

NOTA DE PRENSA
D.O. RUEDA

Añada 2024 de la D.O. Rueda

17 EXPERTOS GASTRONÓMICOS DE CASTILLA Y LEÓN CALIFICAN LA AÑADA 2024 DE LA D.O. RUEDA COMO “MUY BUENA”

- El grupo ha catado 12 referencias dirigidos por Beth Willard, prestigiosa periodista especializada en el mundo del vino, y la dirección técnica de la D.O. Rueda, en el seno del Consejo Regulador
- Según Willard, “la cosecha de 2024 presenta una calidad muy buena, con vinos que muestran la tipicidad de la variedad y de la zona”

28 de abril de 2025. La cosecha 2024 de la D.O. Rueda es “*Muy Buena*”. Así lo acaba de anunciar el presidente de la Denominación de Origen líder en vino blanco de España, Carlos Yllera, en el seno del Consejo Regulador. Allí, un total de **17 profesionales de restaurantes de las provincias de Valladolid, Ávila, Burgos, Soria y Salamanca** se han reunido esta mañana para catar un total de 12 referencias de vino blanco de la cosecha 2024 de la D.O. Rueda, dirigidos por la prestigiosa periodista especializada en el mundo del vino, la australiana **Beth Willard**, y el **director de Servicios Técnicos de la Denominación de Origen, Jesús Díez de Íscar**.

“Hemos encontrado una muy buena calidad en la añada de 2024”, explica Beth Willard. *“Ofrece mucha tipicidad de la variedad y de la zona. Son vinos con mucha concentración e intensidad que van a hacer disfrutar a todo el mundo”,* añade.

Es la **primera vez** que la Denominación de Origen Rueda convoca a este tipo de perfiles vinculados con la restauración castellano y leonesa para determinar la calificación de la añada, una iniciativa que *“tiene que ver con involucrar en esta decisión a los mayores exponentes de la gastronomía de nuestra tierra, que son los que están en contacto con el consumidor final”,* asegura Santiago Mora, director general del C.R.D.O. Rueda. Por su parte, Carlos Yllera considera que *“es una magnífica noticia para nosotros, estamos muy satisfechos con el resultado de sus valoraciones, que ponen de manifiesto, una vez más, la altísima calidad del vino de la D.O. Rueda”,* afirma. *“Enhorabuena a las bodegas, a los viticultores y a los enólogos por haber elaborado esta magnífica cosecha y seguir haciendo que seamos la primera denominación de origen de vino blanco en España”,* concluye.

Una vez calificada la cosecha de 2024, y con el objetivo de mostrar la **gran versatilidad** de los vinos que se elaboran actualmente en la D.O. Rueda y su **perfil altamente gastronómico**, el grupo de sumilleres ha realizado una segunda cata. Esta vez, la Denominación de Origen les ha ofrecido **diez referencias** de los vinos mejor puntuados en el **“Rueda 2025. Top 100”**, un informe elaborado por Beth Willard y Tim Atkin tras la visita de la periodista a la zona el pasado enero, cuando cató hasta 347 referencias.

Primera cata: vinos de la cosecha 2024

- Siete Llaves Sauvignon Blanc 2024 (Bodega Arroyo Izquierdo)
- Eresma Sauvignon Blanc 2024 (Bodegas Eresma)
- Sotavento Sauvignon Blanc 2024 (Bodega Valdehermoso)
- Diez Siglos Sobre Lías 2024 (Bodegas Diez Siglos)
- Yllera Verdejo Sobre Lías 2024 (Bodegas & Viñedos Yllera)
- Finca Montepedroso, Verdejo Sobre Lías 2024 (Finca Montepedroso)
- Las Amapolas Verdejo 2024 (Bodega La Granadilla)
- Protos Verdejo 2024 (Bodegas Proto)
- Blanco Nieva Pie Franco 2024 (Bodegas Blanco Nieva)
- Javier Sanz Verdejo 2024 (Javier Sanz Viticultor)
- Cuatro Rayas Organic Verdejo 2024 (Bodegas Cuatro Rayas)
- 5,000, Vino de Nava del Rey 2024

Segunda cata: los 10 vinos mejor puntuados en el “Rueda 2025. Top 100”

- Finca La Medina 2023 GVR (Bodegas José Pariente)
- Limousin 2023 GVR (Bodegas Marqués de Riscal)
- Prehistórico Orbita Gran Vino 2023 GVR (Bodegas Naia)
- Pita Terracota 2023 (Bodegas Pita)
- Harena Tinaja 2023 GVR (Bodegas Garciarévalo)
- Laslías de Beronia 2023 GVR (Bodegas Beronia)
- Carrasviñas Félix Gran Vino 2021 (Félix Lorenzo Cachazo)

- Finca Las Amedias 2020 (Ramón Bilbao)
- Palo Norte 2020 (Bodegas Rodríguez y Sanzo)
- De Alberto Dorado (Bodega de Alberto)

Grupo de expertos: restaurantes

- Gabi García
- La Botica de Matapozuelos
- Silvia Ortúñez (sumiller vallisoletana)
- Gastrobodega Martín Berasategui
- Raza
- Be the wine
- 5 gustos
- Barro
- La Fábrica
- Baluarte
- ConSentido

Contacto de prensa

MATEO&CO

Para gestión de entrevistas y reportajes, así como consultas o propuestas,
no dudéis en contactar con nosotros:
Saray Alonso | saraya@mateoandco.es | tel. 675 19 14 97