vinetur

Rueda convierte el regreso a la rutina en cuatro ocasiones para abrir una botella

La denominación propone una referencia distinta para aperitivos, cenas informales, noches en casa y reuniones de fin de semana

martes 15 de septiembre de 2026



La Denominación de Origen Rueda presentó este martes, 15 de septiembre, una propuesta para asociar cuatro vinos de su zona a otros tantos momentos de consumo ligados al mes de septiembre, cuando muchas familias retoman los horarios del curso escolar y recuperan las comidas y cenas en casa o con amigos. La iniciativa incorpora además un mensaje de consumo responsable.

La denominación sitúa esas recomendaciones en escenas muy concretas: el aperitivo del primer fin de semana tras la vuelta al colegio, una cena informal al terminar la primera reunión de padres, una cena tranquila en casa para alargar el recuerdo del verano y un encuentro de viernes o de fin de semana alrededor de la mesa. Para cada una de esas ocasiones propone una referencia distinta de Rueda.

La primera es Cyatho Verdejo, que la D.O. Rueda vincula al aperitivo y a las comidas al aire libre. La organización describe este vino por su frescura y equilibrio, y lo plantea como una opción para los primeros días de septiembre, cuando aún conviven los nuevos horarios con un ritmo más relajado propio del final del verano.

La segunda recomendación es Lagar del Rey Sauvignon Blanc sobre Lías, de Bodegas Valdehermoso. En este caso, la denominación lo asocia a una cena informal al cierre de la jornada, tras las reuniones de inicio de curso. Rueda lo presenta con un perfil ligero y fresco, pensado para acompañar una comida sencilla y una conversación distendida.

La tercera referencia es Los Curas, de Rippa Dorii, un fermentado en barrica que la D.O. Rueda reserva para una cena más pausada. La entidad señala que este vino tiene mayor estructura y complejidad que otras elaboraciones de consumo más ligero y lo define por su salinidad, delicadeza, fragilidad y acidez. La propuesta se dirige a las noches de septiembre en las que vuelven las cenas en casa tras las vacaciones.

La cuarta sugerencia es Pita Terracota 2021, que la denominación relaciona con el final de la semana y con reuniones para compartir mesa. Rueda atribuye a este vino el volumen y la complejidad que le aporta su fermentación en tinaja de barro procedente de un alfarero de la Toscana, y lo plantea para comidas o cenas de fin de semana.

Con esta selección, la denominación busca mostrar la variedad de estilos que conviven dentro de su sello de calidad. Aunque Rueda está muy asociada al vino blanco elaborado con Verdejo, la propuesta de septiembre reúne elaboraciones diferentes por variedad, crianza y método, desde un verdejo joven pensado para el aperitivo hasta un vino fermentado en barrica y otro criado en tinaja.

La D.O. Rueda fue creada en 1980 y fue la primera denominación de origen reconocida en Castilla y León. Su zona de producción agrupa 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La propia entidad atribuye el perfil de sus vinos a tres elementos: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva Verdejo, una variedad autóctona presente en la zona desde hace más de diez siglos.

La denominación recuerda que la Verdejo se caracteriza por su aroma, sus notas de hierba de monte bajo, los matices de fruta y una acidez alta, rasgos que permiten elaboraciones distintas y maridajes amplios. Sobre esa base, la propuesta de septiembre vincula cada vino a un momento cotidiano del regreso a la rutina, con el objetivo de asociar el consumo de Rueda a planes domésticos y sociales de inicio de curso.