vinetur

Solar de Samaniego: un grupo bodeguero con medio siglo de historia y tradición

Su presencia está enmarcada en sitios estratégicos para la vitivinicultura, con bodegas y viñedos propios en la DOCa Rioja y en la DO Ribera del Duero, dos de los sitios más prestigiosos para la elaboración de vino en España

miércoles 1 de febrero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El Grupo Solar de Samaniego empezó a escribir su historia allá por 1972 a los pies de la villa medieval de Laguardia, en el corazón de la **Rioja Alavesa**, subregión emblemática de la D.O.Ca. Rioja. A lo largo de todos estos años sus vinos son el fiel reflejo de la mixtura de la tradición y la vanguardia, motivo por el cual hace casi 10 años renovaron completamente las áreas de elaboración y crianza y sumaron depósitos de hormigón para que sus vinos tengan una mirada mucho más contemporánea.

Actualmente para la elaboración del vino tinto de la D.O.Ca Rioja (subzona Rioja Alavesa) Bodegas Solar de Samaniego cuenta con más de **80 hectáreas de viñedos propios** -plantadas con uvas como **Tempranillo**, **Graciano** y **Maturana Tinta**- situadas en distintas fincas para garantizar el cuidado de todos los detalles a lo largo del proceso de elaboración: desde la viña hasta la copa. Así al descorchar alguno de sus vinos se tendrá la posibilidad de, literalmente, beber parte no solo de su historia, sino que también se puede apreciar la conjunción del paso del tiempo gracias a la labor realizada por el Grupo con el foco puesto en la viticultura sostenible, la cual pregona

tanto el **respeto por el medio ambiente**, como por su terruño, su flora, su fauna, sus suelos y sus viñas.

Experiencia enoturística única



El Espacio Medio Millón –La Catedral del Vino– es uno de los atractivos más reconocidos y de mayor éxito de la bodega

Para los que tengan la posibilidad de visitar Bodegas Solar de Samaniego, uno de los atractivos más grandes es el **proyecto enoturístico** que combina la cultura del vino con la literatura: **Beber Entre Líneas**, que nació en la histórica finca La Escobosa -que desde el siglo XVII pertenece a la familia de Félix María de Samaniego, afamado escritor de fábulas de la villa de Laguardia riojana-. ¿En qué consiste Beber Entre Líneas? Básicamente la bodega propone fusionar estos dos ámbitos en diferentes momentos del recorrido por la bodega -de unos 90 minutos que incluye la degustación de tres copas de vino con aperitivo-. Entre otras cosas el turista recibe los vinos de la **Colección Beber Entre Líneas** junto a una selección de notas de cata enoliterarias realizadas por distintos escritores. Dentro de la propuesta gastronómica, cabe destacar que los menús de Beber Entre Líneas mensualmente se inspiran en distintos escritores protagonistas de los vinos de la Colección 7 Cepas. Disfrutar alguno de los menús de estación es la opción más completa que ofrece la bodega, ideal para quienes quieran deleitarse con una experiencia enogastronómica de lujo.



El proyecto Beber Entre Líneas fue reconocido con el Premio Acevin 2020 a la Mejor Experiencia Enoturística de las Rutas del Vino de España y el BEST OF 2022 Bilbao Rioja de la red internacional Great Wine Capitals. Además, desde el año 2018 Bodegas Solar de Samaniego colaboró con la Cátedra de Paisajes Culturales y Patrimonio de la UNESCO trabajando en la integración de la arquitectura de la bodega en el paisaje de Laguardia. Gracias a esta inmensa labor actualmente ofrecen una experiencia enoturística única sumada a la recuperación del interior de la tienda, la biblioteca, el comedor de la cofradía y, sobre todo, del **Espacio Medio Millón** conocido también como la **Catedral del Vino** -que alberga grandes depósitos con de medio millón de litros de capacidad, jamás usados- con los murales del australiano Guido Van Helten.

Otra alternativa que propone Bodegas Solar de Samaniego es disfrutar en los **comedores privados de la bodega** de un menú tradicional que incluye dos entrantes de temporada, primer plato, segundo plato, postre, café y el vino crianza.

Visitas únicas en el corazón de la Ribera del Duero

En el corazón de la **Ribera del Duero**, el Grupo Solar de Samaniego tiene **Bodegas Durón** que ofrece unas vistas únicas gracias a su estratégica ubicación en una lomada rodeada de **viñedos propios**.



Los visitantes tienen la opción de conocer la bodega en una visita (de unos 90 minutos aproximadamente) que incluye una minuciosa descripción del proceso de la elaboración de los vinos para conocer los secretos de la vinificación y la crianza.

Durante el paseo se degustan 3 vinos elegidos especialmente para descubrir la diversidad de las fincas de la bodega junto con un tradicional **maridaje diseñado por el chef** elaborado con productos artesanos castellanos locales como queso de oveja churra con mermelada casera de uva Tinta del País (tempranillo), pimientos de piquillo confitados al vino tinto, morcilla de Burgos y pan torta de aceite.

Para los que quieran **vivir una experiencia completa**, además de disfrutar de la visita tendrán la opción de pasar al comedor-mirador de Bodegas Durón para deleitarse con la gastronomía tradicional de la comarca.