

NOTA DE PRENSA

D.O. RUEDA

'GRAN VINO DE RUEDA, ALTA GASTRONOMÍA Y ORIGEN'

UNA CATA DE LA D.O. RUEDA GUIADA POR PEDRO BALLESTEROS Y SANTIAGO MORA

El próximo 9 de octubre en San Sebastián Gastronomika

- Un encuentro en el que se degustarán 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.
- 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 y una transformación de kilos a litros del 65% y permanecer en bodega al menos 12 meses
- Con el GVR, la Denominación de Origen destaca la importancia del viñedo antiguo y realza el trabajo de bodegueros y viticultores de la D.O. Rueda en la conservación del patrimonio vinícola, histórico y cultural de la zona
- El acceso a la cata está enfocado a profesionales del mundo del vino mediante reserva previa y previo pago de la entrada a través de la web [San Sebastián Gastronomika](#).

Madrid, 02 de octubre de 2023. El Consejo Regulador de Vinos Rueda celebrará la cata 'Gran Vino de Rueda, Alta Gastronomía y Origen' el próximo lunes 9 de octubre, a las 14h, en el marco de San Sebastián Gastronomika.

Durante este encuentro, que será dirigido por Pedro Ballesteros MW y Santiago Mora, director general del Consejo Regulador de la D.O. Rueda, se degustarán 8 muestras de 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.

El Gran Vino de Rueda demuestra la gran versatilidad de la uva verdejo, variedad autóctona de la D.O. Rueda, una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España. 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

Para poder explicar las peculiaridades del Gran Vino de Rueda, el Master Of Wine, Pedro Ballesteros, ha elaborado una selección de 8 marcas que demuestran la excepcionalidad de esta nueva categoría de la D.O. Rueda. “Vamos a catar una selección de Grandes Vinos de Rueda que tienen una ambición de ir más allá de la parte comercial”, comenta Ballesteros. Y añade: “hice esta selección buscando dos cosas: por un lado, seleccionar vinos de una particular calidad y otra crear una narrativa que nos permita explicar al público las diferentes avenidas que pueden escoger los productores de Rueda para poder sacar sus grandes vinos”.

Sobre lo que se podrá descubrir en esta cata, el Master of Wine alude no solo a la calidad y particularidad de estos vinos, sino también a las diferentes zonas de plantación que alberga la Rueda y comenta: *“los vinos seleccionados son aquellos que considero de alta calidad y que también 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 catarán 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**

El acceso a la cata está enfocado a profesionales del mundo del vino mediante reserva previa y previo pago de la entrada a través de la web San Sebastián Gastronomika.

Además de la cata ‘Gran Vino de Rueda, Alta Gastronomía y Origen’, los Grandes Vinos de la D.O. Rueda estarán presentes en el evento de celebración de la **Cena del 25 Aniversario de San Sebastián Gastronómika**. Al evento, que se celebrará en el Palacio de Miramar de la capital donostiarra la noche del día 9 de octubre, acudirán personalidades reputadas del mundo de la alta gastronomía nacional e internacional, que podrán degustar hasta **10 muestras diferentes de Gran Vino de Rueda** cuyas peculiaridades podrán consultar a la Brand Ambassador de la marca, Ana Lahiguera, que estará presente en el evento.

Sobre D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda se crea en 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. La zona de producción está integrada por 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La D.O. Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Hay tres factores fundamentales que definen el #CarácterRueda: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva Verdejo, autóctona de la D.O. Esta variedad habita desde hace más de diez siglos en la zona. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. Una variedad muy versátil y con gran capacidad de envejecimiento que permite realizar diferentes elaboraciones con las que sorprender a los consumidores.

Contacto de prensa

Para gestión de entrevistas y reportajes, así como consultas o propuestas, no dudéis en contactar con nosotros:

Saray Alonso - saraya@mateoandco.es - Telf: 634 96 67 70

Sara Sánchez - saras@mateoandco.es - Telf: 608 06 28 52

MATEO&CO