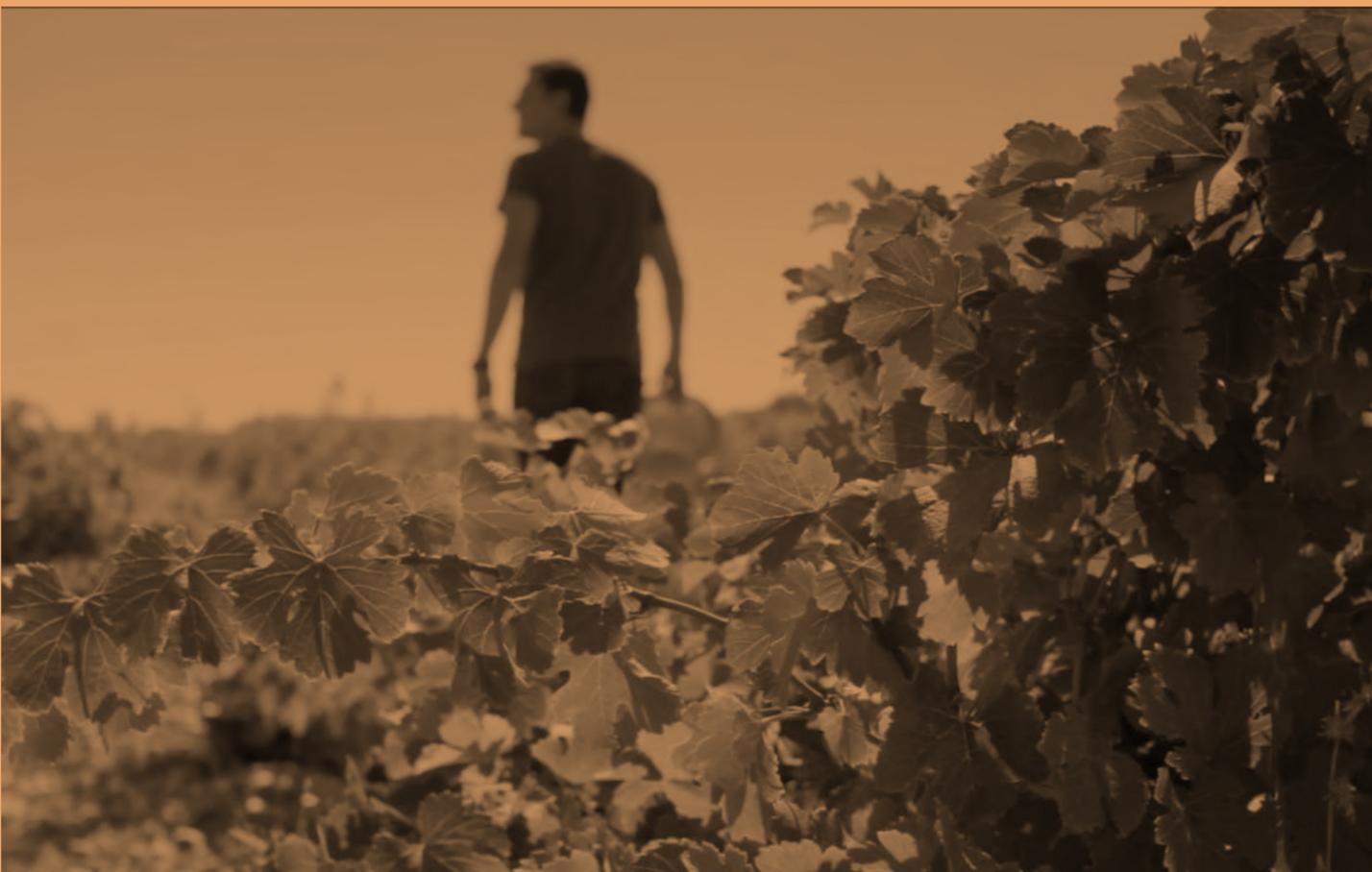




SIETE MANERAS DE
VIVIR UNA VENDIMIA
DIFERENTE EN LA RUTA
DEL VINO DE RUEDA



Es momento de vendimia en la Ruta del Vino de Rueda. Un olor dulzón y exquisito inunda los pueblos y las bodegas. El dulzor del mosto está impregnado en cada rincón del entorno de la Ruta del Vino de Rueda y flota en el ambiente. En una tierra tan pegada a sus vides, este es el momento más importante del año. Tras 12 meses de arduo trabajo mirando al suelo y al cielo, toca recoger la uva. Las bodegas se ponen a punto para este momento de crucial importancia. El olor a frutas secas y frescas es omnipresente, y en los bares y comercios es normal que las conversaciones giren en torno a la calidad de las uvas, el toque de madurez o los kilos recogidos.

La vendimia es un acto cultural, económico y social ligado indisolublemente al ADN de la Ruta del Vino de Rueda. Por ello, proponemos siete planes singulares para vivir la vendimia de una manera única en estos pueblos y territorios en los que la uva es mucho más que una forma de vida.

CONTENIDO

1. Catas singulares en entornos únicos
2. Vendimiarse bajo las estrellas
3. Vinos a más de veinte metros bajo tierra
4. Paseos para no olvidar
5. Pueblos de fiesta en honor al vino
6. Descubrir los entresijos de las bodegas
7. La vendimia toma la gastronomía
8. Calendario de actividades



CATAS SINGULARES EN LUGARES ÚNICOS

Con motivo de la vendimia, **la Ruta del Vino de Rueda organiza sus ‘Catas singulares en entornos únicos’**. El objetivo es poner en valor los vinos y productos artesanos de la Ruta en lugares de gran importancia, ubicados en entornos soberbios. El **sábado 17 de septiembre**, tendrá lugar una cata de vinos singulares en uno de terruños incluidos en el catálogo de viñedos singulares de la Seca. Se probarán vinos diferentes por su elaboración o por las variedades de uva producidos por Javier Sanz Viticultor y Bodega Montepedroso, acompañados de una selección de quesos realizada por Los Quesos de Juan y repostería artesana de Pastelería Galicia. El siguiente sábado, **24 de septiembre**, ‘Rueda al natural’ lleva hasta el Parque Natural de Castronuño una cata de vinos ecológicos de Bodegas Pita, maridados por los quesos castellanos de El Gran Cardenal y helados y repostería artesanal de Xokoreto. Por último, el **1 de octubre**, el castillo de La Mota abre sus puertas para organizar una degustación de vinos históricos dorados y pálidos de Bodega De Alberto y de la nueva categoría planteada por la DO Rueda, Gran Vino de Rueda, de Bodegas Cuatro Rayas, acompañados por las creaciones de Quesería Granja Cantagrullas y la repostería artesana de La Giralda de Castilla. Todas las catas contarán con música en directo y serán presentadas por sus productores. Cuestan 15 €, salvo las catas con historia (20 €). Las entradas se pueden adquirir en la web de la Ruta del Vino de Rueda.



VENDIMIAR BAJO LAS ESTRELLAS

La vendimia nocturna es una tendencia en alza por muchas razones. En un entorno como el de Castilla, con grandes oscilaciones de temperatura entre el día y la noche, permite cosechar una uva más fresca y en mejores condiciones de organolepsia, y mucho menos oxidada, por lo que se puede controlar mejor la fermentación y obtener, así, un mosto de más calidad. Para el visitante, la espectacularidad del manto estrellado que cubre los viñedos, en mitad de la efervescencia de los trabajos de recogida de los racimos, es una experiencia totalmente inolvidable de la que pueden participar. **En la Ruta del Vino de Rueda hay varias bodegas que organizan visitas a sus viñedos** para presenciar estos trabajos con la luna en lo alto, entre ellas, Bodegas Cuatro Rayas, que lo plantea por el fin de semana del 17 y 18 de septiembre.



VINOS A MÁS DE VEINTE METROS BAJO TIERRA

Las bodegas subterráneas no son únicas en la Ruta del Vino de Rueda, pero aquí son tan numerosas —hay cientos de ellas— que deben ser conocidas para entender la profunda conexión de las gentes del entorno con el vino. **Muchas se mantienen en un excelente estado de conservación y se siguen usando para el envejecimiento y la crianza** del vino, para elaborarlo o para otro tipo de fines. Dos de las bodegas de la Ruta, Campo Eliseo y Muela, siguen haciendo sus vinos íntegramente en estos enclaves y merecen una visita. Otras firmas, como García Arévalo, Bodega de Alberto, Félix Sanz, o Menade, las emplean para la crianza y el envejecimiento de sus referencias. **Un puñado de ellas son auténticos museos de la historia enológica**, como Mocén o Yllera (privadas) u otras de titularidad pública: es el caso de la bodega subterránea de La Seca, la de los Frailes de Madrigal de las Altas Torres, la bodega de Plastilina, de Fresno El Viejo o la de los Maestros, en Nava del Rey. Incluso, **en ocasiones, se les dan usos que nada tienen que ver con su origen**, como Rueda Cheesemonger o Campoveja, que afinan sus quesos artesanos —y muy premiados— en estos misteriosos lugares.



PASEOS PARA NO OLVIDAR

El paisaje que ofrecen los meses de agosto y septiembre es simplemente exquisito en la Ruta del Vino de Rueda. Este es, seguramente, **el momento más especial para adentrarse en los llamados ‘mares de vid’** y pasear y relajarse entre las cepas. Muchas bodegas de la Ruta organizan visitas al viñedo, en las que dan a conocer los secretos de su cuidado y, si hay suerte, permiten ver en directo los trabajos de la recogida de la uva. En numerosas parcelas se tiene que recoger a mano la uva, y es singular contemplar cómo los vendimiadores, pertrechados con cuévanos y tijeras, van seleccionando el fruto con minuciosidad, bien porque la maquinaria no puede entrar a los terrenos o bien porque es una uva que debe seleccionarse con mucho cuidado para elaborar vinos muy exclusivos. Es el caso de **Javier Sanz Viticultor**, que puede presumir de tener el viñedo más antiguo de la D.O. Rueda, con más de cien años, o **Menade**, que organiza unas imprescindibles jornadas de vendimia en familia, **Bodega Emina**, que ofrece durante la época de vendimia una original cata-maridaje de vinos y las uvas con las que estos se elaboran, o **Bodega Campo Elíseo**, que ofrece visitas al viñedo. **Otra manera de conocer estos bellísimos paisajes es hacerlo en las bicicletas eléctricas de Buteo**. Sea cual sea el medio de transporte, es un plan de diez para hacerlo en familia. La bodega Montepedroso, incluso, organiza pícnicos.



PUEBLOS DE FIESTA EN HONOR AL VINO

Debido a la importancia que tiene el vino para los moradores de la región, **muchas de las localidades que forman parte de la Ruta del Vino de Rueda celebran encantadoras fiestas** con motivo de la recogida de la uva. Serrada es uno de los pueblos que se visten de gala en estas fechas. Los días 17 y 18 de septiembre, **además de su Fiesta de la Vendimia, acoge la Feria del Queso**, que se engloba, a su vez, en la Ruta Europea del Queso. Pozaldez también celebra la recogida de la uva pero algo más tarde, los días 24 y 25 de septiembre. A continuación, del 30 de septiembre al 2 de octubre, tendrán lugar las **II Jornadas del Mosto en La Seca**, un hervidero de actividades en torno al vino y los primeros mostos, y, tras finalizar la vendimia, 'A la rebusca de uvas' reunirá a personas de todas las edades para encontrar las uvas que aún queden ocultas en los majuelos de La Seca y también de **Matapozuelos**; una tradición habitual de zonas vinícolas que recuperan, ahora, ambos municipios. Ya en octubre —en concreto, el 8 y el 9— es el turno de Rueda, cuyas fiestas han sido declaradas de Interés Turístico Regional.



CONOCER LOS ENTRESIJOS DE LAS BODEGAS

La vendimia es un momento muy dulce y especial para conocer una bodega y aprender el proceso de elaboración del vino, tradición milenaria en estos pueblos. Qué mejor momento que poder ver, en directo, cómo se recogen las uvas, o comprender de la mano de un profesional procesos complejos como la fermentación. También es único descubrir, en estos meses, el incesante trabajo en la bodega y ser testigo del ajetreo de los tractores que, cargados de uva, recorren las parcelas en un incansable ir y venir. **Todas las bodegas ofrecen visitas durante esta época.** La tecnología respetuosa de Castelo de Medina, el compromiso de Protos con la uva verdejo, la vanguardista arquitectura de Ramón Bilbao, la apuesta de Bodegas Pita con el medio ambiente, la unión del vino y su territorio de Bodega La Soterraña o Diez Siglos de Verdejo, el concepto familiar de Val de Vid... La Ruta del Vino de Rueda tiene bodegas para todos los gustos.



LA VENDIMIA TOMA LA GASTRONOMÍA

La gastronomía siempre va unida al territorio y, habida cuenta de la importancia que en la Ruta del Vino de Rueda tiene la vendimia, hay un reflejo significativo en su recetario. Durante todo el tiempo que duran las labores de recogida, **los reposteros del entorno elaboran dulces especiales**, como los roscos de mosto de La Giralda de Castilla (Matapozuelos) o el helado artesano de vino dorado y maracuyá de Xokoreto (Castronuño). El queso, uno de los productos estrella de la Ruta, también se viste de gala en esta época para acompañar al vino a través de catas y maridajes como los que propone Los Quesos de Juan desde el 13 de septiembre.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES 2022



- **3, 11, 18 y 25 de septiembre.** [La vendimia más familiar de la mano de Bodega Menade.](#) Bodega Menade propone un plan para vivir su tradicional vendimia en familia. Una experiencia en la que se podrá disfrutar de la recogida de la uva, degustar mostos recién prensados y almorzar con el vendimiador.
- **10 de septiembre.** [Contágate del Espíritu Emina.](#) Emina Rueda (Matarromera) propone la visita 'Uvas y Vinos', una actividad didáctica y amena diseñada para todos los públicos, donde se podrán conocer las particularidades de la elaboración de sus vinos blancos con uva de la variedad Verdejo, autóctona de la zona.
- **Desde el 13 de septiembre.** [Catatas de queso y vino en Los Quesos de Juan.](#) El queso es un imprescindible en la Ruta del Vino de Rueda y en la época de la vendimia no podía faltar. Los Quesos de Juan propone para esta época del año catatas personalizadas con quesos ruteros y vino blanco DO Rueda.
- **17 y 18 de septiembre.** [Cuatro Rayas nos invita a descubrir la Vendimia Bajo las Estrellas.](#) Bodega Cuatro Rayas propone una forma de disfrutar de la Vendimia muy especial: al anochecer. Se puede disfrutar de una salida al viñedo para conocer la vendimia nocturna y mecanizada.
- **17 y 18 de septiembre.** [Serrada une la I Feria del Queso a su Fiesta de la Vendimia.](#) La XXXVIII Fiesta del Vino y I Feria Internacional del Queso de Serrada aunará los dos imprescindibles de la despensa local en un fin de semana repleto de celebración. Ambas festividades conforman un programa lleno de actividades como el Concurso de Pintura de Barricas, la Feria de Arte y Artesanía, el Concurso al Mejor Racimo del Año o el mercado de quesos artesanos, entre otros.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES 2022

- **17 y 24 de septiembre y 1 de octubre.** [Catas singulares en lugares únicos.](#) El 17 de septiembre, cata de vinos singulares (Javier Sanz Viticultor y Bodega Montepedroso); el sábado 24, 'Rueda al natural' lleva hasta el Parque Natural de Castronuño una cata de vinos ecológicos de Bodegas Pita. Y el 1 de octubre, degustación de Bodega De Alberto y Bodegas Cuatro Rayas en el castillo de La Mota.
- **24 y 25 de septiembre.** [Pozaldez organiza una fiesta para hacerte cosechero.](#) Este año la localidad de Pozaldez apuesta por promover la tradición vinícola y celebrará su I Fiesta de la Vendimia, cuyo objetivo es animar a los vecinos a elaborar sus propios vinos. Durante todo un fin de semana, el pueblo se vestirá de gala para disfrutar del vino desde la uva hasta la copa. Vecinos y visitantes podrán participar de la jornada 'Hazte cosechero', una cata de vinos elaborados por las bodegas de la localidad o la tradicional pisada de uva, entre otras actividades.
- **30 de septiembre, 1 y 2 de octubre.** [II Jornadas del Mosto en La Seca.](#) El municipio de La Seca celebra sus II Jornadas del Mosto en el que su fuerte arraigo vinícola se hace eco en un programa repleto de actividades. Entre ellas, visitantes y lugareños podrán conocer la fiesta del mosto a través de circuitos enoturísticos o hacer senderismo entre viñedos. Pero uno de los imprescindibles, sin duda, es la visita a su recién inaugurada Bodega Municipal.
- **Mes de septiembre.** [Catas sonoras en Bodega de Alberto.](#) Durante este mes, Bodega de Alberto maridará vino y música. La original visita 'Memoria habitada' propone degustar vinos como De Alberto Ecológico, Finca Valdemoya Rosado o Frizzante, cada uno asociado a un género musical que extraiga su esencia, al ritmo de una lista personalizada en Spotify. Una correlación única entre el sentido del gusto y el del oído.
- **Fecha por definir.** [A la rebusca de uvas.](#) La Seca vuelve a celebrar por tercer año consecutivo 'A la rebusca de uvas', un plan familiar para recordar una de las tradiciones más enraizadas de la cultura vinícola: recoger aquellos racimos de uva olvidados, de manera intencionada o no, para abastecer las despensas de algunos hogares o para dar de comer al ganado.
- **8 y 9 de octubre.** [Fiesta de la Vendimia de Rueda.](#) La Fiesta de la Vendimia de Rueda, declarada de Interés Turístico Regional, cumple este año su XXXII edición. En esta ocasión, la Feria de Vino Blanco será la protagonista con un programa lleno de actividades, como catas a cargo de bodegas de la localidad; a destacar, las visitas a las bodegas, un festival de música folk, el toro de la vendimia o la paella popular, entre otros.