

NOTA DE PRENSA  
D.O. RUEDA

*El próximo 4 de abril, en el restaurante Ettu, situado en el Hotel Olom (Cádiz)*

## LA D.O. RUEDA VIAJA A CÁDIZ PARA PROTAGONIZAR UNA CATA MARIDAJE CON LA COCINA DEL RESTAURANTE ETTU

- Ana Lahiguera, Brand Ambassador de D.O. Rueda, dirigirá esta cata de cuatro referencias que maridarán con cuatro tapas de raíces gaditanas elaboradas por el chef Álvaro Vela
- Cuatro referencias que ponen de relieve la versatilidad de los vinos de la D.O. Rueda, desde un verdejo ecológico, dos referencias de Gran Vino de Rueda, el etiqueta negra de la Denominación de Origen, y un vino Dorado que encierra la historia de la D.O. desde sus orígenes
- Las reservas pueden realizarse a través de la web <https://www.hotelolom.com/ettu> y por teléfono: 956 29 11 42.

**2 de abril de 2025.** El próximo 4 de abril, la D.O. Rueda protagonizará una cata maridaje con la cocina gaditana del restaurante Ettu, situado en el Hotel Olom.

Durante este encuentro, dirigido por Ana Lahiguera, enóloga y Brand Ambassador de la Denominación de Origen Rueda, se catarán cuatro referencias de vinos de la ~~región~~ zona que acompañarán a las diferentes tapas elaboradas por el chef Álvaro Vela, cuya propuesta se basa en las conexiones históricas del siglo XVI a través de la fusión gaditana-latinoamericana.

Una cita con la que la D.O. Rueda pone de manifiesto la versatilidad de estos vinos, capaces de maridar con las diferentes cocinas del mundo. Para la ocasión se ha seleccionado cuatro referencias diferentes y singulares, desde un verdejo ecológico, pasando por dos referencias de Gran Vino de Rueda, el etiqueta negra de la marca que supone un reconocimiento a los **viñedos antiguos y al patrimonio vinícola** de la zona, para terminar con un Dorado, incluido dentro de la categoría de “Generosos”, un vino que encierra la historia de la D.O. desde sus orígenes

Los asistentes a esta cita podrán catar (y disfrutar de las explicaciones de Ana Lahiguera) los siguientes vinos:

**Sapientia Verdejo Ecológico 2023, de Bodega Lagar de Moha:** un verdejo ecológico que destaca por su frescura y mineralidad. Con notas cítricas, herbáceas y un toque anisado, ofrece una acidez equilibrada y un final largo. En este caso, acompañará a un tartar de carabinero en aguachile de coco y cilantro. Un plato que combina los sabores exóticos del coco y el cilantro con el carabinero de momo, procedente de Huelva, que resulta una variedad menos roja, más blanda en boca y más fresca y suave.

En segundo lugar, se catará un **Eresma Cuvee Especial GVR 2022, de Bodegas La Soterraña**: un verdejo fermentado en barrica que presenta una gran complejidad aromática, con matices de fruta madura, especias y un ligero toque ahumado. Su paso por boca es untuoso y persistente, perfecto para armonizar con platos intensos y con estructura. El plato elegido para este pase será una alcachofa a la brasa con queso, setas y trufa. Un plato que emplea productos de la tierra como el queso payoyo de la Sierra de Grazalema y lo combina con alcachofas de la huerta local que se confitan y terminan al Jospé.

Para continuar, Lahiguera ha seleccionado **Las Lías de Beronia 2022 GVR, de Beronia**. Criado sobre lías, este verdejo aporta una textura sedosa y una gran riqueza aromática, con recuerdos de flores blancas, fruta de hueso y un fondo balsámico. El plato seleccionado para este vino es un tamal de merluza con puré de maíz y salicornia al ajillo será el que armonice el tercer vino. Un pase que emplea una técnica propia de México con la que elaboran la merluza que proviene de las aguas de la Bahía de Cádiz.

El broche de oro de este encuentro lo pondrá el **Dorado de Alberto, de Bodegas De Alberto**: un vino histórico de Rueda, elaborado mediante crianza oxidativa, que ofrece notas de frutos secos, miel y especias dulces. Este generoso estará acompañado de un canelón de carrillada ibérica de La Muela, en Vejer de la Frontera, con bechamel de setas y trufa.

Con su propuesta gastronómica de doble origen, Ettu celebra el vínculo entre dos territorios y las conexiones históricas del siglo XVI, cuando el puerto de Cádiz se convirtió en el principal destino de los barcos que cruzaban entre Europa y las Américas.

Las reservas para este encuentro podrán realizarse a través de la web del Hotel (<https://www.hotelolom.com/ettu>) y por teléfono: 956 29 11 42.

## Sobre D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda se crea en 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. La zona de producción está integrada por 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La D.O. Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Hay tres factores fundamentales que definen el #CarácterRueda: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva Verdejo, autóctona de la D.O. Esta variedad habita desde hace más de diez siglos en la zona. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. Una variedad muy versátil y con gran capacidad de envejecimiento que permite realizar diferentes elaboraciones con las que sorprender a los consumidores.

### 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 | tel. 675 19 14 97