



Rueda, 14 de abril de 2015.

NOTA DE PRENSA.-

LA D.O. RUEDA Y LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA UNEN SUS FUERZAS PARA CONQUISTAR ALEMANIA

Las recetas elaboradas por el profesor Rubén Alonso y maridadas con vinos de la D.O. Rueda por Alejandro San José, antiguo alumno del curso de sumiller de la EIC, llegarán a 120 tiendas del país germano.

Del mes de abril al mes de junio de 2015, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda organiza una promoción en punto de venta en 120 tiendas pertenecientes a la Cadena alemana Vom Fass, líder del sector en Alemania, Suiza y Austria, con un total de 250 tiendas entre los tres países.

La campaña coincide con la temporada del espárrago, producto muy popular en Alemania y cuyo objetivo es presentar a los vinos de la D.O. Rueda como el acompañante perfecto para los espárragos.

Para esta acción, la D.O. Rueda ha contado con la inestimable colaboración de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid la cual, a través del profesor Rubén Alonso, ha elaborado 6 recetas diferentes con espárragos como ingrediente básico las cuales han sido utilizadas por el antiguo alumno del Curso Internacional de Sumiller, Alejandro San José, para maridar con los vinos de la D.O Rueda poniendo de manifiesto así el perfecto acompañamiento entre ambos.

A través de esta colaboración no solo se promocionan los vinos de Rueda en el mercado alemán si no también la gastronomía española y concretamente la castellano y leonesa a través de las recetas elaboradas por la Escuela Internacional de Cocina que formarán parte del material promocional de las tiendas.

Alemania es un gran importador de vinos de Rueda, a pesar de ser un país productor de vino blanco, siendo el segundo mercado de exportación para la D.O. Rueda con casi 3 millones de botellas.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983-868248

*Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.doruada.com
[www.facebook/doruada.com](https://www.facebook.com/doruada.com)*