vinetur

Nuevo proyecto enoturístico en Rioja Aavesa

Juan Manuel Lavín, junto a su hermano Rubén, liderará un nuevo proyecto enogastronómico en el Centro Temático del Vino y Eventos Villa-Lucía, en Laguardia

jueves 29 de octubre de 2015

Tras 13 años de liderazgo en el Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia dirigiendo un equipo de profesionales comprometidos con la promoción de Rioja Alavesa y sus recursos, posicionándolo como un referente del enoturismo a nivel nacional e internacional y habiendo recibido, entre otros, el Premio Nacional de las Rutas del Vino de España al mejor Establecimiento Enoturístico, emprende una nueva etapa junto a su hermano, proyectando al exterior la riqueza de esta tierra a través de un nuevo espacio enogastronómico.



Juan Manuel Lavín Santamaría emprende, junto a su hermano Rubén, un nuevo proyecto enogastronómico asumiendo la gerencia de Villa-Lucía en Laguardia. El Centro Temático del Vino, Eventos y Congresos, donde la gastronomía es una de las principales apuestas, realizará diferentes programas y actividades enogastronómicos dirigidos tanto a la población local como a turistas venidos de todo el mundo.

Incansables, innovadores y grandes conocedores de la gastronomía vasca, así como promotores tanto de los recursos de Rioja Alavesa como de los productos locales, km 0 y de Euskadi, quieren darle a Villa-Lucía un enfoque nuevo y ofrecer a los visitantes experiencias que hagan de su paso por esta comarca un recuerdo memorable, convirtiéndose en verdaderos embajadores del País Vasco.

Localizado en la antigua finca de recreo del fabulista Félix María de Samaniego, en la villa medieval de Laguardia, el Centro Temático del Vino y Eventos Villa-Lucía nació con el objetivo de mostrar al visitante de una forma lúdica y entretenida la cultura del vino en la comarca de Rioja Alavesa, y ofrecer interactivamente una visión global, que va desde las variedades de uva al envejecimiento en barricas, pasando por los aromas predominantes, los trabajos en el viñedo o las tipologías de vinos que se elaboran en la

zona. Por otro lado tiene como finalidad dotar a esta zona de un complejo dotado de las perfectas instalaciones para acoger eventos, celebraciones, congresos y reuniones.

Recientemente incluido en la Red de Museos y espacios enogastronómicos de Euskadi, proyecto liderado por Basquetour, como uno de los siete centros que representan la cultura gastronómica del territorio –en este caso, la cultura del vino-, el Centro Temático del Vino Villa-Lucía trabajará en diversos proyectos culturales y gastronómicos con el objetivo de transmitir la esencia y las tradiciones vascas que se esconden tras este producto y la gastronomía en general.

Tras casi 30 años de trayectoria profesional, los hermanos Lavín han recibido, entre otros muchos, el Premio Turismo Vasco 2001 y varios premios 'Best Of' de la Great Wine Capitals en diferentes categorías, han realizado diferentes publicaciones, experiencias y programas relacionados con el turismo y la gastronomía, y han participado en diversas ponencias y congresos tanto a nivel nacional como internacional.

De igual manera han desarrollado importantes hitos como la puesta en marcha de la 'Experiencia 4D En Tierra de Sueños', un cortometraje con efectos sensoriales que propone un viaje mágico de la mano de un 'vinfo' o duende del vino y que ha cosechado hasta la fecha un total de 17 premios nacionales e internacionales de cine y turismo, Villa-Lucía inicia una nueva etapa con innovadores proyectos que ponen el acento en la enogastronomía.

El Hotel Villa de Laguardia y Villa-Lucia han sido anfitriones de un sinfín de foros y congresos profesionales relacionados con el enoturismo. Así mismo se han constituido como puntos clave en el desarrollo socioeconómico de la zona de Rioja alavesa.

Villa-Lucía trabaja ya en la creación de un espacio enogastronómico donde se podrán degustar y consumir productos Km 0, de elaboradores locales y productos de Euskadi tanto con sello de calidad Eusko Label como procedentes de caserío. El centro acogerá también todo tipo de talleres y actividades enogastronómicas, show cooking, degustaciones y presentaciones de producto, cursos de cocina o catas, entre otros.

Estas propuestas se dirigen tanto al público vacacional y cultural, como al congresual, de incentivos y MICE en general. De igual manera, el nuevo espacio servirá para divulgar la cultura del vino y de la gastronomía en su más amplio sentido, e invitará también a la participación de la población de la zona para contribuir a la promoción de los productos locales y de proximidad.