

Centro de Interpretación del Vino

Divulga de forma interactiva los conocimientos vitivinícolas de La Rioja

Texto: **Raquel Cano**
Fotografías: **Ch. Díez**

El Centro de Interpretación del Vino de La Rioja abre sus puertas, después de una profunda reforma, con el objetivo de divulgar de una manera interactiva y amena los valores vitivinícolas de La Rioja. Este nuevo centro, que se encuentra ubicado en la Estación Enológica de Haro, tiene como elemento más relevante el carácter técnico y divulgativo de la información que facilita y que lo ha convertido en el primero de estas características en la Comunidad Autónoma.

Para la construcción de este centro, que depende de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, han sido necesarias una reforma integral de todas las instalaciones y una actualización completa de los contenidos. Para su realización, dirigida

por el arquitecto riojano Jesús Marino Pascual, se han acondicionado dependencias del antiguo museo, eliminado las barreras arquitectónicas y se han incorporado dos nuevas salas: una de catas y otra de proyecciones. Un total de 1.289 metros cuadrados divididos en tres plantas acercan al visitante, a través de paneles explicativos, videoproyecciones y soportes informáticos, a la ciencia de la vid y el vino de forma amena y atractiva.

Como novedad, este Centro de Interpretación del Vino organiza cursos de iniciación a la cata los sábados, domingos y festivos, y catas para grupos con reserva previa. Está previsto que más de 10.000 personas visiten este centro temático hasta diciembre.

Información práctica:

Horario: De martes a viernes: de 10-14 horas y de 16-19 horas
Sábados, domingos y festivos: de 10-19 horas
Lunes cerrado

Dirección: Estación Enológica de Haro. Bretón de los Herreros, 4. 26200. Haro

Contacto: Tel.: 941 30 57 19. Fax: 941 30 34 87. reservas@lariojacalidad.org



Fachada principal del Centro de interpretación en Haro.



Escalera interior por la que se accede a las tres plantas.



Sala de cata del Centro de Interpretación. / Raquel Cano



Paneles explicativos de la sala de Enología, en la segunda planta.