



**LA "ALPUJARRA
DESCONOCIDA"
PROGRAMAS DE
VISITAS TURÍSTICAS
Año 2008**

LA "ALPUJARRA DESCONOCIDA" TURISMO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO



Al amparo de Sierra Nevada, con sus pequeños pueblos blancos moteando el paisaje, se extiende la Alpujarra Almeriense. El río Andarax es su arteria principal formando un fértil valle donde crecen huertas y parrales, contrastando con las faldas agrestes de las Sierras. Una variedad cromática que se acentúa cuando florecen almendros y cerezos, tiñendo el paisaje de bellos colores. Como consecuencia de la amplia variedad de paisajes, fauna, flora, gran parte de su territorio está incluido en los Parques Nacional y Natural de Sierra Nevada.

A pesar de su atractivo turístico y su cercanía a Almería Capital (30 Km.) la Alpujarra Almeriense es, sin embargo, una zona desconocida para muchos con todo por descubrir y por disfrutar.

Esto no fue así en tiempos pasados cuando la comarca gozaba de buena fama por sus uvas de mesa de la Vega y por sus viñedos de Montenegro. Por ello "La Alpujarra desconocida" es una iniciativa turística que pretende dar a conocer este paraje único recuperando los valores que lo hicieron conocido en el pasado como la naturaleza, la gastronomía y la uva, fusionándolos con nuevos valores como la calidad reconocida de una nueva generación de vinos naturales.

En definitiva, "La Alpujarra desconocida" es una apuesta fuerte por el futuro de una comarca basado en un desarrollo sostenible en el sector turístico y enológico que, bajo el amparo del Parque Natural de Sierra Nevada, puede ofrecer a los visitantes un entorno de naturaleza con unos paisajes espectaculares por sus contrastes, acompañados de una gastronomía rica y variada basada en la cocina árabe y unos vinos de la tierra con la marca Parque Natural de Andalucía, todo ello en el estado más puro de la calidad.

Lugares de interés que visita "La Alpujarra desconocida"

- **Museos de Terque:** El Museo Etnográfico de Terque, dedicado a la divulgación del patrimonio antropológico y etnográfico alpujarreño y el Museo de la Uva de Barco, dedicado a recordar la cultura de la uva local.
- **Viñedos del Campillo de Alboloduy:** paraje enológico situado a una altitud de entre los 700 m. y 850 m. Contraste de viñedos antiguos cultivados en secano conviviendo con nuevas variedades cultivadas en espaldera y riego por goteo.
- **Restaurante Luis Peña:** sinónimo de alta calidad en gastronomía típica alpujarreña destacando especialidades como los Gurullos con conejo, el Trigo, La Carne a la Tía María o el Plato Alpujarreño.
- **La Bodega de Alboloduy:** bodega local exponente del resurgir enológico de la zona. Es conocida a nivel nacional por sus vinos naturales de altísima calidad. Algunos de ellos ya premiados en concursos internacionales:
 - "TARACÍN": premio de plata en el Salón Internacional del Vino celebrado en Madrid en Noviembre de 2006.
 - "COLECCIÓN CRISTINA CALVACHE CABERNET": medalla de oro del Concurso Internacional de Vinos de Andalucía 2007.
 - "BLANCO DE ALBOLODUY": medalla de plata dentro del mismo certamen, celebrado en Sevilla en Septiembre de este año.



La Bodega de Alboloduy está situada en el Paraje de Alcozayar, justo a la entrada del pueblo. Disponemos de unas instalaciones con depósitos de fermentación y conservación de acero inoxidable, instalación de frío para control de temperaturas de fermentación, maquinaria de vinificación y salas de crianza con barricas de roble americano y francés, laboratorio para control y análisis de los vinos, en definitiva, una tecnología de vanguardia que unida a nuestra tradición nos permite elaborar unos vinos de alta calidad.

Nuestros vinos se elaboran a partir de uvas procedentes de viñedos de producción limitada a un máximo de 6.000 Kg. por Ha, situados en la zona del Campillo de Alboloduy, a una altura media de 800 m, en la zona de Montenegro con altitudes de 650 m y 1.1.00ms. Las tierras de cultivo son en su mayoría de estructura pizarrosa y otras de estructura caliza. Gran parte de estos viñedos se cultivan en secano perfectamente adaptados a nuestro clima mediterráneo desde hace décadas y alguno de ellos con riego por goteo con lo que conseguimos el aporte hídrico necesario para la planta en cada fase de su cultivo.

Practicamos un tipo de viticultura totalmente respetuosa con el medio ambiente, sin utilización de pesticidas ni abonos químicos. Como abono se utilizan estiércoles naturales; como tratamientos preventivos se emplea azufre y caldo bordelés, y en caso de plaga, se emplean insecticidas biológicos. Estas especiales características de cultivo nos permiten obtener uvas de la máxima calidad, lo que será el primer paso para obtener vinos de máxima calidad.

Destacar en este punto la importancia que supone para la Bodega de Alboloduy la concesión para ANDANATURA (empresa que gestiona los Parques Naturales de Andalucía) de la marca "Producto Artesanal, Parque Natural de Andalucía" para los vinos de la Bodega de Alboloduy.

Esto supone un impulso muy importante en el reconocimiento de la calidad de los vinos, que viene a corroborar las buenas prácticas agrícolas anteriormente mencionadas, y un valor añadido en un mundo tan competitivo, donde el mercado exige cada vez más, productos y prácticas de cultivo respetuosos con el medio ambiente.

También nuestra Bodega avala la profesionalidad y sentido respetuoso con el medio ambiente de su Gestión mediante la doble certificación en Gestión de la Calidad según ISO 9001 y Gestión Medioambiental según ISO 14001, lo que nos sitúa en Andalucía a la cabeza de las empresas que producimos con calidad certificada.

En la actualidad, somos la única Bodega en Andalucía que poseemos estos tres certificados de calidad y gestión medioambiental simultáneamente.

En el año 2007 la Bodega de Alboloduy da un paso más en su vertiginoso crecimiento que le llevará en un corto espacio de tiempo a ser un referente de la cultura del vino de Andalucía consolidándose como un atractivo turístico de calidad mediante el desarrollo de "La Alpujarra Desconocida", considerando el mejor producto de turismo gastronómico y enológico de la provincia de Almería.

Visita guiada y degustación

Duración

40 Minutos aproximadamente.

¿Qué incluye la visita?

Presentación de la bodega y del entorno: historia y actualidad

Visita de las instalaciones:

sala de fermentación

salas de crianza

línea de embotellado y etiquetado

etc..

La visita se hace, acompañado por un profesional de la bodega quien va explicando todo el proceso.

Dispone de una sala de fermentación con depósitos de acero inoxidable.

El precio incluye la degustación de 2 vinos de la "Bodega de Alboloduy"

Días y Horarios

Sábados y Domingos de 10.00 H a 14.00 H.

(para efectuar la visita otros días y/o horarios, llamar al 950 14 97 03)

Precio por persona: 5 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para "individuales")

PROGRAMA 1



LA BODEGA DE ALBOLODUY • Alboloduy (Almería)
Tel 950 14 97 03 • Fax:950 09 01 03
e-mail: turismo@labodegadealboloduy.com • Web: www.labodegadealboloduy.com

La Alpujarra Desconocida (1 día)

12:30 H

Llegada a Alboloduy y visita a los Viñedos de Alboloduy.

13:30 H

Recepción en el Restaurante Luis Peña de Alboloduy.
Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache:

Viña Lorite Blanco Macabeo Cosecha 2006

"Taracín" tinto barrica 2005

Aperitivo, servido con la cata de vinos:

Queso para el vino blanco

Jamón serrano para el vino tinto

14:00 H

Menú Alpujarreño

Ensalada de la casa

Olla de trigo ó Gurullos con conejo (*)

Carne de la Tía María ó Lomo a la Orza (*)

con guarnición de patatas a lo pobre

Puding de arroz con leche

Café ó Té

Bodega

Loma del Viento cosecha 2006, Clarete

Agua, Cerveza, refrescos

(*) a elegir

16:15 H

Visita guiada a la Bodega de Alboloduy.

17:00 H

Fin de la excursión.

Precio por persona: 45 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para "grupos")

PROGRAMA 2



LA BODEGA DE ALBOLODUY • Alboloduy (Almería)
Tel 950 14 97 03 • Fax:950 09 01 03
e-mail: turismo@labodegadealboloduy.com • Web: www.labodegadealboloduy.com

La Alpujarra Desconocida (1 día)

12:30 H

Llegada a Alboloduy y visita a los Viñedos de Alboloduy.

13:30 H

Recepción en el Restaurante Luis Peña de Alboloduy.

Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache:

“Blanco de Alboloduy” cosecha 2006

“Colección Cristina Calvache Cabernet” tinto crianza 2004

Aperitivo, servido con la cata de vinos:

Queso para el vino blanco

Jamón serrano para el vino tinto

14:00 H

Menú Degustación Alpujarreño

Para abrir boca: Ajoblanco
Ensalada de la casa.
Queso de cabra alpujarreño.
Comenzamos la degustación:
Salmorejo de la huerta de Alboloduy
Olla de Trigo
Choto al ajillo
Conejo frito a los aromas de Montenegro
Carne a la Tía María

Postres: Huevo a la Nieve
Arroz con leche

Café o té

BODEGA

Viña Lorite cosecha 2006, Blanco monovarietal Macabeo

Loma del Viento cosecha 2006, Clarete

Taracín, Tinto semicrianza cosecha 2005

Agua, cerveza, refrescos

16:15 H

Visita guiada a la Bodega de Alboloduy.

17:00 H

Fin de la excursión.

Precio por persona: 67 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para “grupos”)

PROGRAMA 3



La Alpujarra Desconocida (2 días)

DÍA 1

- 11:00 H** Visita a los Museos de Terque y a las Casas Señoriales.
12:30 H Visita a los Viñedos de Alboloduy / Antiguo Jaraiz.
13:40 H Recepción en el Restaurante de Luis Peña de Alboloduy.
Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache:
Viña Lorite Blanco Macabeo Cosecha 2006
"Taracín" tinto barrica 2005
Aperitivo, servido con la cata de vinos:
Queso para el vino blanco
Jamón serrano para el vino tinto
- 14:00 H** Menú Alpujarreño
Ensalada de la casa
Olla de trigo ó Gurullos con conejo (*)
Carne de la Tía María ó Lomo a la Orza (*)
con guarnición de patatas a lo pobre
Puding de arroz con leche
Café ó Té
- Bodega
Loma del Viento cosecha 2006, Clarete
Agua, Cerveza, refrescos
- (*) a elegir
- 16:15 H** Visita guiada a La Bodega de Alboloduy y entrega de obsequio.
17:00 H Salida hacia Almería.
18:00 H Paseo por el centro de la ciudad / Visita a la Alcazaba (Opcional).

DÍA 2

- 10:00 H** Visita al yacimiento arqueológico de Los Millares y Torre Nazarí de Sta. Fe de Mondújar.
14:00 H Comida en el Restaurante Luis Peña de Alboloduy.
MENÚ:
Aperitivo de Ajoblanco con embutidos alpujarreños.
Migas típicas de Alboloduy con todos sus acompañamientos,
regadas con los Vinos de La Bodega de Alboloduy.
Postre: Huevo a la nieve, café o té.

Precio por persona: 77 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para "grupos")



La Alpujarra Desconocida (2 días)

DÍA 1

11:00 H Visita a los Museos de Terque y a las Casas Señoriales.

12:30 H Visita a los Viñedos de Alboloduy / Antiguo Jaraiz.

13:40 H Recepción en el Restaurante de Luis Peña de Alboloduy.

Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache:

"Blanco de Alboloduy" cosecha 2006

"Colección Cristina Calvache Cabernet" tinto crianza 2004

Aperitivo, servido con la cata de vinos:

Queso para el vino blanco

Jamón serrano para el vino tinto

14:00 H

Menú Degustación Alpujarreño

Para abrir boca:

Ajoblanco, Ensalada de la casa, Queso de cabra alpujarreño.

Comenzamos la degustación:

Salmorejo de la huerta de Alboloduy, Olla de Trigo, Choto al ajillo, Conejo frito a los aromas de Montenegro, Carne a la Tía María

Postres: Huevo a la Nieve, Arroz con leche

Café o té

BODEGA

Viña Lorite cosecha 2006, Blanco monovarietal Macabeo

Loma del Viento cosecha 2006, Clarete

Taracín, Tinto semicrianza cosecha 2005

Agua, cerveza, refrescos

16:15 H Visita guiada a La Bodega de Alboloduy y entrega de obsequio.

17:00 H Salida hacia Almería.

18:00 H Paseo por el centro de la ciudad / Visita a la Alcazaba (Opcional).

DÍA 2

10:00 H Visita al yacimiento arqueológico de Los Millares y Torre Nazarí de Sta. Fe de Mondújar.

14:00 H Comida en el Restaurante Luis Peña de Alboloduy.

MENÚ:

Aperitivo de Ajoblanco con embutidos alpujarreños.

Migas típicas de Alboloduy con todos sus acompañamientos, regadas con los Vinos de La Bodega de Alboloduy.

Postre: Huevo a la nieve, café o té.

Precio por persona: 103 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para "grupos")



La Alpujarra Desconocida (1 día)

Jornadas técnicas, conferencias, convenciones o reuniones de trabajo, combinadas con actividades culturales y enológicas donde poder disfrutar de

los paisajes, la historia y las costumbres de la comarca. Un ambiente privilegiado que favorece la relajación y facilita la concentración. El escenario

perfecto que garantizará el éxito de su convocatoria.

El salón de convenciones de Luis Peña, con capacidad para cien personas, está equipado con todo tipo de medios audiovisuales de última tecnología.

- 09:30 H** Llegada a Alboloduy
Desayuno de trabajo en el salón de convenciones de Luis Peña.
- 13:00 H** Charla coloquio ofrecida por Francisco Calvache, gerente de la Bodega de Alboloduy: "La enología en la Alpujarra en el siglo XXI".
- 13:30 H** Recepción en el Restaurante de Luis Peña de Alboloduy.
Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache:
Viña Lorite Blanco Macabeo Cosecha 2006
"Taracín" tinto barrica 2005
Aperitivo, servido con la cata de vinos:
Queso para el vino blanco
Jamón serrano para el vino tinto
- 14:00 H** Menú Alpujarreño
Ensalada de la casa
Olla de trigo ó Gurullos con conejo (*)
Carne de la Tía María ó Lomo a la Orza (*)
con guarnición de patatas a lo pobre
Puding de arroz con leche
Café ó Té
Bodega
Loma del Viento cosecha 2006, Clarete
Agua, Cerveza, refrescos
- 17:00 H** Reunión de trabajo

(*) a elegir

Precio por persona: 50 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para "grupos")

PROGRAMA 6



LA BODEGA DE ALBOLODUY • Alboloduy (Almería)
Tel 950 14 97 03 • Fax:950 09 01 03
e-mail: turismo@labodegadealboloduy.com • Web: www.labodegadealboloduy.com

La Alpujarra Desconocida (1 día1)

Jornadas técnicas, conferencias, convenciones o reuniones de trabajo, combinadas con actividades culturales y enológicas donde poder disfrutar de los paisajes, la historia y las costumbres de la comarca. Un ambiente privilegiado que favorece la relajación y facilita la concentración.

El escenario perfecto que garantizará el éxito de su convocatoria. El salón de convenciones de Luis Peña, con capacidad para cien personas, está equipado con todo tipo de medios audiovisuales de última tecnología.

- 09:30 H** Llegada a Alboloduy
Desayuno de trabajo en el salón de convenciones de Luis Peña.
- 13:00 H** Charla coloquio ofrecida por Francisco Calvache, gerente de la Bodega de Alboloduy: "La enología en la Alpujarra en el siglo XXI".
- 13:30 H** Recepción en el Restaurante de Luis Peña de Alboloduy.
Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache:
"Blanco de Alboloduy" cosecha 2006
"Colección Cristina Calvache Cabernet" tinto crianza 2004
Aperitivo, servido con la cata de vinos:
Queso para el vino blanco
Jamón serrano para el vino tinto
- 14:00 H** Menú Degustación Alpujarreño
Para abrir boca:
Ajoblanco, Ensalada de la casa, Queso de cabra alpujarreño.
Comenzamos la degustación:
Salmorejo de la huerta de Alboloduy, Olla de Trigo, Choto al ajillo, Conejo frito a los aromas de Montenegro, Carne a la Tía María
Postres: Huevo a la Nieve, Arroz con leche
Café o té
- BODEGA
Viña Lorite cosecha 2006, Blanco monovarietal Macabeo
Loma del Viento cosecha 2006, Clarete
Taracín, Tinto semicrianza cosecha 2005
Agua, cerveza, refrescos
- 17:00 H** Reunión de trabajo

Precio por persona: 65 € (IVA incluido)
(Tarifa aplicable para "grupos")

