI. mendeko harrizko lur azpiko sei kobazuloen gainean dago eraikia. Upategiak behatoki eder bat ere badu mahastiz inguratutik eta Ebro ibaiaren urek bustirik.

Ardo marka nagusiak: Valdelana, Agnvs, Ladrón de Guevara, Duquesa de la Victoria, Centvm Vitis



viña salceda upategiak



Ceniceroko errepidea, 3. km-a
01340 ELCIEGO
945 606 125
info@vinasalceda.com
www.vinasalceda.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik ostiralera: 10:00etatik 13:30era
eta 15:30etatik 17:30etara / Larunbatetean:
12:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa.

Esperientzia enoturistiko integrala mahastietan, arandegian eta dastaketan. Bere finkaz inguratua, château frantses klasikoaren antzera, edertasun handiko alderdia. Izaera bereko arandegia non beraien ardoak dastatuz ezagutu eta ulertuko dituzte. Haiek diotenez, denbora kontua da benetan merezi duenez gozatzea.

Ardo marka nagusiak: Viña Salceda, Conde de la Salceda



altos de rioja upategia



Somillo, z/g
01309 BILAR
945 600 693
altosderioja@altosderioja.com
www.altosderioja.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

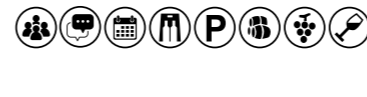
Asteleheneetik ostiralera: 09:00etatik 17:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Altos de Rioja lehen mailako ardoak egiten dituen familia-upategi berria da. Arabako Errioxan gaude, zehazki, 600-750 m bitarteko eremu altuetan. Horri esker, ardo fresko, konplexu eta dotoreak lor ditzakegu. International Wine & Spirit Competition-en (IWSC) Espainiako Upategi Onenaren Saria jaso genuen 2017an, eta Tim Atkinen, Rioja 2019-ko artikuluan, urteko ardo onenen zerrendan ez ezik, upategi onenetakoan ere jarri gaitu. Gainera, gure Pigeage 2014 ardoak 94 James Suckling puntu ditu, eta 2015. urtekoak 95 puntu.

Ardo marka nagusiak: Altos R



lar de paula upategiak



Coscojal, z/g
01309 BILAR
945 604 068 / 945 604 021
info@lardepaula.com
comercial@lardepaula.com
www.lardepaula.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik ostiralera: 10:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Upategia soila da, ingurura egokitua, eta bere funtzio nagusirako pentsatutako eraikina da: mahatsetik ardorako igarotzea erraztea. Jabeek ardogintza tradizionala eta teknologia berriak uztartzen dituzte. Mahatsak 20 urtetik gorako mahatsondoetatik hartzen dituzte, eta izaera modernoko ardoak egiten dituzte. Probatu zerorrek.

Ardo marka nagusiak: Lar de Paula, Cautivo, Heredad de Baroja



san roque s.coop upategia



Assako errepidea
01309 BILAR
945 604 005
bodega@cota585.com
www.cota585.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik larunbaterra 09:00etatik 13:30etara
1951n eraikitako upategia, laku eta hormigoizko tangekin. 1984an bigarren zabalkuntza eginda, 2.000.000 litrotik gorako edukiera hartu zuen; azken zabalkuntza, berriz, 2006. urtean egin zen, eta orain elaboraziorako eta kupel-naberako edukiera du.

Ardo marka nagusiak: Cota 585



gonzález teso upategiak



El Olmo, 34-36
01330 BASTIDA
945 331 321 / 656 745 954
gonteso@gmail.com
www.gontes.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik igandera: 12:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Upategia Bastidako zonalde garaian dago kokatua. Instalazio modernoak ditu, eta XIV. mendeko lurrazpiko eraikuntza handia du barnean. 2003tik, kalitate altuko ardoen aldeko apustua egin du Jesús González Tesok, enologoa eta laugarren belaunaldiko ardogilea, bertako mahastietako mahatsak erabiliz. Bisitaldian gutxienez bertako 4 ardo dastatzeko aukera izanen duzu.

Ardo marka nagusiak: Gontés, Olmo 34



mitarte upategiak



San Ginés Etorbidea
01330 BASTIDA
607 343 289
bodegas@mitarte.com
www.mitarte.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik igandera: 09:00etatik 13:00era eta 16:00etatik 19:30etara

Ikusiko duzun bezala, bi gune ditu: alde batetik, upategi zaharra, erdi arokoa (XIII. mendekoa), eta bestetik, upategi modernoa, instalazio teknologikoki oso aurreratuak dituena. Gainera, dastak egiteko erreserbatutako aretoak baditu, eta jantoki zabala ere bai.

Ardo marka nagusiak: Mitarte, SYC de Mitarte, Tatos, Faula, Entrepeñas



tierra upategiak



El Olmo, 16
01330 BASTIDA
605 672 313 / 945 331 230
enoturismo@tierrayvino.com
www.tierrayvino.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 10:00etatik 14:00etara eta 15:00etatik 18:00etara. Wine-bar: udan bakarrik

Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Familia upategia, Bastidako judu-auzoan kokatua, XIV. mendean du jatorria. Hemen egiten da ardo guztien lehenengo hartidura. 24 hektarea mahasti ditugu, Toloño Mendilerroaren magalean, Ebro ibaitik oso hurbil, eta bertako mahatsa landatzen dugu. Aitzindariak gara 225 litroko barrika bertikaletan ardo kantitate txikia ekoizten.

Ardo marka nagusiak: Tierra, El Belisario, El Primavera, Tierra Fidel



labastida solagüen upategiak eta mahastiak



Diputazioko Etorbidea, 22
01330 BASTIDA
945 331 161
Visitas y Tienda: 657 797 043
info@bodegaslabastida.com
www.bodegaslabastida.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik larunbatara: 11:30etik 17:00etara
Bestelako ordutegitan, kontsultatu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Toloño mendilerroak babestuta, 1.200 m-ko altuerako gailurrearekin, gure mahastia Arabako Errioxako ipar-mendebaldean zehar hedatzen da. Errioxan, horixe da ingurunerik onena mahatsa hazteko, nortasun eta izaera bereziko mahatsa ekoizteko baldintza ezin hobekak dituelako.

Ardo marka nagusiak: Solagüen, Manuel Quintano, Castillo Labastida



campillo upategiak



Logroñoko Errepidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 826
visitas@familiamartinezabala.com
www.visitabodegas.familiamartinezabala.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 10:00etatik 15:00etara
Larunbatetan: 10:00etatik 18:00etara
Wine-bar • 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 18:00etara. Kontsultatu ordutegi bereziak zubi eta jaiegunetan
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

1990ean sortu zen Toloño Mendilerroaren magalean, eta arkitektura eta mahastien arteko uztarketaren adibidea da. Mahastiz inguratuta, "chateáu" baten modura dago eraikia, eta ibilbide interesgarri eta didaktikoa eskaintzen du mahatsondotik kopara.

Ardo marka nagusiak: Campillo, Finca Cuesta, Clara, El Niño.



carlos san pedro pérez de viñaspre upategiak



Párganos, 44 behea
01300 LAGUARDIA
945 600 146 / 945 621 111
605 033 043
info@bodegascarlossampedro.com
www.bodegascarlossampedro.com

Bisitak • Webgunean kontsultatu

Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

San Pedro familiak 500 urtetik gora jardun du Laguardian ardogintza tradizionalan. Ardoa 8 metroko sakoneran dagoen kobazulo batean gordetzen dugu, XIV-XV mendeetako, eta horri esker ardoa baldintza onenetan ontzen da.

Ardo marka nagusiak: Viñaspre, Carlos San Pedro, Brillador, Peñalta y Viña Constantina.



casa primicia upategiak



Párganos, 78
01300 LAGUARDIA
945 621 266 / 945 600 296
info@casaprimicia.com
www.bodegascasaprimicia.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astearteik ostiralera: 11:00etan, 13:30etan eta 16:00etan / Larunbatetan eta uztailaren 1etik abuztuaren 31ra: 11:00etan, 13:30etan eta 17:30etan; igandeetan: 11:00etan eta 13:30etan. Jaiegunetan: galdetu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa., frantsesa, euskera.

Laguardiako eraikin zaharrena da hau, enblematikoa, eta bertan kobratzen zituen elizak hamarrenak eta hasikinak. Ardoaren turismoko BEST OF galardea eman diote upategiari, nazioartean bikaintasuna saritzen duena. Birdingaren zaleentzat: Esperientzia "Ardo eta Hegazti Egunak".

Ardo marka nagusiak: Viña Diezmo, Casa Primicia, Carravalseca, Curium, Julián Madrid



LAGUARDIA



cosme palacio upategiak



San Lázaro, 1
01300 LAGUARDIA
945 600 057 / 945 600 151
rrpp@entrecanalesdomecq.com
www.entrecanalesdomecq.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Galdetu telefono deituz.
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa

Cosme Palacio y Bermejillo jaunak 1894an sortua, Errioxako Upategi Historikoen talde hautatuko kidea da. 80ko hamarkadaren amaieran, aitzindaria izan zen "Errioxa Berriak" izenekoen korrontearen sustapenean, hots, mahastia eta mahatsa hautatuta, mazerazio luze eta motelak eginda, eta haritz frantziarrek kupel berrietan hazita konplexutasuna eta dotorezia lortu nahi zuten ardoen bultzadaren.

Ardo marka nagusiak: Glorioso, Cosme Palacio, Milflores, Bodegas Palacio Reserva Especial
Cosme Palacio ardoa Glorioso izenekoa baino lehen egin zen. Cosme Palacioren lehen urtaldia 1899an izan zen, eta Gloriosorena, berriz, 1917an.



el fabulista upategia



San Juan Plaza, z/g
01300 LAGUARDIA
945 621 192
info@bodegaelfabulista.com
www.bodegaelfabulista.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik larunbaterra: 11:30ean, 13:00retan, 17:30ean eta 19:00etan / Igandeetan: 11:30ean eta 13:00retan / Taldeak: kontsultatu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Felix M. Samaniego alegialariaren jaiotetxearen azpian dago lurperatuta, bisitetarako egokituta dago eta 7 metroko sakoneran egiten ditu ardoak. Samaniegoren emanaldien antzeppenak dituzten bisitak eta ardo aparten dastaketak egiten dira. Bisitaldirik egin gabe gure ardoak dastatzeko aukera "El Fabu" Win-Barrean. Kontsultatu taldeentzako otamen aukerak. GUNE SEGURUA COVID-19AREN AURREAN. Arrisku plana, Aralab laborategiek ziurtatutako formazioa.

Ardo marka nagusiak: Blanco, Joven, Ilustrado, Sabio, Fábula



gómez de segura upategiak



El Campillar Auzoa, 7
01300 El Campillar (LAGUARDIA)
615 929 828
info@gomezdesegura.com
www.gomezdesegura.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik ostiralera, 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 20:00etara. Larunbatetan, 10:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, errumaniera.

1948an sortutako upategiaren buruan Ana dago, familiako hirugarren belaunaldiaren erakusgarria egun, zeinak 50 Ha biltzen dituzten familiaren mahastietako mahatsekin beren ardoa ekoizteko, lantzeko eta merkaturatzeko lan gogor, baina atsegingarria egiten duen. Haren esanetan, mahastien orientazioari, lur buztintsuei eta ingurune mikroklimari esker, beren uztak kalitate-bermea dira bezeroentzat.
Ardo marka nagusiak: Gómez de Segura, Finca Ratón y Mitxarro.



javier san pedro ortega upategiak



La Hoyako Bidea, z/g
01300 LAGUARDIA
689 690 212 / 945 600 550
info@bodegasjavieranpedro.com
www.bodegasjavieranpedro.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik ostegunera, 10:00etatik 18:00etara Ostiiral eta larunbatetan, 10:00etatik 19:00etara Igande eta jaiegunetan, 10:00etatik 15:00etara Jai-bezperetan, 10:00etatik 19:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Bere mahastietako mahatsekin bere ardoak egiten dituen bosgarren belaunaldia familian. Gure ardoak benetakook, berritzaileak eta bereziak izatea nahi dugu. Gure lurraldearen adierazpena eta benetakotasuna transmititzea. Errespeturik handienaz landuta eta hazita, baina egungo ikuspegi dinamikoarekin.

Ardo marka nagusiak: Anahí, Cueva de lobos, Viuda negra, Todo el rato (vermut), Ginebra Rickman



las orcas upategiak



Elciego Errepidea, 2,5 km-a (A3210)
01300 LAGUARDIA
677 501 791
lasorcas@lasorcas.com
www.lasorcas.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik igandera 11:00etatik 15:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa

1994an Cristinak eta Raimundok sortu zuten elkarrekin "Las Orcas". Tradizioaren eta modernitatearen arteko oreka lortu nahi izan dute. Orain alaba Lucía lan egiten du bereziki, bere teknologia berrien ezagutza eta freskotasuna eskaintzen ditu. Horrela mahastietan eta ardogintzan diharduen familia bateko seigarren belaunaldikoa da. Familiaren filosofia oso argia da: mahastien funtsa ardoetan erakustea, ideia berritzaileekin, baina betiere gurasoen lan ona eta tradizioa errespetatuz. Lortzeko ardo bereziak.

Ardo marka nagusiak: Decenio, Solar de Rández, Trikuharri, Pagos de Valdeorca



LAGUARDIA



mayor de migueloa upategiak



Nagusia, 20
01 300 LAGUARDIA
945 600 187
reservas@mayordemigueloa.com
www.mayordemigueloa.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Ostiraletik igandeetara eta jaiegunetan: 11:15etan, 12:15etan eta 13:15etan.

Beste egunetan edota bestelako ordutegietan galdefu

Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Gutiérrez González familiak 1619ko Vianako jairegi zaharrea sortua. Laguardiako lur azpiko upategi edo "calado"-en egitura parte da, ondare kulturala, hortaz. Ardoak %100ean dira tempranillo, lurrean eta tradizioarekiko errespetuan dago inspiratuta, burua beti etorkizunean duela. Bisita eta janari tradizionala duten sortak.

Ardo marka nagusiak: Mayor de Migueloa 1619



orube de solar viejo upategiak



La Hoyako Bidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 113
solarviejo@solarviejo.com
www.solarviejo.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik ostiralera: 13:00etan eta 16:00etan
Larunbatetan: 11:00etan eta 13:00etan

Hizkuntzak: Gaztelania, ingelesa

Wine-bar eta dastatze azkarrak

Asteleheneetik ostiralera 11.00etatik 14.30etara (erreserbarik gabe)

Laguardia barruko "Oinetxeetatik" datorkio izena. Toloño Mendileroko magaleko upategi berria mahats onak, betiko egiteko era eta teknologia berriak uztartzen dira, kalitate handiko ardoak eskaintzeko. Ikas itzazu lanaketaren gakoak eta dastatu bertako ardoak Areto Sozialan edo Sierra de Cantabria jangelan.

Ardo marka nagusiak: Solar Viejo, Amor de Madre



ruiz de viñaspre upategiak



La Hoyako Bidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 626
info@bodegaruizdevinaspre.com
www.bodegaruizdevinaspre.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik larunbatetara: 09:00etatik 13:00era
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera

Toloño Mendilerroaren magalean eta mahastien artean, gure instalazio berri eta abangoardistetatik ikuspegi zoragarriak ditugula, tradizioa eta teknologia batzen ditugu gure ardoak egiteko. Gure filosofia kalitate goreneko ardoak egitea da eta Errioxako klasikoak hobetzea.

Ardo marka nagusiak: Ruiz de Viñaspre, RV de Ruiz de Viñaspre, Delirio



solar de samaniego upategiak



Elciego Errepidea, z/g
01300 LAGUARDIA
618 122 460
cofradia@solardesamaniego.com
www.solardesamaniego.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehen, asteazken, ostegun eta igandeetan:
11:00etan, 13:00etan eta 18:00etan / Ostiral eta larunbatetan: 11:00etan, 13:00etan, 18:00etan eta 20:00etan / Gaueko bisita, erreserba 72 ordu lehenago egin behar da
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa

1970eko hamarkadan zuen arkitektura industrial berrinterpretatu duen upategia da eta Beber Entre Líneas-Lerro Artean Edan proiekturako leku bihurtu da. Bertan ardoaren kultura eta literatura fusionatzen dira. Bereziki nabarmentzen dira Guido van Helten artista australiarrek antzinako biltegietan egindako muralak.
Ardo marka nagusiak: Solar de Samaniego, La Olvidada, Valcavada, Cabeza de Cuba, 7Cepas



vallobera upategiak



La Hoyako Bidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 621 204
bsanpedro@vallobera.com
www.vallobera.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik ostiralera: 08:30etatik 13:30etara eta 15:00etatik 18:00etara / Larunbatetan: 10:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Ardoa egiteko modu tradizionalak eta atseden tarteak errespetatzen dituen familia upategia dugu hau. Egun, 80 hektarea mahasti eurenak dituzte, Vallobera dermionan, Laguardiako altuenean, horietako asko. Eta dermio horrek ematen dio izena upategiko ardo marka nagusiari.

Ardo marka nagusiak: Vallobera, El Marido de mi Amiga, Yoana, Caudalia, Terrán



viña lamioga upategiak



Navaridasko Errep., 1,5 km-a.
01300 LAGUARDIA
945 600 763 / 655 718 038
info@bodegalamioga.com
www.bodegalamioga.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik larunbatetara: 11:00etan eta 13:00etan. Beste ordutegi batzuk, eskatu
Hizkuntzak: gaztelania, euskera, ingelesa.

Ardotan igeri egin daiteke? Dom Perignon-ek badu zerikusirik Arabako Errioxako ardoarekin? Eduardok eta Maria Jimenezek, kalitateko ardoaren espezializatutako upategi honen jabeek, ardoaren munduaren inguruko galderarik ezin harrigarriagoak ere erantzun dizkizute. Ondoren, haien bi ardo erabilia, ardo dastatzeko oinarriko hastapen batzuk erakutsiko dizkizute.

Ardo marka nagusiak: Viña Lamioga



viña real upategiak



Logroño-Laguardia Errepidea, 4,8 km-a
01300 LAGUARDIA
941 304 809
visitas@cvne.com
www.cvne.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteazkenetik ostiralera: 9:00tik 18:30etara,
Larunbata: 09:30etatik 19:00etara
Igandea: 10:00etatik 14:00etara
Wine-bar • astelehenerik larunbatera 9:30etatik
17:30etara. Astelehena eta astearta itxita
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Upategia, Philippe Mazières, Bordeleko arkitektoaren
lana da. Marka hau Cvnek sortu zuen 1920an, Arabako
Errioxako ardoen aldeko apustua egiteko. 125 urtetik
gorako historian, eskarmetua eta ardoa egiteko
metodorik berrienak uztartu ditu. Gainera, bisitaldi
gidatuak egin ditzakezu mahastietan barna. Catering
zerbitzua eskatzeko aukera erreserba eginda.

Ardo marka nagusiak: Viña Real, Pagos de Viña Real



ysios upategiak



La Hoyako Bidea, z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 640
visitas.ysios@pernod-ricard.com
www.bodegasysios.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenerik larunbatera: 10:00etan, 11:00etan
eta 12:30etan / Igandea: 10:30etan
Wine-bar: astelehenerik igandera 10:00etatik
17:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Ysiosen silueta harrigarria boutique-upategi gisa
agertzen da, Santiago Calatravak diseinatua, inguruko
paisaiarekin bat eginda. Ikuspegi abangoardistarekin
eta tradizioarekiko erabateko begirunearekin, lursail
paregabeetako ardoak egin eta Premium jarduerak
eta bisitak eskaintzen ditu.

Ardo marka nagusiak: Ysios Selección, Ysios Blanco



luis R. upategiak



Bilar Bidea, 22
01308 LANTZIEGO
945 608 022 / 649 262 338
bodegas@bodegasdeluisr.com
www.bodegasdeluisr.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenerik ostiralera: 10:00etatik 14:00etara eta
18:00etatik 20:00etara / Larunbatetan: 10:00etatik
12:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Arabako Errioxan urteko ardoa egiten duten
upategi tipiko horietakoa da. Bertako ardoa hain
30 hektarea mahastietatik lortzen dute, %90
temparanillo eta %10 viura motako mahatsak. Tratu
atseginak bereizten duen upategi honetan, etxeko
menu tradizionalak jateko aukera duzu.

Ardo marka nagusiak: De Luis R.



casado morales upategiak eta mahastiak



Póvedako Etorbidea, 12-14
01306 LAPUEBLA DE LABARCA
945 607 017 / 605 865 429
visitas@casadomorales.es
www.casadomorales.es

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenerik larunbatera: 10:00etatik 18:00etara
Igandea: 10:00etatik 15:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Joseba eta Javier mahasti zaharren eta ardoa
ordainketen, nortasunaren eta bertako tradizioaren
arabera bereiztearen zale amorratu eta defendatzaileak
dira. "Sakristian", norbanakoentzako botilategiak jarri
dituzte beren ardo-partida gorde eta etxean edo
upategian bertan bilerak edo ospakizunak egiteko
egokitutako areto sozialean partekatu nahi dutenentzat.

Ardo marka nagusiak: Nobleza, Casado Morales, Laderas
Sur, EME de Casado Morales



covila upategiak



Sotoko Bidea, 26
01306 LAPUEBLA DE LABARCA
945 627 232
comercial@covila.es
www.covila.es

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenerik ostiralera 09:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Pertsonekin, herriarekin eta inguruarekin erantzukizuna
izatea kooperatiba izatea da. "Zaindu maite duzun
hori". Gure lurraldea maite dugu, eta haren erantzule
sentitzen gara. Covilari esker, duela 30 urtetik, 22 familia
beren lurraldean egiten dakitena eginez bizi daitezke,
eta 25 herrialdetara baino gehiagotara iristen gara.

Ardo marka nagusiak: Covila, Pagos de Labarca, Finca
Labarca, Viña Guria, Mesa Mayor



estraunza upategiak



La Póveda Etorbidea, 25
01306 LAPUEBLA DE LABARCA
945 627 245
contacto@bodegasestrauza.com
www.bodegasestrauza.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenerik ostiralera: 10:00etatik 13:00etara

Familia tradizioko upategi honek kalitate oneko
ardoak modu tradizionalan ekoizten ditu bertako
mahatsekin, izan ere, mahastiak Lapuebla de
Labarca inguruan dituzte. Ardoak edateko lagun
ezin hobek izanen dituzu, Ascen eta Dani, bertako
jabeak. Bikotearekin edo lagunekin gozatzeko txoko
paregabea.

Ardo marka nagusiak: Solar de Estrauza, Blas de
Lezo, Solar de Muskiz.



loli casado upategiak



Póvedako Etorbidea, 46
01306 LAPUEBLA DE LABARCA
678 041 484
loli@bodegaslolicasado.com
www.bodegaslolicasado.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik igandera: 10:00etan eta 17:00etan
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa.

Familia upategi honetara garai berriak heldu dira, proiektuz eta ilusioz beterik. Jesús eta Loliren gidaritzapean, berrikuntza, kalitatea, zerbitzu eta arreta pertsonala dira upategi honen ezaugarriak. Gainera, hainbat jarduera gozatu ahal izanen dituzu, hala nola bisita pertsonalizatuak, edota Arabako Errioxako ardo eta Oliba olio birjina estra dastatzeak.

Ardo marka nagusiak: Covara, Jaun de Alzate, Polus



muro upategiak



Gasteizko Etorbidea, 29
01306 LAPUEBLA DE LABARCA
627 434 726 / 945 607 081
info@bodegasmuro.es
www.bodegasmuro.es

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik larunbatera: 11:00etatik 13:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Miguel Ángel eta Juliana mahastizainak elkartuta sortu zen. Ardoa bizimodu bihurtu dute biek, aurreko belaunaldietatik jasotako tradizioari eta adoreari esker. Bisitaldian zehar, zonaldean erabili ziren lehenengo altzairuzko depositoak ikusi ahal izanen dituzu. Beren ardoak dastatzeko aukera dago herriaren erdiguneko ardanegi batean.

Ardo marka nagusiak: Miguel Ángel Muro, Muro, Amenital, Retorno a los Palomares, Peña del Escorpión, Apolinar's Dream



lozano upategiak



A-124 Errepidea Gasteiz-Logroño, 60 km-a
01309 LEZA
945 605 197 / 647 982 470
enoturismo@bodegas-lozano.com
www.bodegas-lozano.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik ostiralera: 11:00etatik 12:30era
Larunbat eta jaiegunetan: 11:00etan
Taldeen erabilgarritasuna galdetu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Lozano Upategiak inguru pribilegiatuan ardoak gozatzeko aukera ematen dizu, Toloño-Mendilerroaren magalean. Upategi honek tradizioa eta berrikuntza uztartzen ditu bisitariari esperientzia paregabea bermatzeko. Gure Wine bar eremuan gure ardorik onenak dastatzeko aukera izanen duzu, sekulako pasaiak bertatik bertara gozatzu eta mahastiz inguratuta. Mahastian barnako bisita gidatuak eta ardo dastatzeak eskaintzen ditugu.

Ardo marka nagusiak: Montes de Leza, Lozano, Oristan, Marqués de Toledo.



faustino upategiak



Logroñoeko Errepidea, z/g
01320 OION
945 601 228
visitas@familiamartinezabala.com
www.visitabodegas.familiamartinezabala.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneetik ostiralera: 10:00etatik 15:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Upategi honek 150 urteko historia du, aitzindaria da erreserbako ardo handien esportazioan, eta mundu mailan entzute handieneko upategietako bat da. 650 hektarea mahasti ditu Errioxako zonalde onenetakoetan, eta tradizioa eta modernitatea uztartzen ditu ardogintzan bikaintasuna oinarri duela. Calado partikularak ere baditu, bezero eta lagunen esku jartzeko.

Ardo marka nagusiak: Faustino



ondalán upategiak



Logroñoeko Errepidea, 22
01320 OION
679 231 368
visitas@ondalan.es
www.ondalan.es

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Adostu beharrekoa

Familiako tradizioari jarraiki sortu zuen upategia Julio Martínez-Bujandak, ardo bere mahastietako mahatsak bakarrik erabilia egiteko. Bere filosofiaren ezaugarri nagusia da giza faktorea, eta garrantzi handia ematen dio upategiko tratuzuzen eta hurbilari. Gainera, "Mahastizaintza eta Ardogintzaren Gela Tematikoa" sortu dute.

Ardo marka nagusiak: Ondalán





valdemar upategiak



Bide Zaharra, 24
01320 OION
663 334 535 / 683 527 072
enoturismo@valdemar.es
www.valdemarfamilia.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik larunbaterra: 11:00 eta 12:00etan.
Wine-bar • astelehenetik ostiralera 10:00etatik 14:30etara. Bestelako ordutegiak kontsultatu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa.

Ardoaren kultura 130 urtetik gorako eskarmentua duen familia upategia. Europako lehenengo upategia %100ean inklusiboa eta egokitutako sarrera duena. Bertan, esperientzia sensorial izugarria gozatuko duzu, usaimena, ukimena eta dastamenarekin jolastuko gara eta. Upategian barnako ibilaldian ardo egiteko orduan dauden hainbat estilo bisitatu eta dastatuko dituzu.
Ardo marka nagusiak: Conde Valdemar, Pagos Valdemar, Finca de Marquesado



eguren ugarte upategiak



A-124 Errepidea, 61. km-a
01309 PÁGANOS
945 600 766
reservas@egurenugarte.es
www.egurenugarte.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Egunero: 10:30etan, 12:00etan, 13:30etan, 16:30etan / Udan: 10:30etan, 12:00etan, 13:30etan, 16:30etan eta 18:00etan
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa, alemana.

Mahastietan eta lurrazpiko kobazuloetan barnako bisita gidatuak eskaintzen ditu, segway ibilbideak, ardo dastatzeak... Baditu hotela eta jatetxea ere, eta bertan ardo bikainak eta jaki tradizionalik onenak uzartzen dituzte.
Ardo marka nagusiak: Eguren Ugarte, Cuarenta, Cincuenta, Ochenta, Cédula Real, Martín Cendoya y Anastasio.



garcía de olano upategiak



Gasteizko Errepidea, z/g
01309 PÁGANOS
945 621 146 / 686 067 298
info@garciadeolano.com
www.garciadeolano.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 09:00etatik 13:00etara / Larunbat eta igandeetan: 11:00etan eta 13:30etan
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera

Páganos herriko familia upategia da eta hainbat belaunaldiko tradizioa du ardogintzan. Instalazio modernoak ditu, eta horietan kalitate goreneko ardoak lortzen ditu -teknologia eta eskarmentua uzartuta-, eta ardo horiek nazioarteko lehiaketetan nahiz nazioaletan aintzat hartzea lortu dute, orain dela 50 urte baino lehenagotik.

Ardo marka nagusiak: Heredad García de Olano, Mauleón, 3 de Olano, Olanum



torre de oña upategiak



San Martín Lursaila, z/g
01309 PÁGANOS
945 621 154
info@torredeona.com
www.torredeona.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 10:00etan, 11:30etan eta 16:00etan / Larunbatetan: 11:30etan
Wine Bar • 10:00etatik 15:00etara. Bestelako ordutegiak kontsultatu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Châteauren filosofiari estuki lotuta, upategia inguratzen duten mahastietako mahatsekin besterik ez dute ardo egiten. Bisitan, mahastian eta ardogintza instalazio berritzaileetan barna ibiliko zara eta bertako hiru ardo dastatuko dituzu. Gainera, jantoki pribatuan bazkaltzeko edo mahasti artean pasean ibiltzeko aukera izanen duzu.

Ardo marka nagusiak: Finca San Martín, Torre de Oña, Finca Martelo



amaren upategiak



Eskuernagako Errepidea, 3
01307 SAMANIEGO
945 175 240
info@bodegasamaren.com
www.bodegasamaren.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostegunera: 9:30etatik 16:30etara
Ostiraletan: 9:30etatik 14:30etara Larunbatetan: 10:30etatik 13:30etara
Abuztua: Astelehenetik ostiralera: 9:30etatik 15:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa.

Amaren upategiak Juan Luis Cañasek (Bodegas Luis Cañas) bere ama Angelesi egindako omenaldia da. Hormigoia, porlana eta zura dira biltegia osatzen duten 3 elementuak, oinarri tradizionalera itzuliz. Amaren Upategietan mahastiaren bikaintasuna bilatzen da, aukeraketa eta onte egokiak ardoek hunkitu eta disfrutazteko. Erakargarritasun handienetako bat XVI. mendeko zizelez landutako bordatua bisitatzea da.
Ardo marka nagusiak: Amaren



baigorri upategiak



Gasteiz-Logroño Errepidea, 53. km-a
01307 SAMANIEGO
945 609 420
mail@bodegasbaigorri.com
www.bodegasbaigorri.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteartetik larunbaterra: 10:30etan eta 13:00etan.
Wine-bar • Asteartetik larunbaterra 10:30etatik 12:30etara eta 15:30etatik 17:30etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera, frantsesa, alemana, italiana.

Inguruarekin bat egiten duen kristalezko kutxa eta zerumugaraino mahastiz inguratutako dagoena da. Iñaki Aspiazu arkitektoak diseinatu eta eraiki zuen, eta eraikuntzak keinu egin nahi izan dio grabitate bidezko ardogintza bereziari, betiere ingurugiroa errespetatuz. Bertan ardoaren elaborazio prozesua modu didaktikoan ikusteko aukera dago, mahats-bilketa garaian baita ere. Jatetxe bat du eta beratik mahastiak eta barrika sala ikus daitezke.
Ardo marka nagusiak: BAIGORRI



SAMANIEGO



bello berganzo upategiak



Buencerrada, 10
01307 SAMANIEGO
945 609 299 / 608 002 539
bodegabelloberganzo@gmail.com
www.bodegabelloberganzo.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik ostiralera: 11:00etatik 14:00etara
Larunbatetan: aurretiko hitzordua (Wine bar-ean ere bai)
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Familia upategi honek bere mahastietako mahatsak erabilita egiten du ardoa. Tradizioa, zintzotasuna eta "Iana ganoraz egitea" dira upategi honen ezaugarri nagusiak, eta bere ardoen kalitatearen zeinua. Bello Berganzo familiak belaunaldi asko eman ditu tradizioa eta abangoardia uztartzen, Arabako Errioxako benetako ardoa egiteko.

Ardo marka nagusiak: Heredad de Berganzo, M. Bello



heredad aduna upategiak



Matarredo, 39
01307 SAMANIEGO
945 623 343 / 685 702 138
bodegas@heredadaduna.com
www.heredadaduna.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik ostiralera: 10:00etatik 14:00etara eta 17:30etatik 20:00etara / Larunbatetik igandera: 12:00etatik 15:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Aduna familia XVII. mendeaz geroztik ari da ardogintzan, upategien sortzaileak. Pepe izenez ezagunak, familiaren kalatuan hormigoizko hiru laku eraiki zituenetik. Egun, Oskar eta Fernando euren seme-alabekin (4. belaunaldia) batera ari dira Ekoizpen Integratuko eta Nekazaritza Ekologikoko mahastizaintzan, euren jabegoko 30Ha mahastitan.

Ardo marka nagusiak: Aduna, Leteo, Retvm



ostatu upategiak



Gasteizko errepidea, 1
01307 SAMANIEGO
945 609 133
comunicacion@ostatu.com
www.ostatu.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta) eta Wine Bar

Asteleheneretik ostiralera: 9:00etatik 17:00etara / Larunbatak 10:00etatik 17:00etara Igande eta jaiegunak: 10:30etatik 13:30etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Familia, mahasti propioak eta ingurumen-orientazioa dira Ostatu upategiaren oinarri bereizgarriak, non kalitateko ardoak, bere lursail txikiaren isla fidela, nagusitzen diren. Hori guztia antolatzen dituen bisitetan edo bertako Wine Bar xarmagarrian egiaztatu ahal izango duzu.

Ardo marka nagusiak: Ostatu Selección, Lore, Laderas, Gloria



pascual berganzo upategiak- alútiz ardoak



Matarredo de abajo, 8
01307 SAMANIEGO
945 623 337
info@alutiz.com
www.alutizvinos.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Egunero
Wine-bar • asteburuetan 11:00etatik 18:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Familia upategi honek kalitate altuko ardoak egiten eta saltzen ditu Arabako Errioxako teknika tradizionalak erabiliz. 70 hektarea mahasti ditu. Bisitaldian upategiaren historiaren inguruko bideo harrigarria ikusiko duzu -XVII. mendetik orain artekoa- eta bere ardorik onenak dastatuko dituzu.

Ardo marka nagusiak: Raíces de oro, Bastiturri, Alútiz, Festejo, Nena



pascual larrieta upategiak



Santa Luciako Bidea, 5
01307 SAMANIEGO
945 609 059 / 638 958 294
info@pascuallarrieta.com
www.pascuallarrieta.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Egunero
Ardo gaztean, ardo onduan eta erreserbako ardoan da espezialista familia upategi hau. Ardogintza tradizionalaren sistema erabiltzen dute. Familiaren esperientziak ematen dien jakintza eta egungo mahastizaintzaren baliabideak erabilita, zerbait pertsonala lortu nahi dute, eta ahalegin hori eta fruitu horiek estimatzen dituztenei transmititu. Dastalekuan hainbat ardo eta zonaldeko produktuak dastatu ahal izango dituzu.

Ardo marka nagusiak: Pascual Larrieta



remírez de ganuza upategiak



La Iglesia, 4
01307 SAMANIEGO
945 609 022
visitas@remirezdeganauza.com
www.remirezdeganauza.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Asteleheneretik ostiralera: 10:00etatik 18:00etara
Larunbatetan: 10:00etatik 15:00etara
Beste ortuegietat galdetu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Ibil zaitez gure upategian barna eta ardoa egiteko modu desberdinek aho zabalik utziko zaituzte. Bisitan teknika berritzaileak ezagutuko dituzu, egun garenaren oinarria. Gure filosofia hurbiletik eta atsegin handiz ezagutuko duzu, zure neurrirako tratua bikaina emanen dizugu eta.

Ardo marka nagusiak: Erre Punto, Remírez de Ganuza, Fincas de Ganuza, Viña Coqueta, Trasnocho, María Remírez de Ganuza



ESKUERNAGA



bideona upategiak



Samaniego Errepidea, 0. km, z/g
01307 ESKUERNAGA
945 609 408 / 626 293 592
reservas@bideona.wine
www.bideona.wine

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Ostegunetik igandera: 11:00etan, gutxienez 4 lagun.
Bisita pertsonalizatuak. WINE BAR: ostegunetik igandera 12:30etatik 16:00etara (aurretik deitzea gomendatzen da). DENDA: astelehenetik ostiralera 10:00etatik a 16:00etara. Larunbatetan eta igandean 12:30etatik 16:00etara. Galdetu ordutegi bereziei buruz: zubiak, jaiegunak eta abuztua
Hizkuntzak: gaztelania eta ingelesa.

Herriko, parajeko eta lursaileko ardoak egiten ditugu, jatorria Arabako Errioxako mahasti historikoetan dutela islatzen dutenak. Batez beste hektarea erditiik beherako tamaina duten 300 lursail baino gehiago landatzen ditugu, batez beste 50 urte ingurukoak, non XX. mendeko 20ko, 30eko eta 40ko hamarkadetan asko landatu zen.
Ardo marka nagusiak: Bideona, Pueblos, Parcelas, Laderas, Cabezas



hnos. frías del val upategiak



Herrerías, 79
01307 ESKUERNAGA
945 386 379 / 656 782 712 / 656 782 714
info@friasdelsal.com
www.friasdelsal.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 09:00etatik 13:30etara eta 16:00etatik 19:00etara
Larunbatetan: 10:00etatik 14:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera.

Familia upategia da, mahastiak zaintzeko ohiko moldeak eta ardo egiteko oso era pertsonala bikain bateratzen dituen (100 urte baino gehiagoko mahatsondoak baditu). Beren ardo dastatzean, erraza da ulertzea zergatik jasotzen duten horrenbeste sari lehiaketetan.
Ardo marka nagusiak: Hermanos Frías Del Val, Don Peduz, Viña El Flako, Experiencia, Selección Personal



izadi upategiak



Herrería Zeharkalea II, 5
01307 ESKUERNAGA
945 623 347
visitas@izadi.com
www.izadi.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik igandera: 11:00etan eta 13:00etan
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa.

Izadi Upategiek atek irekitzen dizkiete ardoaren mundu kitzikagarriak eskaintzen dituen hainbat esperientzia bizi nahi dituztenei. Korri ezazu Arabako Errioxa bizikleta elektrikoan eta topa itzazu ondarea, natura eta mahasti bereziak. Ezagutu gure upategiaren bazterrak eta haren hastapenak gastronomian. Wine-bar zerbitzuaren bidez jabetu sentazio berrie eta gozatu enoturismoa beste modu batean.
Ardo marka nagusiak: Izadi, El Regalo, Larrosa



juan José garcía berruero upategiak



La Lleca, 37
01307 ESKUERNAGA
945 609 119
bodegb@hotmail.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik igandera: 10:00etatik 14:00etara

Eskuernagan dago kokatua upategi hau, bere 14 hektarea mahastietako zati batek inguratutik. Tradizio handiko mahastizainak, beren ardoak 1992tik botilaratzen eta saltzen dituzte. Txoko atsegina eskaintzen dizute beren fruta-gustu handiko ardo gazteak dastatzeko.

Ardo marka nagusiak: García Huizi, García Berruero



luis cañas upategiak



Samaniegoko Errepidea, 10
01307 ESKUERNAGA
945 623 373
enoturismo@luiscanas.com
www.luiscanas.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 09:00etatik 17:00etara
Larunbatetan: 10:00etatik 14:00etara.
Jaiegunetan: galdetu

Wine Bar: Astelehenetik larunbatera: 10:00etatik 15:00etara
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera, frantsesa.

Mahastizaintzan eta ardogintzan bi mende baino gehiago dituen familia upategia. Etengabeko ahalegin inbertsorea, mahastian egindako lan arretatsua eta ardo egiteko modu bikaina ditu ezaugarri. Denda eta upategiko ardoak dastatzeko wine-bar-a dauka.
Ardo marka nagusiak: Luis Cañas, Hiru 3 Racimos, Finca El Palacio, Camino Leza, Ribagaitas



la marquesa valserrano upategiak eta mahastiak



Herrería, 76
01307 ESKUERNAGA
945 609 085
visitas@valserrano.com
www.valserrano.com

Bisitak (aurretik ordua eskatuta)

Astelehenetik ostiralera: 09:00etatik 13:30etara
Larunbatetan: 10:00etatik 12:30etara

Wine Bar • Astelehenetik ostiralera: 09:00etatik 14:30etara / Larunbatetan: 12:30etatik 14:30etara (erreserbarik gabe). Galdetu ordutegi bereziei buruz: zubiak, jaiegunak eta abuztua
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa.

Ehun urtetik gorako familiarako upategia da, 1880an sortua. Eskuernagan dago kokatua, Arabako Errioxan. Goi mailako ardo egiten dugu eta gure ekoizpena mugatua da, gure 75 hektareako mahastietatik eratorria soil-soilik.
Ardo marka nagusiak: La Marquesa, Valserrano, El Ribazo, Valserrano Finca Monteviejo, Nico by Valserrano



Ekitaldien antolaketa

bilerak kupel artean



Arabako Errioxa zuen enpresaren komunikazio eta publizitate kanpainarako ametsetako agertokia izateko aukera eskaini nahi dizugu: iragarkiak, aldizkarietarako iragarkiak, argazki-liburuak, etab. Makina bat aukera ematen dituen dekoratu naturala.



BASTIDA • LAGUARDIA

el destino + top OPC

villa-lucía OPC



0000361



0000047

Toloñoako Arkua, 3
01330 BASTIDA
676 925 746
info@eldestinomastop.com
www.eldestinomastop.com

Villa-Lucía etxaldea. Logroñoako Errepidea z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 032
comercial@villa-lucia.com
reservas@villa-lucia.com
www.villa-lucia.com

Ametsak egia bihurtzen ditugu; mirariekin denbora apur bat gehiago ematen dugu. Gunerik onenari gure esperientzia, sormena eta motibazioa gehitzen dizkiogu desioak une ahaztezinak bihurtzeko orduan. Ekitaldia egiteko arrazoia, data edo lagun-kopurua edozein izanda ere. Enpresa- edo negozio-topaketak, produktu berrien merkaturatzea, hitzaldiak, erakustaldiak, emanaldiak, bezeroa eta/edo hornitzailea estimatzeko programak, urteurren korporatiboak, jaialdiak, pizgarri-bidaia, enpresa-afariak... Gure proposamenean, hala dinamika tradizionalenak nola berriagoak aurkituko dituzu. Denak ere lehorrean, itsasoa eta airean zehar. Ospakizunerako lekuri aproposena aukeratuta beti.

Villa-Lucía OPCn, ekitaldiak eta bilerak osorik antolatzeko zerbitzuak eskaintzen ditugu, bai enpresa eta erakundeentzat bai norbanakoentzat.

Gure guneek, beren moldagarritasunak eta mahastien artean duten kokapen bereziak; enprekin, inguruko baliabideekin eta hainbat diziplinataka hornitzaile egiaztatuekin lankidetzan aritzeak; eta eskarmentu handiko gure taldearen lan egiteko jakinduriak zure ekitaldia ospatzeko giro zeharo pertsonalizatua sortzeko aukera aparta bihurtzen gaituzte. Gure OPC sailak enpresa-bilera, kongresua, prestakuntza-jardunaldia, pizgarri-bidaia, produktu baten aurkezpena, merkataritza- edo familia-ekitaldia, gala-afaria edo workshop-a, team building jarduerak eta esperientzia gogoangarriak... nahi duzun hori antolatuko dizu.





Bidaia-agentziak

upel artean ezagutu



Arabako Errioxara bidaia polita antolatu nahian bazabiltza, laguntza eman diezazukegu. Gure esperientzia eta gauzak egiteko modu ona zure eskura jarri nahi ditugu "zure beharretara" egokitutako bidaia prestatzeko. Ibilbide pertsonalatuak eta esperientzia paregabeak izango dituzu eta ardoaren lurralde honek dituen txokoak eta xarma lehen eskutik ezagutzen lagunduko dizugu.



riojaalavesaturismo.com

BASTIDAA • LAGUARDIA



0000361

Toloñoko Arkua, 3
01330 BASTIDA
676 925 746
info@riojaalavesaturismo.com
www.riojaalavesaturismo.com

Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera

Mendiak, mahastiak, Ebro ibaia, aztarna arkeologikoak, museoak, Erdi Aroko hiribilduak, gastronomia, erlaxazioa, jende jatorra eta, gainera, ardo bikainak: Escape Room Erdi Aroko kalatu batean, ibilbideak mota guztietako ibilgailuetan, piraguak; neurria egindako turismo-sortak norbanakoentzat, familientzat eta enpresentzat; bisita eta jarduerak paregabeak upategietan, bazkariak eta jarduerak mahastietan, barbakoak, menu eta pintxo-ibilbide bikainak... Pizgarriak eta ekitaldien antolaketa.



thabuca wine tours



0000046

01330 BASTIDA
945 331 060
info@thabuca.com
www.thabuca.com

Hizkuntzak: ingelesa, frantsesa, alemana, gaztelania, katalana, euskera

Mendeetan zehar ardoari lotutako lur honen esentzian barneratzen lagunduko dizugu eta baita ardoaren, gastronomiaren eta bertako kulturaren inguruko esperientzia paregabeak disfrutatzen ere. Zure neurria egindako eskaintzak, nola ardozale edo profesionalentzat hala esperientzia liluragarrien egarri diren bisitarientzat. Ibilbideak eta hainbat eguneko programak, ibilaldi gourmetak, esperientzia eksklusiboak... DMC garen heinean, bidaia agentzientzako eta TTOO-entzako produktuak, bertako gida talde propioa hainbat hizkuntzatan eta MICE-entzako gizarte-programak ere eskaintzen ditugu.



top rioja



Palomares, 8
Casablanca Poligonoa
01300 LAGUARDIA
945 601 204
carlos@toprioja.com

Enoturismoan eta gastronomian espezializatuta, esparru guztietan, gainera: kultura-esparruan, historikoan zein esperientzian. Magic Wine Tourekin batera, Arabako Errioxan zehar ibili ahal izango zarete, mugarik gabe eta eskualdeko herri eta upategi nagusienetan gelditu. Bi orduetik behin izango duzue autobusa; bertan, hurrengo geldialdiraino gidatuko zaituzten gidaria izango duzue eskura. Jasangarritasun, ingurumen eta gidatzeko onean kontzientzia bokazioa duen zerbitzua. Bidaiarien esku jartzen dugu, bere bidaia pertsonalizatzeko modu paregabe eta aitzindaria.



Turismo-gida espezializatuak

upel artean ongi pasa



Arabako Errioxak ekintza asko eta ezberdinak egiteko aukera ematen dizu: zatoz gurekin mahatsa biltzera, goza ezazu mahastietan parrilada eginda, dasta itzazu gure ardoak ilargiaren argitan, ari zaitetz sukaldean gure chef hoberekin batean. Eta kanpoko ekintzak gustuko badituzu, gozatu mahastien artean bizikletaz edota zaldiz pasean ibilita, ibil zaitetz Ebro ibaian zehar piraguan, eskala itzazu gure mendiak... Eta egin ezazu hori guztia, zuk nahi duzuna ondoan duzula: familia, lagunak, bikotekidea... Senti eta bizi itzazu Arabako Errioxako kultura eta paisaia.



cosa de dos



Jai Alai, 5 behea.
01 330 BASTIDA
627 583 119
reservas@cosadedoswines.es
www.cosadedoswines.es

Aurretik ordua eskatuta
Hizkuntzak: gaztelania, euskera, ingelesa

Cosa de dos "konplexurik gabeko" enoturismo proiektua da, arima ardoaren inguruko benetako esperientzia zintzo eta dibertigarriak sortzeari eskaintzen diona. Izan ere, Cosa de dos bizirik gauden eta mundua landa-energiatz kutsatu nahi dugun jendeak osatzen dugu, eta hori gogoaz ireki eta naturaren eritimoarekin konektatu, gure sustraiak ulertu eta ardoa zer den berrikasi nahi duen ororentzako turismo gozagarria sortuz egiten dugu: etiketarik gabe, aurreiritzirik gabe.



los cazaventuras



Toloñoko Arkua 3
01 330 BASTIDA
945 331 496 / 676 925 746
info@cazaventuras.com
www.cazaventuras.com

Aurretik ordua eskatuta
Hizkuntzak: gaztelania, euskera, ingelesa

Abenturaren, naturaren, kirolaren, ardoaren eta gastronomiaren lagunei nahi duten guztia eskaintzen diegu: lehenengo Escape Rooma erdi Aroko kalatu batean, ardoaren eta paisaiaren inguruko ibilbideak, enogastronomiko eta abenturazko jarduerak, bidaiatxo erromantikoa, ospakizunak, pizgarriak... Era guztietako ekitaldiak antolatzen dituzte gara. Egin itzazu gurekin 4X4 ibilaldiak mahastietan barna edo Ebro ibai piraguan zeharka ezazu; gure webgunean aurkituko dituzun hamaika proposamenen artean nahi duzuna aukeratu. Esaguzu zer den nahi duzuna eta ibilbide edota ekitaldi ahaztezina antolatzen lagunduko dizugu.



bisitaldiak eta jarduerak pepita uva



Nagusia, 29
01 300 LAGUARDIA
945 600 218
info@pepitauva.com
www.pepitauva.com

Aurretik ordua eskatuta
Hizkuntzak: gaztelania, euskera, ingelesa

Gune desberdina. Bertan, Laguardian eta Arabako Errioxan barnako bisita gidatuak eskaintzen ditugu, umeentzako ibilbideak eta taldeen beharrei egokitutakoak. Espezializatuak bisitariari enoturismo esperientzia berriak eta turismo gastronomikoa sentiarazten. Gainera, ardo dastatzeak eta erosketak egin ditzakezu gure ardandegian. Bertan, familia upeltegietako aukera zabala aurkituko duzu, guk geuk hautatua; eta kalitateak eta prezioak egiten dituzte berezi.



erroiz



Alarilla, 72
01308 LANTZIEGO
688 810 066 / 665 712 852
info@erroiz.eus
www.erroiz.eus

Aurretik ordua eskatuta
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera

Oliba olio Arabako Errioxako tradizio handiko produktu bikainetako da eta oso estimatua bertako biztanleen artean. Horregatik, hemengo lurra gure haranetako mendixkak apaintzen dituzten ehunka urteko olibondoz inguratuta ageri dira. Goza ezazu oleoturismo jarduera eta olibondo horietako batzuk ikusiko dituzu eta haien historia eta hemengo oliba barietatearen ezaugarriak ikasiko dituzu. Oliba olio birjina estraren oliogintza prozesu guztia ezagutuko duzu eta tradizioa eta Lantziegoko olio erroten modernotasuna alderatu. Ikasi oliorik paregabeenak bereizten eta estimatzen olio-dastatze partizipatiboan, historia, usainez eta tradizioz inguratuta.



lapuebla kayaks



Diputación Etorbidea, 23
01306 LAPUEBLA DE LABARCA
646 588 525
sertexm@gmail.com
www.lapueblakayaks.es

Aurretik ordua eskatuta
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, frantsesa

Lapuebla kayaks-en eskutik aparteko abentura bizi ahal izango duzue Arabako Errioxan, Ebro ibaiatz gozatu, eta banaka zein binaka kayakak erabilia gure mahastien artean nabigatu. Kostaldean modan dagoen SUP (stand Up Paddle), kirola egiteko aukera ere izango duzu. Ebrok, Arabako Errioxak, zeuk eta laurok sekretua partekatuko dugu.



sasazu



Murriarte, 23
01307 SAMANIEGO
688 820 759
info@sasazu.es
www.sasazu.es

Aurretik ordua eskatuta
Upeltegietara eta mahastietara bisitak egiten espezializatua, parriladak ere egiten dituzte mahastietan eta zuretzat neurria egindako jarduerak ere antolatzen dituzte. Proposatutako artean, honakoak gomendatzen dizkizugu: "Arabako Errioxa familiakoekin", "Ardogilearekin solasaldiak" edota "Arabako Errioxako sekretuak".



Ardoterapia

ardoaren kultura sentitu



F zagut itzazu Arabako Errioxan, ardoterapiaren bidez, mahatsak eta honen eratarriek dituzten onura eta ezaugarri kosmetikoak. Teknika honek –beste gauza askoren artean– zelulen zahartzea moteltzen du, larruazala suspertu, odolaren zirkulazioa hobetu eta batez ere, erlaxatze sentsazio ikaragarria ematen digu.



wine oil spa villa de laguardia



San Raimundo pasealekua, 15
01300 LAGUARDIA
945 600 532
reservas@wineoilspa.com
www.wineoilspa.com

Asteleheneetik ostiralera: 09:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 21:00etara / Larunbatetan: 09:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 21:30etara / Igandeetan: 09:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 20:00etara

Osasunerako eta edertasunerako bainuetxe eskusiboa, modernoa eta berritua, eta Arabako Errioxako ardo eta olioan oinarritutako tratamendu naturalen ezaugarriak espezializatua. Hauetatik, gorputza zein burua zaintzeko, ezaugarri entuztetsuak ateratzen dituzte. Zirkuitu termalean, hidroterapiaren onurak ezagutuko dituzu eta erlaxatu eta esperientzia paregabeaz gozatzeko aukera izango duzu, aukera anitzeko eskuzko teknika hidrotermalei, musikari eta usain gozoei esker.



Museoak

ardoaren kultura ezagutu



Fazagutu ardoaren eta inguruaren kultura bertako museoen bidez: historian, artean, herri-kulturan eta ohituretan zehar bidaiatzera gonbidatzen gaituzte, hala nola ardoaren mundua bere osotasunean gozatu, dastatu eta ezagutzera emateko diseinatutako espazioak ezagutzera. Beren ukitu erromantiko, historiko eta kulturelek distiratsu egiten dituzten ikuskizunak hartzen dituzten espazioak, eskualdeko ardorik onenak lagun ditugula ardo usaina duen eskualde honetan: Arabako Errioxan.



LAGUARDIA

la abadía de morata museo etxea



Barbakana plaza, z/g
(Urmael Zeltiberikoaren alboan)
01300 LAGUARDIA
677 469 691
casamuseo01@msn.com

Asteburu eta jai-egunetan: 11:00etatik 13:30etara eta 16:00etatik 18:30era
Gainerako egunetan: Galdetu. Hitzordua.

Abadia Morata Laguardiako eta Arabako Errioxako biztanleen bizimodu tradizionalak biltzen ditu haren barnean. "Faustik" maitasun handiz sortutakoa, bertan bisitariari ardoaren historian barneratzeko aukera eskaintzen dio, antzinako piezen erakusketa zabalaren eta jabeak egindako azalpen bideoen bitartez. Museo Etxe etnografikoa, lurpeko leizea ikusgarri duena.



villa-lucia, ardoaren zentro tematikoa



0000047

Villa-Lucía etxaldea
Logroñoeko Errepidea z/g
01300 LAGUARDIA
945 600 032
reservas@villa-lucia.com
www.villa-lucia.com

Astearretik larunbatara: Bisitaldiak 11:00, 12:30, 17:00 eta 18:30etan / Igandeak: 11:00 eta 12:30etan Astelehena itxita. Bestelako ordutegietan galdetu
Hizkuntzak: gaztelania, ingelesa, euskera

Samaniego fabulistaren aisiarako antzinako finka batean dago, "Villa-Lucía con los 5 sentidos", ardoaren lehen museoa eta "Ametsen lurraldean" izeneko 4D esperientzia biltzen ditu, biak ala biak %100ean inklusiboak gaztelaniaz, eta nazioarte mailakoak. Ibilbideak neurri egokiak ditu interesgarria bezain praktikoa izateko eta ardoaren kultura eta erritu guztiak modu atsegina eta dibertigarria biltzen ditu. Esperientzia eta jardueraren enogastronomiko inklusiboek osatzen dute eskaintza. Nabarmentzekoak dira ekitaldietarako eta laneko bileretarako instalazioak eta erretegi-jatetxea. GUNE SEGURUA COVID-19AREN AURREAN. Arrisku plana, Aralab laborategiek ziurtatutako formazioa.





Garraioak

mahasti artean bidaiari



oza ezazu Arabako Errioxa zentzumen guztiekin, ahaztu gidatzea eta presarik gabe gidatu. Hainbat garraio aukera ditugu, eta bakarka zein taldeka, egin nahi duzun bidaiaren beharretara egokituko dira.

Gure ibilgailu aukera zabalak eskualde honetako tokirik magikoenetara eramango zaitu, ziurtasun osoz eta eroso.



BASTIDA **bastida taxi**



Plaza del Olmo, 2
01330 BASTIDA
629 261 638
inigopergar@gmail.com

Bastida Taxi Bastida udalerrian dago, eta Arabako Errioxa osoko norbanakoei eta enpresei eskaintzen dizkie zerbitzuak. Negozio-bidaiak, aireportuetarako bidaiak, upeltegietarako, hoteletarako, jatetxeetarako eta abarretarako zerbitzuak. Ibilgailua mugikortasun urriko pertsonentzat egokituta dago, eta 7 jarleku ditu, gidariarenaz gain.



LAGUARDIA • SAMANIEGO **víctor bayo autobusak**



Casablanca industrialdea, Palomares, 8
01300 LAGUARDIA
945 601 204
adminlaguardia@autocaresbayo.com
www.autocaresbayo.com

Autocares Víctor Bayo bidaiari-garraio enpresa bat baino gehiago da, beti berrikuntzari eta erabiltzaileei ematen dien zerbitzuari begira, mundu guztiak kalitatezko garraio kolektiboa izan dezan oztopoak gainditzeko. Espainiako lehen autobus %100 inklusiboa du, pertsona guztiei, euren gaitasuna edozein dela ere, bidaiatzeko erraztasunak emateko konpromisoari leial. Bere flotak hainbat neurritako autobusak ditu, bezero bakoitzaren beharretara eta ideietara egokituak, eta luxua haien zerbitzura jarrita. Segurtasun eta arreta arloetan eta hainbat hizkuntzatan trebatutako gidari-taldea du, bidaiak erosoagoak egiteko.



gran turismo rioja



Logroñoeko Errepidea, z/g
01300 LAGUARDIA
628 555 445
945 276 969
jaime@granturismorioja.com
www.granturismorioja.com

Mercedes ibilgailu flota daukagu E klase, S, minivans viano-vito eta minibus sprinter. Zure eskura ditugu gidari profesionalak eta hizkuntzak dakizkiten txofer-gidak.



enotaxi



Murriarte, 23
01307 SAMANIEGO
688 82 07 59
reservas@enotaxi.com
www.enotaxi.com

Deskubritu Arabako Errioxa Enotaxirekin! Garraio zerbitzua ematen dugu, eta ardoaren munduan espezializatutako gara. Arabako Errioxan barnako bidaiak eskaintzen ditugu, bezeroek bertako ardoak gozatzeko, upategiak eta mahastiak ezagutzeko, eta geure lurraldeko ardoaren historiak eta kulturaz ikasteko. Gure bidaietan bizipen errepikaezina eta personalizatua eskaintzen dizugu, norberaren gustu eta lehentasunetara egokitua. Ardoaren munduan adituak den gida talde batekin aritzen gara lanean, eta haien eskuitik ahazteazina izango da zure bizipena. Hiru arrazoirengatik:

- Atez ateko zerbitzua.
- Denek gozatuko duzue, gidatzeaz gu arduratuko gara.
- Aurrezitu parkinga, eta ahaztu isunak eta TAOa.

Arabako Errioxatik Hurbil Euskadin

www.turismo.euskadi.eus

www.alavaturismo.eus



www.vitoria-gasteiz.org/turismo

Cultural Landscape of
Paisaje Cultural del
Valle Salado de Añana
www.vallesalado.com

Bilbao Turismo
& Convention Bureau
www.bilbao.net/bilbaoturismo



Donostia San Sebastián
www.sansebastianturismoa.eus

ARDOAREN IBILBIDEA ARABAR • ERRIOXA

DISTANTZIAK LAGUARDIATIK
ONDOKOETARA:

Vitoria-Gasteiz	50 km
Bilbao	110 km
Donostia/San Sebastián	160 km
Logroño	18 km
Madril	360 km
Bartzelona	500 km
Elciego	6 km
Bastida	20 km
Oion	16 km



1	GATZAGA BURADON	
2	BASTIDA	
3	SAMANIEGO	
4	ESKUERNAGA	
5	MAÑUETA	
6	LEZA	
7	PÁGANOS	
8	NAVARIDAS	
9	ELCIEGO	
10	LAGUARDIA	
11	LAPUEBLA DE LABARCA	
12	BILAR	
13	LANTZIEGO	
14	KRIPAN	
15	BINASPERI	
16	IEKORA	
17	GORREBUSTO	
18	LABRAZA	
19	MOREDA ARABA	
20	OION	

ACEVIN: Espainiako Ardoaren Ibilbideak

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomika

Arabako Errioxako ehun establezimendutik gora (jattetxe, pintxo taberna, upategi, ostatu eta abarren artean) daude Euskadi Gastronomikan atxikita, esperientzia hoberekin gozaraztea eta eskaintza gastronomiko aparta eta kalitate bikaineko zerbitzua ematea azken helburu dituen turismo enogastronomikoko Produktuen klub honetan, alegia.

Ongi dakizun bezala, euskal gastronomia, tradizionalenetik hasi eta berritzaileenera, gure identitatearen ikurretako bat da. Gure sukaldaritza, mugagaitza, onartu eta gozatu da nazioartean. Sekretuetako bat honakoa da, lurralde eta itsasoak eskaintzen dizkiguten lehengaien aniztasuna eta bikaintasuna. Orain, Euskadi Gastronomikaren bidez, eskakizun eta konpromiso irizpide batzuk jarri ditugu abian -esku hartzen duten eragile guztiak onartutakoak- zuei paregabeko kalitatearen bermea eskaintzeko.

www.euskadigastronomika.eus

Rutas del Vino de España proiektua 2001ean sortu zen, ACEVINek, Espainiako Ardoaren Hirien Elkarteak, onarpenen bitartez, Produktu turistiko honen kalitatea erregulatuko zuten arauak zehaztu eta garatzen hasteko. Ardoaren kulturaren oinarrituta, turismo kontzeptu berri baten bila dabilen bidaiariei esperientzia gogoangarriak eragiteko sortu zen turismo produktu hau.

Orduan hasi eta gaur egun arte egindako lanak ahalbidetu du, enoturismoaz edo ardoaren inguruko turismoaz ari garenean, bertan eta nazioartean erreferentzia den kalitatezko marka turistiko bat finkatzea. Marka honek mahastizaintzako eta ardogintzako 40 lurralde inguru hartzen ditu, horien artean Arabako Errioxa.

Arabako Errioxako ardoaren Ibilbidea 2005etik aurrera, Espainiako Ardoaren Ibilbidean egiaztatutako ibilbidea da; horrek esan nahi du, maiztasun batez bermatu behar dituela ACEVIN-ek eta Turismoaren Estatu Idazkaritzak Espainiako Ardoaren Ibilbidea Produktu Turistikoaren eskuliburuan ezarritako produktu eta kalitate irizpideak. Horrek bereizten ditu ibilbide hauek bestelako proposamen enoturistiko batzuetatik eta konfiantza ematen die horiek hautatzen dituztenei.

www.wineroutesofspain.com

