

gps

Guía para salir N°347

Experiencias con taninos

Recorremos los viñedos de La Rioja en globo, bicicleta, segway, tren 'chu chu', todoterreno y quad

Parada obligatoria en Artea Errota

La saga mutante de X-Men no se detiene

Echanove mantiene 'Conversaciones con mamá'

Chenoa, de rompe y rasga

Dani Rovira exhibe apellidos vascos

Vista desde el globo de los viñedos, que atraviesa el tren, junto al río Tiron.

:: OSCAR ALONSO

P

PLANES

Viaje en globo sobre los viñedos de La Rioja

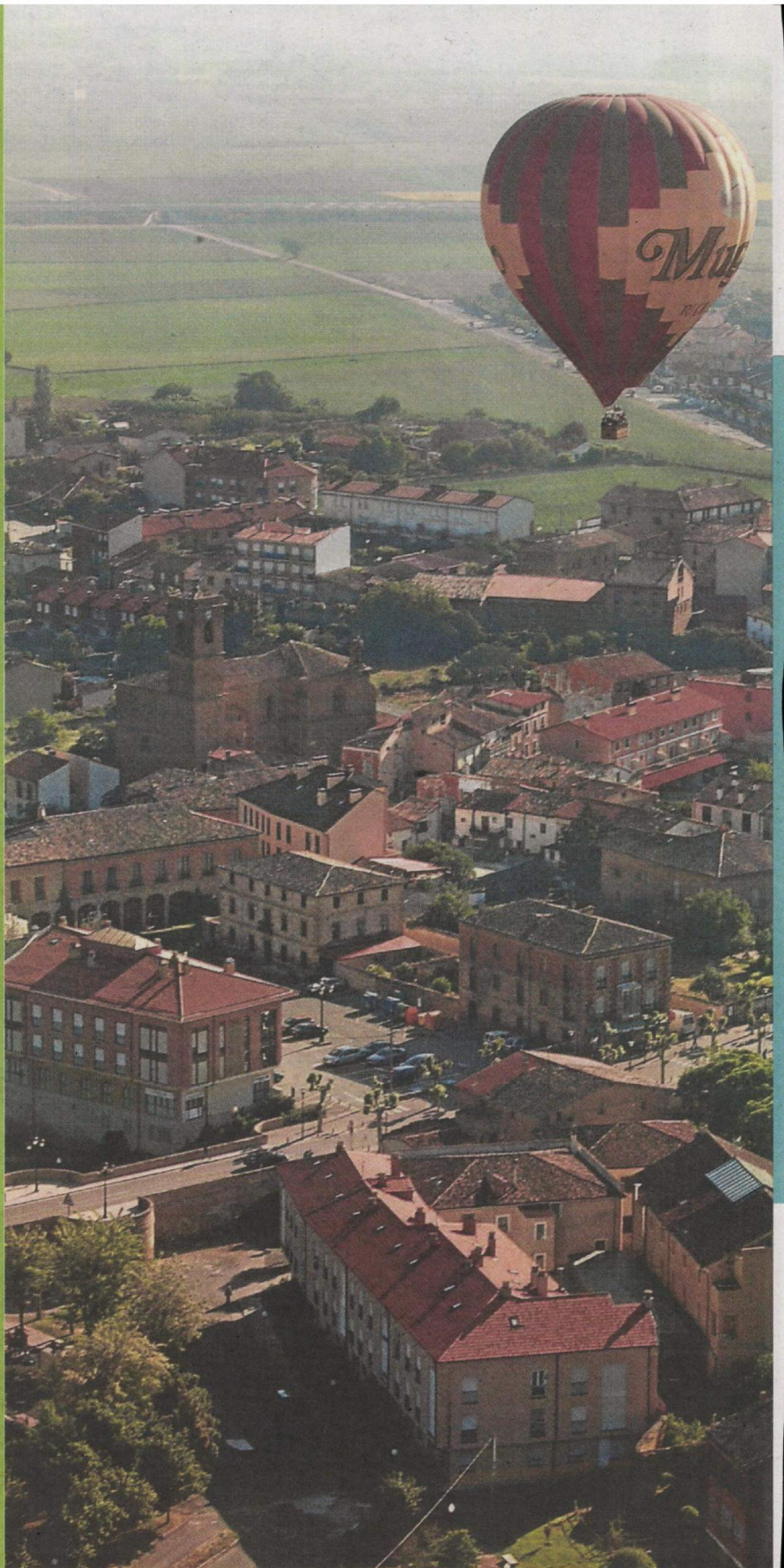
MUGA EN GLOBO HARO

Dónde Bodegas Muga. Barrio de la Estación, s/n, Haro (La Rioja).
Cuándo La confirmación definitiva del vuelo se realizará dos días antes del mismo, en el momento que se disponga de una predicción meteorológica favorable. En el caso de meteorología adversa y cancelación del vuelo, Bodegas Muga ofrecerá las siguientes opciones: Cancelación definitiva y abono del importe. Realización de la actividad en fecha posterior. Organización de una actividad alternativa. Los vuelos se realizarán únicamente durante los fines de semana y/o festivos, salvo para grupos y/o vuelos exclusivos. **Precios** De 1 a 3 personas (visita a la bodega incluida), 170 €/p. Entre 4 y 6 personas, 160 €/p. De 7 a 14 personas, 150€/p. Para grupos mayores, consultar tarifas. Los niños de hasta 12 años tienen una tarifa especial de 100€/p. Vuelo exclusivo, 600 €.
Reservar en el teléfono 941.306060.

Desde Haro hasta Casalarreina, una travesía a merced del viento sobrevolando los montes Obarenes a 1.200 metros de altura, con los campos de vid y cereal bajo los pies



LOURDES AEDO





Vista de Casalarreina y el globo.
:: OSCAR ALONSO

Toca madrugar. Hemos quedado a las 7.15 horas en el aparcamiento de la plaza de toros de Haro. El día despierta luminoso, el viento sopla ligero con generosas ráfagas frescas. Nuestro cicerone, Oscar Ayala, toda una autoridad en el mundo de la aerostática con el récord de travesía en España, se siente feliz. «Se dan las condiciones ideales para un vuelo en globo. Salimos siempre a primera hora de la mañana porque así evitamos las corrientes térmicas generadas por el calor del sol durante las horas centrales del día. Es más seguro y agradable», explica a los doce entusiastas viajeros antes de que subamos a los vehículos que nos trasladan a la zona de despegue.

En un descampado a los pies de los montes Obarenes comenzamos a extender las lomas de los dos globos. Enganchados ya a las cestas, un potente ventilador insufla aire por la boca y consigue 'engordar' en menos de quince minutos la envoltura; los capitanes de la nave añaden aire caliente con el quemador de gas hasta que logran erigirlos.

«Uno de los muchos encantos es que vuela siguiendo el mismo principio que el primer globo construido a finales del siglo XVIII por los hermanos Montgolfier. El funcionamiento es muy sencillo: el aire caliente pesa menos que el frío y sube; el globo asciende porque tiene aire caliente atrapado dentro de la vela y como es menos denso que el aire de fuera de la vela, el globo se levanta. Calentando o enfriando conseguimos que el globo suba o baje», es la lección que nos da Félix Santacoloma, el piloto de nuestro globo.

Nos acomodamos seis pasajeros y el piloto en la barquilla y esperamos a que el globo gemo tome altura para darle distancia e iniciar nuestro despegue. Subimos con suavidad, apenas se nota el movimiento y, a cobijo del aire caliente del quemador, la temperatura es agradable. Un ligero velo de bruma cubre la sierra. El Ebro y el Tirón bañan Haro y le dan un paisaje de sotos y choperas. La abundancia de agua crea un escenario de tierras de regadío, donde se alternan grandes hileras de viñedos con mantos, ahora verdes, de cereal.

Gracias al globo, Muga puede organizar visitas a los viñedos desde una perspectiva inédita. Al amanecer, una hora de paseo por las nubes a merced del viento, resulta impresionante: la bruma, el río y las viñas, donde crecen las variedades autóctonas de uva (tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano, en las tintas; garnacha blanca, viura y malvasía, en las blancas). Abigarradas cepas, recias, nudosas, emergentes de estas rojas tierras.

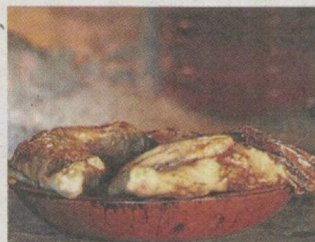
A 1.200 metros

Una cordillera de montañas se alza majestuosa en el horizonte, y en sus cumbres se pueden apreciar todavía los restos de las últimas nevadas del invierno, que parecen espuma blanca. Al fondo, surcando el cielo, un mar de nubes blancas, tapa a intervalos cortos los cálidos y dorados rayos del sol. Abajo, los viñedos, los campos de cereal... Y nuestro piloto descorcha una botella de cava Conde de Haro, brindamos por el cumpleaños de uno de nuestros compañeros de viaje.

RECOMENDACIONES

Dónde comer

El **Terete** es un clásico. El cordero asado es la especialidad de la casa y la menestra de verduras de temporada, recomendable. Hay que tener en cuenta que es un restaurante de mesas corridas y que el precio ronda una media de 40 euros por comensal. (C/ Lucrecia Arana, 17 (Haro). ☎941310023). www.terete.es



Dónde dormir

El **Hotel Los Agustinos** está cargado de historia. Desde su inauguración en 1373, ha sido convento, guarnición militar, cárcel y hospital. Es 4 estrellas con 62 habitaciones, desde 100 euros. (Calle San Agustín, 2, Haro. ☎941311308). hotellosgustinos.com

Entre trago y trago apenas nos percatamos de que nos hemos metido en una nube. Sopla ahora aire frío y subimos «¡a 5 metros el segundo! No había ido tan rápido nunca... Pero esto es seguro», nos tranquiliza Félix. Por encima de las nubes, luce el sol y convierte la línea del horizonte en arco iris. No hay velocidad, flotamos en un colchón de algodón a 1.200 metros de altura. Una

brisa de aire fresco completa este paraíso, que regala calma, paz, tranquilidad y sosiego.

Al bajar divisamos al fondo Casalarreina. Nos acercamos según dicta el viento con parsimonia y dulzura para disfrutar del paisaje. Mientras nuestro piloto busca con la mirada un posible descampado para aterrizar, los pasajeros disfrutamos a vista de pájaro de uno de los conjuntos urbanos mejor conservados del norte peninsular, declarado en 1975 conjunto histórico-artístico. Allí se alza desde hace algo más de cuatrocientos años el espléndido Monasterio de La Piedad.

Almuerzo

Muy cerca nuestro piloto consigue dejar el aerostático en tierra. «Cuando hacemos un vuelo en globo conocemos el lugar desde donde salimos, pero no podemos saber con exactitud donde aterrizaremos. El globo vuela en la misma dirección del viento que será quien nos guiará y nos transportará. Allí donde aterricemos nos vendrá a buscar un vehículo de asistencia que se encargará de llevarnos a Haro».

Surcando los cielos en esta zona luminosa, cálida y apacible, experimentando nuevas sensaciones en un entorno único y excepcional, la hora y media de viaje transcurre más rápido de lo deseado. Para compensar, disfrutamos de un contundente almuerzo en Casalarreina: jamón, chorizo, tortilla, huevos escalfados con chorizo y bacón y tomate... Regado con vino de la tierra. Nos obsequian con un diploma acreditativo del vuelo ('Bautismo Aéreo') y nos llevan a Bodegas Muga para iniciar la visita.

La bodega del roble y el huevo

Bodegas Muga fue creada hace ya 82 años por Isaac Muga Martínez y su mujer, Aurora Caño. La tercera generación de la familia está ahora al frente del negocio que se organiza en torno a las instalaciones del caserón de Prado Enea en el barrio de La Estación. Aunque es una de las grandes (25.000 metros cuadrados y entre 1,5 y 2 millones de botellas anuales), nunca ha llegado a ser absorbida por un gran grupo vitivinícola y permanece en manos de la familia que la fundó.

Un paseo por el interior de la bodega nos desvela una de sus singularidades: la utilización de la madera de roble (francés, americano y centroeuropeo) en lugar de acero inoxidable. Se utiliza en todo el proceso de fermentación, almacenamiento y crianza del vino. Para ello cuentan con tres toneles y un cubero que construyen sus propias barricas y depósitos de forma artesanal.

El tostado de las duelas

La madera de roble aporta aromas y matices al vino según el tostado que se da a las duelas (listones) que conforman la barrica. Van de los más claros (coco, vainilla) a los más intensos (torrefactos, ahumados), sin olvidar el nivel intermedio (chocolate, café).

Otra de las particularidades de los vinos de Muga es la cla-



Proceso de elaboración de las barricas. :: JUSTO RODRÍGUEZ

rificación, que aquí se realiza mediante el uso de claras de huevo frescas que se separan de las yemas y luego se mezclan con una parte de vino para agregarse al depósito. En su descenso por gravedad a través del vino, la clara arrastra consigo todas las partículas en suspensión e impurezas, limpiándolo y estabilizándolo.

Las visitas pasan, desde 2008, por el Espacio Torre Muga (ETM), un proyecto del arquitecto Iñaki Aspiazuelo que aglutina actividades enoturísticas: catas, salas de reuniones, vinoteca, wine bar y sala de audiovisuales. Muga también ofrece la posibilidad de comer en la bodega.

Pedaladas bajo la sierra

•• VICTORIA SOUVIRON

Pasear entre viñedos es uno de los mayores placeres que ofrece La Rioja Alavesa, pero si a ello le unimos la posibilidad de ir en bicicleta, adentrándonos en el corazón mismo de la tierra del vino por estrechas pistas que atraviesan inmensas extensiones de vides, la experiencia se convierte en toda una aventura. Además de practicar un poco de deporte y disfrutar del bello paisaje que dibujan los cultivos en las faldas de la Sierra de Cantabria, tendremos la ocasión de aprender a distinguir entre las diferentes variedades de uvas que se dan en la zona, observar de cerca el cuidadoso trabajo que hacen los agricultores según la época del año e, incluso, parar a descansar y tomar un reconstituyente picnic junto a cepas centenarias.

Lapuebla de Labarca es uno de los puntos desde donde se puede contratar una ruta guiada en bici por los viñedos. Este pequeño pueblo de unos 800 habitantes, situado junto al Ebro, fue en la Edad Media un enclave decisivo en las rutas comerciales que comunicaban los reinos de Navarra y de Castilla. Su nombre se debe a la barca que cruzaba el río, antes de que se construyera un puente.

Bicis eléctricas

El recorrido es de algo más de 20 kilómetros y dura una hora y media aproximadamente. La empresa que lleva a cabo esta actividad acaba de estrenar una flota de bicicletas eléctricas y buggys para que cualquier persona con una condición física mínima pueda dis-

LA RIOJA ALAVESA EN BICICLETA

Dónde La Puebla de Labarca (Rioja Alavesa). **Cómo llegar** Por la AP-68, salida 10. En los alrededores de Cenicero, tomar la carretera N-232 hacia Fuenmayor y continuar 6 kilómetros por la LR-251. **Precio** 30 € por persona. **Información y reservas** ☎ 676925746 y lapueblaturismo.com

2

frutar del paseo, sin dejarse las rodillas por el camino. Estos vehículos llevan una batería acoplada al sillín y un sistema de marchas, que hacen más ligero el pedaleo cuando hay pendientes.

A lo largo del trayecto, en dirección a Laguardia o Cenicero, según prefieran los clientes, se realizan varias paradas en las que el guía nos explica las particularidades de la región, el microclima que crea la Sierra de Cantabria ideal para el cultivo de la uva, la

RECOMENDACIONES

Dónde comer y dormir

Los Parajes, en Laguardia, es una apuesta segura, con una carta tradicional y creativa. Si prefieres algo frugal, en su calado del siglo XVI se pueden tomar raciones. Es además un precioso hotel decorado con esmero. (Mayor 46-48. ☎ 945621130).

historia y tradiciones vitivinícolas que se remontan varios siglos atrás y las diferentes etapas por las que pasan las vides.

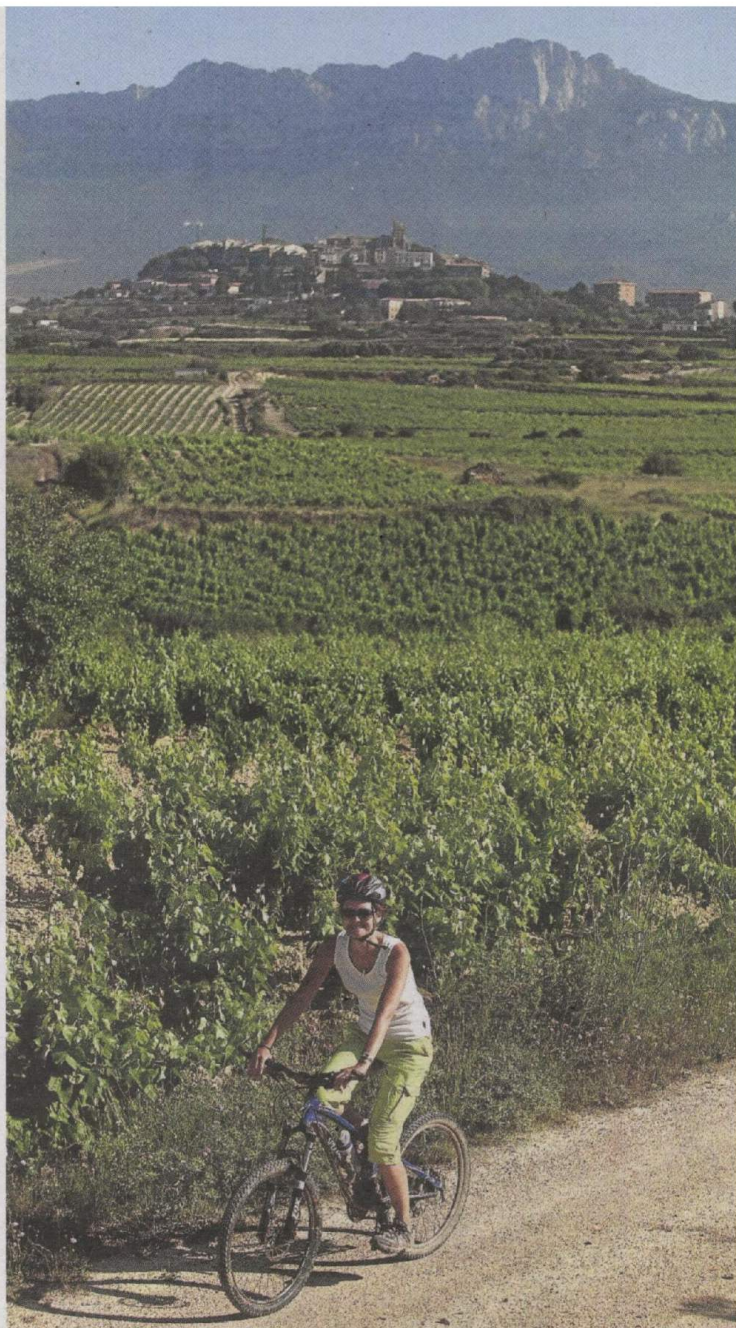
En estos días podremos ver las labores de espergura, que consisten en limpiar los troncos y arrancar los racimos que están naciendo malos. Más adelante, será el turno del deshoje, en el que se quitan las hojas que entorpecen la entrada de la luz hasta el fondo de las cepas y, a finales de septiembre, llegará el gran momento de la vendimia, con la explosión de colores otoñales.

Cestita y mantel

Si el tiempo lo permite, el almuerzo se hace en pleno campo con cestita y mantel. El menú consiste en un picoteo de atún, chorizo, queso, jamón y tortilla de patatas, junto con una copa de tinto.

Después se continúa la ruta hasta las bodegas Espada Ojeda, de nuevo en Lapuebla de Labarca, donde sus propietarios nos explicarán cómo funciona una bodega familiar típica de esta comarca y el proceso de elaboración de sus caldos, que se realizan de forma artesanal por el método de la maceración carbónica, que consiste en dejar reposar el racimo entero, sin pasar por el despallido, en depósitos de acero inoxidable para dar una mayor consistencia de color y aroma al vino. Como broche final, los anfitriones nos agasajarán con una cata.

El hotel Viura, en Villabueva de Álava, te sorprenderá en todos los sentidos. Posee un original diseño vanguardista, y todas las comodidades propias de un alojamiento de lujo. Desde 110 €. Posee un restaurante de nivel. (Mayor s/n. ☎ 945609000. www.hotelviura.com)



Al ritmo de tu cuerpo

•• V. SOUVIRON

Quien lo prueba, repite. El segway, ese extraño artilugio de dos ruedas diseñado con tecnología de la NASA, se ha convertido en todo un gancho turístico para hacer excursiones por entornos naturales de forma original, divertida y ecológica. Los viñedos de La Rioja son un terreno ideal para entrar con estos vehículos, porque en poco tiempo puedes recorrer grandes distancias sin esfuerzo y sus ruedas resisten bien los baches y piedrecillas del camino. Además, son silencio-

VIÑEDOS EN SEGWAY

Dónde Salidas desde diferentes puntos de La Rioja. **Precio** 75 € por persona. **Información y reserva** ☎ 646102360 y www.segwaylarioja.com

3

sos y cero contaminantes.

Avanzar entre las viñas mientras te mantienes en equilibrio por el leve balanceo del propio cuerpo sobre el segway produce un gusnillo en el estómago que, conforme se va cogiendo confianza, se transforma en una agradable sensación de libertad. La panorámica es diferente a la que tendríamos si fuéramos a pie, ya que nuestra posición es más elevada, lo que permite alcanzar una visión más lejana del paisaje, al tiempo que se respira el aire puro perfumado con los olores propios del viñedo.

Las rutas en segway se realizan en diferentes localidades de La Rioja. Antes de empezar, el monitor siempre imparte un cursillo para familiarizarse con la máquina y aprender a conducirla, aunque es muy sencillo y sólo requiere que el conductor pese más de 45 kilos. Por seguridad, es necesario llevar casco durante todo el trayecto. A buen ritmo, puede llegar a alcanzar una velocidad de 20 kilómetros por hora.

Por lo general, estas excursiones incluyen un paseo por viñedos de una hora y media, en la que se hace un par de paradas para que el guía nos cuente todos los entresijos del delicado cultivo de la vid, y la visita a una bodega para seguir hasta el final, entre cala-



Un grupo recorre los campos en segway.

dos, barricas y botellas, todo el proceso de elaboración del vino desde la tierra hasta la mesa.

Entre una y otra etapa, también se hace escala técnica en algún pueblito histórico, se descansa, se toma un pintxo con una copa de rioja en el bar de la plaza y se comparten las emociones vividas durante la experiencia.

Entre una y otra etapa, también se hace escala técnica en algún pueblito histórico, se descansa, se toma un pintxo con una copa de rioja en el bar de la plaza y se comparten las emociones vividas durante la experiencia.



El ferrocarril del vino

:: V. SOUVIRON

Pasajeros al tren. Si buscas un plan chulo en familia para este fin de semana, pon rumbo a la Rioja Baja y participa en la Feria Entreviñas que se celebra en Aldeanueva de Ebro. En estas jornadas dedicadas al vino, la actividad estrella para los más pequeños será el trenecito que recorrerá los viñedos de la localidad. Los niños disfrutarán de lo lindo viendo con sus propios ojos un campo de cepas gigantes.

Los vecinos de este pequeño pueblo presumen de tener las viñas más grandes de Rio-

ja. De ellas sale el 10% de la uva que se recoge en toda la Denominación de Origen. Allí viven apenas 2.500 personas, pero hay instaladas 21 bodegas, lo que supone algo así como una bodega por cada 120 habitantes. Además, es la primera zona en la que arranca la vendimia y la última en cerrar la temporada.

Durante el sábado y el domingo, Aldeanueva de Ebro crece como sus cepas gigantes y recibirá la visita de más de 15.000 personas para participar en la séptima edición de su feria, en la que habrá catas dirigidas por un experto,

visitas a bodegas, exhibición de maquinaria agrícola, comidas populares y conciertos. Desde primera hora de la mañana estarán funcionando los trenes que viajarán desde el centro del pueblo al mar de viñas que rodea la localidad. La salida se realizará cada hora. En esta época del año las cepas, alineadas en espaldera, lucen un verde intenso.

Entre sus hojas ya se aprecian racimos de uva que acaban de nacer y que, a lo largo del verano, crecerán fuertes y saludables hasta alcanzar su máximo esplendor a finales de septiembre, cuando toque

ENTREVIÑAS

Cuándo 7 y 8 de junio.
Dónde Aldeanueva de Ebro, en el municipio de Alfaro (Rioja Baja).
Llegar: Por la AP-68, salida 15, pasar Calahorra y tomar la N-232 dirección Zaragoza.
Horario: De 11,00 a 21,30 horas. **Precios:** Paseo en tren 1 € y en galera de mulas 6 €.

4

poner en marcha las tareas de recogida. Si sacamos la cabeza por la ventanilla, también veremos en el cielo un bonito baile de cigüeñas sobrevolando los viñedos, ya que Aldeanueva de Ebro pertenece al municipio de Alfaro, donde se encuentra la mayor colonia de estas aves de Europa. Este año, el recorrido por las viñas también puede hacerse en galera, un tradicional carro tirado por mulas que antaño se utilizaba para trasladar los cestos de uvas.

De vuelta al pueblo, los niños tienen una ludoteca y talleres para jugar, pintar, hacer manualidades y saltar en castillos hinchables, mientras los padres se van de vinos por las bodegas. Sacando un ticket de 5 €, conseguirás una copa de cata y dos vinos con sus pintxos correspondientes. Además, si compras unas botellas en la vinoteca obtendrás un descuento.

RECOMENDACIONES

Dónde comer

En Calahorra, a 10 kilómetros de Aldeanueva de Ebro, **Chef Niño** lleva más de 30 años sacando el mejor partido a los productos y platos tradicionales de la cocina riojana. Puedes elegir entre varios menús y precios, desde uno a base de tapas por 20 €, hasta el menú chuletón por 35 €/persona (Padre Lucas, 2. ☎941133104).

Dónde dormir

La Cepa (☎941144013) y **Casa Paco** (☎630258788) son dos locales cómodos para alojarse en el pueblo, pero si están completos, una alternativa es el **Parador de Calahorra**, a partir de 85 € la doble (Paseo del Mercadal. ☎941130358).

Sobre cuatro ruedas

:: VICTORIA SOUVIRON

Las rutas en todoterreno por La Rioja son pequeñas expediciones en las que el viajero se siente como un explorador en busca de los secretos mejor guardados del universo del vino. Si quieres vivir este desafío, puedes elegir entre hacerlo a bordo de un 4x4 con chófer-guía o ir tú mismo a los mandos de un quad. En ambos casos, la experiencia te llevará a surcar abruptos caminos de tierra y barro, pasando por los mejores viñedos de la región, a contemplar vistas idílicas del paisaje desde lugares casi inaccesibles y a conocer antiguas bodegas, como la de Ontañón.

Sus excursiones en todoterreno nos ofrecen la posibilidad de hacer un completo tour, en una mañana, por la historia y la cultura vitivinícola de la región. La salida se realiza desde sus instalaciones en Logroño y se dirige hacia la localidad de Quel, en el extremo sudoriental de La Rioja. Allí se visita la bodega familiar del siglo XVIII y las cepas centenarias.

A continuación, se reanuda la marcha por caminos rurales que se adentran en la montaña, las señalizaciones

desaparecen y la emoción va en aumento. Cuando parece que nos hemos perdido, llega el gran premio: un bonito viñedo de 12 hectáreas de terreno —como 15 campos de fútbol— en medio de la nada. Es el momento de sacar la cámara de fotos para captar la belleza de este increíble oasis de viñas, desde el que se divisa toda La Rioja Baja, y de tomar el almuerzo.

De vuelta a Logroño, nos espera la visita a la Bodega-Museo Ontañón, donde se saborea un interesante maridaje de vino, arte y mitología. En el laberinto de sus salas, entre barricas y botellas, surgen pinturas de personajes mitológicos como Baco, Dionisos o Perséfone, pertenecientes a la exposición permanente del artista riojano Miguel A. Sáinz Jiménez. Además, en diferentes rincones aparecen vidrieras alegóricas. Bajo ese juego de luces, se sirve una cata de cuatro vinos y tres tapas.

Pura adrenalina

Si te gustan las sensaciones fuertes, el quad es la forma más excitante de recorrer las viñas riojanas. Hacerse con el control de la máquina no es difícil. Basta con tener claro que se trata de un coche, con manillar en lugar de volante, y que el estabilizador es tu propio cuerpo. Antes de ponerse en marcha, el monitor da una pequeña clase teórica sobre las particularidades del vehículo. Una de las rutas más completas es la de Elciego, con salida desde Marqués de Riscal, por la variedad de paisajes: monte, viñedos, ermitas, pueblos, lagunas, yacimientos prehistóricos...

Para apuntarse a este plan como conductor es imprescindible tener el carnet de conducir, pero si vas de acompañante no es necesario. La velocidad máxima que alcanza es de 40 kilómetros por hora, aunque lo habitual es ir a unos 30. La travesía en quad dura alrededor de tres horas, en las que hay tiempo para todo, desde soltar adrenalina a raudales sorteando baches y charcos hasta conocer los lugares emblemáticos de la Rioja Alavesa.

4X4 Y QUAD

Salidas La ruta en 4x4 parte de Logroño y la de quad, de Elciego. **Precios** Todoterreno, 120 €. Quad 135 €.

Información y reservas 4x4 ☎941234200 y 690858519 y www.ontanon.es. Quad ☎941305614 y www.ojasport.com

5

RECOMENDACIONES

Dónde comer

En Logroño, al terminar la ruta en 4x4, el tapeo por las **calles Laurel y San Juan** es perfecto para vivir el ambiente de la ciudad. Si has elegido hacer la ruta en quad, recupera las energías perdidas por el camino en el **Real Fortuna** de Elciego. Prepara ricas carnes y pescados a la brasa. (Carretera Elciego-Cenicero, 1. ☎945606012)

Dónde dormir

Hotel Calle Mayor de Logroño, un palacete del siglo XVI restaurado con 12 románticas habitaciones. Desde 105 euros. (C./ Marqués de San Nicolás, 71. ☎941232368. www.hotelcalle-mayor.com). En la zona de Rioja Alavesa, el **Villa de Elciego** cuenta con ofertas a partir de 83 €. (Norte, 1. ☎945606597).

