

El mundo a mordiscos es una sección dedicada al sibarita que se esconde en tu interior. Viviendo en un país con una gastronomía tan rica como la nuestra me parecía injusto no dedicarle su espacio en este blog cuyo objetivo fundamental es ayudarte a sacar el máximo rendimiento a tu tiempo libre. No sólo viajando lejos se consigue desconectar de la rutina, en ocasiones basta con una sencilla escapada para probar un sabroso chuletón, una visita a una bodega para paladear un vino excelente, encontrar un buen restaurante de arroces que consiga rivalizar con las paellas de tu madre, incluso descubrir una terraza con buenas vistas donde tomarte un aperitivo... Se dice que hay que disfrutar de los pequeños placeres de la vida, pues bien, en *el mundo a mordiscos* compartiré con vosotros mis descubrimientos gastronómicos, especialmente nacionales, aunque también tendrán cabida todos aquellos restaurantes, cafés, terrazas, bares, e incluso panaderías y pastelerías que me hayan llamado la atención en el extranjero.

La Rioja en otoño



He querido estrenar mi sección *del mundo a mordiscos* planteándoos una escapada gastronómica a la Rioja, puesto que en esta época del año con el cambio de hoja sus paisajes son únicos. Siguiendo la máxima del dicho “cuanto más azúcar más dulce” si consigues dedicarle 3-4 días a la zona, tendrás una visión más amplia de lo que la Rioja puede ofrecer. Pero no te desanimes si, como fue mi caso, solo dispones de un fin de semana, ya que con los planes que te voy a proponer conseguirás exprimir esos dos días al máximo.

Te recomiendo empezar el viernes por la noche con una cena desenfadada e informal a base de pinchos y vino por la emblemática y animadísima calle Laurel de Logroño. No esperes tapas elaboradas ni sitios arreglados. Fundamentalmente son bares de “batalla”, de los de toda la vida, de barras, mesas altas con taburetes y servilletas por el suelo. Estos bares se



suceden uno al del otro anunciando en la entrada su especialidad en pinchos. Lo habitual es ir cambiando de bar, bebiéndote un vaso de vino y probando el pincho estrella en cada uno de ellos. Eso sí, tened cuidado porque mucho vino y poco pincho acaban pasando factura a más de uno, de ahí que a esta calle se la conozca como la senda de los elefantes, ya que se dice que todo el que entra sale trompa y a cuatro patas.

De mi ruta por la calle Laurel os puedo recomendar los siguientes establecimientos:



Uno de los bares que más me gustó fue **Ángel**, famoso por su pincho de champiñones coronado con una gamba al ajillo. Aunque la cola de entrada y el intenso olor a humo del bar te hagan dudar, el pincho está realmente bueno.

Casi enfrente de éste encontrareis **Blanco y Negro** cuyo pincho estrella es el matrimonio de anchoas y boquerón en vinagre alegrado con una tiras de pimiento verde frito.

Podrás encontrar un pincho un poco más consistente en el **bar Lorenzo**, especializado en pinchos morunos aderezados con su salsa especial de la abuela Damiana.

Para los que busquen el pincho de sepia perfecto lo encontraran en **el Mesón del Abuelo**, y para los que prefieran un sitio donde sentarse tranquilamente, está **la Tavina**, uno de los bares más finos de la calle, tanto por su decoración como por la vasta vinoteca que alberga. Este último tiene dos áreas diferenciadas, la de bar en la entrada y comedor en el piso superior.

Por supuesto, hay muchísimos bares, estos son los que más me gustaron de los que probé, pero seguro que me dejé alguno interesante por descubrir. Si finalmente te decides a ir y encuentras alguno reseñable que añadir, no dudes en ponerlo en los comentarios y lo incorporaré a la lista □



Para aprovechar el día siguiente, te propongo hacer una visita guiada por alguna de las bodegas más representativas de la zona por la mañana, pasar la tarde recorriendo alguno de los pintorescos pueblos de los alrededores y acabar el día cenando en un buen restaurante en Logroño.

En la Rioja encontraremos una amplia variedad de bodegas para todos los gustos. Como sólo tendremos tiempo de visitar una, yo personalmente, os sugiero dos opciones: una más tradicional, la de **López de Heredia** situada en la mítica ciudad de Haro; y otra más vanguardista, la del **Marqués de Riscal** en la localidad medieval de Elciego.

Para visitar cualquiera de las dos es necesario reservar plaza con antelación en su página web o telefónicamente. Al final de este *post* encontrareis los enlaces, información sobre horarios, precios, cómo llegar e información sobre alguna otra bodega que también me ha parecido interesante.



Yo me decanté por las Bodegas del Marqués de Riscal. Uno de sus mayores atractivos es el impactante edificio obra del conocido arquitecto Frank Gehry, que ha conseguido integrar de forma magistral la arquitectura más moderna en el incomparable marco del paisaje riojano. Sólo por ver el edificio ya vale la pena su visita. Las explicaciones de la guía son además bastante interesantes, mostrándonos tanto las partes más antiguas de la bodega, y la elaboración tradicional de sus vinos, como la parte más actual e innovadora y acompañándonos en un pequeño paseo por los viñedos más cercanos. Pero es cierto que me quedé con las ganas de ver la Bodega de López de Heredia, que es probablemente una de



las de mayor solera de la provincia. Sin duda queda pendiente para la próxima vez..



En las proximidades de Logroño se pueden encontrar numerosos pueblos dignos de una agradable visita. Entre ellos destacan Haro, Briones, Ezcaray y Laguardia.

Tras el paseo por las bodegas y para asentar los conocimientos sobre uva y vinos adquiridos, pon rumbo a cualquiera de estos pueblecitos, donde seguro que te conquistan sus mesones con comida típica y contundente de la zona. Todos ellos comparten paisajes similares rodeados de extensos viñedos.

Yo visité Laguardia, capital de la Rioja Alavesa. Esta localidad mantiene el encanto medieval con sus calles estrechas y empedradas, sus murallas, iglesias y torreones... No puedes perderte uno de sus símbolos de identidad, el reloj animado de su plaza mayor. A las horas programadas (de octubre a mayo: 12h, 14h, 17h y 20h; de junio a septiembre: 12h, 13h, 14h, 17h, 20h y 22h) el “cachimorro” y dos danzarines vestidos con el atuendo típico dan alegremente la hora mientras bailan al compás de la música folclórica de gaitas y dulzainas. Después de disfrutar de los platos tradicionales en cualquiera de sus castizos bares puedes dar un agradable paseo por los viñedos hasta llegar a la laguna Prao de la Paúl, que está incluida en la lista de humedales de importancia internacional por su significativa biodiversidad, especialmente de aves migratorias. Si dispones de más tiempo, en esta zona hay bastantes rutas interesantes para senderistas y ciclistas.



Fin de semana gastronómico en la Rioja



Una vez de vuelta a Logroño pasa por el hotel y descansa un rato pues aun te queda bastante por disfrutar. La oferta gastronómica en esta ciudad es muy amplia y en general muy buena en relación calidad-precio. Yo no me perdería el restaurante [**Wine Fandango**](#). Los sábados por la tarde suelen hacer sesión de tardeo con música y bastante ambiente (podéis consultar la programación en su web), así que si llegáis animados podéis pasaros por su terraza a tomar algo antes de cenar. Yo al tardeo no llegué, pero la cena me encantó y la decoración del sitio con todas sus botellas también. Tienen una amplia y original carta de pinchos y una extensa y dinámica selección de 100 vinos, además de distintos y divertidos cócteles de vino. Aparte de cenas, también sirven almuerzos y meriendas, con un horario de 12.00 a 1.00h todos los días de la semana.



Fin de semana gastronómico en la Rioja



Otra alternativa gastronómica moderna, con buen producto y precio acorde, es [Tondeluna](#). Yo no pude probarlo pero os lo nombro aquí junto con otras recomendaciones que me hizo gente de la zona y que también me quedaron pendientes como [la Galeria](#), [Iruña](#), [La cocina de Ramón](#) y [Tastavin](#).

Si aun te queda energía para tomarte algo después de cenar puedes acercarte a la plaza del Mercado, en sus alrededores encontrarás pubs de todo tipo, tranquilos, animados, sofisticados o cutrecillos. Generalmente cierran a las 4h.

No se como llegarás al domingo, pero si tras estos intensos días consigues amanecer a una hora prudencial, puedes aprovechar la mañana para ver algo de Logroño antes de emprender el camino de vuelta a casa. Destacan el centro histórico con la Concatedral y la plaza del Mercado, la calle portales, el cubo de Revellín, las murallas, la puerta de Carlos V y el Muro de Cervantes entre muchas otras cosas.

Seguro que después de esta completa escapadita de fin de semana por la Rioja llegas a casa con las pilas cargadas y si has sido aplicado, convertido en todo un experto en vinos ☐



Información práctica para tu escapada a la Rioja

Las Bodegas:

[Las Bodegas López de Heredia](#) están abiertas al público de lunes a sábado con horario 10 a 19h y se encuentran a 44km de Logroño. Ofrecen una visita de dos horas de duración que incluye varias degustaciones de sus mejores vinos y una botella del más emblemático. El precio de esta visita es de 30€ por persona. También ofrecen recorridos de unas 2h30 (7,5km) los sábados por la mañana por sus campos y viñedos que incluyen también catas de distintas clases de vino y cuyo precio es de 15€ (entrada libre para menores de 18 años).

Por su parte, **[las bodegas del Marqués de Riscal](#)** ofrecen visitas guiadas de 90 minutos de duración y cata de dos vinos (un verdejo y un reserva) por 12€ por persona. También ofertan diferentes catas privadas con aperitivo e incluso visitas combinadas a la bodega y al valle Salado de Añana. El horario de atención al público es de 8 a 20h entre semana y de 9 a 17h los fines de semana. Si vais, estad atentos porque justo en la entrada de Elciego hay un radar de tráfico fijo.

El impactante edificio principal además alberga un lujoso hotel que cuenta con un restaurante condecorado con una estrella Michelin y un spa donde ofrecen sesiones de vinoterapia especiales. Estas bodegas se encuentran a 25km de Logroño.

Aparte de estas dos propuestas, las bodegas del Marques de Murrieta y las de Ollauri-Conde de los Andes merecen una especial mención.

[La bodega del Marques de Murrieta](#), fue la primera en elaborar vino en la zona siendo también pionera en la exportación internacional. Sus visitas incluyen un recorrido por los viñedos de la Finca Ygay y la bodega original del s.XIX en el castillo del mismo nombre. Después hay diferentes ofertas según el número de catas que quieras realizar desde la de 2 vinos (30€), hasta la de 7 (120€) o incluso experiencias gastronómicas en salones privados. Se encuentra a tan sólo 6km de Logroño y su horario de apertura para las visitas es de lunes a viernes a las 10, 11 y 12h, y algunas tardes según la temporada.

La segunda alternativa, **[la bodega de Ollauri-Conde de los Andes](#)**, tiene la particularidad de estar alojada en los calados, los entramados subterráneos más impactantes de la Rioja por su antigüedad, arquitectura y extensión (alrededor de 1km lineal). Ofrece dos tipos de visitas, un recorrido de 2h aproximadamente con degustación de un vino en los calados y cata de dos vinos con aperitivo de embutido ibérico, por 30€, y otro recorrido Premium por la bodega y el entorno de 2h 30 de duración con degustación de un vino en los calados y



Fin de semana gastronómico en la Rioja

cata vertical de añadas históricas con mismo aperitivo que el anterior por 50€. Se encuentra a unos 40km de Logroño.

Otros restaurantes interesantes:

Aparte de las bodegas, dos restaurantes muy recomendables a pocos kilómetros de Logroño son el [**Restaurante Echaurren**](#) en el pueblo de Ezcaray y el **Asador Jose Mari** en Ribas de Tereso.