

Madrid, 15 de enero de 2020

NOTA DE PRENSA. -

LA D.O. RUEDA SORPRENDE EN ENOFUSIÓN CON LA GRAN CAPACIDAD DE ENVEJECIMIENTO DE SU UVA AUTÓCTONA, LA VERDEJO

La Denominación de Origen ha presentado “La D.O. Rueda en Vertical”, una cata en la que han participado vinos elaborados durante la última década con la variedad Verdejo. Esta iniciativa ha permitido poner en valor la longevidad y el potencial que tiene esta uva, autóctona de la zona.

La D.O. Rueda no ha faltado a la primera gran cita enológica del año, Enofusión, donde ha realizado una cata vertical para sorprender, tanto a profesionales del sector, como a los consumidores amantes del vino. Bajo el título “La D.O. Rueda en Vertical” la Denominación de Origen ha mostrado el potencial que tiene la variedad Verdejo, uva autóctona de la zona y seña de identidad de los vinos de Rueda.

Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda, ha sido el encargado de introducir la cata “*A diferencia de España, países como Francia, Alemania, USA e Italia tienen tradición en valorar los blancos con larga crianza*”, explica Santiago Mora. “*Esperamos que poco a poco, nuestro país, vaya tomando conciencia de estas propiedades de los blancos, en particular de la capacidad de envejecimiento que tiene la Verdejo de Rueda.*”

La cata ha sido dirigida por Almudena Alberca, Master of Wine y directora técnica de Grupo Bodegas Palacio 1894, Roberto L. Tello, enólogo Bodega Cuatro Rayas y Lauren Rosillo, director técnico y enólogo del grupo Familia Martínez Bujanda. “*Uno de los parámetros con los que se mide la calidad de los vinos es su potencial de envejecimiento y este factor, en muchas ocasiones, lo da la variedad. En el caso de la Verdejo, se puede ver claramente la evolución positiva que tiene esta uva*”, afirma Almudena Alberca.

“Históricamente, el vino blanco en España se ha tomado como una bebida refrescante, y de chateo. Pero últimamente el conocimiento del mundo del vino está más extendido. Ahora el consumidor es más inquieto y tiene acceso a más información”, añade Roberto L. Tello, enólogo de la bodega Cuatro Rayas.

“Normalmente se tiene la percepción de que en Rueda todos los vinos son jóvenes y afrutados, pero las tres bodegas que han participado hoy en esta cata, muestran la fantástica evolución y constancia que tienen nuestros vinos, incluso después de diez años”, concluye Lauren Rosillo, director técnico y enólogo de Familia Martínez Bujanda.

Durante la cata, se han probado hasta nueve referencias: Caserío de Dueñas Fermentado en Barrica (2017, 2016 y 2015) de Grupo Bodegas Palacio 1894, Amador Diez Cuvée (2018, 2017 y 2015) de Bodega Cuatro Rayas y Finca Montepedroso Verdejo (2016, 2013, 2010) de Finca Montepedroso.

Ediciones anteriores

En las dos últimas ediciones de Enofusión, la D.O. Rueda, también realizó catas que no pasaron desapercibidas. En 2017, presentó una cata de las elaboraciones especiales que se realizan en Rueda partiendo de la variedad Verdejo: dorados, espumosos, jóvenes, fermentados en barrica o en huevos de hormigón, entre otros. Mientras, en 2018, se fusionó esa versatilidad con uno de los alimentos del futuro, los insectos, mostrando así, la capacidad de la uva autóctona de Rueda, para acompañar hasta los platos más complejos.

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

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

