vinetur

Catas singulares en lugares únicos: un maridaje entre vino, música, patrimonio y productos artesanos

Los amantes del vino y de los planes originales podrán disfrutar de tres exclusivas citas en torno a la vendimia en ubicaciones extraordinarias de la mano de La Ruta del Vino de Rueda

jueves 1 de septiembre de 2022



Es tiempo de vendimia y la Ruta del Vino de Rueda se pone de largo para presentar una de sus iniciativas más interesantes del año: su programa de 'Catas singulares en lugares únicos'.

Estas jornadas especiales ofrecen a los participantes una experiencia exclusiva en la que se pueden degustar los vinos y productos artesanos de la Ruta en enclaves de gran importancia cultural e histórica, acompañados de música en directo.

Tres fechas, tres oportunidades únicas



El **sábado 17 de septiembre**, a las 19 h, tendrá lugar una cata de vinos singulares en uno de los viñedos catalogados como singulares por la Universidad de Valladolid, sitos en el municipio de La Seca.Las bodegas Javier Sanz Viticultor y Montepedroso serán las encargadas de presentar sus vinos singulares y de sus vinos de pago, respectivamente.

Se maridarán con una selección de quesos realizada por Los Quesos de Juan y con la repostería artesana de Pastelería Galicia (Tordesillas), con música en directo. El precio, 15 € por persona, incluye el traslado desde diferentes puntos: Valladolid, Tordesillas, Olmedo, Medina del Campo y La Seca (el punto de encuentro de los participantes que asistan en transporte propio será la plaza de España, donde se encuentra el ayuntamiento de la localidad).

El siguiente **sábado, 24 de septiembre**, a las 19 h, 'Rueda al natural' nos acerca hasta la Reserva Natural de las Riberas de Castronuño-Vega del Duero, un entorno de gran importancia medioambiental y valor paisajístico: se trata del mayor meandro de Europa. El mirador de La Muela, desde donde se puede observar la lengua que dibuja el río Duero a su paso por Castronuño, será el escenario perfecto para maridar los vinos ecológicos de Bodegas Pita, los quesos castellanos de El Gran Cardenal y los dulces artesanos de Xokoreto. Una velada al atardecer que estará amenizada por buena música. El precio por persona es de 15 euros e incluye el transporte desde Valladolid, Tordesillas, Olmedo y Medina del Campo.

Y, por último, el **1 de octubre** (19 h), el imponente castillo de La Mota, del siglo XV, uno de los entornos patrimoniales más emblemáticos de la Ruta, abre sus puertas de forma exclusiva para acoger una cata de 'Vinos con historia'. Por 20 euros por persona (incluye servicio de transporte desde Valladolid, Tordesillas, Olmedo y Medina del Campo) se podrá disfrutar de una degustación de vinos históricos dorados y pálidos de Bodega De Alberto y del Gran Vino de Rueda de Bodegas Cuatro Rayas –perteneciente a la nueva categoría de vinos del Consejo Regulador de la D.O. Rueda, que trata de poner en valor los viñedos viejos de este territorio–, acompañados por los quesos artesanos de Quesería Granja Cantagrullas y la repostería tradicional de La Giralda de Castilla. Un maridaje perfecto envuelto en música en directo y la magia del entorno. Se facilitará servicio de transporte gratuito desde Valladolid, Tordesillas y Olmedo para aquellos participantes que estén interesados.

Las entradas se encuentran disponibles en la web de la Ruta del Vino de Rueda.