



Ayuntamiento de La Seca

Plaza de España, 1 – 47491 – La Seca (Valladolid)

Contacto: 983.81.63.18 – info@ayuntamientolaseca.com - ayto.seca@dip-valladolid.es

www.laseca.ayuntamientosdevalladolid.es

Facebook: www.facebook.com/SECAVER.TurismoyViticultura.LaSeca Twitter: @rutavinoverdejo

La Seca programa su VI Jornada enmarcada en sus Programas de Estudio sobre Viticultura y Enología bajo el título “Dulce pecado lasecano”

El ente de promoción turística y viticultural asociado al Ayuntamiento de La Seca, SECAVER, y el área de Cultura del propio ayuntamiento, han retomado la programación de las jornadas divulgativas enmarcadas en los “Programas de Estudio sobre Viticultura y Enología en La Seca”, con una VI Jornada que se celebrará el próximo sábado 19 de diciembre, desde las 10.00 horas en el Salón Cultural “La Cilla” (Plaza de España, La Seca).

“**Dulce pecado lasecano**”, será en esta ocasión el título de la jornada, puesto que de la mano de Javier Sanz Cantalapiedra, propietario, gerente y viticultor de Bodega Javier Sanz Viticultor, los participantes en la jornada podrán descubrir los secretos y claves para degustar algunos de sus vinos, concretamente tres, entre los que destacan el Verdejo Semidulce y el V Verdejo de Invierno, este último de su colección V, más exclusiva cualitativamente. No podrá faltar tampoco su Verdejo Joven. Precisamente Javier Sanz será el encargado de abrir la jornada con la ponencia: **“La herencia de cuatro generaciones de viticultores lasecanos. Pasado, presente y futuro”**. Por lo tanto, desde su palabra y testimonio, Javier Sanz inmiscuirá a los participantes en la Jornada en algunas claves para conocer con mayor profundidad la tradición viticultora lasecana, haciendo hincapié en el trabajo familiar que durante generaciones y décadas ha permitido llegar, en el momento actual a una excelente culminación cualitativa.

La Bodega Javier Sanz Viticultor, además de ofrecer sus vinos, las claves y testimonios de su desarrollo, desde su responsable de comunicación, Ana Portela, participará en una segunda ponencia: **“Comunicación y vino. El reto de adecuar el discurso a un público heterogéneo”**. A través de Ana Portela conoceremos algunos detalles básicos de cómo el sector vitícola afronta también, en pleno siglo XXI, la comunicación con el público general y sus potenciales clientes. Un elemento, el comunicativo, que cada vez cobra una mayor importancia en el sector bodeguero.

Con la dedicación habitual por parte del Ayuntamiento de La Seca poniendo en valor los productos del municipio y comarca, y desde una óptica de trabajo conjunto con los asociados a la Ruta del Vino de Rueda, de la cuál es socio como municipio, se ha contado con La Giralda de Castilla, uno de los proyectos estandarte de la comarca en el sector de la repostería. Situada en la Villa Gastronómica de Matapozuelos, La Giralda de Castilla es el proyecto empresarial y artesanal de Ángeles Leonardo, que ofrecerá algunos de sus productos para degustar y maridar con los vinos de Javier Sanz Viticultor. Concretamente los mantecados de Verdejo, “Verdejitos” y su singular y reconocida empanada de conejo escabechado que obtuvo el premio de plata al Mejor Producto Artesano Tierra de Sabor.



Ayuntamiento de La Seca

Plaza de España, 1 – 47491 – La Seca (Valladolid)

Contacto: 983.81.63.18 – info@ayuntamientolaseca.com - ayto.seca@dip-valladolid.es

www.laseca.ayuntamientosdevalladolid.es

Facebook: www.facebook.com/SECAVER.TurismoyViticultura.LaSeca Twitter: @rutavinoverdejo

Además de la degustación y unión desde el maridaje de productos de La Seca y Matapozuelos, Ángeles Leonardo ofrecerá también una ponencia bajo el título: **"La Giralda de Castilla, repostería tradicional desde Matapozuelos, Villa Gastronómica"**.

Toda esta oferta de ponencias, catas y degustaciones tendrá un horario 10.00 a 14.00, con la añadida entrega de diplomas a los participantes.

A partir de ahí, de forma optativa, los participantes se podrán quedar a compartir un almuerzo en La Posada de Toño (La Seca) compuesto de alubias blancas y rabo de toro (coste del menú, 10 euros)

Por la tarde, de nuevo la Bodega Javier Sanz Viticultor retomará el protagonismo y las riendas de la jornada con la visita a las instalaciones del lagar antiguo que posee en el casco del municipio, en la travesía de la CL-610. Un espacio que permitirá a los visitantes pisar sobre el terreno, y poner escenario a algunas de las experiencias y vivencias que el propio Javier Sanz Cantalapiedra relatará durante su ponencia matinal.

La jornada está abierta en su inscripción a todos los públicos, mayores de 18 años, hasta el 16 de diciembre con un precio de 10 € y toda aquella persona interesada se podrá dirigir al Ayuntamiento de La Seca por vía presencial, telefónica (983.61.63.18) o por correo (info@ayuntamientolaseca.com) y redes sociales. También a través de su página web www.laseca.ayuntamientosdevalladolid.es