vinetur

Tres planes enogastronómicos para disfrutar de Laguardia (Rioja Alavesa) en Semana Santa

lunes 11 de abril de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



Sumergirse en la magia de una bodega subterránea tradicional, entre asombrosas fábulas. Descubrir y admirar el primer Museo del Vino del mundo 100% inclusivo en lengua castellana, sorprendiéndote con su experiencia sensorial 4D 'En tierra de sueños'. Degustar la mejor enogastronomía

tradicional vasco-riojana en un asador. En el corazón de Rioja Alavesa, Laguardia tienta a disfrutar en pareja, en familia o con amigos de una Semana Santa distinta... ¡Inolvidable!

La primera gran escapada vacacional del año bien merece disfrutarse en un destino especial, con experiencias que jamás se olvidan. Un destino como Laguardia, la capital de Rioja Alavesa, que al encanto medieval de su villa amurallada suma la posibilidad de disfrutar de un viaje emocional enogastronómico, con estas tres vivencias distintas pero absolutamente complementarias.

1 – Bodega El Fabulista: catas maridadas con fábulas.

Tras brujulear por el laberinto de callejuelas de Laguardia, nada mejor que sumergirse en el embrujo de la más fascinante de las bodegas que horadan el subsuelo de esta villa medieval. Bajo un **palacio del siglo XVII**, a 7 metros de profundidad, se halla la Bodega El Fabulista. Un lugar especial en donde moró el prestigioso **fabulista Félix María Samaniego.** La visita guiada (con degustación de dos vinos y aperitivo de queso y chorizo con picos), permite conocer no solo la historia de la bodega sino también cómo se elaboran sus vinos de forma tradicional. Aunque mucho más especiales son las **visitas teatralizadas 'De Fábula'** que se realizan el sábado (17:00, 17:30, 19:00 y 19:30), en las que el propio Félix María Samaniego o su esposa, Manuela de Salcedo, ejercen de anfitriones y hacen partícipes de alguna de sus fábulas y cuentos eróticos. https://bodegaelfabulista.com/



2 – Museo del Vino Villa-Lucía, 100% inclusivo

Conocer el vino es amarlo. Por eso el **Museo de Villa-Lucía** es mucho más que un museo del vino; es un lugar donde sentir, oler, ver y degustar con los 5 sentidos de una forma divertida, inclusiva y 100% accesible. ¿Cómo? Con una cata virtual de aromas, sabores y colores, estaciones táctiles o juegos interactivos. Y una gran sorpresa para el visitante: **'En tierra de sueños'**, **la primera experiencia 4D del mundo 100% inclusiva en habla hispana**. Un **cortometraje de 23 minutos** que cuenta con subtítulos, intérprete en lengua de signos en castellano, audio-descripción para personas con discapacidad visual y bucle de inducción para personas con audífono. Todo ello, **unido al 4D**, hacen de esta visita una experiencia única y soprendente, con un Vinfo (duende del vino) que invita a conocer el patrimonio, la tradición y la cultura de **Rioja Alavesa**, así como una forma diferente de ver la vida. **Del 12 al 24 de abril (incluida Semana Santa)**, hay cuatro visitas guiadas diarias (11:00, 12:30, 17:00 y 18:30) que incluyen: el Museo del Vino, la Experiencia 4D 'En tierra de sueños' y la degustación de un vino. https://museo.villa-lucia.com/



3 – Asador-Restaurante Villa-Lucía

La mejor manera de **disfrutar la esencia culinaria de Rioja Alavesa con el paladar** es a través de este innovador espacio gastronómico liderado por el laureado **chef Juan Antonio Gómez** e inspirado por las raíces de la gastronomía local y las

recetas tradicionales de Luchi Santamaría. Una apuesta por una vuelta a las raíces de la gastronomía local con guiños vanguardistas y materia prima Km.0. El comedor principal tiene una exquisita decoración vintage industrial en la que el metal, el hierro y la madera son protagonistas. Y en el epicentro, a la vista de los comensales, están las parrillas, en las que carbón sostenible, maderas de entresaca, cepas y sarmientos dan un toque exquisito a sus asados. A destacar también su **Terraza Vintage al aire libre**. Su carta propone platos de cuchara ('***Pochas a la riojana***', '***Crema de zanahoria y calabaza***'), de huerta y corral ('***Verdudas asadas***', '***Yemas de huevo de caserío***'), de la costa ('***Lomo de bacalao Feroe***', '***Merluza de pintxo***'), o carnes ('***Solomillo a la parrilla***', '***Chuletón de vaca a la brasa***', '***Chuletillas de corderito lechal al sarmiento***'), así como una gran variedad de postres caseros. Todo ello, **maridado con los excelentes vinos de la D.O.Ca. Rioja**. No en vano, el **Asador Villa-Lucía es el primer restaurante Km.0 de esta Denominación de Origen, acreditado y homologado por el movimiento internacional Slow Food, y cuenta también con un Solete Repsol.** Durante toda la Semana Santa y los fines de semana estará abierto para comidas y cenas. www.villa-lucia.com

