



LA RUTA DEL VINO DE RUEDA CELEBRA SUS I JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL 5 AL 26 DE JUNIO

‘Maridaje y Enoturismo’ es el título de esta iniciativa gastronómica que une a bodegueros y chefs en cenas y comidas calendarizadas con menús especiales

La Ruta del Vino de Rueda organiza, en colaboración con la Diputación Provincial de Valladolid, sus I Jornadas Gastronómicas con el objetivo de promocionar el Enoturismo y multiplicar la visibilidad de sus establecimientos de hostelería. La mejor forma de lograrlo es acercar la excelencia de sus fogones a los comensales mediante una atractiva propuesta: realizar un calendario de menús especiales en los que chefs y bodegueros se unen para elaborar y elegir el maridaje de cada plato, además de realizar las catas de los vinos en exclusiva para los visitantes. Asimismo, las bodegas repartirán entre los asistentes a cada cena o comida promociones de 2x1 en visitas guiadas a sus instalaciones.

3 junio 2016

La agenda primaveral en la **Ruta del Vino de Rueda** incluye la celebración de las primeras Jornadas Gastronómicas ‘**Maridaje y Enoturismo**’, que tendrán lugar **del 5 al 26 de junio**. La actividad cuenta con un programa específico que se desarrollará en establecimientos asociados de la Ruta, en los que se ofrecerá un menú especialmente diseñado para las jornadas y que estará maridado con un mínimo de tres vinos pertenecientes a una bodega.

Así, la Ruta del Vino de Rueda pretende destacar la importancia del papel que ejercen los **empresarios hosteleros como elementos dinamizadores del turismo**, al ser escaparate experiencial de la gastronomía y los vinos de la DO Rueda, contribuyendo al enriquecimiento de la oferta turística de la Ruta y del territorio.

La colaboración entre restaurantes y bodegas para estas jornadas gastronómicas tendrá una fecha exacta en forma de menús programados. De este modo, el **representante de la bodega** protagonista del maridaje acudirá al restaurante para realizar la cata dirigida de los vinos, además de presentar y explicar el perfil enoturístico de la misma bodega. Asimismo, **el cocinero efectuará una presentación de cada uno de sus platos**. Las bodegas ofrecerán, además, una entrada de ‘dos por uno’ a los comensales para la visita guiada con cata a sus instalaciones.

Los menús al detalle

Domingo 5 de junio, a las 14.30 horas. La Tapería La Fragua, en La Seca, preparará junto a la bodega Finca Montepedroso un menú de tapeo para estas jornadas. La propuesta incluye *Tosta de Merluza al geleé de Verdejo*, *Nido de patata relleno con pulpo, huevo de codorniz y virutas de jamón* y *Rulo de hojaldre relleno de morcilla, cebolla caramelizada y queso de cabra*. Las creaciones estarán acompañadas de los vinos Finca Montepedroso Verdejo 2015, Finca Antigua Merlot y Viña Bujanda Viura. El precio será de 12 euros por persona.



Bajar
texto



Bajar
fotos





Viernes 10 de junio, a las 21.00 horas. Castilla Termal Balneario de Olmedo se une a la Bodega Javier Sanz Viticultor para proponer Escabeche de jarretes de conejo y pechugas de perdiz, ensalada de pampinas, vino tinto liofilizado y crema de yogurt griego; Hamburguesa de sepia, rape y langostinos, pan polar, cebolletas frescas en tempura, hortalizas de raíz crujientes y salsa de soja dulce y Torrija caramelizada con helado. Los vinos que maridarán los platos son Javier Sanz Verdejo 2015, Javier Sanz Tinto Roble 2014 y V Dulce de Invierno. Este menú tiene un precio de 35 euros e incluye café o infusiones.

Domingo 12 de junio, a las 14.30 horas. Repostería La Giralda de Castilla (Matapozuelos) colaborará con la Bodega Garciarévalo en un menú de tapeo que incluye *Aperitivos Delicias de la Tierra, Empanada de conejo* (Premio Artesano del Año Tierra de Sabor) y *Viaje de Dulces Artesanos La Giralda de Castilla*. La bodega servirá Tres Olmos Verdejo Classic 2015, Harena y Harena Borrón Rosado. La propuesta tiene un coste de 12 euros por persona.

Viernes 17 de junio, a las 14.30 horas. Hotel Balneario Palacio de Las Salinas (Medina del Campo) y Bodega Reina de Castilla ponen a disposición de los comensales *Garbanzos de Picopardal con langostinos, bacalao y calamares en ensalada tibias; Rabo de toro en crepineta con manzana reineta y quenelle de setas y Mouse de frutas al frizzante de Rueda*. Acompañarán los platos Reina de Castilla Verdejo 2015, Reina de Castilla Sauvignon Blanc 2015 y Reina de Castilla Verdejo fermentado en barrica 2014. Esta comida está disponible por 35 euros.

Sábado 18 de junio, a las 14.30 horas. El Mesón de Pedro (Matapozuelos) y Bodegas Grupo Yllera han elaborado una propuesta que consiste en *Surtidos de quesos rincones de Valladolid, Nuestras croquetas caseras de atún y huevo y El conejo a la parrilla y los pinchos de lechazo a la brasa de sarmiento y encina acompañados de la ensalada típica del Mesón*. Yllera Verdejo Vendimia Nocturna, Espumoso Yllera Privé y Pepe Yllera serán los vinos que mariden con las creaciones del chef. A todo ello se suma, para finalizar, *Tarta Pinariega con nuestro flan casero y helado*, acompañado de un Yllera 5.5, y un café o infusión. Este menú tiene un coste de 27 euros por persona.

Domingo 19 de junio, a las 14.00 horas. Repostería La Giralda de Castilla vuelve a protagonizar la jornada pero, en este caso, en colaboración con Bodegas Menade. Será una nueva oportunidad de maridar las propuestas gastronómicas de dicho establecimiento con Menade Verdejo 2015, V3 2013 y Espumoso Duo Blanc por 12 euros por persona.

Viernes 24 de junio, a las 21.00 horas. Restaurante El Caballero de Olmedo y Bodega Castelo de Medina se unen en una cena protagonizada por *Ensalada de queso de cabra a la plancha con brotes, pasas, piñones y dulce de membrillos; Verduras naturales salteadas con pesto de piñones; Bacalao cecial al Siglo de Oro; Lechazo asado 'frio' con salsa española, postre casero y café o infusión*. La bodega propondrá Castelo Rosé 2015, Castelo de Medina Verdejo 2015 y Castelo Noble 2013. El menú tiene un precio de 30 euros por persona.



Sábado 25 y domingo 26 de junio, a las 14.30 horas. La Botica (Matapozuelos), distinguido con una Estrella Michelin, cerrará el calendario gastronómico con dos menús de comida que se servirán ambos días, aunque con colaboraciones de maridaje diferentes. Miguel Ángel de la Cruz servirá a sus comensales *Palos; Hojas secas; Seta impregnada en horchata de avellanas y su praliné; Cono; Nuestro pan de leche, ajo blanco de piñón y trucha; La ciruela; Licuado de apio y manzana con huevas de trucha; Espárrago blanco de la huerta de Luís San José con plantas anisadas; Alcachofas con almendras y criadilla de tierra, acelga roja y trébol de prado; Endibias en su tinta y liliáceas, crema de aguaturmas; Huevo de leche de oveja ahumado, setas de primavera; Colmenillas a la crema con hígado de pato y velo de uvas pasificadas; Venado, membrillos y piñas de pino; Sorbete de frutos rojos silvestres y vinagre de saúco; Nuestra tarta de manzana y Dulces para el café.*

La Botica contará el sábado con los vinos de **Bodegas y Viñedos Verderrubí**: Verderrubí 2015 Ecológico, Atipyque 2013, Pita 2012, La Bonera 2013 y La Bonera Rosado. Para el domingo, **Bodegas Menade** servirá Menade Verdejo 2015, Menade Sauvignon 2015, V3, Menade Nosso y Dulce Menade. El menú tendrá un coste de 76 euros por persona.

Sobre la Ruta del Vino de Rueda

Ubicada en el sur de la provincia de Valladolid, la Ruta del Vino de Rueda ofrece al viajero un destino único en el que el cuidado de la vid y la elaboración del vino han generado una cultura y tradición que se ven reflejadas en todos los aspectos de su personalidad, desde sus gentes a su patrimonio histórico y cultural sin olvidar, por supuesto, su gastronomía. Todo ello, con un espíritu de frescura, diversión y flexibilidad para adaptarse a todos los gustos y a todos los viajeros. Un viaje imprescindible que ofrece innumerables sensaciones de la mano de sus 68 socios y avalado por la certificación oficial que en 2014 ha obtenido de la Asociación de Ciudades del Vino de España, ACEVIN.

