

23 de septiembre de 2019

NOTA DE PRENSA. -

MÁS DE UNA VEINTENA DE PERIODISTAS E INFLUENCERS DESCUBREN LAS CLAVES DEL ÉXITO DE RUEDA

La D.O. Rueda, líder de los blancos de calidad en España, organiza durante este mes tres misiones inversas para dar a conocer las singularidades de la vendimia en la zona.

Llega la noche y los viñedos de la D.O. Rueda se iluminan para iniciar la jornada laboral. Los periodistas que disfrutan por primera vez de la vendimia nocturna coinciden en sus comentarios. A todos les impresionan los contrastes de las grandes máquinas de vendimiar. Gigantescas bajo la luna, pero muy sutiles en su trabajo. Gracias a su movimiento vibratorio, seleccionan a la perfección las uvas que deben recoger, que son las que están en su momento óptimo de madurez.

En total, más de una veintena de periodistas e influencers gastronómicos y de lifestyle participan estos días en las misiones inversas organizadas por el Consejo Regulador. Unas visitas programadas en el momento idóneo para conocer la vendimia, ya que las 70 bodegas y 1.577 viticultores de la D.O. Rueda trabajan a pleno rendimiento en la recogida de la variedad reina de la denominación, la verdejo.

Durante estas visitas, los profesionales conocen las dos características principales de la vendimia en la D.O. Rueda: se realiza de noche y a máquina. Al vendimiar de noche, se aprovecha la bajada de las temperaturas, reduciendo al máximo las posibles oxidaciones y conservando las cualidades organolépticas de la uva en perfectas condiciones. Mientras, la recogida a máquina permite recolectar solo aquellos líneos que, a criterio del enólogo, están en el momento óptimo para su vendimia, consiguiendo un ahorro de tiempo y costes muy importante.

Además de conocer la vendimia nocturna, en el marco de estas acciones promocionales los participantes asisten a una jornada formativa en la sede del Consejo Regulador. Una

actividad en la que descubren las singularidades de la D.O. Rueda y la tipología de sus vinos, así como los procesos llevados a cabo durante los exhaustivos controles de calidad que se realizan desde el departamento técnico del CRDO.

Durante el viaje, los participantes también tienen la oportunidad de visitar diferentes bodegas, compartiendo sus impresiones con viticultores y bodegueros. De este modo descubren in situ la última tecnología del sector, los interminables pasillos de las bodegas subterráneas o los métodos de elaboración de cada bodega, centrados en la calidad y en sorprender al consumidor, aportando un valor añadido a sus vinos. Además, los visitantes realizan salidas al campo en las que pisan el suelo cascajoso, característico de la zona y ven de día los viñedos de verdejo que luego se vendimiarán a la luz de las máquinas.

El objetivo principal de estas misiones inversas es que los participantes descubran el carácter de Rueda y la versatilidad de la variedad Verdejo, así como nuestra tradición vinícola y los valores que hacen únicos los vinos de la zona.

*Pueden consultar **diariamente** los kilos recogidos en vendimia en www.dorueda.com*

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueda.com

