



ITINERARIOS  
PARA PROFESIONALES

2 0 0 4



Alava Incoming



**VINO Y GASTRONOMÍA**  
EN ÁLAVA Y EN VITORIA-GASTEIZ



## “CON GUSTO PROPIO”

Ya desde el apodo dado a los alaveses, “babazorros” (“comedores de habas”), se puede intuir la importancia que la Gastronomía ha tenido desde épocas remotas en la vida de este territorio histórico.

Álava se caracteriza por ser un cruce de tradiciones gastronómicas con sus provincias limítrofes: La Rioja, Navarra, Bizkaia o Gipuzkoa. Son productos, sin embargo, de su tierra los que ponen nombre propio a su afamada y exquisita cocina: los perretxikos (seta de primavera característica y preciadísima) y los caracoles constituyen dos de sus singulares platos. La patata, una de las bases de su economía agraria, es la otra gran estrella de los productos típicamente alaveses.

Quesos como el de Entzia, Aitzgorri, Badaya o Gorbea –todos ellos bajo la Denominación de Origen Idiazabal– son excelentes y muy valorados.

Ya en el siglo XVIII, Vitoria-Gasteiz era Confitería Real y hoy en día sigue manteniendo viva esta tradición y saber hacer; prueba de ello son sus exclusivas y variadas especialidades reposteras locales, como los “vasquitos y neskitas”, el *goxua*, los turrone, las trufas, los “alfonsinos”, los “txutxitos” o la tarta San Prudencio.

Pero no podemos hablar de su Gastronomía sin mencionar el vino de Rioja Alavesa, el cual, según expertos enólogos, posee características superiores al resto de los *Riojas* gracias a que en ellos confluyen varios factores: el suelo calizo-arcilloso, óptimo para que las cepas absorban la humedad justa; el microclima de la comarca, entre el río Ebro y la sierra de Cantabria, que la protege de los fríos excesivos del norte; las variedades autóctonas de uva tempranillo y graciano, y, cómo no, sus hombres y mujeres, cuyo conocimiento acumulado a través de generaciones sabe mezclar en su justa proporción uvas autóctonas con otras aclimatadas, como la garnacha y la mazuela, para obtener los mejores mostos.

A través de este itinerario tendremos la oportunidad de conocer toda esta amplia gama de productos, especialidades y platos con nombre propio de la mano de reconocidos cocineros profesionales especialistas en Gastronomía alavesa, así como por medio de las visitas programadas.

## CONTENIDO PROFESIONAL

### CONFERENCIAS BÁSICAS

#### “Gastronomías en Álava”

Ponente previsto: D. **Jesús Oleaga**, cocinero profesional y gerente del restaurante Oleaga.  
Duración aproximada (charla, coloquio y visita técnica): **2 h.**  
Lugar: **Restaurante Oleaga.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Entorno de la Gastronomía alavesa: historia y realidad presente; platos de época y actuales. El vino a finales del siglo XX. Denominación de Origen Rioja Alavesa en el mundo.

#### “Vino y Gastronomía alavesa”

Ponente previsto: D. **José Ramón Aguiriano**, profesor de Enología de la Universidad del País Vasco y de la Escuela de Cocina Ayala de Zarautz.  
Duración aproximada (charla, coloquio y visita técnica): **1,5 h.**  
Lugar: **Sociedad Gastronómica.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

El queso con Denominación de Origen Idiazabal. Vinos de Rioja Alavesa. Historia. Variedades. Cata de vinos y degustación de quesos.

### OTRAS CONFERENCIAS DE INTERÉS

#### “La Evolución del vino de Rioja Alavesa en los últimos años”

#### “El sabor a corcho”

#### “La influencia del roble en los vinos”

#### “El marketing en el Sector Vitivinícola”

#### “La viticultura riojana”

Ponente previsto: D. **Jorge Martínez**, director de Catavinum-La Escuela del Vino.  
Duración aproximada: **1,5 h - 2,5 h.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

El vino. La cata. Principios básicos de la cata. Metodología de la cata. Factores de calidad de los vinos. Elaboración de los vinos. Crianza en madera. Envejecimiento en botella.

#### OTRAS ACTIVIDADES:

- Cata de 3-8 vinos de la D.O.C. Rioja: blanco, blanco fermentado en barrica, tinto joven de maceración carbónica, tinto de crianza, tinto de reserva, vino de autor y vino de alta expresión. Memorización de aromas, desarrollo de la capacidad gustativa.
- Concurso Catavinum: Se realizará un concurso de cata para determinar un ganador/a.





## OTRAS CONFERENCIAS DE INTERÉS

### “Jornada lúdico-formativa en la Rioja Alavesa”

Ponente previsto: D. **Jorge Martínez**, director de Catavinum-La Escuela del Vino.  
Duración aproximada: **3 h.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Curso de iniciación a la cata de vinos, visita a viñedos, visita a bodega, aperitivo.

### “Álava, tradición pastelera”

Ponente previsto: D. **Luis López Sosoaga**, pastelero y gerente de Pastelería Sosoaga.  
Duración aproximada: **1,5 h - 2,5 h.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Historia de la Pastelería alavesa y su importancia en el territorio histórico de Álava. Cambios y técnicas de la pastelería moderna. Visita al obrador de Sosoaga.

## VISITAS TÉCNICAS

### Restaurante El Portalón

Acompañante previsto: D. **Jon Sanchotena**, co-gerente del restaurante El Portalón.  
Duración aproximada (charla, coloquio y visita técnica): **1 h.**  
Lugar: **Restaurante El Portalón.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Visita a las instalaciones del restaurante El Portalón, edificio de singular belleza, construido hace cinco siglos como posada de mercaderes y casa de comercio de la Vitoria gótica; actualmente restaurado y redecorado con mobiliario de la época. Visita a su exclusiva y selecta bodega-botellero, ubicada en las antiguas caballerizas de la casa.

## VISITAS TÉCNICAS

### Viñedos de Rioja Alavesa

Acompañante previsto: D. **José Ramón Aguiriano**, profesor de Enología de la Universidad del País Vasco y de la Escuela de Cocina Ayala de Zarautz.  
Duración aproximada: **1 h.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Visita a campos de viñedos de Rioja Alavesa y explicación, in situ, de la Viticultura.

### Centro Temático del Vino Villa Lucía

Acompañante previsto: D. **Juan Manuel Lavín**, gerente.  
Duración aproximada: **2 h.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Visita al museo Centro Temático del Vino Villa Lucía, en Laguardia, que permite conocer de forma interactiva diversos aspectos relacionados con la cultura del vino. Cata y comentario de 3 vinos de Rioja Alavesa: vino de año cosechero, vino crianza 96 y vino reserva 95.

### Jornada de visita a varias bodegas de Rioja Alavesa

Acompañante previsto: D. **José Ramón Aguiriano**, profesor de Enología de la Universidad del País Vasco y de la Escuela de Cocina Ayala de Zarautz.  
Duración aproximada: **Media jornada.**

#### RESUMEN DEL CONTENIDO:

Visita a representativas bodegas de Rioja Alavesa.





### DÍA 1.

#### Conferencia / Cena en sociedad gastronómica

- Llegada a Vitoria-Gasteiz.
- Conferencia “Gastronomía alavesa”, impartida D. José Ramón Aguiriano en una sociedad gastronómica.
- Cena elaborada por cocineros no profesionales en la sociedad gastronómica donde se imparta la conferencia.
- Alojamiento en el hotel elegido.

### DÍA 2.

#### Conferencia / Casco Histórico / Catedral de Santa María / Restaurante El Portalón / Visita panorámica por Vitoria-Gasteiz / Artium

- Conferencia “Gastronomías en Álava”, a cargo de D. Jesús Oleaga, cocinero profesional y gerente del restaurante Oleaga.
- Visita guiada al **Casco Histórico Medieval**, declarado Conjunto Monumental, ejemplo de urbanismo medieval: **palacios renacentistas** de Montehermoso, Escoriaza-Esquibel y Villa Suso; palacio González de Chavarri; casa de los Etxanobe; antiguo Depósito de Aguas; restaurante El Portalón; **iglesias de San Miguel y San Vicente**, desde cuya torre contemplaremos una atractiva vista de la ciudad.
- Visita a las obras de restauración de la **Catedral de Santa María** en la que tendremos oportunidad de contemplar en directo los trabajos de restauración, que han generado un volumen de visitas de 300.000 personas desde 1999 y por las que se le ha concedido el Premio Turismo Vasco y el reconocimiento de los mejores expertos europeos.
- Visita guiada a las instalaciones del **restaurante El Portalón** y a su bodega-botellero, instalada en las antiguas caballerizas de la casa.
- Almuerzo.
- **Visita panorámica por la ciudad**, que permitirá comparar la parte antigua con el armonioso desarrollo urbanístico actual que confiere a la capital alavesa un alto nivel de vida. Se recorrerán los barrios de **Judimendi** (antiguo asentamiento judío); **Zaramaga**, que alberga el Boulevard de Vitoria-Gasteiz; **Arriaga**, que acoge uno de los más importantes parques de la ciudad; **Armentia**, donde se ubica la basílica románica dedicada a San Prudencio, patrón de Álava, y la más importante zona residencial de la ciudad, en la que se puede encontrar numerosas casas señoriales, como Ajuria Enea, residencia del Lehendakari; **Lakua**, una de zonas de mayor crecimiento de Vitoria-Gasteiz. **Anillo Verde** de Vitoria-Gasteiz.
- Visita al museo **Artium**, inaugurado en 2002, que junto al Guggenheim Bilbao pertenece a una generación de museos de Arte Contemporáneo nacidos con el milenio. Alberga una de las mejores colecciones de Arte Contemporáneo del Estado.

### DÍA 3.

#### Rioja Alavesa / Museo del Vino / Paseo por Laguardia / Bodega

- Desayuno en el hotel.
- Salida hacia **Rioja Alavesa**.
- Llegada al hotel elegido en Rioja Alavesa.
- Visita al museo-bodega **Centro Temático del Vino Villa Lucía**, que permite conocer de forma interactiva diversos aspectos relacionados con la cultura del vino.
  - Cata y comentario de 3 vinos de Rioja Alavesa: vino de año cosechero, vino crianza 96 y vino reserva 95.
  - Aperitivos.
- Almuerzo riojano.
- Paseo por **Laguardia**, villa medieval fortificada que conserva un cuidado patrimonio histórico-artístico. Además de sus atractivas y estrechas calles de trazado medieval, destacan la **iglesia de San Juan**, gótica, bello ejemplo de arquitectura religiosa fortificada, cuyos muros del ábside se construyeron en la misma muralla; su torre, hoy campanario, cobijaba una de las entradas al recinto amurallado. **Iglesia de Santa María de los Reyes**, cuya pieza más destacada es la portada gótica policromada.
- Tiempo libre en **Laguardia**.
- Visita a bodega. Degustación de vinos.
- OPCIONAL: Cena en un restaurante gastronómico de Rioja Alavesa.
- Alojamiento en el hotel.

## DÍA 4.

### Viñedos / Bodegas / Poblado prehistórico de la Hoya

- Desayuno en el hotel.
- Visita a los **viñedos** de una de las mejores zonas del mundo productoras de uvas de altísima calidad. Explicación de la **Viticultura** in situ.
- Visita a una **bodega** de Rioja Alavesa en la que tendremos ocasión de conocer los diversos procesos de elaboración de vinos de año, crianza o reserva, y contemplar las grandes cubas de fermentación o las barricas de envejecimiento, así como de disfrutar de ese ambiente especial, casi de recogimiento, que reina en el interior de estos *templos del vino*.
- Visita al **Poblado prehistórico de la Hoya**, en El Villar, que conserva restos celtibéricos de la Edad de Hierro e importantes muestras de urbanismo y utillaje. Visita al Museo de esta localidad, inaugurado en 1986 como complemento al yacimiento y que traslada al visitante a los inicios de la Historia alavesa, en el primer milenio AC, a través de fotografías, dibujos, textos y maquetas que reconstruyen a tamaño natural una de las viviendas del poblado, con su dotación de ajuar y utillaje, además de un vídeo explicativo y una maqueta del urbanismo que presenta el yacimiento.
- Almuerzo y visita a una bodega de Rioja Alavesa.
- Salida hacia Vitoria-Gasteiz.
- Tiempo libre hasta la hora de cenar.

## DÍA 5

- Desayuno en el hotel.
- Regreso al punto de origen.



Alava Incoming posee un amplio elenco de empresas asociadas, que están a su disposición para organizarle el itinerario según sus necesidades y apetencias:

### Empresas organizadoras de eventos y/o consultorías turísticas:



AKIMU Proyectos Turísticos  
[www.akimu.com](http://www.akimu.com)



NOSKI  
consulting tour

NOSKI Consulting Tour  
[www.alvaincoming.com/noski](http://www.alvaincoming.com/noski)

beinke

CONSULTORES DE TURISMO  
TURISMO AHOLKULARIAK

BEINKE Consultoría Turística [www.beinke.org](http://www.beinke.org)

tisa

Congresos TISA [www.tisasa.es](http://www.tisasa.es)

EGUNBIDE

EGUNBIDE Congresos [www.egunbide.es](http://www.egunbide.es)

xabide

gestión cultural y comunicación  
kultura-ko arduraketa eta komunikazioa

XABIDE, Gestión Cultural y Comunicación [www.xabide.es](http://www.xabide.es)

Marketing  
Eventos  
Comunicación

k\*\*  
meetings

K Meetings [www.kmeetings.com](http://www.kmeetings.com)

### Agencias de viajes y/o receptivos:

GRUPO  
STAR

Viajes Mundo Tres

Viajes Mundo Tres [www.alvaincoming.com/mundotres](http://www.alvaincoming.com/mundotres)

TOTALLY  
Spain

Totally Spain [www.totallyspain.com](http://www.totallyspain.com)

VIAJES EROSKI

welcoming

Viajes Eroski [www.welcomingtravel.com](http://www.welcomingtravel.com)

Para solicitar información sobre el programa o realizar inscripciones:

Alava Incoming

Personas de contacto: Inés Cibrán - José Luis del Campo

tfn: 945 14 18 00 fax: 945 14 31 56 e-mail: [info@alvaincoming.com](mailto:info@alvaincoming.com)

[www.alvaincoming.com](http://www.alvaincoming.com)

## FECHAS SIGNIFICATIVAS EN VITORIA-GASTEIZ Y ÁLAVA

### ABRIL

- Semana del Teatro de Bolsillo.
- Fiestas patronales en honor de San Prudencio, patrón de Álava.

### MAYO

- Festival de Música Africana.
- Mes de la Danza.
- Feria Artesanal de Primavera.
- Feria del Libro Antiguo y de Ocasión.

### JUNIO

- Festival de Vídeo Musical.

### JULIO

- Festival Internacional de Jazz.
- Festival Internacional de Folklore.
- Festival de Vídeo musical y de creación.
- Festival de Juegos.
- Festividad de Santiago: Día del Blusa y Feria de Ajo.

### AGOSTO

- Festival Internacional de Teatro de Humor.
- Quincena del Pop-Rock.
- Fiestas en honor de la Virgen Blanca, patrona de la ciudad.

### SEPTIEMBRE

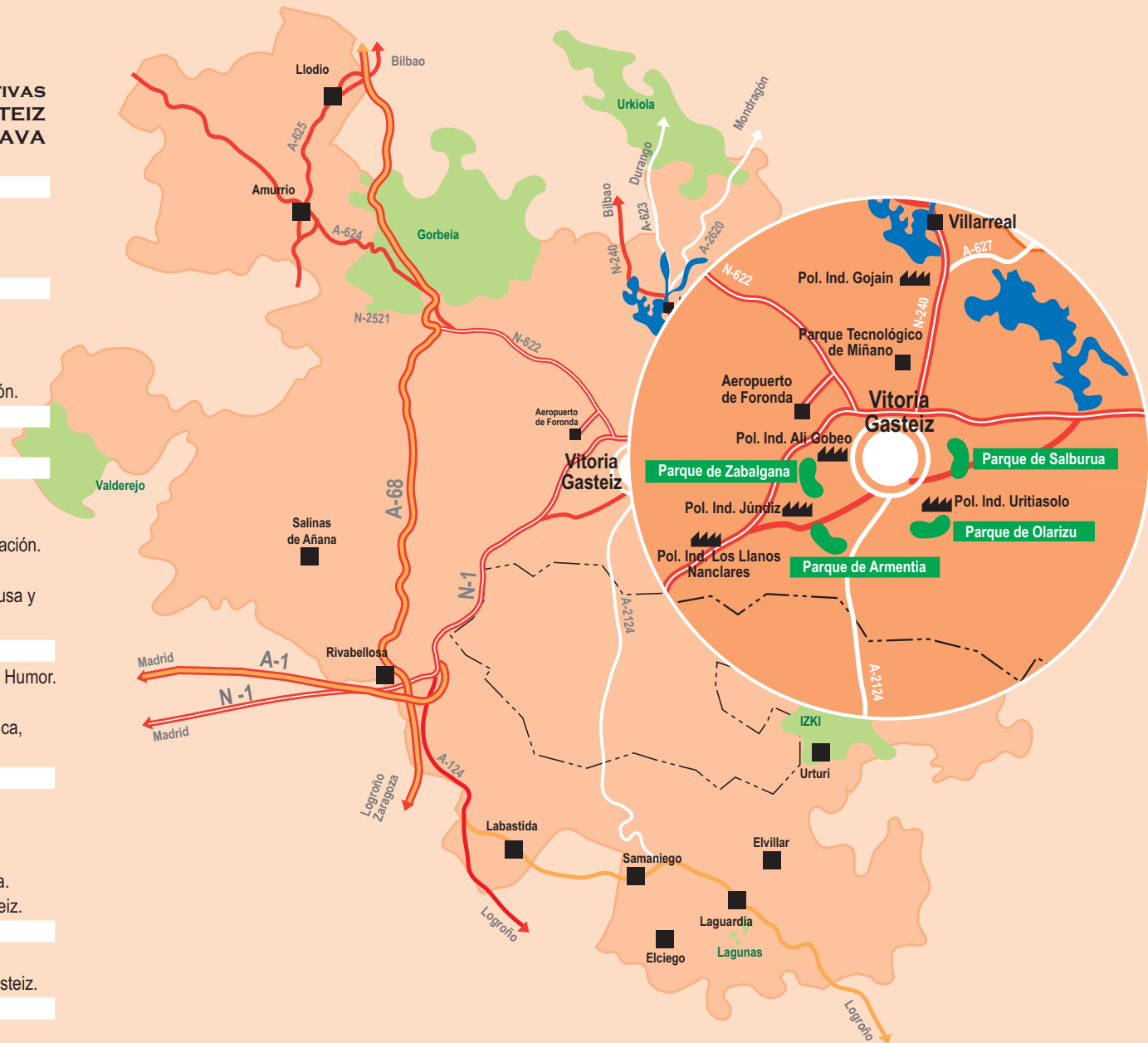
- Semana Coral Internacional.
- Semana de Música Antigua.
- Festival Internacional de Teatro.
- Jornadas Internacionales de Magia.
- Mercado Medieval de Vitoria-Gasteiz.

### OCTUBRE

- Fiesta de la Vendimia.
- Festival de Cometas de Vitoria-Gasteiz.

### DICIEMBRE

- Festival de Títeres.
- Belén Monumental de la Florida.



Todo el año, el primer sábado de cada mes:  
Mercado en el Casco Medieval de Vitoria-Gasteiz.