



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA



**La Alpujarra Desconocida**  
**Turismo Gastronómico y Enológico en Almería**  
**Dossier Turístico para Grupos**

**LA BODEGA DE ALBOLODUY**  
c/ Rastro, nº8 04531 Alboloduy (Almería)  
Tel / Fax: 950 644 922 - 659 332 869  
e-mail [labodega@labodegadealboloduy.com](mailto:labodega@labodegadealboloduy.com)  
Web [www.labodegadealboloduy.com](http://www.labodegadealboloduy.com)



---

LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## INDICE

- LA “ALPUJARRA DESCONOCIDA”: TURISMO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO DE CALIDAD
- EXCURSIONES DE LA “ALPUJARRA DESCONOCIDA”
- CONDICIONES PARA RESERVAS
- FORMATO DE SOLICITUD DE RESERVA DE EXCURSIÓN
- EMPRESAS PROMOTORAS Y COLABORADORAS DE “LA ALPUJARRA DESCONOCIDA”



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## “LA ALPUJARRA DESCONOCIDA”

### TURISMO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO DE CALIDAD

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 y 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, pueda 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.



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

### 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 ([www.museodeterque.com](http://www.museodeterque.com)).
- Viñedos del Campillo de Alboloduy: paraje enológico único 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.
- Antiguo Jaraiz: en el pueblo de Alboloduy, todavía en uso por sus propietarios.
- Restaurante Luís 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 premiados en concursos internacionales:
  - ❖ **“TARACÍN” tinto barrica**: 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

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## EXCURSIONES DE “LA ALPUJARRA DESCONOCIDA”

Excursiones turísticas, culturales y enológicas donde poder disfrutar de los paisajes, la historia y las costumbres de la comarca disfrutando de la excelente gastronomía típica alpujarreña y unos vinos para deleitar paladares exigentes.

### Programa General Excursión de un día

- 11:00.** Visita a los Museos de Terque y a las Casas señoriales.
- 12:30.** Visita a los Viñedos de Alboloduy / Antiguo Jaraiz.
- 13:30.** Recepción en el Restaurante *Luis Peña* de Alboloduy.
- 13:40.** Cata de vinos dirigida por la enóloga Cristina Calvache.
- 14:00.** Degustación de Aperitivo y Menú Alpujarreño (Tipo 1 ó 2).
- 16:15.** Visita guiada a La Bodega de Alboloduy.
- 17:00.** Fin de la excursión.

### Precios por persona Excursión de un día

Incluye programa de visitas completo acompañado de guía (servicio de autocar a la zona no incluido).

- Programa Tipo 1:       **45 € / persona.**
- Programa Tipo 2:       **67 € / persona.**

### Programa General Excursión de dos días

#### **PRIMER DÍA**

- 11:00.** Visita a los Museos de Terque y a las Casas señoriales.
- 12:30.** Visita a los Viñedos de Alboloduy / Antiguo Jaraiz.
- 13:30.** Recepción en el Restaurante *Luis Peña* de Alboloduy.
- 13:40.** Cata de vinos (con aperitivo) dirigida por la enóloga Cristina Calvache.
- 14:00.** Degustación de Aperitivo y Menú Alpujarreño (Tipo 1 ó 2).
- 16:15.** Visita guiada a La Bodega de Alboloduy.



## LA BODEGA DE ALBOLODUY

## LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

**17:00.** Salida hacia Almería

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

**21:00.** Cena en el Hotel y descanso (opcional) \*

### SEGUNDO DÍA

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

**14:00** Comida en el Restaurante Luis Peña de Alboloduy:

**MENU:**

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 ó te.

**16:00.** Fin de la excursión.

### Precios por persona Excursión de dos días

Incluye programa de visitas completo acompañado de guía.

- Programa Tipo 1:       **77 € / persona.**
- Programa Tipo 2:       **103 € / persona.**

(\*) “La Bodega de Alboloduy”, mantiene acuerdos preferenciales con algunos de los mejores hoteles de tres estrellas de la capital. Por un pequeño suplemento, se encargará de realizar la reserva, con cena y desayuno incluido, para aquellos viajeros que no dispongan de alojamiento en Almería y así lo soliciten.



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## Programa Cata y Menú Alpujarreño Tipo 1

### CATA DE VINOS DIRIGIDA POR LA ENÓLOGA CRISTINA CALVACHE:

“Viña Lorite” blanco macabeo cosecha 2006

“Taracín” tinto barrica 2005

**APERITIVO** (Se sirve con la cata de vinos):

Queso para el vino blanco

Jamón serrano para el vino tinto.

### MENU ALPUJARREÑO:

- **Ensalada de la casa**
- **Primer plato a elegir**
  - o Olla de Trigo
  - o Gurullos con conejo
- **Segundo plato a elegir** : (guarnición de patatas a lo pobre)
  - o Carne de la Tía María
  - o Lomo a la Orza
- **Postre:**

Puding o Arroz con leche
- **Café o Té**

### BODEGA

- **Loma del Viento cosecha 2006, Clarete**
- **Agua, Cerveza, refrescos.**



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## *Programa Cata y Menú Alpujarreño Tipo 2 (VIP)*

### CATA DE VINOS DIRIGIDA POR LA ENÓLOGA CRISTINA CALVACHE:

“Blanco de Alboloduy” cosecha 2006

“Colección Cristina Calvache Cabernet” tinto crianza 2004

**APERITIVO** (Se sirve con la cata de vinos):

Queso para el vino blanco

Jamón serrano para el vino tinto.

### MENU DEGUSTACION ALPUJARREÑO:

- **Para abrir boca:**
  - o Ajoblanco
  - o Ensalada de la casa
  - o Queso de cabra alpujarreño
- **Comenzamos la degustación:**
  - o Salmorejo de la huerta de Alboloduy
  - o Olla de Trigo
  - o Gurullos con conejo
  - o Choto al ajillo
  - o Conejo frito a los aromas de Montenegro
  - o Carne de la Tía María
- **Postres:**
  - o Huevo a la Nieve
  - o Arroz con leche
  - o 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.**



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## CONDICIONES DE RESERVAS

- La Bodega de Alboloduy mantendrá actualizada la relación de fechas disponibles en su Web [www.labodegadealboloduy.com](http://www.labodegadealboloduy.com).
- En general, en temporada alta (julio, agosto, septiembre, navidades, semana santa y puentes) la excursión estará disponible todos los días de la semana previa reserva o consulta de disponibilidad de plazas.
- En general, en temporada baja (resto del año) la excursión estará disponible exclusivamente fines de semana (sábado y domingo) previa reserva o consulta de disponibilidad de plazas. En cualquier caso, para grupos de más de 20 personas se podrá solicitar fechas entre semana.
- Todas las reservas se ejecutarán mediante el Formato de Solicitud de Reserva de Excursión, previa consulta telefónica de la disponibilidad de la fecha solicitada. Deberán confirmar la reserva en un plazo máximo de 48 horas para grupos de menos de 20 personas y una semana para grupos de más de 48 personas.
- A la confirmación de la Reserva se ejecutará una transferencia previa con el 30 % del importe contratado. El 70 % restante se abonará a la conclusión de la excursión mediante talón o pagaré a máximo 30 días fecha factura.

**Si tiene dudas o necesita cualquier aclaración no dude en ponerse en contacto con “La Bodega de Alboloduy” en los siguientes puntos de información permanente: 950 644 922 - 659 332 869**



LA BODEGA DE ALBOLODUY

LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

## FORMATO DE SOLICITUD DE RESERVA DE EXCURSIÓN

Por el presente contrato, La Bodega de Alboloduy S.L. (Bodega), con domicilio en c/ Rastro, nº8 - 04531 Alboloduy (Almería) y CIF: B- 04457610, se obliga, a servir la excursión turística "La Alpujarra desconocida" en las condiciones y con las características expuestas en su documentación comercial comprometiéndose el solicitante al pago de la cuantía y condiciones estipuladas.

### DATOS DEL SOLICITANTE:

NOMBRE				N.I.F.	
REPRESENTANDO A				C.I.F. / N.I.F.	
DIRECCIÓN					
CÓD.POSTAL		LOCALIDAD		PROVINCIA	
TELÉFONO Y FAX					

### DATOS DEL REPRESENTANTE DE LA BODEGA DE ALBOLODUY:

NOMBRE	FRANCISCO CALVACHE			C.I.F. / N.I.F.	
DIRECCIÓN					
CÓD.POSTAL	04531	LOCALIDAD	ALBOLODUY	PROVINCIA	ALMERÍA
TELÉFONO Y FAX	950 644 922 – fax : 950 644 923				

### SOLICITUD DE RESERVA DE EXCURSIÓN "LA ALPUJARRA DESCONOCIDA":

EXCURSIÓN DE UN DÍA (FECHA Y Nº DE PERSONAS)		PROGRAMA ELEGIDO (1 ó 2)	
EXCURSIÓN DE DOS DÍAS (FECHA Y Nº DE PERSONAS)		PROGRAMA ELEGIDO (1 ó 2)	

### IMPORTE TOTAL:

PRECIO FINAL (IMPORTE SIN IVA)	
FORMA DE PAGO	<b>30 % A LA CONFIRMACIÓN DE RESERVA 70% A LA CONCLUSIÓN DEL SERVICIO MEDIANTE TALÓN Ó EFECTIVO.</b>

El representante de la Bodega de Alboloduy manifiesta que en el día de hoy le ha sido encargado el servicio detallado anteriormente y que lo acepta de acuerdo con las disposiciones legales vigentes y a las características del trabajo expresadas en la documentación comercial enviada al solicitante.

Almería, a      de Julio de 2007

El solicitante	El representante de La Bodega de Alboloduy  Francisco Calvache (Gerente de La Bodega de Alboloduy S.L.)
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**LA BODEGA DE ALBOLODUY**

**LA ALPUJARRA DESCONOCIDA**

## **LA EMPRESA PROMOTORA: LA BODEGA DE ALBOLODUY**

La Bodega de Alboloduy está situada en el Paraje de Alcozáyár, justo a la entrada del pueblo. Disponemos de unas instalaciones modernas 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 1.100 m. 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 por 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.



---

## LA BODEGA DE ALBOLODUY

## LA ALPUJARRA DESCONOCIDA

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”, considerado el mejor producto de turismo gastronómico y enológico de la provincia de Almería.