

## EL GRAN VINO DE RUEDA TRIUNFA EN EL 25 ANIVERSARIO DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA



- Al encuentro han acudido profesionales referentes del mundo del vino: sumilleres, enólogos, chefs, periodistas especializados etc, que han demostrado su interés por el GVR
- Se han degustado 8 muestras de Gran Vino de Rueda, una categoría enfocada a la alta gastronomía que demuestra la gran versatilidad de la uva verdejo, variedad autóctona de la Denominación de Origen Rueda
- Con esta cata, la Denominación de Origen Rueda demuestra la gran versatilidad de la uva verdejo, pone en valor el viñedo antiguo y realza el trabajo de bodegueros y viticultores de la D.O. en la conservación del patrimonio vinícola, histórico y cultural de la zona

*Valladolid, 10 de octubre de 2023.* El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda ha celebrado ayer, lunes 9 de octubre, la cata 'Gran Vino de Rueda, Alta Gastronomía y Origen' en el marco del 25 aniversario de San Sebastián Gastronomika.

Un encuentro dirigido por **Pedro Ballesteros MW y Santiago Mora**, director general del Consejo Regulador de la D.O. Rueda al que han acudido profesionales del sector gastronómico entre los que se encontraban sumilleres, enólogos, chefs, jefes de sala, así como prensa especializada. Todos ellos pudieron comprobar la **gran versatilidad de la uva verdejo**, variedad autóctona de la zona, que permite realizar elaboraciones complejas enfocadas a la alta gastronomía como el Gran Vino de Rueda.

*“San Sebastián Gastronomika es la ocasión perfecta para poner en valor el Gran Vino de Rueda. Se trata de una categoría que se elaboró por primera vez con uvas procedentes de la vendimia de 2020, pero que este año sacará su tercera añada, la de 2022. Está **enfocado a la alta gastronomía y responde a las necesidades del consumidor**, que busca encontrar un vino blanco de alta calidad que le sorprenda y con el que acompañar elaboraciones culinarias de alto nivel”,* explica Santiago Mora, director general del Consejo Regulador de la D.O. Rueda.

Las elaboraciones que forman parte en este nuevo marco de calidad **tienen que cumplir varios requisitos:** provenir de viñedos con una antigüedad superior a los 30 años, tener un rendimiento máximo de 6.500kg/ha, una transformación de kilos a litros del 65% y permanecer en bodega al menos 12 meses.

*“Es el resultado de la investigación de nuestros enólogos por elaborar una categoría de vino que sea fiel a su origen, que recupere las viñas viejas y los clones originales, pero que también innove y pueda estar incluido en las cartas de los mejores restaurantes. Y es que, **el GVR trasciende el ámbito vitivinícola y se convierte así en una forma de conservar el patrimonio histórico y cultural**”,* apunta Mora.

#### **OCHO GRANDES VINOS DE RUEDA SELECCIONADOS POR BALLESTEROS**

Sobre lo reseñable en esta cata, el Master of Wine Pedro Ballesteros alude no solo a la calidad y particularidad del Gran Vino de Rueda, sino también a las diferentes zonas de plantación que alberga la D.O. y comenta: “Los vinos seleccionados son aquellos que considero de alta calidad y que representan diferentes enfoques y estilos de producción en la región de Rueda, incluyendo vinos con crianza, vinos que resaltan el terruño y vinos equilibrados. También se incluyen vinos de viñas viejas en vaso, que aportan un gran valor añadido tanto cualitativo como emocional”. Los vinos que se han catado durante este encuentro son:

- **12 Linajes GVR 2021 de Bodegas Garcigrande**
- **Blanco Nueva Martúe Pie Franco Verdejo 2020 de Bodegas Martúe & Blanco.**
- **Castelo de Medina prefiloxérico 2021 de Bodegas Castelo de Medina**
- **ShayaHabbis Verdejo Old Vines 2021 de Bodegas y Viñedos Shaya**
- **Meraldís GVR 2020 de Bodegas Grupo Yllera**
- **Carrasviñas Félix 2020 de Bodegas Félix Lorenzo Cachazo**
- **Harena Verdejo Edición Limitada 2021 de Bodegas Garciarévalo**
- **Campo Eliseo Rueda 2021 de Bodega Campo Elíseo**