

Martes, 3 de septiembre de 2024

## **COMUNICADO.-**

---

Ante la polémica desatada tras la autorización, por parte de la Junta de Castilla y León, de la inclusión de 8 nuevas variedades de uva en la Denominación de Origen Rueda aprobada en la [RESOLUCIÓN del Boletín de Castilla y León del 23 de agosto de 2024](#), la Denominación de Origen Rueda manifiesta que:

- La D.O. Rueda trabaja en post de los intereses de sus viticultores y bodegueros.
- **La Godello lleva plantada en la D.O. Rueda desde el año 1996.** De hecho, varios viticultores y bodegueros de la zona llevan años trabajando en esta variedad y ya han sacado al mercado vinos elaborados con Godello sin el marchamo de la D.O. Rueda, ya que hasta ahora no estaba incluida dentro de las variedades autorizadas en la Denominación de Origen Rueda.
- La Denominación de Origen Rueda **no pretende usurpar la identidad de las Denominaciones de Origen que tienen a la Godello** como variedad autóctona. La decisión de incluir esta variedad (y otras 5 blancas más) como secundaria responde, además de lo dicho en el primer punto, a **motivos cualitativos** que tienen en cuenta la personalidad de los diferentes elaboradores de la D.O. Rueda, así como a las necesidades de un mercado con consumidores que demandan nuevos perfiles de vino.
- **Las variedades de uva no son exclusivas de una Denominación de Origen determinada.** Tanto es así que, de las D.O.P. que conforman la CECRV (Confederación Española de Consejos Reguladores del Vino), al menos 20 de ellas incluyen la variedad Verdejo, uva autóctona de la D.O. Rueda, como variedad autorizada; y 8 de ellas (incluidas la D.O. Tierra del Vino de Zamora y D.O. León) la uva Godello.
- **La D.O. Rueda es especialista en elaboración de vinos blancos y seguirá apostando por su uva autóctona, la Verdejo,** como el máximo exponente en la elaboración de sus vinos. Recuerda, además, que la excelente calidad y versatilidad de la Verdejo de Rueda han sido reconocidas por prestigiosas figuras del mundo del vino a nivel nacional e internacional. Este hecho no es excluyente para que, en sus elaboraciones, puedan utilizar otras uvas consideradas como principales (Sauvignon Blanc, Viura, Chardonnay o Viogner) o secundarias (Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Godello, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo y Riesling). Estas secundarias no podrán exceder de un 25% en la elaboración de los vinos de la D.O. Rueda.

Por último, la D.O. Rueda quiere dejar claro que **valora y respeta el trabajo y la dedicación de los viticultores y bodegueros de todas las Denominaciones de Origen del mundo vino.**

Fuente: Consejo Regulador de la D.O.

Teléfono de contacto: Alba Tardón (prensa) 678 47 80 91

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)