

Eventos de empresa

DOSSIER 2025



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

· FUNDADAS EN 1890 ·

ESCRIBIENDO LA HISTORIA DESDE **1890**

Más de 130 años avalan la trayectoria de Bodegas Franco-Españolas y de sus vinos Diamante y Rioja Bordón, que vieron la luz en 1891.

Desde entonces, no sólo han sido embajadores de la marca Rioja en el mundo, sino que han formado parte de la historia. A principios del siglo XX, el vino Diamante viajó en el Orient Express, el tren de leyenda que unía París con Estambul y conectaba más de diez países europeos. En las cartas del Hotel Plaza o del Waldorf Astoria en Nueva York también figuraban Bordón y Diamante para disfrute de la alta sociedad norteamericana. Diamante fue también el vino elegido en la boda de Balduino de Bélgica y Fabiola de Mora y Aragón de 1960 y Bordón Viña Sole en el banquete de coronación del Rey

Juan Carlos I. La historia de Bodegas Franco-Españolas ha estado ligada a momentos y personajes históricos, como lo fueron el Rey Alfonso XIII y Ernest Hemingway, quienes con sus visitas a la bodega en repetidas ocasiones, marcarían, sin ser conscientes de ello, el inicio del concepto de enoturismo.

Es la Familia Eguizábal quien, desde 1984 y conscientes de la importancia del legado, ha transformado la vida y el ritmo de la bodega, acercando sus vinos y su historia al gran público a través del enoturismo, el arte y la cultura y consolidándose como bodega de referencia internacional.



LA GRAN BODEGA AL OTRO LADO DEL RÍO EBRO

Logroño ha sido históricamente capital del vino. Ya en el siglo XVI, la cercana calle Rúa Vieja condensaba la frenética actividad vitivinícola y comercial en viejos lagares y calados. Pero no sería hasta el siglo XIX, cuando las grandes bodegas irrumpieron en la ciudad, transformando su vida social, económica y comercial.

Cuando Frederick d'Anglade Saurat llega desde Burdeos y funda en 1890 Bodegas Franco-Españolas, elige una ubicación estratégica. Acariciada por el suave fluir del río Ebro, en un cruce de caminos entre Álava y Navarra y conectada a través del Puente de Hierro con la antigua estación de ferrocarril, Bodegas

Franco-Españolas se convierte en la bodega más importante de la ciudad y revoluciona el comercio internacional de la región.

Todavía hoy, su ubicación estratégica y privilegiada, a tan solo cinco minutos a pie del centro histórico de Logroño, de la plaza más famosa de la ciudad "El Espolón" y de la gastronómica calle Laurel, hace de esta bodega centenaria un lugar simbólico y de obligada visita de la capital riojana.

En el año 1914, Bodegas Franco-Españolas fue pionera en abrir sus espacios más nobles a disposición de la ciudad de Logroño *“por si se creyera conveniente utilizarlos con motivo de conferencias, banquetes o cualquier otro acto que se organice”*.

DESDE 1914, ESCENARIO DE GRANDES EVENTOS

Sede y organizador de grandes eventos como la Agenda Cultural Bordón y Diamante, de reconocido prestigio nacional, los festivales MUWI (2016-2024) y Actual, celebraciones y entregas de premios, y eventos institucionales y corporativos como la cumbre ministerial de Justicia e Interior celebrada en 2023 con motivo de la Presidencia española de la UE, son algunos ejemplos.

La tendencia actual en organización de eventos busca entornos de celebración acogedores y versátiles, en los que vivir experiencias personalizadas y auténticas. Hoy la creatividad y la singularidad de la experiencia ofrecida son criterios de decisión para promotores y empresas, ya que sólo conectamos y recordamos aquello que es único y diferencial.

En un entorno como el de Bodegas Franco-Españolas, la experiencia de los asistentes a un evento se convierte en memorable.

POR Y PARA LAS PERSONAS

Una empresa sin clientes no es una empresa. Pero tampoco lo es sin sus personas, las que construyen el día a día y entregan al cliente aquello en lo que la empresa aporta valor.

También son sus proveedores y colaboradores parte de esa estructura de servicio al público. Personas y empresas importantes, cuidadosamente seleccionadas para garantizar la calidad del servicio y la satisfacción del cliente.

Elena, Eva, Ester, Juande, Mario, Malena, Kare, Íñigo, Irene, Olaya, Joselu, Rubén y Zineb formamos el equipo de Franco-Españolas Vino y Experiencias. Juntos, también de la mano de nuestros proveedores y partners, defendemos y damos forma a cada evento y acompañamos al cliente en un viaje creativo que sorprenda y genere conexiones emocionales con sus invitados. Para nosotros cada cliente es único, cada evento lo es también, y cada uno de ellos deja algo en la casa y en nosotros mismos.

Bodegas Franco-Españolas persigue la excelencia a través del trabajo diario de sus personas. Todos y cada uno de nosotros construimos una cultura innovadora, que se arma desde la vocación de servicio al cliente, el respeto por la historia y la familia y el sueño compartido de un legado.



SALONES, ESPACIOS CENTENARIOS Y JARDINES

Bodegas Franco-Españolas abre las puertas al público para adaptarse a sus necesidades y construir una propuesta a medida, para que la experiencia sea irrepetible y los eventos de alto impacto.

Cualquier espacio de la bodega puede ser el marco perfecto para una presentación de producto, una reunión de empresa, una exposición, una pop-up store... La singularidad y versatilidad de las salas centenarias, la disponibilidad de un jardín trasero privado y su proximidad al centro de Logroño convierten a la bodega en uno de los emplazamientos de referencia en La Rioja para la celebración de todo tipo de eventos.

Además, cuenta con salas con capacidad desde 6 hasta 379 personas, pudiendo acoger, de forma combinada entre salas de bodega y salones, eventos de hasta 600 asistentes en interior.



SALÓN MARCOS EGUIZÁBAL

La antigua zona de recepción y selección de uva es hoy un salón diáfano y multifuncional, el de mayor tamaño de la bodega. Enmarcada entre muros de piedra centenarios, esta superficie de 600m² es el espacio perfecto para banquetes de hasta 300 comensales, congresos, ferias y exposiciones, admitiendo cualquier tipo de montaje (banquete, escuela, teatro, etc.).

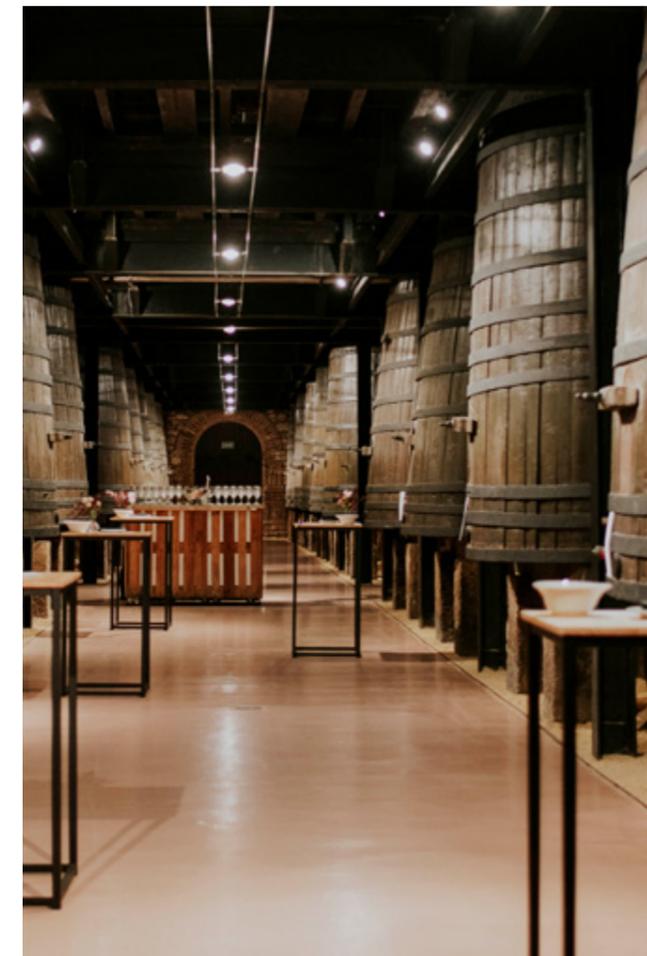
| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 600M ² | 300 | 300 | 300 | 350 | 350 |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| Sí | Sí | Sí | Sí | Consultar | Consultar |



SALA DE LOS TINOS DE MADERA

20 Tinos de madera de roble francés, contruidos en 1890 a “ojo de buen cubero”, flanquean la sala más emblemática de Bodegas Franco-Españolas, por ser donde se elaboraron los primeros vinos Diamante y Rioja Bordón. La historia del Rioja y el aroma a vino que se respira, confieren una atmósfera especial a esta sala que tiene una superficie útil de casi 200m2 y acceso directo a los patios traseros. Este espacio es ideal para presentaciones de producto de alto impacto, conciertos dada su estupenda acústica, exposiciones e incluso banquetes y cócteles.

| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|---------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 196M2 | 80 | - | - | 100 | 90 En mesa imperial |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| Sí | No | Sí | Sí | Consultar | Consultar |



SALA DE LA VIRGEN

Barricas a derecha e izquierda dibujan un pasillo centenario donde comienza el proceso de crianza de los vinos más emblemáticos de esta casa bajo la atenta mirada de la Virgen de Valvanera, patrona de La Rioja. Con una superficie útil de 201 m² y salida directa al jardín, esta sala es perfecta para exposiciones y cócteles.

| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 201M2 | - | - | - | 50 | - |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| No | No | Sí | Sí | - | - |



SALA DE DURMIENTES

Rodeada de 1.200 barricas, la Sala de Durmientes es un espacio donde se encuentran nuestros vinos más especiales envejeciendo en roble francés y americano. Cuenta con una superficie de 250m2 útiles, perfecta para realizar cócteles o exposiciones.

| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 196M2 | 80 | - | - | 150 | 100 |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| No | No | Sí | Sí | Consultar | Consultar |



SALA DE LOS ARCOS

A un paso de la Biblioteca del Vino, donde descansan las añadas más especiales de la casa, la Sala de los Arcos, que en el pasado fue también botellero, acoge sobre sus columnas una interesante exposición de fotografías antiguas y conecta, a través de una escalera monumental, con la antigua Casa del Enólogo, hoy zona de recepción de visitantes. 300 m² de superficie útil para acoger presentaciones, exposiciones, cócteles y hasta un DJ club.

| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 300M2 | 80 | 60 | - | 200 | - |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| Sí | No | No | Sí | Consultar | Consultar |

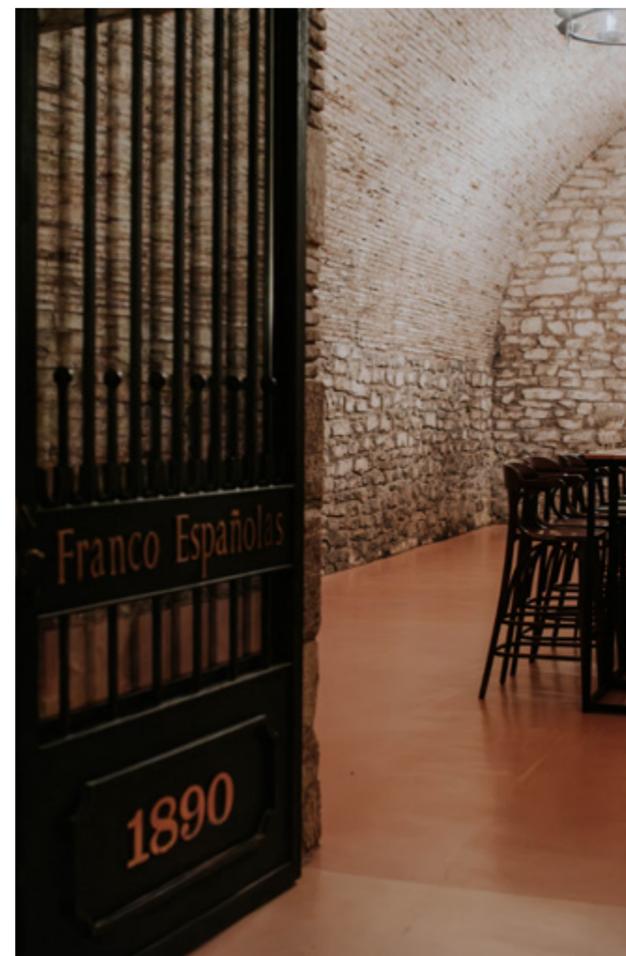


SALAS DE REFUGIO

Durante la Guerra Civil española, las zonas de la bodega llamadas hoy Refugio se utilizaron para salvaguardar a los vecinos del barrio de San Antonio de los bombarderos aéreos que sufrió la ciudad de Logroño. Con el tiempo, pasaron a tener un uso más amable como botelleros y hoy, estas tres salas, que pueden utilizarse de forma complementaria o independiente, son perfectas para grupos pequeños que buscan exclusividad en el corazón de una bodega centenaria.

| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
|----------------|--------|---------|---|--------|----------|
| ANTESALA: 86M2 | - | - | - | 30 | - |
| POZO: 86M2 | 40 | 40 | - | 40 | - |
| REFUGIO: 60M2 | - | - | - | 40 | 36 |

| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
|-----------|---------------|--------------|--------|-----------|-----------|
| No | No | No | Sí | - | - |
| No | No | Sí | Sí | Consultar | Consultar |
| No | Sí | Sí | Sí | Consultar | Consultar |



EL MUELLE DE CARGA



El que fuera el antiguo muelle de expedición de mercancías a finales del S.XIX y principios del S.XX, cuando los vinos de Bodegas Franco-Españolas comenzaban a viajar por todo el mundo, se ha restaurado recientemente y reconvertido en un espacio de degustación de sus vinos.

Una construcción singular, con vistas al río Ebro y salida al jardín frontal, que puede transformarse en salón para eventos como presentaciones o cócteles.



| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Superficie 152M2 | Teatro - | Escuela - | U - | Cóctel 100 | Banquete - |
| Accesible Sí | Climatización Sí | Conectividad Sí | Sonido Consultar | Pantalla Consultar | Proyector Consultar |

ANTIGUA ZONA DE ETIQUETADO

La antigua zona de etiquetado de botellas y preparación de mercancía, reformada recientemente como zona de comercialización y venta, alberga cuatro salas de cata acristaladas y polivalentes, que llevan los nombres de vinos icónicos como Excelso y Royal y que, además, cuentan con todas las comodidades para celebrar encuentros y reuniones para grupos de hasta 60 personas. Estos espacios están muy próximos a uno de los más especiales de Bodegas Franco-Españolas, *El Muelle de Carga*.

| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
|-------------------|--------|---------|---|--------|----------|
| EXCELSO 1+2: 77M2 | 60 | 40 | - | 60 | - |
| EOYAL 1: 38.5M2 | 30 | - | - | 30 | - |
| ROYAL 2: 38.5M2 | 30 | - | - | 30 | - |

| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
|-----------|---------------|--------------|--------|-----------|-----------|
| Sí | Sí | Sí | Sí | Consultar | Consultar |
| Sí | Sí | Sí | Sí | Consultar | Consultar |
| Sí | Sí | Sí | Sí | Consultar | Consultar |



CASA DEL GUARDAVIÑAS

Hasta 1960 vivió en la propiedad el guardés de la viña con su familia y, la que fuera su casa, es hoy un comedor privado, el más exclusivo de la bodega. Decorado con estilo vintage, con un pequeño jardín donde degustar un vino de bienvenida, este espacio es perfecto para grupos de no más de 12 personas que quieran celebrar una reunión de trabajo, disfrutar de un desayuno de empresa o una comida tradicional.

| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 40M2 | - | - | - | - | 12 |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| No | Sí | Sí | No | No | No |



SALÓN 1890

La antigua tonelería de la bodega, situada en un edificio contiguo a la construcción centenaria, alberga hoy el Salón 1890. Este espacio, de estilo contemporáneo, es uno de los comedores más luminosos y acogedores, perfecto para la celebración de comidas y cenas hasta 150 comensales. Además, existe la posibilidad de jugar con el mobiliario para poder adaptar el espacio a otro tipo de reuniones que requieran montajes más versátiles.

| | | | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 250M2 | 100 | 100 | - | 150 | 120 |
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| No | Sí | Sí | No | Consultar | Consultar |



JARDÍN TRASERO

Bodegas Franco-Españolas presume de ser el único establecimiento del centro de Logroño que, entre sus salas para eventos, dispone de un gran jardín privado. Situado en la parte trasera del edificio principal, esta zona es escenario de algunos de los eventos con mayor afluencia de público como El Cine de Verano o los festivales de música veraniegos. Este jardín es perfecto también para acoger cócteles, presentaciones y cualquier tipo de evento donde disfrutar del atardecer durante las mejores estaciones del año.

| | | | | | |
|-------------------|---------------|----------------|----------|---------------|-----------------|
| Superficie | Teatro | Escuela | U | Cóctel | Banquete |
| 555M2 | 450 | - | - | 450 | - |

| | | | | | |
|------------------|----------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------|
| Accesible | Climatización | Conectividad | Sonido | Pantalla | Proyector |
| Sí | No | No | Consultar | Consultar | Consultar |



MÁS ALLÁ DEL VINO

En Bodegas Franco-Españolas el universo del vino y su cultura trasciende al propio vino cuyo único propósito es el de crear momentos felices e irrepetibles.

Junto con el vino, su esencia y su historia, confluyen otros elementos esenciales que el equipo de eventos de la bodega se encarga de coordinar de manera integral para construir experiencias y eventos memorables.



GASTRONOMÍA

Bodegas Franco-Españolas pone al alcance de sus clientes dos servicios de restauración: el servicio de cocina tradicional y el servicio de cocina creativa.

Ambos equipos descomponen sus menús y trabajan cada propuesta a medida para satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes. Los formatos son infinitos, pero los más habituales son: VINO ESPAÑOL + CÓCTEL + BANQUETE + BRUNCH + DESAYUNOS CORPORATIVOS + "CATAS Y TAPAS".



COCINA TRADICIONAL

Los platos más populares de la gastronomía riojana, cocinados como antaño, salen de los fogones de la cocina más tradicional: patatas a la riojana, caparrones, chuletillas asadas al sarmiento, cordero asado, bacalao... son algunas de las propuestas más populares para comidas y cenas de trabajo.

COCINA CREATIVA

El equipo de cocina creativa aúna lo mejor de la gastronomía tradicional riojana con las técnicas culinarias de vanguardia, para crear platos innovadores, con los que sorprender a los comensales.



OTROS SERVICIOS

SERVICIOS TÉCNICOS Y AUDIOVISUALES

No hay evento corporativo que no demande asistencia técnica y audiovisual para dar soporte a discursos y presentaciones. La imagen y el sonido ayudan a crear escenarios impactantes y consiguen que los mensajes lleguen de manera efectiva a la audiencia.



DECORACIÓN Y ALQUILER DE CARPAS

El mobiliario, la iluminación, la decoración floral, etc. confieren personalidad y diferenciación a un evento. Bodegas Franco-Españolas cuenta con una cartera amplia de proveedores para transformar cada espacio y dotar un carácter singular a cada propuesta.



AMENIZACIÓN Y OTROS

La música genera emociones y crea un ambiente especial. Música instrumental, grupos o dúos en directo de todos los estilos o DJ para cerrar la fiesta son los servicios más habituales que requieren los clientes, aunque no los únicos. Los servicios de fotomatón, magia o humor están también cada vez más de moda como complemento al resto de actividades.



EXPERIENCIAS BORDÓN Y DIAMANTE

Bodegas Franco-Españolas elabora vinos, pero también juega con ellos. Visitas y catas, experiencias de maridaje, duelos entre “Riojas” y “Riberas”, actividades en viñedo, talleres gastronómicos, actividades de team building, escape rooms... Los vinos Rioja Bordón y Diamante serán los protagonistas de estas actividades que garantizan la diversión y el entrenamiento de todos los asistentes y confieren un carácter diferenciador a cualquier evento.

VISITAS PRIVADAS + CATAS VERTICALES + MARIDAJES + TALLERES GASTRONÓMICOS + ACTIVIDADES TEAM BUILDING + ESCAPE ROOM + RETOS SENSORIALES...



EL FUTURO ES HOY: SOSTENIBILIDAD Y DIGITALIZACIÓN

Sostenibilidad y digitalización son las dos grandes aliadas de Bodegas Franco-Españolas Vino y Experiencias.

Junto al área de IT de la bodega y el partner tecnológico JIG se han implantado herramientas TIC para agilizar la gestión administrativa, al mismo tiempo que se han incorporado algunos productos que ofrecen una experiencia 100% digital, como catas tecnológicas o el primer bar de vinos con servicio online en la bodega. El objetivo: mejorar la experiencia del cliente.

Cuenta con su propio plan de sostenibilidad, que incluye: fuentes de energía renovables (instalación de placas fotovoltaicas), plan de gestión de uso de recursos, gestión de residuos, plan de reducción de desperdicios alimentarios, el uso de materiales compostables, políticas sociales con los empleados, programas de formación para estudiantes, políticas

de proveedores KM 0, colaboración con el tercer sector a través de apoyo a la formación, la inserción profesional y social y colaboración económica a través de la agenda cultural entre otros.

Bodegas Franco-Españolas tiene la responsabilidad de trascender en tiempo y espacio a la propia bodega, de construir un legado en la sociedad que permanezca, al menos, los próximos 130 años.

“Debemos ser una compañía sostenible no solo económicamente, sino también en los ámbitos social y ambiental; más teniendo en cuenta que el vino nace de la naturaleza y que su consumo forma parte de una relación social”.

Borja Eguizabal.
CEO Bodegas Franco-Españolas.



EL VINO, NUESTRA RAZÓN DE SER

Más de 130 años avalan la trayectoria de Bodegas Franco-Españolas y sus vinos Diamante y Rioja Bordón, que vieron la luz en 1891. Desde entonces, tanto la bodega como sus vinos han sido embajadores de la marca Rioja en todo el mundo.

Rioja Bordón, Diamante, la gama de "Anglades", Bordón Viña Sole, Pálpito... reflejan los nuevos vientos de Bodegas Franco-Españolas, donde conviven el respeto por la tradición y los grandes clásicos, con la innovación y las nuevas elaboraciones de autor.

Vino de
Bodegas Franco-

Gran Reserva
1964

Bodegas Franco-

Gran Reserva
1964

REN° 43 · LO

¡POR OTROS 135 AÑOS DE CONFIANZA!

CONTACTO

E-MAIL: EVENTOS@FRANCOESPANOLAS.COM

TLF: +34 941 25 12 90 / 681 11 98 58

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
CALLE CABO NOVAL, 2,
26009 LOGROÑO (LA RIOJA).





BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·