vinetur

Mucientes reúne a casi un centenar de visitantes en su Vendimiario sobre el trabajo tras la vendimia

El recorrido incluyó viñedos, tres bodegas de la DO Cigales y el patrimonio subterráneo del municipio

lunes 5 de octubre de 2026



Mucientes celebró durante el fin de semana del 3 y 4 de octubre la 22ª edición del Vendimiario, una actividad organizada por el Ayuntamiento y la Oficina de Turismo del municipio para acercar al público el trabajo que continúa en el viñedo y en la bodega tras la recogida de la uva. La organización cifra la asistencia en casi un centenar de personas.

Los participantes llegaron desde distintos puntos de España, entre ellos Valladolid, Burgos, Cantabria y Madrid, y también hubo visitantes de Ecuador y Venezuela. Durante dos jornadas, la propuesta combinó visitas al campo, entrada en bodegas y un recorrido por el patrimonio subterráneo de la localidad, con el vino como eje de todo el itinerario.

Una parte del programa se centró en las labores posteriores a la vendimia, una fase menos visible para muchos visitantes que la propia recolección, pero básica para entender el paso de la uva desde la parcela hasta su elaboración. Los asistentes visitaron un majuelo y recibieron explicaciones sobre varios aspectos del cultivo, como la diferencia entre una plantación en vaso y otra en espaldera, la influencia del suelo y la orientación de la viña.

El recorrido incluyó además la entrada en tres bodegas de Mucientes adscritas a la Denominación de Origen Cigales: Bodegas Sinforiano, Bodegas Mucy y Bodegas Traslanzas. En ellas, los visitantes pudieron observar el proceso de elaboración del vino y los trabajos que se desarrollan en bodega, guiados por bodegueros, enólogos y trabajadores de cada empresa.

La actividad continuó con un paseo por el barrio de bodegas subterráneas del siglo XVI, uno de los elementos patrimoniales más conocidos del municipio. Ese tramo del programa permitió unir la parte productiva con la historia local, una fórmula habitual en el enoturismo, donde la experiencia no se limita a la cata y suele incluir paisaje, arquitectura y oficios ligados al vino.

La última parada fue la Bodega.Aula de Interpretación, el museo del vino de la localidad, que forma parte de la Asociación de Museos del Vino de España. Allí, los asistentes conocieron con más detalle el sistema tradicional de elaboración, su evolución histórica y las distintas fases constructivas de este tipo de bodegas. También

pudieron ver herramientas utilizadas en el trabajo del vino y acercarse a otros elementos vinculados a esa cultura, como la gastronomía típica y los relatos populares asociados a la vendimia.

La jornada terminó con una degustación de vinos de Mucientes y una merienda de vendimia compuesta por productos que, de forma tradicional, se llevaban al campo durante la recolección, entre ellos tortilla y queso. Con ese cierre, el Vendimiario volvió a combinar divulgación, patrimonio y producto local en una cita que suma ya 22 ediciones.