

Cuzcurrita... Espaiosa, equilibrada i amb una airosa torre, posseeix sis capelles, quatre retaules, obres d'art que formen un petit museu i un cor amb decoració plateresca.

Per descansar:

Casa Rural El Mesón. Situada abans d'arribar a Briones (a uns 200 metres passat el Museo de la Cultura del Vino – Dinastia Vivanco). Venint des de Cenicero, prendre la carretera que porta a San Vicente de la Sonsierra. 8 habitacions dobles que porten el nom de diferents tipus de raïm. 55 euros habitació i dia. Esmorzar 3,5 euros. Propietària: Mari Cruz Díaz. Tel. 941 322 178.



Casa Rural El Mesón

Sopar

Mesón los Cuatro Arcos. Briones. Tel. 941 322 029. Restaurant medieval excavat a la roca, situat a la part de la muralla oest del poble, prop de la porta de la vila. Bones vistes de la vall, menú del dia econòmic o menú a la carta (15-20 euros) de cuina tradicional riojana senzilla però saborosa: patates, bacallà, pebrots, costelles a la brasa... Vi de la casa *cosechero*.

DISSABTE

El matí és millor dedicar-lo a fer visita guiada de

bodegues ja que a les tardes tanquen. Les bodegues que us deixo indicades es troben totes a Haro i en la mateixa zona (el barri de l'Estació: seu de prestigioses bodegues), per la qual cosa us podeu plantejar de visitar-ne un parell fins i tot.

Si us esteu a Cuzcurrita, Haro està a 12 km. Si us esteu a Briones, 8 km. Tot és a prop.

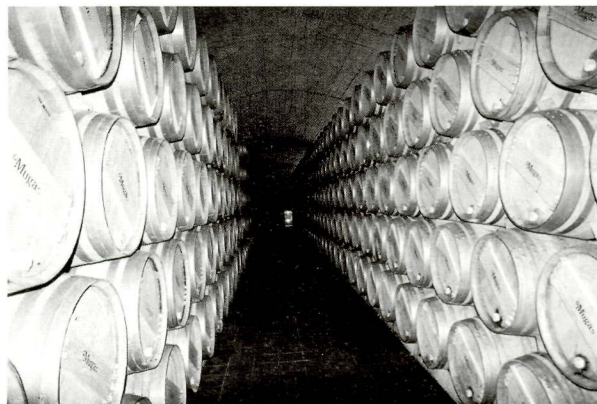
Les visites guiades consisteixen en una visió bastant precisa dels processos que porta l'obtenció del vi. Duren una hora i mitja per regla general, dos si després fan una degustació gratuïta dels seus vins, i permeten fer-nos una bona idea del que comporta elaborar un vi de qualitat. Hi ha la curiositat afegida de veure la fusteria on fan bocois de tota mida amb roure francès o americà.

És necessari haver fet una reserva prèvia. Fins i tot amb més d'un mes.

Bodegas Muga. Any 1932. Av. de Vizcaya, s/n. Tel. 941 311 825.

Preneu l'Av. de la Costa del Vi, a l'extrem nord d'Haro. Quan passeu pel davall del pont del tren trobareu una rotonda i, a l'esquerra, l'enorme campanar de les bodegues. No prengueu la rotonda ja que, a la dreta, hi ha l'aparcament de les visites. Per entrar cal pujar per l'Av. de Vizcaya, que en realitat és un carrer pel costat de la via del tren. A uns 150 m de l'aparcament trobareu l'entrada guardada per una gran reixa. Curiositat afegida: Clarifiquen el vi amb clara d'ou fresca.

Hores de visita els dissabtes: 10.30, 11.15, 12 h.
Preu: 5 euros per persona. Botiga.



Bodegas Muga

Bodegas López de Heredia. Any 1914. Edificació històrica. Tel. 941 310 244.

Av. de Vizcaya, 3. És a dir, una mica més amunt i a l'esquerra de les Bodegues Muga. També compten amb aparcament propi.

Curiositat afegida: 7.000 metres quadrats de bodega subterrània que aquí anomenen *calados*. Alguns de 200 metres de llargada i 15 sota terra.

Hores de visita: a convenir, però generalment entre les 9 i les 12. Entrada gratuïta, tast inclòs. Botiga.

Bodegas Bilbainas. Any 1859. Bodega centenària amb edificis històrics. Grup Codorniu.

Tel. 941 310 244. Carrer de l'Estació, 3. Davant mateix de l'estació del tren. Si heu pujat a peu cap a les Bodegues Muga, haureu vist que a l'esquerra hi ha un carrer que passa sota la via del tren. Gireu a la dreta i carrer amunt arribareu a l'aparcament. Si gireu a l'esquerra fareu cap a les Bodegues C.V.N.E.

Curiositat afegida: 3.000 metres de bodega soterrada. Menjador de 40 places.

Hores de visita els dissabtes: 10, 11 i 12 h. Preu: 2 euros per persona. Botiga.

Dinar

Al mateix Haro. Si heu fet un parell de visites no us quedarà molt temps per fer un tomb per Haro. No obstant això, els restaurants que us recomano són a la part vella.

Si truqueu a l'Ajuntament d'Haro, Tel. 941 310 105, us enviaran un plànol-guia amb els punts d'interès i el patrimoni artístic.

Restaurante Las Cigüeñas. Plaza de la Paz, 11. Tel. 941 310 122. Restaurant popular. Menú a la carta i menú del dia (12 €). Plats abundants. Graellada de verdures i de carns.

Restaurante Vega. Pl. Juan Garcia Gato, 1. Tel. 941 310 872. A 50 m baixant de la plaza de la Paz. Davant del que s'anomena Puerta de San Bernardo. Quant a menjar, si fa no fa com l'anterior, però millor peix. Ambient més recollit. Recolzat sobre un pany de la muralla que queda a la vista interiorment.

La tarda la podeu dedicar a fer un vol per Haro per tal d'anar baixant el dinar o prendre el cotxe per anar al museu del vi que està tocant a Briones. Tot depèn de la temporada en què hi aneu.

Museo de la Cultura del Vino – Bodegas Dinastia Vivanco

Ubicat a la carretera N-232, passat Briones en direcció a Logroño, a 7,5 km d'Haro. Integrat dins d'un paisatge típicament riojà, l'entorn del museu està molt ben aconseguit i no dóna idea de la magnitud d'aquest. Si solament fos un museu dedicat al vi des que

neix el raïm fins que s'embotella, ja en tindriem prou amb la o les visites del matí. Però aquest és un museu atípic. M'explicaré, però no gaire per no desvetllar la sorpresa als que hi aneu. Trobareu història, tecnologia, arqueologia, tradició, art... 4.000 m² de museu!

Tot el que està exposat és original, des de premses gegantines (una de Tortosa, crec recordar) fins a historiatos llevataps, des d'antigues ampolles de vidre catalanes fins a valuoses obres d'art. Creieu-me que paga la pena.



Museu

Les hores de visita a l'estiu (juny – setembre) van de 10 a 18.30 h (tanquen a les 20.00), diumenges inclosos. A l'hivern de 10.00 a 16.30, (tanquen a les 18.00).

7 € per persona, que es van rebaixant si aneu en grup, jubilats, infants, etc. 2€ les audioguies, encara que tot està explicat ja sigui amb panells o amb audiovisuals.

S'ha de trucar al 902 320 001 per fer la reserva. Fan una degustació del seu vi en acabar la visita. En sec, no com a les bodegues, que porta acompanyament.

El complex també compta amb restaurant, bar i botiga on adquirir articles relacionats amb el vi i aquest també.

A la sortida us recomano una visita a Briones per tal d'acabar la tarda d'una manera plàcida.

Sopar

Si us esteu a Briones podeu sopar al Meson Toloño, per canviar una mica respecte a ahir nit. Carrer San Juan, 5 (carrer que va de l'ermita del Cristo a la plaça d'Espanya).

Tel.: 941 322 159. Menú del dia, menú a la carta i el menú degustació. Entre 6 i 20 euros. La seva especialitat és la carn a la brasa feta amb ceps.





Si encara us queden ganes de rondar una mica, us podeu atansar a San Vicente de la Sonsierra que és a tocar. La carretera passa per on esteu allotjats.

Casa Toni, c/ Zumalacàrregui, 27. Tel. 941 334 001. És un tipus de restaurant

amb menjar casolà i cuina més elaborada, la qual cosa es nota en els preus. Menú del dia, a la carta i degustació: de 15 a 40 euros.

Si us esteu a Cuzcurrita de Rio Tirón, us recomano anar a Tirgo. Distant 15 km de Briones, ja en el camí de tornada per la N-232; passat Casalarreina.

Bodega-Asador El Pimiento. Per comptes de prendre el desviament cap a Cuzcurrita (que us surt a l'esquerra tot just entrar al poble), preneu el següent també a l'esquerra i després el primer a la dreta.

A un pas de l'Ajuntament i de l'església de Sant Salvador amb les seves portalades romàniques i curiosos permòdols. Tel. 941 301 777.

Antiga bodega construïda en pedra, amb una bonica terrassa on també es pot sopar. Ambient familiar. Quan vàrem passar per allí no tenien carta, com fan en moltes bodegues-restaurant, així que el sopar a la brasa és el denominador comú.

Si del que solen preparar hi ha alguna cosa que no us convé, us la canviaran per una altra. Per exemple, si esteu cuidant la línia us faran una amanida o simplement verdureta a la brasa sense cap problema. Encara que anar a aquesta regió esperant no caure en cap temptació..., difícil! Però que molt difícil!

En fi, al que anàvem: menú fix, pa, postres, vi i cafè..., uns 20 euros aproximadament.

D'aquí a Cuzcurrita hi ha solament 1,7 km.

DIUMENGE

Visitarem Santo Domingo de la Calzada i Nájera, en ple Camí de Sant Jaume, i dinarem a Logroño.

Si esteu a Briones podeu sortir en direcció a Haro i prendre la N-232 en direcció Casalarreina i Pancorbo. Després la LR-111 en direcció a Santo Domingo de la Calzada. 23 Km.

Si us esteu a Cuzcurrita, no cal girar cua; seguïu recte per la LR-201 i fareu també cap a Santo Domingo de la Calzada. 18 km.

Santo Domingo de la Calzada

Extraordinàriament vinculada al Camí de Sant Jaume des que al S. XI l'eremita Domingo va

construir un pont de fusta que permetia als pelegrins creuar el riu Oja. Més endavant també fundaria un hospital, construiria un bon bocí de calçada i un petit temple. Tota mena de socors, per tant, pels que feien el camí.

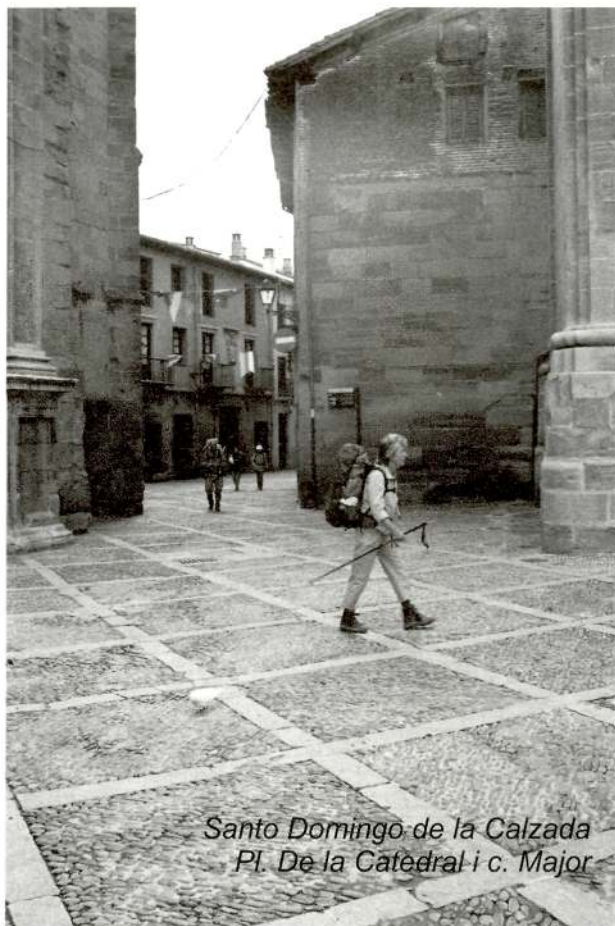
Avui, com és natural, ja està tot transformat. El petit temple ho ha fet en una esplèndida catedral, el pont, en un de pedra amb setze ulls, i l'antic hospital, on guarien gratuïtament als pelegrins, en un parador de turisme de quatre estrelles, dels de 150 € la nit.

No obstant això, existeix l'anomenada Confraria del Sant que dirigeix la gratuïta Casa-Alberg del Pelegrí, molt a prop de la catedral i de l'antic hospital.

El que us aconsello de veure està tot molt proper. L'associació turística *Corregimiento de Rioja* (tel. 941 341 230) distribueix un plànol amb les principals atraccions turístiques.

Així i tot, l'Av. Juan Carlos I és un bon lloc per aparcar. Al seu costat, el paseo del Espolón, el reconeixereu pel seu templet de música, marca l'inici del barri antic. Al costat del templet surt una travessia que dóna al carrer Pinar, on es troben la majoria dels comerços de la ciutat. Avall i la primera a l'esquerra us porta directe a la plaça del Sant.

En aquesta plaça coincideixen: la Catedral, l'antic hospital de pelegrins i el carrer Major, via neuràlgica del Camí.



Santo Domingo de la Calzada
Pl. De la Catedral i c. Major