

## LA D.O. RUEDA REÚNE A ALGUNOS DE LOS MEJORES SUMILLERES DE ESPAÑA EN DOS CATAS MAGISTRALES UBICADAS EN SU CORAZÓN HISTÓRICO

- Los encargados de impartirlas fueron Ferrán Centelles y Beth Willard, dos de las figuras más relevantes en el mundo del vino
- Los profesionales que acudieron son sumilleres de restaurantes con estrella Michelin, representantes de establecimientos gourmet, grupos de restauración, expertos divulgadores y periodistas especializados del sector

Rueda, 25 de septiembre de 2024. Un grupo de **sumilleres de restaurantes con Estrella Michelin como Aponiente (\*\*\*)**, **Deessa (\*\*)**, **Alejandro Serrano (\*)**, **La Tasquería (\*)** o **Ramón Freixa (\*\*)**, representantes de establecimientos gourmet, grupos de restauración, expertos divulgadores y una representación de periodistas especializados del sector han viajado este lunes hasta la D.O. Rueda para comprobar, en primera persona, el origen y la historia de los vinos blancos de esta Denominación de Origen, así como su excelencia, versatilidad y capacidad de guarda, de la mano de **Ferrán Centelles y Beth Willard**. Han sido precisamente estos dos expertos sumilleres, reconocidos a escala mundial, los encargados de dirigir las dos catas magistrales en las que **se han degustado elaboraciones de hasta 25 bodegas de la D.O. Rueda**.

### Origen y terroir

Para la celebración de la jornada, la D.O. Rueda ha escogido dos ubicaciones claves en la historia de sus vinos. La primera de ellas, que ha albergado la cata de Centelles, ha sido la **Antigua Bodega de los Frailes, en Madrigal de las Altas Torres (Ávila)**, cuna de **la reina Isabel I de Castilla** y uno de los municipios que forman parte del territorio de la D.O. Rueda. **“Madrigal es clave para entender el origen de nuestra historia”**, declara el director general de la D.O. Rueda, Santiago Mora. **“Hay que tener en cuenta que fue precisamente gracias a Isabel La Católica por lo que los vinos de la zona se convirtieron en los vinos oficiales de la Corte de los Reyes Católicos”** añade.

Un primer enclave que **Ferrán Centelles**, uno de los sumilleros españoles más reconocidos del momento y una de las voces más influyentes en el sector a través de su papel de investigador para la Bullipedia, ha aprovechado para mostrar cómo influyen los diferentes tipos de **terroir (altitud, suelos...)** en la elaboración de los vinos de la D.O. Rueda. *“Hemos comprobado las singularidades de los diferentes territorios”*, explicaba Centelles. *“Esta cata nos sirve para saborear una Rueda diversa y para profundizar en el conocimiento de la región”*, apunta el sumiller que dinamizó la cata con un mapa conceptual creativo, construido entre todos los asistentes, de las singularidades objetivas y de las sensaciones que les han provocado los diferentes vinos catados.

### **Los vinos de la Corte**

La segunda experiencia de cata tuvo lugar en el Patio de Armas del **Castillo de la Mota, en Medina del Campo**. La fortaleza está considerada como Bien de Interés Cultural, ya que fue el **centro neurálgico del reinado de los Reyes Católicos** en el siglo XV y, en la actualidad, constituye el **epicentro geográfico actual de la D.O. Rueda**. *“Estas murallas cuentan quiénes somos”*, apunta Mora. *“Por eso es tan importante que los mejores sommeliers de España tengan la oportunidad de catar aquí, en una **ubicación clave para la historia de los vinos de la D.O. Rueda**”*, asegura.

En esta ocasión, **Beth Willard**, experta en vino español y copresidenta regional para España en los Decanter World Wine Awards, fue la encargada de dirigir esta cata magistral, cuyo hilo conductor ha sido **la evolución en la elaboración de los vinos de la D.O. Rueda**: desde el verdejo más joven hasta el vino dorado, pasando por distintos métodos de fermentación (bajo velo, en barricas, utilizando tinajas de barro, huevos de hormigón etc).

### **El reconocimiento de los expertos**

Además de los vinos catados en las dos catas magistrales, durante la comida en la **Gastrobodega Martín Berasategui** (Rueda) y el restaurante **La Botica** (\*Estrella Michelin y Estrella Verde – Matapozuelos), el grupo de expertos también ha podido comprobar la excelencia de otras 8 referencias que cuentan con altas puntuaciones en el **informe ‘Rueda 2024 Top 10’**, de Tim Atkin.

Allí han constatado que los vinos de la D.O. Rueda acompañan a la perfección a las elaboraciones de alta gastronomía y han reconocido ***“la gran envergadura y versatilidad”*** de los vinos de la D.O. Rueda, a los que auguran una ***“imparable trayectoria”***.

**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](mailto:saraya@mateoandco.es) - Telf: 634 96 67 70

Además de los vinos catados en las dos catas magistrales, durante la comida en la Gastrobodega Martín Berasategui (Rueda) y el restaurante La Botica (Matapozuelos), el grupo de expertos también ha podido comprobar la excelencia de otras 9 referencias que cuentan con altas puntuaciones en el informe `Rueda 2024 Top 10`, de Tim Atkin. Allí, han comprobado que los vinos de la D.O. Rueda acompañan a la perfección a las elaboraciones de alta gastronomía y han reconocido ***“la gran envergadura”*** de los vinos de la D.O. Rueda.