

GUÍA DE VILLA-LUCÍA

MAPA DE LAGUARDIA & RIOJA ALAVESA



VILLA-LUCÍA
CON LOS 5 SENTIDOS



Primer Museo del Vino 100% inclusivo
en lengua castellana a nivel internacional
& Primera Experiencia 4D inclusiva y accesible
universal del mundo en lengua castellana

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300 Laguardia, Álava
Teléfono: 945 600 032 / Tel.: 945 24 64 09 (Oficinas Centrales)
Email: reservas@villa-lucia.com Web: www.villa-lucia.com
Coordenadas GPS: 42.548516,-2.57824

VILLA-LUCÍA

Villa-Lucía con los 5 sentidos



“Villa-Lucía con los 5 sentidos” es el primer centro temático del vino a nivel mundial 100% inclusivo y con accesibilidad universal en castellano. De dimensiones justas para que el recorrido sea tan práctico como interesante, concentra de un modo ameno y divertido toda la cultura y rituales del vino.

Los efectos audiovisuales accesibles y de última generación; las catas virtuales de aromas, sabores y colores; y los paneles didácticos contribuyen a que el museo inclusivo de Villa-Lucía sea una experiencia de lo más dinámica y atractiva, que prepara al visitante para el plato fuerte de la visita: la experiencia sensorial en cuatro dimensiones **“En tierra de sueños”**; **primer 4D 100% inclusivo y accesible universal en castellano que se ha hecho en el mundo.**

Este proyecto ha sido galardonado con el premio BEST OF WINE TOURISM REGIONAL e INTERNACIONAL 2020 de la Great Wine Capitals.

EL PRIMER MUSEO DEL VINO COMPLETAMENTE INCLUSIVO EN ESPAÑOL A NIVEL INTERNACIONAL

En este espacio todas las personas, independientemente de cuáles sean sus necesidades, descubrirán los secretos del vino de Rioja a través de una visita 100% inclusiva.

Desde conocer los tipos de suelo, las partes de la cepa, de dónde nace la uva, cuáles son sus variedades, cómo crece, cómo se vendimia y su aprovechamiento; hasta descubrir y tocar cepas y sarmientos, utensilios de la vendimia y de los injertos, las antiguas pesas y medidas del vino e incluso una prensa de sobremesa.



El visitante se adentrará en un tino de fermentación, donde vivirá y sentirá los aromas y los sonidos que se producen durante este proceso. También percibirá el remontado del mosto-vino: labor que aporta color, mejora la actividad de las levaduras y permite obtener vinos de calidad. Por otro lado, conocerá un calado típico como los de las cuevas medievales horadadas en el suelo de Laguardia.

También descubrirá la actividad del tonelero, los tipos de madera, las duelas, los utensilios y las herramientas que se usan para poder fabricar barricas de calidad. Realizará una cata virtual para todos los públicos, donde jugará a descubrir los aromas relacionados con el vino, sus colores y experimentará en primera persona cómo detectar los sabores básicos en la lengua.

Asimismo, podrá ver a lo largo del recorrido el día a día de una bodega y la vida en Rioja Alavesa a finales del siglo XIX, a través de sorprendentes maquetas realizadas minuciosamente y con gran realismo. Cómo se confecciona un pellejo o una bota de vino, cómo se hacen y de dónde vienen los corchos son solo algunas de las lecciones que aprenderá el visitante.

También conocerá una gran cantidad de tipos de grifos que se utilizaban antiguamente en las bodegas, así como variedades de botellas según formas y tamaños, que hoy en día se siguen usando. Igualmente, encontrará los típicos nichos donde el vino está en reposo y un pequeño cementerio donde se guardan tesoros de hace más de 50 años.

ACCIONES PENSADAS PARA GENERAR ACCESIBILIDAD UNIVERSAL

Durante la visita guiada, las explicaciones podrán ser atendidas a través de vídeos en lengua de signos y con subtítulos en una signo-guía a la que se accede a través de códigos QR en los dispositivos móviles. Para ello, se dispone de WIFI gratuito. Las personas con discapacidad visual podrán acceder a toda la información de los paneles a través de PDFs accesibles y de las guías del museo en braille.

Por otro lado, se han instalado franjas guía en el suelo para indicar el itinerario a seguir, útil para todos los visitantes, también para las personas usuarias de bastón blanco. Además, cabe destacar la profesionalidad de un equipo humano totalmente involucrado en el proyecto, que ha sido especialmente formado para atender las necesidades del visitante, sean las que sean.



Algunas de las acciones que se han llevado a cabo para generar accesibilidad universal han sido:

- La creación de **estaciones táctiles** con elementos, materiales e instrumentos reales que pueden ser tocados y que están etiquetados en braille.
- La realización de **juegos sensoriales inclusivos** con los que trabajar fundamentalmente el olfato, el gusto o el tacto, también etiquetados en braille y con texto de alto contraste.
- La **renovación de todos los paneles** dotándolos de mayor contraste y textos más legibles, para mejorar la experiencia de las personas con baja visión. Además incluyen códigos **QR etiquetados en braille** para que las personas ciegas puedan descargar en **PDF accesible** el contenido de todos los paneles.
- La realización de **varios catálogos** con todos los contenidos expositivos **en braille**, para las personas ciegas o sordo-ciegas.
- La adaptación de los contenidos informativos de la exposición del museo en **lectura fácil** para facilitar su comprensión a todas las personas.
- La **eliminación de las barreras arquitectónicas** existentes y **dotación de silla de ruedas** a disposición de las personas que la pudieran necesitar.
- Además, las personas con discapacidad auditiva podrán realizar las visitas con **lazo de inducción**, si utilizan audífono o implante coclear. También podrán realizar la visita a través de **signo-guía con intérprete de lengua de signos y subtítulos**.

PRIMERA EXPERIENCIA 4D INCLUSIVA Y ACCESIBLE UNIVERSAL DEL MUNDO EN LENGUA CASTELLANA

“En tierra de sueños” es la primera experiencia 4D del mundo 100% inclusiva en habla hispana. Se trata de un corto de 23 minutos de duración 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 una experiencia única y sorprendente.

Se puede disfrutar también en euskera, inglés, francés, alemán y, recientemente, en ruso.

En este cortometraje un Vinfo (duende del vino), invita al público a conocer el patrimonio, la tradición y la cultura de Rioja Alavesa, así como una forma diferente de ver la vida.



Está realizado con las técnicas de domótica más novedosas, efectos 4D, grabación aérea de imágenes reales en tres dimensiones y cámaras estereoscópicas de captura de movimiento, así como con un montaje que aúna la imagen real con la generada por ordenador (animación) y con los efectos sensoriales.

La tecnología exclusiva con la que está realizado, permite una nueva manera de conocer la riqueza de la zona, introduciendo a niños y mayores en un mundo de sensaciones sorprendentes.

Además, cabe destacar que este cortometraje cuenta en su haber con más de 18 premios internacionales, como los obtenidos en festivales de Portugal, Varsovia, Nueva York, Berlín, Viena, Napa Valley, o como el ‘The Best of the Fest 3D Shorts’ en el 3D Film Festival de Hollywood.



Horarios de visita: 11:00; 12:30; 17:00 y 18:30 h. Domingo tarde y lunes cerrado.

VILLA-LUCÍA

Asador Restaurante

El nuevo proyecto Villa-Lucía Espacio Gastronómico, consiste en un espacio multidisciplinar donde se funden la enogastronomía, la cultura, el ocio, el turismo familiar y el de negocio.

Un asador visto desde el comedor principal es nuestro estandarte en lo referente al respeto a la tradición y al producto, pero sin olvidarnos de presentaciones y confecciones más curiosas y para todos los públicos. En el nuevo Espacio Gastronómico para la elaboración de los platos se emplea el carbón, la madera de entresaca, las cepas y los sarmientos.

El comedor principal tiene una decoración vintage industrial en la que el metal, el hierro y la madera son protagonistas siguiendo con los cánones de la industria bodeguera del primer tercio del siglo XX. De igual manera, y con idéntica decoración, se dispone de un comedor privado para reuniones, celebraciones y comidas más íntimas.





Juan Antonio Gómez y Luchi Santamaría

Ambos espacios cuentan con **salida accesible a los jardines** y, mientras que el tiempo lo permita, se podrá disfrutar de la naturaleza mientras degustamos un vino acompañado de unos pintxos, comemos o cenamos, o simplemente departimos con un café, un cocktail o una copa.

La oferta gastronómica está liderada por el chef Juan Antonio Gómez con sus creaciones, pero sin olvidar la cocina tradicional de nuestra comarca y de Luchi Santamaría. Además del vino y del aceite de Rioja Alavesa, se trabaja con productos locales como la carne de vacuno (Ganadería de Andrea Maraño) y el corderito lechal, criados en nuestra comarca, en la Sierra de Cantabria y en la Montaña Alavesa.

Igualmente el resto de la gastronomía está basada en productos Km. 0, de caserío, locales y Eusko Label, esencialmente.

Villa-Lucía es el primer restaurante Km. 0 de la D.O.Ca. Rioja acreditado y homologado por el movimiento internacional Slow Food.



Villa-Lucía Wine Bar

El Wine Bar de Villa-Lucía está abierto al público en general. En él se oferta una cuidada selección por copas o botellas de vinos de la D.O.Ca. Rioja y de otras denominaciones nacionales e internacionales.

El acceso directo a los jardines y a la Terraza Vintage permite disfrutar de nuestra gastronomía en miniatura rodeados de naturaleza. Cursos de cata, degustaciones y otras actividades enogastronómicas complementan la oferta que este espacio realiza a particulares y empresas.



Txintxorta de callos y morros



Financier de ahumados y foie

Terraza Vintage

La Terraza Vintage de Villa-Lucía, de más de 275 m² envuelve al visitante en un entorno natural, rodeada de jardines con plantas, arbustos y árboles de especies autóctonas y foráneas, así como de un estanque con una relajante cascada. Es un **espacio accesible** donde el usuario podrá observar nenúfares y plantas acuáticas, peces y pequeña fauna de la zona, así como aves diversas que anidan en sus orillas. Una cuidada iluminación nocturna, música ambiental, sesiones de música en directo, cenas o fiestas temáticas hacen las delicias de aquellas personas que quieran una velada diferente en un entorno privilegiado.

En este **decorado natural** y con un esmerado servicio, el visitante podrá degustar clásicos y novedosos cocktails como los "Mojitos de vino" o los "Wine tonics" elaborados por el equipo de Villa-Lucía.





Zona infantil y juvenil & Actividades escolares

Para los más jóvenes, y los no tan jóvenes, disponemos de un **área infantil y juvenil** donde poder disfrutar de juegos de todo tipo, tanto tradicionales como de nueva generación. Con ello conseguimos la integración del turismo familiar con el resto de disciplinas de Villa-Lucía.

En esta zona, así como en el exterior, los más pequeños y los jóvenes disponen de un lugar para el esparcimiento antes de la comida o una vez la hayan terminado. Es el lugar perfecto para que los niños y los jóvenes disfruten tanto si la familia está pasando el día visitando el Museo del Vino y la Experiencia 4D “En tierra de sueños” como si se encuentra degustando nuestra enogastronomía o participando en nuestros eventos.

A lo largo del año realizamos diferentes actividades en familia para los más jóvenes de la casa, así como **talleres y experiencias para escolares**. A todo ello hay que indicar que pertenecemos al programa de Turismo Familiar de Gobierno Vasco “**Planes con niños en Euskadi**”.

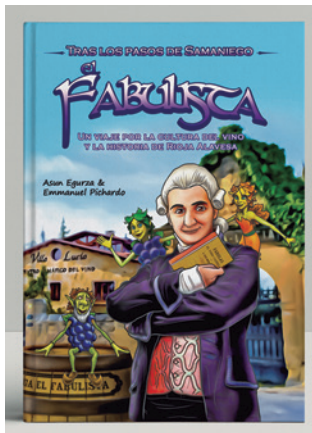


Tras los pasos de Samaniego

EL LIBRO. Este libro se crea para acercar a los más pequeños la cultura del vino, la historia de Rioja Alavesa y la figura de nuestro ilustre fabulista Félix María Samaniego.

Sus fábulas nos ofrecen enseñanzas para la vida, moralejas para aprender a convivir y sabiduría para comprender los comportamientos del ser humano. Aprovechemos este valioso legado en casa y en la escuela y démosle el valor educativo que merece.

Desde Villa-Lucía y Bodega El Fabulista hemos querido recopilar **doce fábulas significativas** y narrarlas de forma original y más comprensible a través de los Vinfos, nuestros pequeños duendecillos del vino. Ellos nos ayudarán a recorrer los lugares más emblemáticos de esta tierra relacionados con la figura de Samaniego, dotándolos de significado histórico y cultural.



LA EXPERIENCIA “¡PÁSALO DE FÁBULA!”. Esta es una historia de la cultura del vino y literatura, la historia de Félix María Samaniego. Cuenta que sus pasos resuenan bajo su antiguo hogar en los calados subterráneos de El Fabulista; que pueden rastrearse por las callejuelas medievales de la villa de Laguardia, salpicada de recuerdos y homenajes a su figura; y que transitan entre aromas, utensilios y tradiciones para descubrir la milenaria cultura del vino y la cocina local en Villa-Lucía. ¿Los seguimos juntos?

Esta es una de las diferentes **experiencias y actividades** que diseñamos para **escolares**, además de colonias y talleres enogastronómicos, culturales y de ocio y diversión en los que fusionamos estos tres elementos para el disfrute y el aprendizaje de los más pequeños de la casa. Una experiencia para ser vivida con la familia o con el grupo escolar.



ComeCultura

El proyecto **“ComeCultura”** consiste en un maridaje sorprendente entre la gastronomía local y Km. 0, y la cultura, diseñado para sorprender y deleitar a todos los visitantes. Este proyecto consta, entre otras actividades, de espectáculos de humor a cargo de prestigiosos monologuistas y música en directo, siempre combinado con la mejor gastronomía y coctelería, además de diferentes fiestas, así como la participación del Magic Wine Tour, que conecta Villa-Lucía con Logroño para disfrutar al máximo del ambiente y la diversión.



Fiestas temáticas

A lo largo del año se celebran diferentes **fiestas temáticas para todos los públicos** y con originales propuestas gastronómicas, que buscan el deleite y la diversión de los asistentes.

Estas fiestas ofrecen una fusión de música, baile y gastronomía local, donde los food trucks y los rincones enogastronómicos son protagonistas indiscutibles. Como medio de pago, se utilizan los 'Vinfos', moneda con la que se podrá adquirir todo tipo de pintxos y bocados de cocina en miniatura y raciones en microvajilla, tanto dulces como salados, así como vino por copas, cócteles, combinados y todo tipo de bebidas.

Galas de Risas Km. 0

Las **Galas de Risas Km. 0** de ComeCultura son noches de monólogos y fiesta. Contamos con grandes cómicos participantes en *El Club de la Comedia*, *Paramount Comedy*, *Comedy Central* etc. que nos harán reír y disfrutar con sus monólogos. Tras la gala, la noche continúa con una gran fiesta con música en directo, en la que, además, los asistentes podrán disfrutar de rincones enogastronómicos con diferentes tipos de comida para todos los gustos, así como cocktail bar y wine corner. A todo esto, hay que añadir grandes sorteos y sorpresas. Agustín Jiménez, Salva Reina, Sara Escudero, Txabi Franguesa, Pedro Llamas, Gorka Aginagalde, Manuel Manquña o Maribel Salas, entre otros, participan en estas **Galas de Risas Km. 0**.

Constantemente se diseñan nuevos programas con sorpresas y profesionales del humor con el ánimo de sorprender gratamente a quienes participan en estos eventos.



Agustín Jiménez



Twin Room

Music Km. 0

Music Km. 0 consiste en conjugar la música de diferentes estilos con la enogastronomía Km. 0 de Villa-Lucía. Habitualmente, serán cenas amenizadas en las que cada comensal podrá elegir bien entre los diferentes platos de la carta o bien entre los distintos menús disponibles. Diversos estilos que van desde el swing, hasta el blues o el pop, el mariachi, el folk, los boleros, la música de los 60 a los 80, o tributos a grupos como The Creedence o The Beatles, se darán cita en Music Km. 0.

Banquetes

Mención especial hay que hacer al área dedicada a los banquetes y a la comúnmente denominada B.B.C. (Bodas, Bautizos/Banquetes y Comuniones). Contamos con las carpas climatizadas que proporcionan un espacio para realizar todo tipo de eventos, tanto particulares como congresuales e institucionales. De igual manera, disponemos del salón "Tempranillo" con 400 m² multidisciplinarios para todo tipo de celebraciones y que ha sido recientemente reformado.

Para comenzar la fiesta, nada como brindar con un aperitivo o cocktail diferente. Alta cocina de temporada en miniatura: vanguardia y tradición unida en pequeños bocados exquisitos, llenos de ilusión. Presentamos una serie de menús tipo, pero abiertos a la vez, banquetes tematizados, cocktails y aperitivos varios, show cooking y rincones temáticos, así como la posibilidad de confeccionar el menú al gusto del cliente. De igual manera disponemos de diferentes espacios en nuestros amplios jardines y salas para la realización de la ceremonia civil soñada.



Nuestra gastronomía está basada en el producto local y Km. 0, así como en la tradición culinaria vasco-riojana, pero sin olvidarnos de confecciones más actuales.

Además, también contamos con la posibilidad de realizar banquetes temáticos como pueden ser cenas y comidas medievales, fiestas ibicencas, fiestas black & white, cenas y comidas cantadas, años 60, años 80, etc.

Ponemos a disposición de los anfitriones diferentes modelos de celebraciones: cocktail con o sin banquete tradicional, lunch-comida, fiesta-buffet y un largo etc.





Corners enogastronómicos

Diferentes rincones temáticos pueden hacer las delicias de los invitados: parrillada al sarmiento, rincón del ibérico, rincón del queso, rincón del mar, rincón oriental, USA corner, corner Km. 0, ice cream corner, carrito de perritos calientes y palomitas, rincón del chocolate, rincón de la fruta, candy bar, cocktail bar... entre otros. Y si se quiere ofrecer algo novedoso disponemos de food trucks desde donde servir diferentes bebidas, cocktails, aperitivos y cocina en miniatura.



Mice

Es importante señalar que **todas las salas y zonas de Villa-Lucía son multidisciplinarias** y que, si bien están habilitadas para el público en general y el turismo vacacional y familiar, también están orientadas para el **turismo MICE (reuniones, incentivos, congresos-conferencias, eventos-ferias)**, disponiendo de los servicios auxiliares adecuados para realizar todo tipo de eventos congresuales y de negocio.

Además de las diferentes salas con distintas capacidades como el salón "Tempranillo" o las carpas climatizadas, nuestro mirador "Garnacha" con vista panorámica de 360 grados servirá igualmente para la realización de eventos de todo tipo.





Actividades enogastronómicas

Diseñamos a petición del cliente diferentes tipos de **actividades accesibles e inclusivas**: cursos de cocina; catas; gymkhanas enogastronómicas y enoturísticas; experiencia en viñedo; experiencia del patxaran; show cooking; talleres gastronómicos; team building; experiencia 4D; experiencia dron; maridajes de música y vino; teatro y gastronomía; cenas temáticas o degustaciones y presentaciones de productos serán otras actividades que se pueden llevar a cabo en Villa-Lucía, para divulgar la cultura enogastronómica del País.



Bodega El Fabulista

La bodega El Fabulista se encuentra situada en pleno centro de Laguardia, una villa medieval rodeada de viñedos y con un rico patrimonio cultural. Soterrada a siete metros de profundidad, bajo un palacio del s.XVIII, nuestra bodega y sus vinos deben su nombre a unos de los moradores más prestigiosos del palacio: el fabulista Félix María Serafín Sánchez de Samaniego. Esta bodega medieval está acondicionada para visitantes y se puede descender a ella cualquier día de la semana, si bien es preferible reservar cita. El recorrido se adentra en el subsuelo del palacio de los Samaniego, hasta alcanzar los cuatro calados que configuran la bodega.

VISITAS DE FÁBULA. Son visitas que nos guardan una grata sorpresa. Unas veces puede que sea la degustación de vinos especiales con un aperitivo, o en otras ocasiones el propio Samaniego sea quien ejerza de anfitrión y cicerone, y nos adentre en los secretos de su bodega. También puede que nos narre fábulas o nos reserve algunos textos como sus cuentos eróticos, recogidos ahora en “**El jardín de Venus**”, el nuevo libro de la colección “**Tras los pasos de Samaniego, El Fabulista**”. ¿Y si quien nos recibe... es su esposa?

**Horarios de visita: 11:30; 13:00; 17:30
y 19:00 h. Domingo tarde cerrado.**



Altair-Abadía Catering

Con más de 30 años de experiencia, Altair-Abadía Catering ofrece diferentes alternativas de servicios para que la celebración o fiesta sea todo un éxito. Un cocktail, una copa de cava, un aperitivo o una comida, para gozar en cualquier ocasión de un servicio más que impecable, con exquisitas presentaciones y buen gusto.

Partimos de una gastronomía cuidada, basada en el producto, con presentaciones actuales, pero sin olvidar el origen, los sabores y el respeto a la tradición vasco-riojana, que hacen que los platos que ofrecemos sean un escaparate que se come con la vista.

Además, tanto para particulares como para empresas, Altair-Abadía Catering, pone a disposición del cliente diferentes tipos de servicio: un coffee-break, un brunch, un cocktail, un packed lunch, un almuerzo de trabajo, un buffet, una cena de gala, una fiesta, o cualquier otro tipo de servicio para cubrir todo tipo de eventos.



- 
1. MURALLAS
2. PUERTA NUEVA O DE CARNICERÍAS
3. AYUNTAMIENTO ANTIGUO
4. PLAZA MAYOR Y RELOJ
5. PÓRTRICO DE STA. MARÍA DE LOS REYES
6. ESCULTURA VIAJEROS. KOKO RICO
7. PLAZA DE TEJADA
8. TORRE ABACIAL
9. PASEO DEL COLLADO Y KIOSKO
10. CASA DE LA PRIMICIA
11. TORRE DE SAN JUAN
12. PUERTA DE LOS ABUELOS
13. CAPILLA DEL PILAR
14. CASA NATAL DE SAMANIEGO
15. ESCUDO DE LAGUARDIA. AYUNTAMIENTO
16. LAGUNA DE CARRA LOGROÑO
17. EMBALSE DEL PRAO DE LA PAUL
18. PISCINAS MUNICIPALES
19. ASCENSOR

OT. OFICINA DE TURISMO
BF. BODEGA EL FABULISTA

A. CALLE PÁGANOS
B. CALLE MAYOR
C. CALLE SANTA ENGRACIA

LAGUARDIA

VITORIA A-124

OT

BF



ASCENSOR



SERCOTEL
HOTEL SPA VILLA
DE LAGUARDIA

VILLA-LUCÍA
ESPACIO
GASTRONÓMICO



LOGROÑO A-124



VITORIA



Distancias desde LAGUARDIA a:

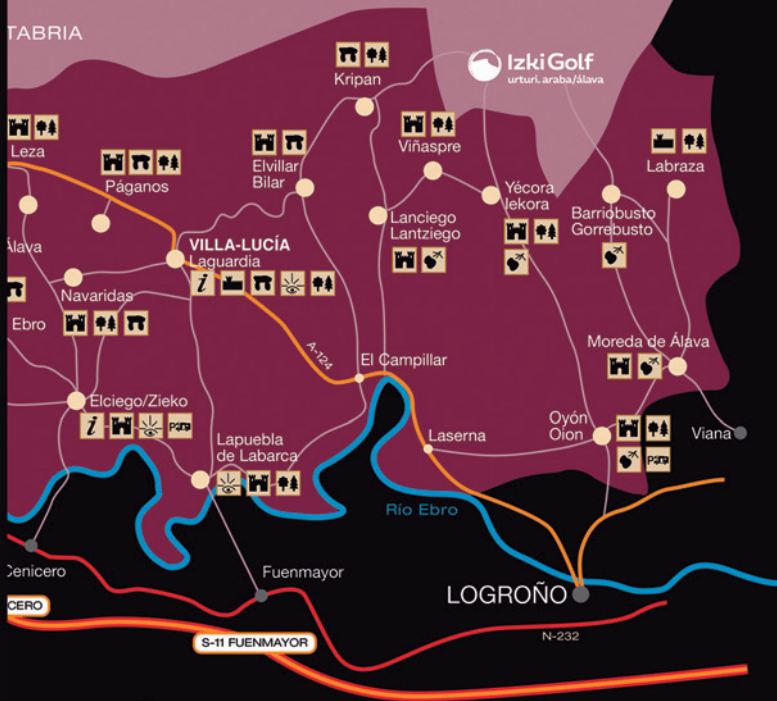
- Vitoria-Gasteiz 50 km
- Bilbao 110 km
- Donostia-San Sebastián 160 km
- Logroño 18 km
- Madrid 360 km
- Barcelona 500 km
- Elciego/Zieko 6 km
- Labastida/Bastida 20 km
- Oyón-Oion 16 km



RIA-GASTEIZ

ÁLAVA

TABRIA



RUTA
DEL VINO
RIOJA • ALAVESA

ComeCultura

BY VILLA-LUCÍA, LAGUARDIA

¡HAZTE CON TUS ENTRADAS AQUÍ!
www.comecultura.com



VILLA-LUCÍA
LAGUARDIA

· ESPACIO GASTRONÓMICO ·

MIEMBRO DE:



RUTA
VINO
RIOJA • ALAVESA

COLABORADORES:

GRUPO
FREIXENET



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

