vinetur

7 Maneras de vivir una vendimia diferente en la Ruta del Vino de Rueda

Siete planes singulares para vivir la vendimia de una manera única

jueves 25 de agosto de 2022



Es momento de vendimia en la Ruta del Vino de Rueda. Un olor dulzón y exquisito inunda los pueblos y las bodegas. El dulzor del mosto está impregnado en cada rincón del entorno de la Ruta del Vino de Rueda y flota en el ambiente. En una tierra tan pegada a sus vides, este es el momento más importante del año. Tras 12 meses de arduo trabajo mirando al suelo y al cielo, toca recoger la uva. Las bodegas se ponen a punto para este momento de crucial importancia. El olor a frutas secas y frescas es omnipresente, y en los bares y comercios es normal que las conversaciones giren en torno a la calidad de las uvas, el toque de madurez o los kilos recogidos.

La vendimia es un acto cultural, económico y social ligado indisolublemente al ADN de la Ruta del Vino de Rueda. Por ello, desde la ruta no proponen siete planes singulares para vivir la vendimia de una manera única en estos pueblos y territorios en los que la uva es mucho más que una forma de vida.

Catas singulares en lugares únicos



Con motivo de la vendimia, la Ruta del Vino de Rueda organiza sus 'Catas singulares en entornos únicos'. El objetivo es poner en valor los vinos y productos artesanos de la Ruta en lugares de gran importancia, ubicados en entornos soberbios. El sábado 17 de septiembre, tendrá lugar una cata de vinos singulares en uno de terruños incluidos en el catálogo de viñedos singulares de la Seca. Se probarán vinos diferentes por su elaboración o por las variedades de uva producidos por Javier Sanz Viticultor y Bodega Montepedroso, acompañados de una selección de quesos realizada por Los Quesos de Juan y repostería artesana de Pastelería Galicia. El siguiente sábado, 24 de septiembre, 'Rueda al natural' lleva hasta el Parque Natural de Castronuño una cata de vinos ecológicos de Bodegas Pita, maridados por los quesos castellanos de El Gran Cardenal y helados y repostería artesanal de Xokoreto. Por último, el 1 de octubre, el castillo de La Mota abre sus puertas para organizar una degustación de vinos históricos dorados y pálidos de Bodega De Alberto y de la nueva categoría planteada por la DO Rueda, Gran Vino de Rueda, de Bodegas Cuatro Rayas, acompañados por las creaciones de Quesería Granja Cantagrullas y la repostería artesana de La Giralda de Castilla. Todas las catas contarán con música en directo y serán presentadas por sus productores. Cuestan 15 €, salvo las catas con historia (20 €). Las entradas se pueden adquirir en la web de la Ruta del Vino de Rueda.

Vendimiar bajo las estrellas



La vendimia nocturna es una tendencia en alza por muchas razones. En un entorno como el de Castilla, con grandes oscilaciones de temperatura entre el día y la noche, permite cosechar una uva más fresca y en mejores condiciones de organolepsia, y mucho menos oxidada, por lo que se puede controlar mejor la fermentación y obtener, así, un mosto de más calidad. Para el visitante, la espectacularidad del manto estrellado que cubre los viñedos, en mitad de la efervescencia de los trabajos de recogida de los racimos, es una experiencia totalmente inolvidable de la que pueden participar. En la Ruta del Vino de Rueda hay varias bodegas que organizan visitas a sus viñedos para presenciar estos trabajos con la luna en lo alto, entre ellas, Bodegas Cuatro Rayas, que lo plantea par el fin de semana del 17 y 18 de septiembre.

Vinos a más de veinte metros bajo tierra



Las bodegas subterráneas no son únicas en la Ruta del Vino de Rueda, pero aquí son tan numerosas —hay cientos de ellas— que deben ser conocidas para entender la profunda conexión de las gentes del entorno con el vino. Muchas se mantienen en un excelente estado de conservación y se siguen usando para el envejecimiento y la crianza del vino, para elaborarlo o para otro tipo de fines. Dos de las bodegas de la Ruta, Campo Eliseo y Muela, siguen haciendo sus vinos íntegramente en estos enclaves y merecen una visita. Otras firmas, como García Arévalo, Bodega de Alberto, Félix Sanz, o Menade, las emplean para la crianza y el envejecimiento de sus referencias. Un puñado de ellas son auténticos museos de la historia enológica, como Mocén o Yllera (privadas) u otras de titularidad pública: es el caso de la bodega subterránea de La Seca, la de los Frailes de Madrigal de las Altas Torres, la bodega de Plastilina, de Fresno El Viejo o la de los Maestros, en Nava del Rey. Incluso, en ocasiones, se les dan usos que nada tienen que ver con su origen, como Rueda Cheesemonger o Campoveja, que afinan sus quesos artesanos —y muy premiados— en estos misteriosos lugares.

Paseos para no olvidar



El paisaje que ofrecen los meses de agosto y septiembre es simplemente exquisito en la Ruta del Vino de Rueda. Este es, seguramente, el momento más especial para adentrarse en los llamados 'mares de vid' y pasear y relajarse entre las cepas. Muchas bodegas de la Ruta organizan visitas al viñedo, en las que dan a conocer los secretos de su cuidado y, si hay suerte, permiten ver en directo los trabajos de la recogida de la uva. En numerosas parcelas se tiene que recoger a mano la uva, y es singular contemplar cómo los vendimiadores, pertrechados con cuévanos y tijeras, van seleccionando el fruto con minuciosidad, bien porque la maquinaria no puede entrar a los terrenos o bien porque es una uva que debe seleccionarse con mucho cuidado para elaborar vinos muy exclusivos. Es el caso de Javier Sanz Viticultor, que puede presumir de tener el viñedo más antiguo de la D.O. Rueda, con más de cien años, o Menade, que organiza unas imprescindibles jornadas de vendimia en familia, Bodega Emina, que ofrece durante la época de vendimia una original cata-maridaje de vinos y las uvas con

las que estos se elaboran, o Bodega Campo Elíseo, que ofrece visitas al viñedo. Otra manera de conocer estos bellísimos paisajes es hacerlo en las bicicletas eléctricas de Buteo. Sea cual sea el medio de transporte, es un plan de diez para hacerlo en familia. La bodega Montepedroso, incluso, organiza pícnics.

Pueblos de fiesta en honor al vino



Debido a la importancia que tiene el vino para los moradores de la región, muchas de las localidades que forman parte de la Ruta del Vino de Rueda celebran encantadoras fiestas con motivo de la recogida de la uva. Serrada es uno de los pueblos que se visten de gala en estas fechas. Los días 17 y 18 de septiembre, además de su Fiesta de la Vendimia, acoge la Feria del Queso, que se engloba, a su vez, en la Ruta Europea del Queso. Pozaldez también celebra la recogida de la uva pero algo más tarde, los días 24 y 25 de septiembre. A continuación, del 30 de septiembre al 2 de octubre, tendrán lugar las II Jornadas del Mosto en La Seca, un hervidero de actividades en torno al vino y los primeros mostos, y, tras finalizar la vendimia, 'A la rebusca de uvas' reunirá a personas de todas las edades para encontrar las uvas que aún queden ocultas en los

majuelos de La Seca y también de Matapozuelos; una tradición habitual de zonas vinícolas que recuperan, ahora, ambos municipios. Ya en octubre —en concreto, el 8 y el 9— es el turno de Rueda, cuyas fiestas han sido declaradas de Interés Turístico Regional.

Conocer los entresijos de las bodegas



La vendimia es un momento muy dulce y especial para conocer una bodega y aprender el proceso de elaboración del vino, tradición milenaria en estos pueblos. Qué mejor momento que poder ver, en directo, cómo se recogen las uvas, o comprender de la mano de un profesional procesos complejos como la fermentación. También es único descubrir, en estos meses, el incesante trabajo en la bodega y ser testigo del ajetreo de los tractores que, cargados de uva, recorren las parcelas en un incansable ir y venir. Todas las bodegas ofrecen visitas durante esta época. La tecnología respetuosa de Castelo de Medina, el compromiso de Protos con la uva verdejo, la vanguardista arquitectura de Ramón Bilbao, la apuesta de Bodegas Pita con el medio ambiente, la unión del vino y su territorio de Bodega La Soterraña o Diez Siglos de Verdejo, el

concepto familiar de Val de Vid... La Ruta del Vino de Rueda tiene bodegas para todos los gustos.

La vendimia toma la gastronomía



La gastronomía siempre va unida al territorio y, habida cuenta de la importancia que en la Ruta del Vino de Rueda tiene la vendimia, hay un reflejo significativo en su recetario. Durante todo el tiempo que duran las labores de recogida, los reposteros del entorno elaboran dulces especiales, como los roscos de mosto de La Giralda de Castilla (Matapozuelos) o el helado artesano de vino dorado y maracuyá de Xokoreto (Castronuño). El queso, uno de los productos estrella de la Ruta, también se viste de gala en esta época para acompañar al vino a través de catas y maridajes como los que propone Los Quesos de Juan desde el 13 de septiembre.