

A large, dynamic splash of red wine is shown in the upper right portion of the image, cascading down. The background is dark, and the wine has a rich, deep red color with some white highlights from the splash.

Pendoneo

RENCLÉ BODEGAS / **ARNEDO** / LARIOJA
6 Y 7 SEPTIEMBRE / 2025





SÁBADO 6 DE SEPTIEMBRE DE 2025

11.00 Comienza una nueva edición del Pendoneo con un Pasacalles por de la Rencle Bodegas a cargo del grupo **Dixiemulando**.

11.30 a 14.00 y 17.00 a 20.00. Visitas a las Cuevas de los Cien Pilares que incluyen “vino y gilda” en nuestro Cachimán. **[R]**

11.00 a 13.00 Taller de artesanía “El abanico del Pendoneo” con **Susana Santa Eulalia**. Carpa Plazoleta escenario. **[R]** 5€

11.30 **SABORES DEL PENDONEO. Prensado de la Uva** y Degustación de vino y bocatita de jamón con pimiento verde. Calado Garnacha, Rencle, 35. 4€

11.30 **SABORES DEL PENDONEO**. Cata chocolate artesano y vino de **Peñaquel y Bodega Copaboca** Calado Mazuelo. Calle Roca, 1 **[R]** 7€

11.30 **SABORES Y SONIDOS DEL PENDONEO**. Disfruta de un vino, un fardalejo y la música de **Tres Navíos** en un calado tradicional. Calado Viura. Rencle, 31. **[R]** 7€

12.00 **CUENTOS Y PALABRAS DEL PENDONEO**. Teatro en la calle. **Javier Martínez-Losa Zapata, el Picho** representa una adaptación de “Las Ratas” de Miguel Delibes. Patio calle Roca. **[R]** 10€

12.30 a 14.30 Taller de Cestería. **Irene Gandía** teje, y nos enseña a tejer, raíces con cada nudo y cada mimbre. Calado Maturana. Rencle, 39. **[R]** 7€



13.00 **SABORES DEL PENDONEO.** Cocina en vivo y degustación de migas de pastor elaboradas por la *Asociación Casco Antiguo de Arnedo*. Calado Macabeo. Rencle, 23. 4€

13.30 a 15.30 **SONIDOS DEL PENDONEO.** Comienzan nuestros conciertos al ritmo de *La Orquestina Anarco Yeyé*. Escenario Pendoneo.

15.30 a 18.00 **SONIDOS DEL PENDONEO.** Es el momento del Vermú torero, sesiones de *Dj Basi y Dj Cheli*. Escenario Pendoneo.

16.30 a 18.00 **SONIDOS DEL PENDONEO.** Tardeo con *Dj Enzo*. Calado Garnacha. Rencle, 35.

17.00 a 17.45 Descubre los tesoros de una bodega y crea una manualidad con *Las manualidades Esther*. Calado Malvasía. Rencle, 29. [R] 5€

17.30 **SABORES Y SONIDOS DEL PENDONEO.** Café concierto con fardelejo y la música de *Tres Navíos* en un calado tradicional. Calado Viura. Rencle, 31. [R] 7€

18.00 **SABORES DEL PENDONEO.** *Prensado de la Uva* y degustación de vino y bocatita de jamón con pimiento verde. Calado Garnacha. Rencle, 35. 4€

18.00 a 19.00 **SONIDOS DEL PENDONEO.** Canciones, baile y premios con nuestro *Bingo Musical* animado por *Dj Orlando*. Escenario Pendoneo. Venta de cartones junto al Puesto de la Bodega Vico.

18.30 a 19.30 **CUENTOS Y PALABRAS DEL PENDONEO.** Folclore arnedano, saladillas y vino en “La cueva del Pendón” con *La Rural*. Calado Mazuelo. Calle Roca, 1. [R] 7€

18.30 a 20.30 Taller de Cestería. **Irene Gandía** teje, y nos enseña a tejer, raíces con cada nudo y cada mimbres. Calado Maturana. Rencle, 39. **[R]** 7€

19.00 a 19.45 Descubre los tesoros de una bodega y crea una manualidad con **Las Manualidades Esther**. Calado Malvasía. Rencle, 29. **[R]** 5€

19.00 a 20.00 **SONIDOS DEL PENDONEO**. El músico y compositor logroñés **Yarey** propone un concierto de fusión que aúna rock, pop-rock e indie-rock. Escenario Pendoneo.

19.30 a 20.30 **CUENTOS Y PALABRAS DEL PENDONEO**. Folclore arnedano, saladillas y vino en La cueva del Pendón con **La Rural**. Calado Mazuelo. Calle Roca, 1. **[R]** 7€

20.00 a 20.30. Una edición más vuelve el tradicional concurso de **Trago largo en Porrón**. Escenario Pendoneo.

20.30 a 22.30 **SONIDOS DEL PENDONEO**. Concierto de **Makaú**. Grupo musical de estilo flamenco fusión. Escenario Pendoneo.

22.30 a 02.00 Ambiente de noche y trasnoche con las sesiones de **Ipu Dj y Dj Sando**. Escenario Pendoneo.

DOMINGO 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025

10.30 a 14.00 Visitas a las Cuevas de los Cien Pilares que incluyen “vino y gilda” en nuestro Cachimán. **[R]**

11.00 a 13.00 **Vermú creativo**. Pinta tu tote bag bajo las luces del neón y disfruta de un buen vermouth. Colaboran la artesana **Susana Santa Eulalia y la Vermutería Iztru con Ñ**. Calado Tempranillo. Rencle 27. **[R]** 10€

11.00 **SABORES DEL PENDONEO**.
Los Manjares del Pendoneo: el Pimiento.

Comienza el Asado de pimientos. Demostración y explicación de las diferentes formas de asarlos: con leña, directo a la brasa o en parrilla y asado con gas.

12.30 Cata a ciegas de tipos de asado y de variedades. Calado Viura. Rencle, 31. **[R]** 5€

12.30 Degustación de pimientos, variedad *mediano* o arnedano. 5€

Cazuelita de Pimientos con ajo y aceite ofrecida por la **Asociación Casco Antiguo Arnedo**. 5€

Cazuelita de Pimientos con huevo, ofrecida por la **Asociación Casco Antiguo Arnedo**. 5€

Cazuelita de Pimientos con pechuga al vino blanco DO Rioja ofrecida por el **Chef Gabriel Perez Gaona**. 5€

Venta de pimientos en crudo y asados.



11.30 **CUENTOS Y PALABRAS DEL PENDONEO.** Teatro en la calle. *Javier Martínez-Losa Zapata, el Picho* representa una adaptación de “Las Ratas” de Miguel Delibes. Patio calle Roca. **[R]** 10€

11.30 **SABORES DEL PENDONEO.** *Prensado de la Uva* y Degustación de vino y bocatita de jamón con pimiento verde. Calado Garnacha Rencle, 35. 4€

11.30 **SABORES DEL PENDONEO.** Cata chocolate artesano con vino de *Peñaquel y Bodega Copaboca*. Calado Mazuelo C/ Roca, 1 **[R]** 7€

11.30 a 13.30 Taller de Cestería. *Irene Gandía* teje, y nos enseña a tejer, raíces con cada nudo y cada mimbre. Calado Maturana. Rencle, 39 **[R]** 7€

12.00 -13.15 **SONIDOS DEL PENDONEO.** Concierto de *Jimenez con Jota* Grupo musical que reinterpreta la copla. Escenario Pendoneo.

13.15 -15.00 **SONIDOS DEL PENDONEO.** Concierto *Colectivo Panamera* banda que fusiona ritmos latinos como la cumbia, el calypso, la rumba y el carnavalito con el rock más auténtico. Escenario Pendoneo.

[R] OBLIGATORIO REALIZAR RESERVA PREVIA



Sabores del Pendoneo



Los podremos saborear gracias a los productores y bodegas que participan en nuestra feria a través de catas, degustaciones, y además ***La cocina cobra vida en sus puestos.***

Cocina en Vivo:

La Pala, sábado de 12 a 14 h. ***Fardelejos***

Flor y Nata - salado, sábado a partir de las 12 h. ***Paella vegetariana***

Flor y Nata - dulce, sábado y domingo. ***Rosquillas***

María Michelena, sábado y domingo. ***Talos al gusto***

La Clavelina, sábado de 18 a 20 h. ***Producto sorpresa***

Sidrería Palmondoa, sábado a partir de las 19 h. ***Chuletón a la brasa***

Paseo de sabores:

Taberna La Patata Asada

Bocados

Talos María Michelena

Fardelejos La Pala

Flor y Nata, dulce

Flor y Nata, salado

La Clavelina

Sidrería Palmondoa

Peñaquel

Las Clarisas

Food Truck – La Melosa

Food Truck – La Pantalóneta



EL SABOR DEL PIMIENTO

En el corazón de nuestra tierra, donde la tradición y el sabor se dan la mano, *Los Sabores del Pendoneo* celebran al auténtico protagonista de nuestras huertas: el pimiento. Rojo o verde, carnoso, lleno de carácter... este fruto humilde se convierte por un día en el centro de una experiencia gastronómica inolvidable.

Entre todos ellos, merece un lugar especial el pimiento mediano –también conocido como pimiento de Arnedo–, una variedad que durante generaciones marcó la identidad de nuestros cultivos. Hoy, tras años de olvido, ha sido rescatado con pasión y esfuerzo por José Luis Quiñones, devolviéndonos un sabor que nos conecta con lo más profundo de nuestra memoria agrícola y culinaria.



Una Experiencia con un protagonista: el Pimiento

En la mañana del domingo te invitamos a sumarte activamente a la tradición del pimiento. Aprenderás cómo se ha **asado** durante generaciones, con métodos tan variados como auténticos, al calor de la leña, directamente sobre las brasas o en parrilla, o mediante un asado más moderno con gas.

Una vez entendido el arte del asado, llega el momento de afinar el paladar con una **cata a ciegas**. Probarás distintos tipos de asado y descubrirás cómo varía el sabor según la técnica empleada y la variedad del pimiento. ¿Serás capaz de adivinar cuál es cuál? **(Reserva tu plaza en la Oficina de Turismo)**

A las 12:30 llega el punto álgido de la jornada: **la degustación** de los pimientos en la que disfrutarás de preparaciones sencillas pero llenas de sabor, con productos de la tierra

Una auténtica fiesta para los sentidos, en la que cada bocado cuenta una historia. Y si te enamoras del sabor podrás llevarte pimientos en crudo o ya asados, para continuar la experiencia en casa y compartirla con los tuyos.



EL VINO DE RIOJA: TRADICIÓN Y TERRUÑO EN CADA COPA

Y como no podía faltar en esta celebración de los sabores de nuestra tierra, el vino de Rioja estará muy presente en *Los Sabores del Pendoneo*. Porque si hay un producto que ha acompañado nuestras comidas, nuestras fiestas y nuestras raíces, ese es el vino. Fiel reflejo del paisaje, del clima y del saber hacer transmitido de generación en generación, cada botella cuenta una historia de esfuerzo, paciencia y pasión.

Durante la feria del vino, podrás conocer y degustar los vinos de distintas bodegas de nuestra región, cada una con su propia identidad, historia y estilo:

- **Bodega Vico (Arnedo):** una bodega local que aúna tradición y técnicas modernas para ofrecernos vinos con carácter y autenticidad.
- **Faustino Rivero Ulecia (Arnedo):** una casa histórica con proyección internacional, que lleva el nombre de Rioja por el mundo desde hace más de un siglo.
- **Ontañón (Quel):** una bodega con alma artística que combina vino y cultura, apostando por la sostenibilidad y el respeto por la viña
- **Bodega Forcada (Rincón de Olivedo):** una bodega familiar enclavada en la Rioja Oriental, que elabora vinos honestos y expresivos, nacidos del esfuerzo de generaciones y del cuidado de sus propios viñedos.

- **Bodega Piedralén (Cervera del Río Alhama):** vinos que nacen entre montes y viñedos del Alto Alhama, reflejando el carácter recio y auténtico de esta tierra fronteriza de la Rioja Oriental.
- **Saenz Yustes (Tudelilla):** una bodega joven que apuesta por la calidad, la cercanía y el respeto por las variedades tradicionales.
- **Mostea (Sajuela):** propuesta innovadora de mosto con gas, para quienes quieren disfrutar del sabor de Rioja sin graduación.
- **Copaboca (Calahorra):** vinos ecológicos que nacen de viñedos sostenibles, con una mirada moderna y comprometida con el medio ambiente.

Una ocasión perfecta para brindar con los nuestros y descubrir la diversidad y excelencia de los vinos de Rioja. ¡Salud!



**4 Vinos con copa
+ cuelga copas 12€.**

Anticipado: Oficina de Turismo
y en el Punto info del Pendoneo

Plano de Situación



Prohibido el consumo de alcohol a menores de 18 años.

Espacios

La Cantina

Terraza La Cantina

Escenario Pendoneo

Chiguitos

Abotejaos

Patio calle Roca

Calados

Macabeo, Rencle 23.

Tempranillo, Rencle 27.

Malvasía, Rencle 29.

Viura, Rencle 31.

Garnacha, Rencle 35.

Maturana, Rencle 39.

Mazuelo, Roca 1.

Graciano, Roca 3.

Punto de Información

Venta Tickets / Copas

Calle San Miguel



Catas del Pendoneo en el Teatro Cervantes



Las actividades del fin de semana no terminan ahí. La celebración de nuestros sabores se prolonga durante la semana siguiente con las **Catas del Pendoneo**, que tendrán lugar en el Teatro Cervantes. Un formato íntimo y experiencial para seguir explorando maridajes, aromas y productos de la tierra en buena compañía:

Martes 9 de septiembre. 20:00.

Cata maridaje con Bodega Rivero Ulecia (Arnedo)

Una experiencia sensorial para descubrir cómo armonizar sus vinos con distintos productos. 7€

Miércoles 10 de septiembre. 20:00.

Gastrobar Arnedillo y Vinoteca La Antigua Vía

Propuesta conjunta de cocina creativa y selección de vinos en una velada para los cinco sentidos. 7€

Jueves 11 de septiembre. 20:00.

Cata de cerveza artesana impartida por Bierhaus Odeón

Exploraremos el mundo de la cerveza de autor, sus matices, ingredientes y maridajes. 7€

Cuentos y Palabras del Pendoneo



La voz de nuestras raíces

En el Pendoneo también hay un lugar para lo que no se come pero sí se saborea con el alma: la palabra, la música y las historias que nos definen como pueblo. Nace así **Cuentos y Palabras del Pendoneo**, un programa que pone en valor nuestro folclore, y nuestra memoria.

Este viaje por la tradición tendrá **dos escenarios únicos**, donde la emoción y la cultura se darán la mano:

La Cueva del Pendón será el rincón donde reviviremos el alma oral de Arnedo. Allí, entre roca y eco, el **Grupo La Rural** nos hará viajar en el tiempo con **leyendas arnedanas, jotas, coplas y rimas populares** que forman parte de nuestro imaginario colectivo. Una experiencia íntima y cercana, que nos conectará con lo que fuimos y aún somos.

El **Patio de la calle Roca** acogerá una propuesta teatral única: el actor **Javier Martínez-Losa** recreará una adaptación de *Las ratas*, la poderosa obra de Miguel Delibes. Una historia profundamente ligada a la vida en las cuevas, al esfuerzo de quienes habitaron esos espacios entre la necesidad y la dignidad. Un monólogo que conmueve y despierta la conciencia.

CUENTOS Y PALABRAS DEL PENDONEO

Javier Martínez-Losa Zapata, el Picho

Actor arnedano formado en Arte dramático en Madrid (también trabajador social); lleva más de veinte años ejerciendo su profesión soñada, la de interpretar infinidad de personajes. Lo ha hecho de la mano de directores como Javier Fesser, Roberto Pérez Toledo, Rubén Ochandiano; ha participado en películas y cortometrajes, *Los amigos raros*, *Al final todos mueren*, series de televisión, *La república*, *Crossover* y una gran lista de producciones teatrales. De vuelta a su tierra querida funda LA RURAL, una productora cultural.

LA RURAL, es una productora cultural fundada en 2023. Su actividad se centra en la realización de proyectos culturales de toda índole: Montajes teatrales, proyectos audiovisuales, edición literaria, charlas, exposiciones y cursos de teatro, poesía Su objetivo principal es el de dinamizar de manera sociocultural los entornos rurales.

Cuentos y Palabras del Pendoneo es una invitación a parar, a escuchar, a recordar Porque no hay sabor sin memoria, ni identidad sin voz. Ven a escuchar lo que nunca deberíamos olvidar.





Sonidos del Pendoneo



Los **Sonidos del Pendoneo** se han consolidado como una cita imprescindible en nuestra agenda cultural. Durante todo el fin de semana, el escenario será punto de encuentro para propuestas musicales que mezclan tradición, frescura y mucha personalidad. Este año contaremos con **Jiménez con Jota**, que llega con su intimismo cargado de emoción y raíz; **Makaú**, con una fusión fresca y mestiza que invita al baile; y **Colectivo Panamera**, que nos trae su característico ritmo caribeño lleno de alegría. También se suman **Dixiemulando**, con su divertida energía callejera y sabor a swing; **La Orquestina Anarco Yeyé**, que combina verbena e irreverencia con una mirada crítica y festiva; **Yarey**, cuya guitarra y voz nos conectan con el alma de la música; y **Tres Navíos**, que navega entre lo popular y lo poético con un directo lleno de cercanía, palabra y ritmo.

Como siempre, los DJ's locales acompañarán con sus sesiones el vermouth, el tardeo y la noche, poniendo el broche perfecto a cada jornada.





CONCIERTOS



Dixiemulando

Dixiemulando es una original formación riojana que revive el espíritu del jazz tradicional y el swing callejero al más puro estilo New Orleans. Con instrumentos acústicos, elegancia y mucho ritmo, acercan la música dixie a todos los públicos. Su puesta en escena combina calidad musical con cercanía y simpatía. Ideal para animar calles, plazas y eventos con sabor a jazz del bueno.



La Orquestina Anarco Yeyé

La Orquestina Anarco Yeyé es una banda festiva y combativa nacida en La Rioja en 2019, formada por siete músicos con una amplia trayectoria en proyectos alternativos. Su propuesta fusiona estilos como el yeyé, la rumba, el swing y el punk desde una mirada crítica, feminista y con mucho humor. Con sus versiones irreverentes y temas propios cargados de ritmo y mensaje, ofrecen un directo vibrante que convierte cualquier escenario en una fiesta consciente.



Yarey

Yarey es un artista de Logroño que fusiona el rock, pop-rock e indie-rock. Compositor inquieto y apasionado. Yarey construye canciones que nacen desde dentro, con una identidad sonora que bebe de referentes clásicos y actuales, pero que siempre suena a él mismo. En cada tema busca emocionar, remover y dejar huella, haciendo de la música un lugar de encuentro entre la intimidad y el caos.



Makaú

Makaú es una potente banda madrileña de flamenco fusión que mezcla rumba, sevillanas, bulerías y otros ritmos mestizos con una puesta en escena llena de alegría y energía. Versionan con estilo propio a artistas como Estopa, Melendi o Juanito Makandé, y también incluyen temas originales cargados de frescura. Con más de **200 directos** a sus espaldas, han pisado escenarios de toda España y participado en festivales como **Solazo Fest (Almería)**. Makaú convierte cada concierto en una fiesta colectiva en la que el ritmo y la emoción no paran. Música de raíz con alma callejera, hecha para disfrutarla bailando.



Jimenez con Jota

Es un grupo que reinterpreta la copla antigua, creando versiones cargadas de emoción y belleza. A la vez, componen nuevas coplas que dialogan con lo tradicional desde una mirada actual. Su propuesta mezcla raíz y modernidad con arreglos frescos y ritmos contemporáneos. Una apuesta original que emociona y sorprende a partes iguales



Colectivo Panamera

Colectivo Panamera nace en Madrid en 2016, impulsado por Nacho Taboada (guitarra y voz), Pepe Curioni (guitarra, bajo y voz) y Vanja Polacek (percusión y voz). Su propuesta es una explosión de ritmos pan-latinos: cumbia, calypso, rumba, carnavalito todo condimentado con la energía del rock y el pop. Con dos discos, Su directo es una invitación al baile y a la reflexión, un viaje mestizo entre fiesta y nostalgia, defendido por ondas acústicas y letras que hablan de amores, tiempo y emociones universales. En 2025 siguen girando con *El Recreo*, su tercer disco, confirmando una trayectoria en constante crecimiento



SESIONES DE DJ's



Dj Basi

Su relación con la música empezó con 15 años fundando una emisora pirata de FM. Comenzó como Dj en Sendero en los 80's continuando esta afición hasta hoy. Poder compartir la música y ahora remezclarla en directo es su pasión. Va por ustedes.

Dj Cheli

Pinchadiscos desde 1995 en el Submarino Marcelino y en la Discoteca Sendero. Enamorado de la moda juvenil y de la música.

Ipu Dj

Con casi una década de trayectoria, IPU DJ ha llevado su sonido electrónico ecléctico por festivales como MUWI, Fárdelej, Ebrovisión, Aman-te o Brizna. DJ residente en Wine Fandango, es ya un nombre habitual en la programación cultural del norte de España, destacando por sesiones vibrantes que equilibran elegancia, ritmo y un pulso infalible para la pista.



Dj Sando

Dj con más de 16 años de experiencia seleccionando y mezclando música de diferentes estilos, sobre todo pop. Es habitual verlo pinchar en las noches arnedanas y todas las fiestas de la Rioja Oriental con lleno en la pista.



Dj Enzo INFANTIL

Jovencito arnedano con bastante cultura musical, aficionado a la música de varios géneros. Le encanta ambientar, hacernos bailar y disfrutar. Por segundo año consecutivo participa en nuestro Pendoneo desde la bodega familiar de la Rencle de bodegas.

Ludoteca del Pendoneo



Sábado y domingo 12.00 a 15.00 y sábado de 17.00 a 20.00

Ludoteca con Las manualidades de Esther en el Espacio Chiguitos Hinchable, Juegos tradicionales, palomitas, manualidades.

3€ media hora / 5€ una hora

Exposiciones del Pendoneo



Cestería con Irene Gandía. Vimet-Art

Utilizo las técnicas ancestrales que ofrece la cestería, para elaborar trabajos más contemporáneos y de diseño, que permiten vestir nuestras terrazas y jardines. Recolecto el mimbre en Munilla (La Rioja), y la sarga, que es otra variedad, en Yanguas (Castilla y Leon), aportando limpieza y mantenimiento a la ribera del río. Este trabajo se realiza en invierno y después se produce el tratamiento para la elaboración del producto final. Aprovechar los recursos que ofrece la tierra, y apostar por una ecología integrativa son algunos de los valores que me impulsan a llevar este proyecto adente.



Arte y Vino

“Pintando con vino – Wine Painting” es una original exposición de **Carlos López Garrido** y **Larry Karlin** en la que el vino se convierte en pigmento y emoción. A través de esta técnica única, los artistas retratan paisajes, escenas y tradiciones riojanas con obras vivas que evolucionan con el tiempo. Una fusión entre arte y enología que sorprende por su belleza y simbolismo.



Carlos López Garrido (Logroño, 1968), licenciado en Bellas Artes, es cofundador de **Globartia Visual Art Company**, especializada en murales y proyectos artísticos. Reconocido por su técnica innovadora como la pintura con vino ha expuesto en Europa y Asia, actuado como subdirector artístico de la Fundación Beatriz Arbelo y publicado en RTVE por su labor cultural.

Larry Karlin, pintor estadounidense afincado en Logroño, colabora habitualmente con López Garrido en proyectos de murales y expone pintura con vino junto a él en espacios como la Fundación Caja Rioja. Su obra, presente en plataformas como Saatchi Art, explora la memoria, la percepción y el vínculo entre creación y territorio



ORGANIZA



COLABORAN

