

Rueda, 15 de enero de 2023

NOTA DE PRENSA

EL “VINO GENEROSO” TAMBIÉN ES DE LA D.O. RUEDA

- **La Unión Europea amplía esta categoría de vino a los Dorados y Pálidos de la Denominación de Origen Rueda, así como a seis DOP de Andalucía**

La D.O. Rueda podrá usar el término “vino generoso” para referirse a sus vinos Dorados y Pálidos. Así lo ha determinado la Comisión Europea **tras aprobar la solicitud del Gobierno Español, que pedía la modificación de esta nomenclatura**, tradicionalmente vinculada a los vinos andaluces. De hecho, junto con la D.O. Rueda, seis denominaciones de origen de esta Comunidad Autónoma (Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Montilla-Moriles) podrán catalogar sus vinos como “generosos” a partir de ahora.

En su solicitud, España detalló que el vino generoso es un caldo obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid autorizadas en cada una de las denominaciones de origen protegidas indicadas; ofrecido al consumo con al menos dos años de edad media de envejecimiento en barricas de roble; entre otros requisitos que detalla el dossier.

La medida entrará en vigor a principios del próximo mes de febrero.

Siglos de historia: Dorados y Pálidos

Para la D.O. Rueda, la nueva medida de la Comisión Europa supone **un reconocimiento al origen de los vinos de la zona**, que ya se elaboraban en la época del reinado de los Reyes Católicos. Se trata de un tipo de elaboración que la Denominación de Origen recoge como “Vinos de Licor” y que se plasma físicamente en su **contraetiqueta amarilla**. Dentro de esta categoría se encuentran tanto los vinos Dorados como los Pálidos.

El vino Dorado se elabora a partir de las variedades Palomino Fino y/o Verdejo. Es un vino de elaboración tradicional en Rueda que se obtiene por crianza oxidativa y debe

permanecer en barrica de roble, al menos, los dos últimos años inmediatamente anteriores a su comercialización.

Por otro lado, el **Pálido** se obtiene a partir de las mismas variedades de uva, pero requiere una crianza biológica y una permanencia en barrica de roble de, al menos, tres años antes de salir a la venta en el mercado.



Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 86 82 48

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

www.facebook.com/doruada.com