



## **PALACIO DE SAMANIEGO, CINCO FORMAS DE VIVIR RIOJA ALAVESA EN VERANO**

Disfruta de esta encantadora comarca vitivinícola con las distintas propuestas del hotel, que pasan por el turismo activo, el golf en plena naturaleza o el *wellness*

La luz del sol y el clima veraniego comienzan a inundar el ambiente que se respira en Rioja Alavesa, un destino que luce en esta época del año unos colores tan intensos como su propia oferta turística. El hotel Palacio de Samaniego pone todo un catálogo de propuestas para todos los gustos a disposición de aquellos que ya estén organizando sus planes para la temporada estival, con el objetivo de que descubran por primera vez o revivan con un enfoque distinto esta comarca repleta de villas medievales y viñedos. Cinco sugerencias, para cinco formas de sumergirse en Rioja Alavesa.



Postre



- 1. Paquete Baigorri.** Los curiosos del vino podrán descubrir las particularidades de la tradición vitivinícola en una de las bodegas de referencia del panorama enológico. Bodegas Baigorri respeta el entorno a través de un proceso de elaboración de sus caldos por gravedad, pionero en el mundo. Un sistema que los visitantes podrán conocer gracias a esta propuesta que incluye alojamiento en el Palacio de Samaniego con su afamado desayuno recién hecho, visita a la bodega de la mano de un experto, cata de vinos Baigorri al final del trayecto y comida en su restaurante, situado en la sala de barricas. Además, si el paquete se amplía a dos noches, los huéspedes disfrutarán con una cena especial preparada por el chef del restaurante del hotel, Jon Ugalde.
- 2. Ruta en Bicicleta.** Para aquellos que deseen contemplar los distintos paisajes de Rioja Alavesa disfrutando del agradable clima de estos meses, el Palacio de Samaniego ha diseñado una ruta para recorrer sobre una bicicleta. Pedaleando, los huéspedes más activos quedarán atrapados por las vistas de lagunas, extensiones

de viñedos, las casas señoriales de Villabuena de Álava, las murallas de Laguardia, los edificios renacentistas de Leza, además de las encantadoras calles de la propia villa de Samaniego. Para este plan sobre ruedas, los visitantes pueden llevarse sus propias bicicletas o alquilarlas en el hotel, avisando con 24 horas de antelación.

### 3. Paquete Wine&Oil Experience.

Porque las vacaciones de verano son para descansar, desconectar y es la época propicia para cuidarse, el Palacio ha preparado esta escapada para que sus huéspedes se dejen llevar por la paz y serenidad que transmite Rioja Alavesa. Por este motivo, el paquete incluye alojamiento en habitación superior con su afamado desayuno recién hecho, cena de bienvenida entre velas en las íntimas salas del Restaurante y una sesión de hidroterapia de 90 minutos de duración en el moderno Wine Oil Spa Villa de Laguardia, a escasos diez minutos en coche de Samaniego.

### 4. Izki Golf.

¿Por qué no iniciarse o practicar la técnica en este deporte en plena montaña alavesa? Palacio de Samaniego mantiene acuerdos con Izki Golf, el complejo diseñado por el maestro Severiano Ballesteros, con los que los visitantes podrán beneficiarse de precios rebajados para jugar en este club, ubicado en un enclave privilegiado, enmarcado por el Parque Natural de Izki y la Sierra de Cantabria y reconocido con el Premio Madera Verde de Responsabilidad Ambiental. Una estupenda oportunidad de enfrentar el reto que supone cada uno de sus 18 hoyos rodeados de hayas y acebo, disfrutando de las panorámicas y el aire puro de esta zona de la comarca.

### 5. Cursos de cata.

Rioja Alavesa se caracteriza por sus vinos de maceración carbónica, fruto de la arraigada y centenaria cultura vitivinícola que baña cada metro cuadrado. Palacio de Samaniego pone a prueba las dotes de sumilleres

Samaniego entre viñedos



Jon Ugalde, chef.



Habitaciones



de sus visitantes ofreciéndoles la posibilidad de participar en jornadas de iniciación a la cata, donde aprenderán a distinguir los detalles de la elaboración de los caldos alaveses, sus aromas y sus intensos colores. Una propuesta ideal para disfrutar con un grupo de amigos, que se puede combinar perfectamente con el resto de sugerencias de este hotel, construido sobre un palacio del siglo XVII.

### Un palacio encantador

Confort y privacidad son las características que definen el ambiente en el interior, decorado con tonos cálidos y mobiliario tradicional realizado en maderas nobles y enea. Unos toneles de antaño acompañan a las mesas en la zona de café, un rincón acogedor situado en la planta baja del edificio, en el lado opuesto a la sala de estar.

Cada detalle del establecimiento recuerda el lugar en el que se encuentra: botelleros de vino, barricas, cepas y racimos de uvas, presentes incluso en la llave de cada habitación. Una escalinata de piedra invita a subir a la primera planta del palacio, lugar elegido para las habitaciones, 12 estancias que recrean con esmero una atmósfera de sencillez en la que no se descuida ni un solo detalle.

En la actualidad, cuenta con **tres salones para reuniones**, todos situados en la planta baja del Hotel: el primero, con capacidad para 32 comensales y de ambiente distendido. Los dos restantes, en los que se pueden celebrar encuentros de carácter más íntimo y privado, se pueden concentrar entre 10 y 15 personas. En todos ellos, la sobriedad, la elegancia y la comodidad son las principales características que los definen, acompañadas de la última tecnología, como conexión Wi-Fi a Internet, y la profesionalidad de su gerente, que cuida todos los detalles necesarios para la organización del encuentro.

**Palacio de Samaniego Hotel & Restaurante** es, además de alojamiento, buena gastronomía. La gerencia de ambas áreas está dirigida por **Jon Ugalde**, prestigioso cocinero donostiarra que ha trabajado a las órdenes de cocineros de renombre, como **Martín**



**Berasategui.** Es precisamente, Jon Ugalde el responsable del diseño y la supervisión de cada uno de los exquisitos platos que se elaboran diariamente en sus fogones y el chef que atiende personalmente las peticiones de cada uno de sus huéspedes.

Cada plato puede ser regado con los mejores vinos de la comarca de Rioja Alavesa. Jon Ugalde consigue con su carta que cada comensal se sienta un auténtico privilegiado, con creaciones como *Solomillos de pato relleno con foie y uva sobre puré de patata con salsa de oporto y naranja*, *Borraja con mucha mar (almejas, percebes y algas)*, *Salteado de habas con hierbabuena y falda de gorrín crujiente*, *Risotto de perrechicos y trufa sobre veluté de hongos* o *Sorbete de arropo sobre frutos rojos con su sopa, y teja de menta.* ☺

**Diego García – Rovés,  
RV EDIPRESS.**



**Comedor del Palacio**



**Sala del Palacio**

**Para más  
Información y Reservas  
945 60 91 51  
[www.palaciosamaniego.com](http://www.palaciosamaniego.com)**