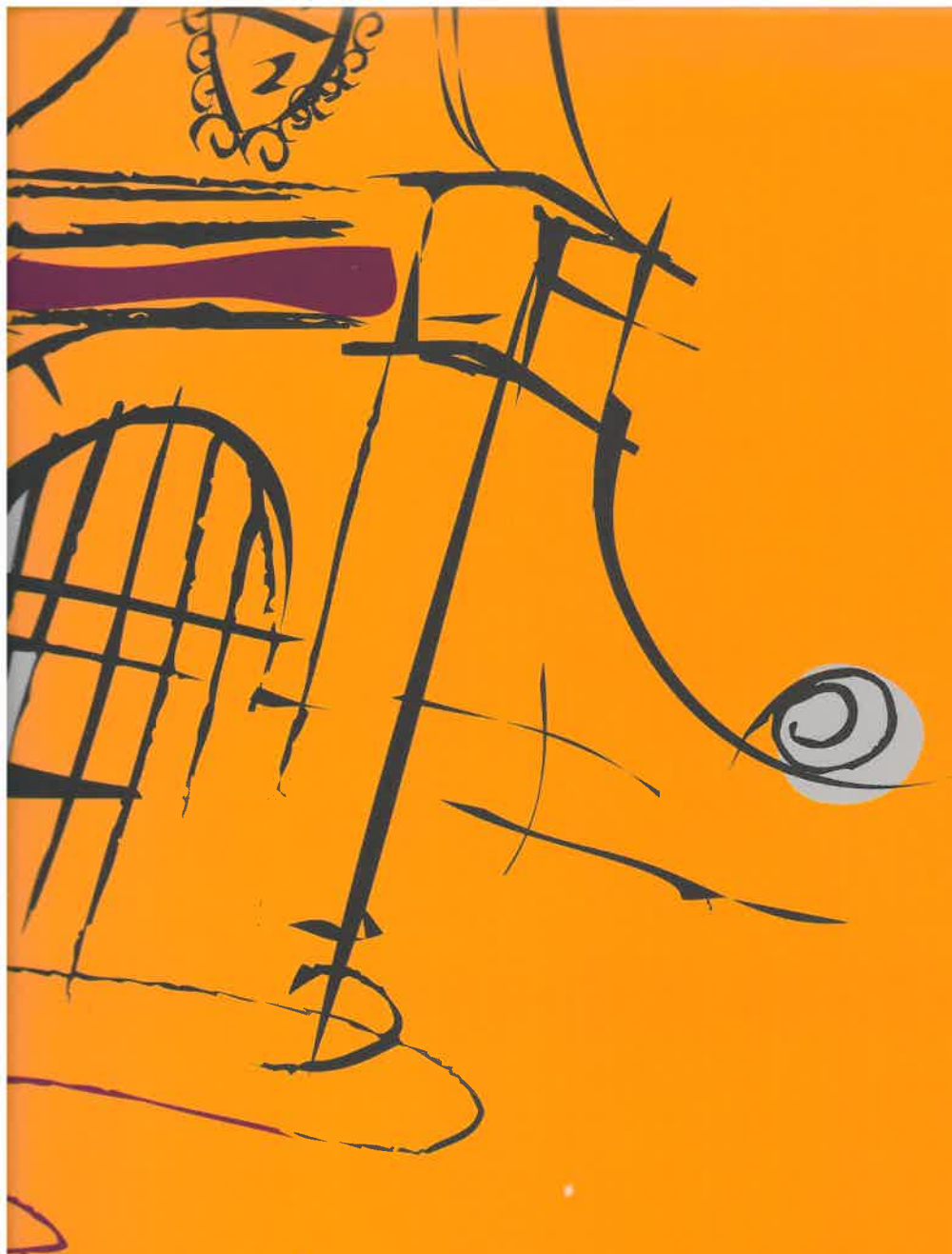




VILLA LUCÍA

CENTRO TEMÁTICO DEL VINO
LAGUARDIA (Álava)





VILLA LUCÍA

CENTRO TEMÁTICO DEL VINO

Ctra. de Logroño s/n - 01300 Laguardia (Álava)

E-mail: museo@villa-lucia.com

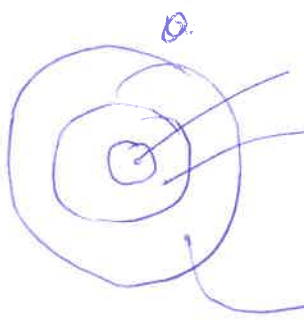
Telf.: 945 60 00 32 - Fax: 945 60 01 08

OFICINAS CENTRALES:

C/ Pedro Asua, 35-37 A - 01008 Vitoria (Gasteiz)

Telf.: 945 24 64 09 - Fax: 945 22 72 60

TRES NIVELES COMUNICACIÓN



N1 - Interpersonal

- Con meta-mensajes y retroalimentación inmediata

N2 - Interpersonal a distancia

- Con meta-mensajes sensoriales y retroalimentación inmediata

N3 A distancia

Sin retroalimentación - Unidireccional
- Como televisión etc.

UN MENSAJE UNICO Y CLARO

PIENSA en una intervención

- Lo que preparaste en casa
- Lo que dices ante el auditorio
- Lo que llega al público

Eres TU
Mensaje + Imagen
Cinturón

7% VERBAL

38% VOCAL

55% VISUAL

La persuasión se produce en la parte visual

Cómo + cómo con
↓
Atención con Sorpresa
Comprensión
Permea

PARA QUÉ ??

PIENSA = IMAGEN + CONVENIENTE

- Amar al mensaje
- Amar al producto distribuido
- Amar a \$ mi mismo

Hba que ayuden a ser mas efices

-



VILLA LUCÍA

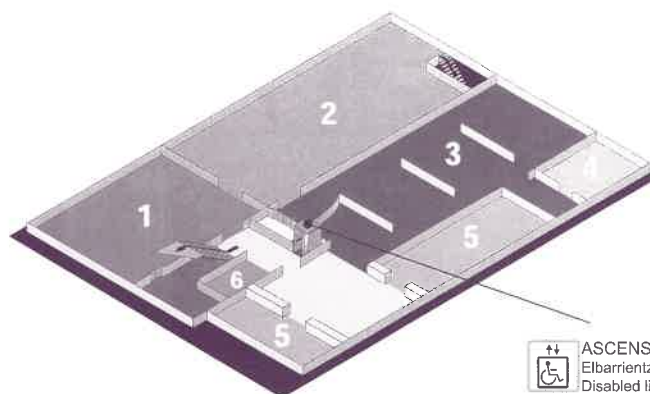
CENTRO TEMÁTICO DEL VINO
LAGUARDIA (Álava)

PLANOS DE SITUACIÓN

BODEGA - MUSEO Villa Lucía Upeldegi Museoa / Villa Lucía Winery-Museum

VILLA LUCÍA

- 1**  **SALA DE NATURALEZA**
Naturaren aretoa
Nature room
- 2**  **SALA DE ELABORACIÓN**
Ardogintzaren aretoa
Production room
- 3**  **SALA DE CRIANZA**
Ontzearen aretoa
Vintage room
- 4**  **SALA DE LAVADO DE BARRICAS**
Barrikak garbitzeko aretoa
Barrel - cleaning room
- 5**  **ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA**
Botiletan ontzea
Aging bottles
- 6**  **RINCÓN DEL VITICULTOR**
Mahastizainaren txokoa
Viticulturist corner



 ASCENSOR MINUSVÁLIDOS
Elbarrientzako igongailua
Disabled lift



Ctra. de Logroño s/n • 01300 Laguardia (Álava) • Telf.: 945 60 00 32 • Fax: 945 60 01 08
E-mail: museo@villa-lucia.com • Web: www.villa-lucia.com



El primer paso de esta visita consiste en una proyección de una duración de siete minutos aproximadamente, en la que verán los diferentes paisajes de La Denominación de Origen Calificada Rioja según las estaciones del año, así como la elaboración de un vino de crianza y, para finalizar, algunos aspectos de la relación historia - arte - vino.

Tras este audiovisual se encontrará con las vitrinas y paneles relacionados con la viticultura.

1. VITRINA CENTRAL (VARIETALES)

En la parte izquierda y accionando los pulsadores aparecen las variedades permitidas por el Consejo Regulador de la D.O.Ca Rioja. Son las siguientes:

Varietales Rioja: Variedades Tintas: Tempranillo – Garnacha Tinta – Mazuelo – Graciano
Variedades Blancas: Viura - Garnacha Blanca - Malvasía

En la parte derecha y del mismo modo podrá identificar las variedades más reconocidas tanto a nivel nacional como internacional.

Varietales foráneas más importantes: Variedades Tintas: Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah – Pinot Noir
Variedades Blancas: Chardonnay - Riesling - Parellada

2. PODA

En este panel se representan los sistemas de poda permitidos por la D.O.C. de Rioja.

Encontramos por tanto:

- El tradicional sistema en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 12 yemas por cepa distribuidas en un máximo de 6 pulgares.
- Sistema de espaldera. Bien en cordón con máximo de 12 yemas y 6 pulgares, o bien sistema de vara y pulgar (Guyot) donde la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas con un máximo de 10 yemas por cepa.

3. PANEL DE INJERTOS

El injerto sirve fundamentalmente para luchar contra la filoxera, enfermedad que arrasó los viñedos europeos a finales del siglo XIX. Debajo podrá encontrar las diferentes herramientas que se ha utilizado tradicionalmente en el injertado.

4. CALENDARIO

Aquí puede ver reflejadas las tareas que se llevaban a cabo por los viticultores, a finales del siglo XIX. (algunas de ellas siguen vigentes hoy en día)

5. VITRINA CICLO VEGETATIVO DE LA CEPA

En esta vitrina se muestra la evolución de la cepa a lo largo de las estaciones del año.

Primavera: Lloro: Es la primera manifestación externa de actividad de la planta, después del reposo invernal, aparece el lloro que fluye por las heridas y cortes de poda y muestra el comienzo de actividad del sistema radicular.

Brotación: Supone la movilización de la reserva de sabia elaborada. La yema, por crecimiento se hincha hasta la separación de las escamas (desborre) apareciendo borra, y a continuación los órganos verdes.

Desarrollo y crecimiento de los pámpanos: Es el momento de la creación de órganos nuevos; raíces, yemas, nietos, racimillos de los mismos,...

Verano: Floración y fecundación: A principios de verano se produce esta fase, que llaman también cierna cuando la temperatura media de los días supera los 15 °. Desarrollo y maduración de las uvas: El grano comienza a engordar y se acerca el momento del envero, momento en el que el grano comienza a cambiar de color y a enriquecerse de azúcar. Cuando el grano ha alcanzado su momento de maduración, se procede a la vendimia.

Otoño: Agostamiento del pámpano: Tras el crecimiento otoñal comienza a modificarse la estructura del pámpano, modifica su color, pierde la clorofila, adquiere consistencia y se convierte en sarmiento.

Invierno: Caída de la hoja: Las hojas amarillean o se tiñen de varios colores, se desecan y finalmente caen. Es el momento de reposo invernal de la vid.

6. SUELOS

En esta misma vitrina del ciclo de la cepa, observamos los diferentes tipos de suelo que condicionaran las características y calidad del vino.

	ZONAS QUE ABARCAN	EXTENSIÓN RESPECTO AL TOTAL	CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO	CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS
ARCILLO - CALCAREOS	Rioja Alavesa, la Sonsierra y terrenos de Rioja Alta 25%	25%	Estructura en terrazas pequeñas parcelas	- Ricos en extracto de glicerina - Buen color - Base del tinto de Rioja - Blancos con personalidad ligeros en color
ARCILLO - FERROSOS	Terrenos repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen	25%	Alomado Rojizo y fuerte, con roca dura y profunda	- Tintos frescos de medio cuerpo - Rosados
ALUVIALES	Terrenos repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen cercana a los ríos	50%	Llano, con bastante profundidad y canto rodado grandes parcelas	- Blancos y tintos de medio cuerpo



7. ENFERMEDADES

En esta vitrina se detallan las enfermedades más importantes que puede sufrir la vid. Pulse el botón correspondiente para identificarlas: se iluminará el racimo y las hojas afectadas por dicha enfermedad.

- filoxera
- daños producidos por picoteo de aves
- mildiu
- oidio
- botrytis
- araña roja



Sala de Elaboración

8. TINO DE FERMENTADO

En este depósito hemos querido simular las sensaciones que se experimentarían si nos introdujesemos en él en plena fermentación (aromas, sonidos, colores...)

9. PANEL DE RECEPCIÓN DE UVA EN BODEGA

En él se representan los diferentes sistemas de recepción de la uva en la bodega que se utilizan en nuestra Denominación de Origen.

• Sistema tradicional: Consiste en la vendimia manual de los racimos, la uva se deposita en cestos y éstos cestos a su vez se vacían en un remolque.

Antiguamente la vendimia se realizaba en comportas y comportones los cuales en carros se llevaban a la bodega y se vertían en los lagos.

• Sistema moderno: También llamado vendimia seleccionada. La vendimia se debe realizar exclusivamente manual y los racimos intactos se depositan en unas cajas especiales para que no se aplasten en el remolque y en la bodega se seleccionan los racimos por su estado sanitario.

10. PANELES DE VINIFICACIÓN

En esta parte del recorrido se reflejan los diferentes sistemas de vinificación.

- Maceración Carbónica
- Vinos con crianza en Barrica
- Cava
- Blancos
- Rosados

• Diferencias más importantes entre Maceración Carbónica (MC) y Despalillado:

a. En MC. Se procede al encubado de racimos enteros e intactos (incluido el raspón), mientras que en Despalillado el racimo antes de ir al depósito pasa por una máquina que le elimina el raspón (despalilladora).

b. En MC al no romperse los granos, se produce una fermentación intracelular (la fermentación alcohólica comienza en el interior del grano) mientras que en despalillado los granos pasan por unos rodillos que estrujan el grano y lo hacen "llorar" (estrujadora).

c. Los vinos de MC se destinan habitualmente a vinos de año mientras que los despalillados se destinan fundamentalmente a vinos con crianza (en los últimos años está cambiando esta tendencia y se pueden encontrar en el mercado grandes vinos con crianza elaborados por el sistema de la MC).

En los vinos tintos se producen dos fermentaciones:

1. Fermentación alcohólica: Primera fermentación. Transformación del azúcar (mosto) en alcohol (Vino) provocada por levaduras. Suele durar de siete a diez días aproximadamente dependiendo de muchas variables. La temperatura de esta primera fermentación debe ser controlada, por ello los depósitos modernos de acero están provistos de un sistema de camisas de refrigeración, ya que el exceso de temperatura podría provocar daños irreparables.

Para que el mosto en fermentación vaya tomando color, este debe remontarse de la parte baja del depósito mediante bombas para que rompa y macere con los hollejos; lugar donde se encuentra la materia colorante roja -antociano- (remontado). Una vez realizada la primera fermentación se procederá a descubar el depósito. El vino se bombeará a otro depósito y la pasta que quede en el depósito se llevará a la prensa para obtener más vino (con más color y astringente) que se unificará con el anterior.

2. Tras descubar el depósito el vino comenzará a realizar la segunda fermentación (fermentación Maloláctica-transformación de ácido málico en láctico por bacterias). El comienzo y la duración de esta fermentación Maloláctica puede controlarse mediante la temperatura del depósito, el cual no arrancará a fermentar por debajo de una temperatura de 20-21° C. Tras esta segunda fermentación el vino está elaborado, si se desea criarlo se



El primer paso de esta visita consiste en una proyección de una duración de siete minutos aproximadamente, en la que verán los diferentes paisajes de La Denominación de Origen Calificada Rioja según las estaciones del año, así como la elaboración de un vino de crianza y, para finalizar, algunos aspectos de la relación historia - arte - vino.

Tras este audiovisual se encontrará con las vitrinas y paneles relacionados con la viticultura.

1. VITRINA CENTRAL (VARIETALES)

En la parte izquierda y accionando los pulsadores aparecen las variedades permitidas por el Consejo Regulador de la D.O.Ca Rioja. Son las siguientes:

Varietales Rioja: Variedades Tintas: Tempranillo – Garnacha Tinta – Mazuelo – Graciano
Variedades Blancas: Viura - Garnacha Blanca - Malvasía

En la parte derecha y del mismo modo podrá identificar las variedades mas reconocidas tanto a nivel nacional como internacional.

Varietales foráneas más importantes: Variedades Tintas: Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah – Pinot Noir
Varietales Blancas: Chardonnay - Riesling - Parellada

2. PODA

En este panel se representan los sistemas de poda permitidos por la D.O.C. de Rioja.

Encontramos por tanto:

- El tradicional sistema en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 12 yemas por cepa distribuidas en un máximo de 6 pulgares.
- Sistema de espaldera. Bien en cordón con máximo de 12 yemas y 6 pulgares, o bien sistema de vara y pulgar (Guyot) donde la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas con un máximo de 10 yemas por cepa.

3. PANEL DE INJERTOS

El injerto sirve fundamentalmente para luchar contra la filoxera, enfermedad que arrasó los viñedos europeos a finales del siglo XIX. Debajo podrá encontrar las diferentes herramientas que se ha utilizado tradicionalmente en el injertado.

4. CALENDARIO

Aquí puede ver reflejadas las tareas que se llevaban a cabo por los viticultores, a finales del siglo XIX. (algunas de ellas siguen vigentes hoy en día)

5. VITRINA CICLO VEGETATIVO DE LA CEPA

En esta vitrina se muestra la evolución de la cepa a lo largo de las estaciones del año.

Primavera: Lloro: Es la primera manifestación externa de actividad de la planta, después del reposo invernal, aparece el lloro que fluye por las heridas y cortes de poda y muestra el comienzo de actividad del sistema radicular.

Brotación: Supone la movilización de la reserva de sabia elaborada. La yema, por crecimiento se hincha hasta la separación de las escamas (desborre) apareciendo borra, y a continuación los órganos verdes.

Desarrollo y crecimiento de los pámpanos: Es el momento de la creación de órganos nuevos; raíces, yemas, nietos, racimillos de los mismos,...

Verano: Floración y fecundación: A principios de verano se produce esta fase, que llaman también cierna cuando la temperatura media de los días supera los 15 °. Desarrollo y maduración de las uvas: El grano comienza a engordar y se acerca el momento del envero, momento en el que el grano comienza a cambiar de color y a enriquecerse de azúcar. Cuando el grano ha alcanzado su momento de maduración, se procede a la vendimia.

Otoño: Agostamiento del pámpano: Tras el crecimiento otoñal comienza a modificarse la estructura del pámpano, modifica su color, pierde la clorofila, adquiere consistencia y se convierte en sarmiento.

Invierno: Caída de la hoja: Las hojas amarillean o se tiñen de varios colores, se desecan y finalmente caen. Es el momento de reposo invernal de la vid.

Entrenamiento Sensorial

18. ENTRENAMIENTO OLFATIVO

En cada uno de estos veinte cilindros metálicos hay un aroma diferente. Los cinco primeros representan a los defectos que pueden darse en un vino por diversas circunstancias, otros cinco con aromas primarios propios de las variedades, los cinco siguientes aromas propios de la fermentación (afrutado, lácticos, etc) que constituyen los secundarios y los cinco últimos constituyen los terciarios, que son los aportados por el roble. La forma de utilizarlos es dar unas vueltas a la manecilla para oxigenar y oler directamente. Pensar el aroma que contiene el recipiente y pulsar una de las tres opciones. Si acertamos se encenderá Vinfo con el pulgar hacia arriba y si no acertamos lo hará con el pulgar hacia abajo.

19. ENTRENAMIENTO VISUAL (ACCIONAR INTERRUPTOR SITUADO EN EL LATERAL DEL EXPOSITOR)

El color se localiza en la piel de las uvas, comúnmente denominado hollejo, salvo en las variedades tintoreras, que también se localiza en la pulpa. Los componentes de color que tiene el vino son los antocianos (color rojo) y las flavonas (color amarillo). Pulsando el botón podemos ver las diferentes tonalidades que pueden aparecer en los distintos tipos de vino:

- Vinos Rosados: Rosa frambuesa, Rosa fresa, Rosa grosella, Rosa salmón, Salmón, Piel de cebolla.
- Vinos Tintos: Rojo Violáceo, Rojo púrpura, Rojo granate, Rojo cereza, Rojo rubí, Rojo teja, Rojo castaño, Marrón.
- Vinos Blancos: Pajizo, paja, dorado, oro viejo.

Cuando oxigenamos el vino en la copa y dejamos posteriormente la copa estática, comenzamos a ver como descienden por la copa unas gotitas, se llaman lágrimas. Las lágrimas que caen deprisa son lágrimas alcohólicas, las que descienden lentamente son lágrimas de glicerol. El espacio formado entre arco y arco nos determina de una forma aproximada la graduación alcohólica de un vino. Siendo más alcohólico aquel vino en el que los arcos que forman las lágrimas son menos separados.

20. ENTRENAMIENTO GUSTATIVO

En estos barrilitos podemos encontrar los cuatro tipos de sabores existentes (los básicos) son los que tiene el vino y los que aprecia nuestro sentido del gusto. Están localizados de menor a mayor concentración para poder calcular cual es nuestro umbral de percepción. Conocemos ante que sabor estamos en función de la zona en la que estimulan en la boca-lengua. Cada uno de los sabores estimula zonas diferentes: Dulce: punta de la lengua / Ácido: parte inferior de la boca / Amargo: últimas papilas gustativas / Salado: laterales superiores de la lengua. Las fases de la cata de sabor son las siguientes:

- Fase de ataque: También denominada primer paladar. (predominio de sabores dulces, salados y amargos)
- Fase de evolución: También denominada variación continua del paladar. (sabores ácidos, salados y amargos)
- Fase de retrogusto: o percepción adquirida al final del paladar. (Predominio de ácidos y amargos).

21. LIMPIEZA, LLENADO Y ENCAPSULADO

Podemos observar en el suelo las máquinas limpiadoras, las cuales constaban de un soporte que se fijaba a una mesa por medio de un tornillo. La escobilla se quedaba para arriba y se introducía la botella en ella, con una manivela se le daba vuelta y se hacía girar la escobilla metálica limpiando de posibles impurezas las botellas. Posteriormente se llevaba a las botellas a un escurridor para su posterior secado.

Junto a las máquinas limpiadoras está la llenadora. Esta es una pieza de 1940-1950 aproximadamente. Se introduce dentro de la botella el vástago metálico y se empuja hacia delante la botella. Al girar el vástago metálico, el vino se introduce en la botella. Cuando se retira la botella el vástago se mueve hacia delante y bloquea el paso de vino.

El encapsulado tiene la misión de cubrir la botella para proteger fundamentalmente el corcho. La encapsuladora eléctrica que esta en el pedestal de madera, es de 1955. Se introduce la botella con la cápsula, al conectar la máquina, los rodillos la presionan comprimiéndola contra el cuello de la botella. También se puede apreciar en el suelo una herramienta para el secado de botellas tras su lavado.

22. VITRINA DE CORCHO

En ella, se ven representados los diferentes tipos de sacacorchos y encochadoras antiguas, así como las placas de donde proceden y maquinaria tradicional de elaboración de los mismos.

23. VITRINA DE COPAS Y BOTELLAS

En la vitrina de copas podemos observar dos grupos: el de las copas recomendadas para la cata de vino, entre ellas destacamos: La copa Burdeos y la copa Borgoña, la copa del Rioja, también las copas tipo balón (muy utilizadas en restaurantes), y el Catavinos Oficial. el otro grupo es el que debemos evitar a la hora de catar un vino (plásticos, vidrios gruesos...)

La Botella: En la parte superior de la vitrina podemos ver diferentes tipos de botellas, en función del tipo de vino que se introduce en ellas: las verdes para vinos tintos y las transparentes para rosados y blancos. Además hoy en día la tendencia es personalizar las botellas por cada bodega.

24. BOTAS Y PELLEJOS

En la pared, podemos contemplar el proceso de fabricación de la bota y el pellejo, realizado por el artesano botero, oficio en vías de desaparición.

25. NICHOS Y CEMENTERIO

Estos nichos son el lugar más apropiado para el almacenamiento del vino, ya que en ellos se dan las condiciones ambientales para su excelente conservación. La capacidad de los nichos es variable, así el nicho mayor tiene una capacidad aproximada para 600 botellas.

En el cementerio, situado al fondo, encontraremos botellas de vino de mayor antigüedad, datando alguna de ellas del año 1925.

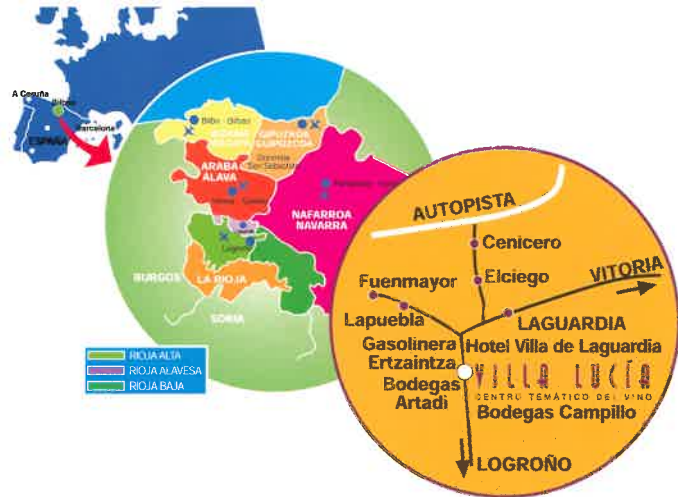
Para finalizar el recorrido nos encontramos con una maqueta donde se reflejan chozos o guardaviñas, donde el viticultor se guarecía de posibles tormentas, vemos también recreado una bodega industrial del siglo XIX y también se ve una bodega típica de Laguardia, donde el suelo está completamente minado. Así mismo se representan los medios de subsistencia de los habitantes de la zona en el siglo XIX.



VILLA LUCÍA

CENTRO TEMÁTICO DEL VINO
LAGUARDIA (Álava)





Abierto de martes a domingo: de 9.30 a 14.00 y de 16.30 a 20.00.
Lunes, cerrado (excepto grupos bajo reserva)
Duración estimada de la visita: 45 minutos
Se recomienda reservar hora con cita previa
Consultar precios de las visitas y de las catas.



ESPACIO
CARDIOPROTEGIDO

Ctra. de Logroño s/n • 01300 Laguardia (Álava)
Telf.: 945 60 00 32 • Fax: 945 60 01 08
E-mail: museo@villa-lucia.com • Web: www.villa-lucia.com



Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK
Best Of - 2004-2005
Turismo Vinícola de Bilbao/Baya

un edificio emblemático



El centro Temático Villa Lucía recrea admirablemente la arquitectura popular de las típicas bodegas y edificaciones de la zona.

El centro, dotado con los últimos avances tecnológicos en materia de servicios y configuración, ocupa una superficie de 2.400 m² distribuida en varias plantas y permite, por su privilegiada ubicación, contemplar algunos de los más atractivos paisajes de la Rioja Alavesa.

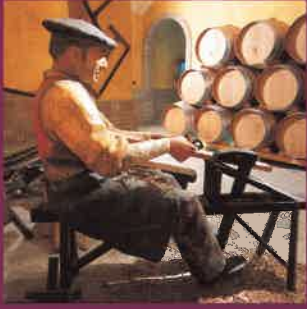
LA HUELLA DEL VINO

Conocer el vino es amarlo. Con esta filosofía nace Villa Lucía, un innovador y sorprendente Centro Temático diseñado para disfrutar, saborear y divulgar la cultura de la bebida más universal. El lugar elegido para este punto de encuentro es Laguardia, en pleno corazón de la Rioja Alavesa, villa monumental que guarda encantos e historias con el mismo celo que las gentes de esta comarca cuidan su tesoro máspreciado.

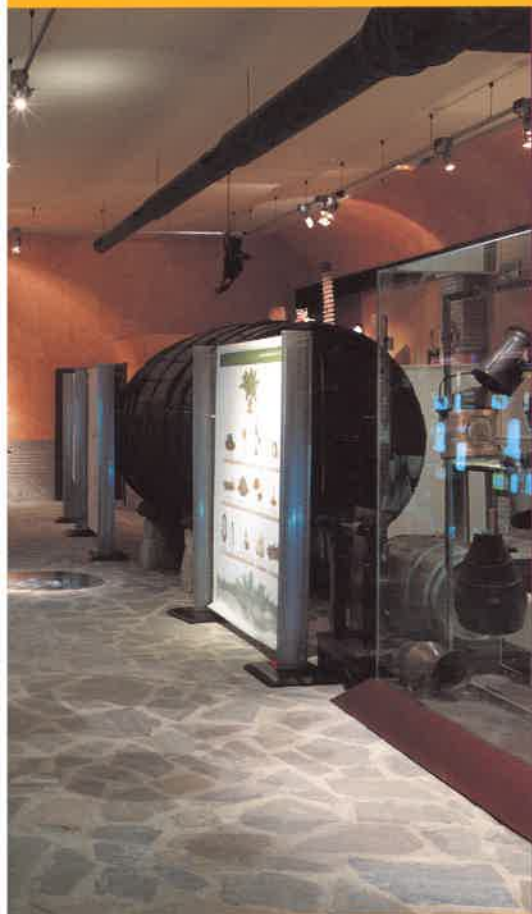
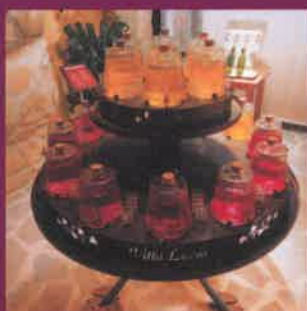
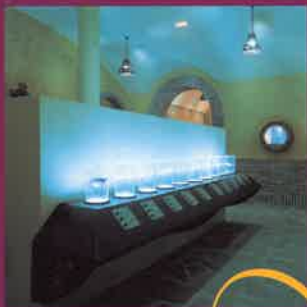
Naturaleza, magia y arte le están esperando en la tierra vitivinícola por excelencia. Siga la huella del vino.



un museo



m ã i c o

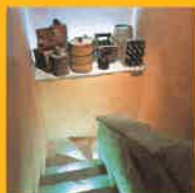


El vino y la gastronomía son dos elementos inseparables que en Villa Lucía se convierten en protagonistas de excepción. Los cursos de cata "a medida", abiertos a todo tipo de públicos y distribuidos en sesiones durante todo el año, tienen escenarios y maestros privilegiados. El salón de banquetes o el comedor ajardinado y cubierto por una espectacular carpa son tan flexibles como apetitosos los menús diseñados para cada ocasión. La gastronomía es también el eje de comunicación de conferencias, fiestas privadas, reuniones de empresa, acontecimientos sociales y cualquier otro evento que requiera un marco tan singular.



VIN y GASTRONOMÍA





cursos de cata · museo temático · demostraciones
 Virtuales · bodega · tienda especializada ·
 biblioteca y videoteca · jardín botánico · exposición
 de maquinaria antigua · variedad Les del mundo ·
 salas de reuniones · restaurantes · conferencias y
 monográficos · carpa y terrazas · organización de
 eventos · fiestas privadas · banquetes · visitas
 concertadas · congresos

