

SÁBADO Y DOMINGO • 22 y 23 de abril de 2017

III FERIA DE ENOTURISMO DE LA *Ruta del Vino de Rueda*

Plaza Mayor de la Hispanidad de Medina del Campo | Entrada gratuita
PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN LA CARPA PRINCIPAL

Viernes 21 de abril

20.30h. Inauguración de la exposición "Pastores y Trashumancia en Tierra de Medina" en las Reales Carnicerías.

Sábado 22 de abril

11.30h. Apertura Carpa Ferial. Plaza Mayor de la Hispanidad.

Horario: Sábado de 11.00h a 15.00h. y de 18.00h. a 21.00h.
Domingo de 11.00h a 15.00h.

11.30h. Club de Esgrima el Duque de Medina del Campo. Exhibición a 13.00h. y talleres de esgrima deportiva para niños y jóvenes.

12.00h. Inauguración de la FERIA y nombramiento del Padrino de Honor 2017.

12.30h. Presentación de Rueda Gastronómica. Degustación de productos gastronómicos ofrecida por el Ayuntamiento de Rueda.

13.00h. Presentación Gastronómica y tapeo de El Mesón de Pedro de Matapozuelos en colaboración con Hermi Carne de Conejo.

17.00h. Presentación de la I Ruta de Cócteles y Combinados con Verdejo de la Ruta del Vino de Rueda

18.00h. Show Cooking para niños y mayores de Repostería La Giralda de Castilla. Taller gastronómico.

20.00h. Música en directo en la carpa de la feria

22.00h. REALES CARNICERÍAS de Medina del Campo. Sesión musical de raclette y vino DO Rueda de Los Quesos de Juan

Domingo 23 de abril

11.30h. Apertura Carpa Ferial. Plaza Mayor de la Hispanidad. Entrada Gratuita.

11.30h. Club de Esgrima el Duque de Medina del Campo. Exhibición a 13.00h. y talleres de esgrima deportiva para niños y jóvenes.

12.30h. Presentación del Ayuntamiento de Mojados y degustación de Quesos Muñiz

EN EL ENTORNO DE LA CARPA CONTAREMOS, ADEMÁS, CON ATRACCIONES INFANTILES Y JUVENILES.
EXPOSICIÓN DE APEROS DE VITICULTURA.

PRÓXIMAS CITAS ENOTURÍSTICAS EN LA RUTA DEL VINO DE RUEDA

X Fiesta del Verdejo de La Seca.

SÁBADO 29 Y DOMINGO 30 DE ABRIL



INFORMACIÓN:



ORGANIZA:



COLABORAN:



info@rutadelvinoderueda.com

T • 635 844 947

www.rutadelvinoderueda.com

Diseño: empocomunicación-plan.c



Tallas, catas y degustaciones



Visitas a bodegas



La mejor gastronomía



Cicloturismo



Actividades con niños



Patrimonio y Cultura

ENOTURISMO

MO RUTA DEL VINO DE RUEDA

III FERIA DE ENOTURISMO

22 Y 23 DE ABRIL / SÁBADO & DOMINGO
PLAZA MAYOR DE LA HISPANIDAD
MEDINA DEL CAMPO
ENTRADA LIBRE

ENOFESTIVAL

DEL 21 AL 24 DE ABRIL

III CONGRESO INTERNACIONAL ENOTURISMO DE CASTILLA Y LEÓN

21 DE ABRIL | 9:00H
GRAN HOTEL PALACIO BALNEARIO DE LAS SALINAS
MEDINA DEL CAMPO
INSCRIPCIÓN GRATUITA

INFORMACIÓN:



ORGANIZA:



COLABORAN:



Para más información: www.rutadelvinoderueda.com

VIERNES • 21 de abril de 2017

III CONGRESO REGIONAL DE ENOTURISMO DE CASTILLA Y LEÓN

El patrimonio subterráneo de las Rutas del Vino
Gran Hotel Palacio Balneario de las Salinas | Entrada libre

9.00h. Recepción de participantes.

9.30h. Inauguración oficial a cargo de la Alcaldesa de Medina del Campo, del Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León y del Presidente de la Ruta del Vino de Rueda.

9.45h. Mesa redonda de Rutas del Vino de Castilla y León. Moderada por David Mora, representante de ACEVIN, con la participación de las Rutas del Vino de Castilla y León: Arlanza, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda y Sierra de Francia; y representante del proyecto de Ruta del Vino de Toro.

11.00h. Pausa Café

11.30h. Mesa de iniciativas y casos de éxito:

- El Inventario de Bodegas de Nava del Rey, José Manuel Rodríguez, técnico de Turismo de Nava del Rey.
- Barrio de Bodegas del Moradillo de Roa, José Ignacio Rincón Sanz, concejal de Moradillo de Roa.
- Normativa Urbanística e inclusión de los barrios de Bodegas de Cigales en el PGOU, Jesús Pilar Sobejano, técnico de Turismo de Cigales.
- Iniciativa emprendedora nuevas tecnologías aplicada a bodegas subterráneas: IRZON, Pablo Sánchez Gatón, director de IRZON.
- Bodega Campo Eliseo La Seca, Cristina Solís, responsable de Enoturismo de Bodega Campo Eliseo.
- El proyecto INTERREG EUROPA Rural Growth, David Muriel, técnico de Desarrollo Local de Medina del Campo.

13.30h. Ejemplo de revalorización del patrimonio enoturístico de Amarante (Portugal)

14.00h. Almuerzo maridado en el Gran Hotel Palacio de Las Salinas y Bodegas La Soterraña. Inauguración de las Jornadas de Maridaje y Enoturismo de la Ruta del Vino de Rueda.

Almuerzo (opcional): 39 euros IVA incluido.

17.30h. Visita a la Ruta del Vino de Rueda, Bodega de Plastilina de Fresno el Viejo (17.30h.) y Bodega de la Inquisición de Nava del Rey (19.00h).

Inscripción gratuita e información en: Servicio de Desarrollo Local Ayuntamiento de Medina del Campo // medina21@medinadelcampo.es
Ruta del Vino de Rueda // info@rutadelvinoderueda.com

Del 21 al 24 de abril de 2017

ENOFESTIVAL RUTA DEL VINO DE RUEDA



I RUTA DE CÓCTELES Y COMBINADOS CON VERDEJO DE LA RUTA DEL VINO DE RUEDA
del viernes 21 al lunes 24 de abril

Precio: entre 3€ y 5€

PARADOR DE TORDESILLAS. MENÚ ESPECIAL ENOTURISMO

- Crema de calabaza, huevo asado con aceite de albahaca y polvo de Jamón Ibérico
 - Arroz meloso de sepia y guisante dulce
 - Jamoncito de gallo de corral Tordesillano
 - Tatín de manzana templado con helado de leche merengada
- BODEGA**
- Vino blanco Verdejo, D.O. Rueda
 - Aguas Minerales, Café o infusiones

Precio: 30€

BODEGA EMINA RUEDA (MEDINA DEL CAMPO) DE LA CEPA A LA BOTELLA CON CHOCOLATE

del viernes 21 al domingo 23 de abril

Visita al Jardín de Variedades de Uva Blanca, Visita a la Bodega Emina Rueda, y Cata maridada de 3 vinos con chocolate y 2 aceites.

Horario: viernes, sábado y domingo a las 12:00h

Información y reservas: viajes@matarronera.es

Precio: 13€/ persona

BODEGA CAMPO ELISEO (LA SEGA). VISITA ESPECIAL 'EN PRIMERA PERSONA: CHARLAS CON EL VITICULTOR', DE LA CEPA A LA BOTELLA.

Del sábado 22 al lunes 24 de abril

Experiencia en el viñedo del Camino del Puerto con viticultor de la bodega. Visita guiada por la historia y tradición de la bodega Campo Eliseo a través de su casona solariega del siglo XVIII, jardín, bodega subterránea. Cata de vinos en el jardín o el salón de la casa. Horario: 11:30h y 17h

Precio: 12€/ persona sin transporte

BODEGA CAMPO ELÍSEO (LA SEGA). APERTURA DE LA TERRAZA WINE

Sábado 22 y domingo 23 de abril

Apertura y cata personalizada en la terraza-jardín de Campo Eliseo. Amplia selección de catas: vinos Rueda y Toro y propuestas internacionales de Francia, Chile o Argentina, o adquirir directamente aquel vino que deseas probar en su vinoteca y disfrutarlo en el jardín.

Horario: Sábado de 12h a 20h (con música en directo)

Domingo de 12h a 15h.

BUTEO INICIATIVAS AMBIENTALES, BODEGAS MENADE (RUEDA) Y MUSEO DE ARTE AFRICANO JIMÉNEZ-ARELLANO. VISITA LAS ALAS DE ÁFRICA

Sábado 22 y domingo 23 de abril

Visita guiada por la naturaleza especial sobre las aves migratorias que vienen a criar a España procedentes de África, combinada con visita y cata en Bodegas Menade, donde se inaugurará una muestra de arte africano.

- Sábado 22: salida ruta por la naturaleza desde Foncastín a las 9.30h. y visita a bodega a las 12.30h.

Precio: 25€ (incluye la visita guiada al Museo el domingo 23).

- Domingo 23: a las 12h se realizará la visita guiada al Museo de Arte Africano Jiménez-Arellano (Valladolid), donde además se realizará una cata opcional de dos vinos de Bodegas Menade a las 12.45h.

Precio: 2€

Menade y Buteo son Mención Especial en los Premios Acevin 2016 por su compromiso con la Sociedad y el Medio Ambiente.

Información y reservas en info@buteo.es / Telf.: 686 255 102

REPOSTERÍA Y PANADERÍA PECADO ARTESANO (MEDINA DEL CAMPO). CATA DEGUSTACIÓN DE PANES Y REPOSTERÍA

Sábado 22 y domingo 23 de abril

Cata degustación de repostería y panes elaborados a mano con harinas de cultivo ecológico, masa madre natural, SIN levaduras industriales y SIN "químicas". Cocidos en horno de leña con solera de piedra.

Lugar: Pecado Artesano, C/ Ronda de Gracia, 4, Medina del Campo.

Horario: sábado y domingo de 12 a 14:00 horas

Con reserva previa al Telf. 691 221 277.

Precio: 2€. Se reembolsarán en compras superiores a 6€

VISITA GUIADA ESPECIAL A FRESNO EL VIEJO

Sábado 22 y domingo 23 de abril

Visitas guiadas a Cañada Natural:

adultos: 4€ / niños: 3€

Visitas guiadas a Museo Etnográfico:

adultos: 2€ / niños: 1,5€

BODEGA LA SOTERRAÑA (OLMEDO). "VISITA DE LOS SIETE SIETES"

Sábado 22 de abril

Visita guiada por la bodega recorriendo el proceso de elaboración del vino blanco DO Rueda + cata de 3 referencias de vino + aperitivo

Precio: 6€ / persona

Información y reservas:

enoturismo@bodegaslasoterrana.com / Telf. 983 601 026

BODEGA HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ (SERRADA). VISITA A LA BODEGA + VISITA A LA QUESERÍA CAMPOVEJA CON CATA MARIDADA

Sábado 22 de abril

La visita en bodega comenzaría a las 10:30, de duración una hora y media, y a las 12:00 sería la visita en la quesería, con la posterior cata de vinos y quesos. Duración total 3 h.

Precio 12€

VISITA A LA BODEGA Y DAMAJUANAS + DEGUSTACIÓN DE 3 VINOS Y QUESO CAMPOVEJA

A las 12:00 h. Duración 1:30h.

Precio 8€

Aplicamos un 15% de dto. en la compra de nuestros vinos a los clientes que traigan material publicitario de la Ruta.

Más información y reservas:

tienda@dealberto.com / en el Telf.: 983 559 107

Sujeto a disponibilidad y mínimo de 6 personas para realizar la actividad.

VISITA A BODEGA FINCA MONTEPEDROSO CON VISITA COMIDA CASTELLANA EN FINCA LOS EXPOLIOS (RUEDA)

Sábado 22 de abril

11.30h Visita guiada a Bodega Finca Montepedroso: viñedo, bodega y cata comentada.

13.00h Salida a Finca Los Expolios: visita a sus instalaciones, jardines, salones, museo, plaza de tientas, corrales, chiqueros, dehesa y picadero. Comida Castellana. Morcilla castellana al vino tinto, salchichas al verdejo, costillas adobadas de cerdo, torreznos al estilo castellano, huevos con beicon y pimentón, todo ello al horno de leña. Postre, pan, agua, vinos Montepedroso blanco verdejo y tinto y café.

Precio 40€

Grupo mínimo de 10 pax

Información y reservas: Telf.: 983 8689 77 y 667 4477 814

BODEGAS MOCÉN (RUEDA). VISITA VIURA

Domingo 23 de abril

11.00 h. Visita guiada al lagar y las galerías subterráneas. Incluye la degustación de un blanco de Rueda.

Duración: 1 hora y 15 minutos

Precio 7€

Descuento para los visitantes de la Feria de Enoturismo el sábado.

Más información y reservas:

enoturismo@bodegasmocen.com / en el Telf.: 983 868 533

BODEGA VALDECUEVAS (RUEDA). EL JUEGO DE LOS SENTIDOS

Domingo 23 de abril

Visita guiada al viñedo y a la bodega donde te mostramos las instalaciones y descubrimos los secretos de elaboración de nuestros vinos. Finaliza el recorrido en la sala de catas con vistas al viñedo con el Juego de los aromas, con premio al vencedor. Cata final de los vinos.

Duración: 2 h aprox.

Horario: sesiones a las 12h y a las 17h.

Precio: 7,50€

Grupos mínimos de 6 personas y máximo de 25 personas. Información y reservas:

648 967 934 / 983 034 356 / bodega@valdecuevas.es

MARCHA CICLOTURISTA A BODEGAS MENADE (RUEDA)

Lunes 24 de abril

Distancia total a recorrer: 22Km

10h. Salida desde la Plaza de la Hispanidad de Medina del Campo.

11h. Visita y degustación en la bodega Menade de Rueda.

12.20h. Regreso a Medina del Campo.

Bodegas Menade, Ayuntamiento de Rueda y Ayuntamiento de Medina del Campo.



Promociones especiales

BODEGAS HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ (SERRADA)

21-22 abril, descuento del 15% en la compra de nuestros Vinos presentando Material Publicitario de la Feria/Ruta

BODEGA MUELAS DE TORDESILLAS

10% de descuento en la visita a la bodega subterránea y 5% de descuento en la colección Laviné (Joyas inspiradas en el vino) de Reyes Muelas Joyas.

CASA RURAL VILLA CALERA (RUEDA)

Ofrece un 5% de descuento durante el fin de semana. Carbón de barbacoa gratis.

CENTRO SAN VICENTE FERRER (MEDINA DEL CAMPO)

Descuento del 50% en la entrada al centro de interpretación, para todos los participantes, siendo esta entrada del coste de 1,5€.