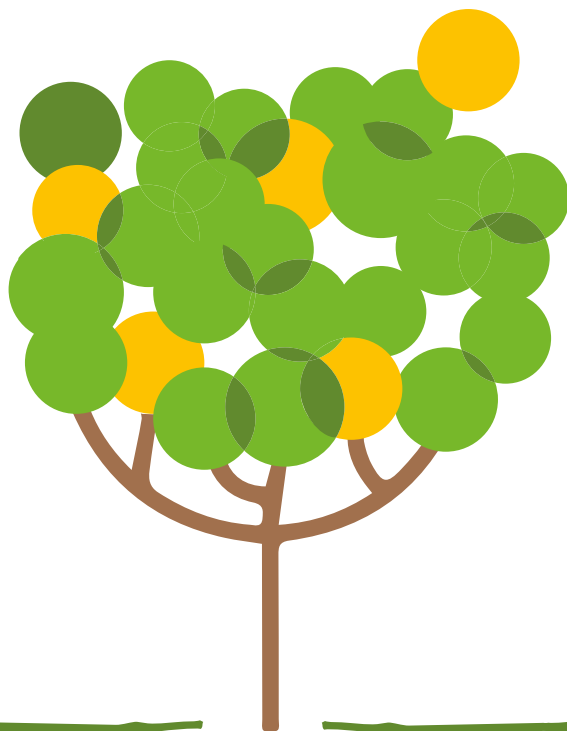


13 OCTUBRE FERIA DEL VINO DE LA D.O. RUEDA



XXXIV FIESTA DE LA VENDIMIA  
D.O. RUEDA

11, 12, 13 DE OCTUBRE DE 2024

# PROGRAMA

**Viernes 11 de octubre**

- 10:00 h. Taller de cocina ‘Futuros cocineros’** en la Gastrobodega Martin Berasategui Yllera en colaboración con el Colegio De Rueda y Quesería Campoveja. Los alumnos elaborarán una tapa que podrá degustarse durante la Feria del Vino al precio de 1€. Los beneficios obtenidos irán destinados a fines educativos del Colegio de Nuestra Señora de la Asunción.
- 13:00 h. Pequeños Vendimiadores:** Recreación de la pisada de uva por los niños del Colegio de Nuestra Señora de la Asunción- Plaza Mayor.
- 18:00 h. “Cata para Inconformistas”,** Bodegas Rodríguez y Sanzo.  
Venta de entradas (10€) a través de [www.rutadelvinoderueda.com](http://www.rutadelvinoderueda.com) - Patio del Ayuntamiento.
- 20:30 – 22:30h.** Apertura de la Iglesia Ntra. Sra. de la Asunción.

**Sábado 12 de octubre**

- 10:00 h. Exposición de maquinaria.** Colaboran: Fendt Sapesa Agrícola y Vinos Maroto - Plaza Mayor.
- 12:00 – 14:00h. Tren turístico gratuito.** Patrocina: Bodega de los Herederos del Marqués de Riscal.
- 18:00 – 21:00h.**
- 12:00 – 15:00h. XXI Feria de Artesanía** con talleres participativos - Anexo a la Plaza Mayor.
- 16:30 – 21:00h.**
- 12:30 h. “Cata con sabores Segovianos, vive el vino de forma diferente”,** de Bodega Blanco Nieva  
Venta de entradas (10€) a través de [www.rutadelvinoderueda.com](http://www.rutadelvinoderueda.com) - Patio del Ayuntamiento.
- 13:00 – 15:00h. Feria del Vino de la D.O. Rueda - Plaza Mayor.** Para degustar el vino es necesario
- 19:00 – 22:00h.** adquirir una copa conmemorativa. Precio copa: **2 €** / precios vinos: **1.50 € y 3€.**
- 13:00h.** Discomovida “Tweters”- Bar Centro de mayores “San Isidro”.
- 13:15h.** Primer pase de **“La Tamborrada”** Salida: Puerta de la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.
- 13:30h.** Animación de globoflexia y pinta caras - Plaza Mayor.
- 17:30 h. Toro de la vendimia.** Suelta de dos toros del cajón. Organiza: Asociación Taurina Villa de Rueda. Colabora: Ayuntamiento de Rueda - Avenida de Castilla.
- Al finalizar el festejo, segundo pase de **“La Tamborrada”** por las calles de la localidad.
- 19:00 – 22:00h.** Actuación de Mix'n'sax: DJ fusionado con saxofinista en directo.  
Ofrecido por Cuemusic - Plaza Mayor.
- 21:00h. Demostración de montaje de barrica** a cargo de Tonelería Burgos (Nava del Rey)  
Patrocinado por Bodegas Grupo Yllera - Plaza Mayor.
- 22:00h. Proyección videomapping.** Fachada Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.
- 23:00 h. Orquesta La Misión.** Tramo final de la Avenida de Castilla.
- A continuación, **Macrodisco Rave.**

**Domingo 13 de octubre**

- 9:00 – 10:00h.** Inscripción y sellado de lienzos **II Concurso Nacional de Pintura Rápida “Villa de Rueda”**- Casa de la Cultura.

**10:00h.** **Exposición de barricas** del II Concurso de Pintura en Barrica - Puerta del Ayuntamiento.

**10:00–18:00h.** **XVIII Concentración de coches y motos clásicos.** Colabora: Bodega Oro de Castilla.

**11:00h.** **Misa y Bendición de las uvas.** Colaboran: Asociación de Jotas el Verdejo de Rueda, Coral Villa de Rueda y Coral Villa de Mojados - Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.

**12:00h.** **Recepción autoridades** - Puerta del Ayuntamiento.

**12:15h.** **Pregón XXXIV Fiesta de la Vendimia de la D.O. Rueda** y Pisada de la uva. Distinción como Bodeguero de Honor a D. Gonzalo Entrecanales de Bodegas Caserío de Dueñas, Presidente de Entrecanales Domecq e Hijos. - Plaza Mayor.

A continuación, apertura de la feria D.O. Rueda y degustación de vino hasta fin de existencias. Necesario adquirir copa conmemorativa. Precio copa **2 €.**

30 bodegas participantes:

- Altos de Ontañón
- Beronia Rueda
- Bodega Cuatro Rayas
- Bodega Gótica
- Bodega Muelas
- Bodega Oro de Castilla
- Bodega Valdehermoso
- Bodegas Campo Eliseo
- Bodegas Cyatho
- Bodegas De Alberto
- Bodegas Félix Sanz
- Bodegas Garcigrande
- Bodegas Javier Ruiz
- Bodegas Mocén
- Bodegas Pandora
- Bodegas Protos
- Bodegas Rodríguez y Sanzo
- Bodegas Verdeal
- Bodegas Viore
- Bodegas y Viñedos Vicaral
- Caserío de Dueñas
- Diez Siglos de Verdejo
- Finca Montepedroso
- Grupo Valdecuevas
- Herederos del Marqués de Riscal
- J. Fernando Viñedos y Bodegas
- Lagar de Moha
- Palacio de Bornos
- Ramón Bilbao
- Yllera Bodegas & Viñedos

**12:30–15:00h.** **XXI Feria de Artesanía** con talleres participativos - Anexo a la Plaza Mayor.

**16:30–21:00h.**

**13:30h.** Tercer pase de **“La Tamborrada”**- Plaza Mayor.

**15:00 h.** **Paella popular.** Los tiquets para la paella se venderán a 2€. Venta en la Plaza Mayor durante la feria del vino hasta fin de existencias. - Explanada del Cristo.

**17:30 h.** **Entrega de premios** del II Concurso Nacional de Pintura Rápida “Villa de Rueda” y II Concurso de Pintura en Barrica - Plaza Mayor.

#### **Premios II Concurso Nacional de Pintura Rápida “Villa de Rueda”:**

- |  |  |
|--|--|
| 1º Premio, 1500€ (Bodegas Mocén)           | 1º Accésit, 300€ (Bodegas Rodríguez y Sanzo) |
| 2º Premio, 800€ (Bodega Palacio de Bornos) | 2º Accésit, 300€ (Bodega el Lagar de Moha)   |
| 3º Premio, 500€ (Bodega Oro de Castilla)   |  |

#### **Premios II Concurso de Pintura en Barrica:**

- |                |                  |
|----------------|------------------|
| 1º Premio 600€ | 1º Accésit 100€  |
| 2º Premio 300€ | 2º Accésit 100€. |
| 3º Premio 150€ |                  |

Los premios también irán acompañados de un lote de botellas de vino Marqués de Riscal.

**18:00h.** Actuación grupo musical **Carrión Folk** - Plaza Mayor.

**18:00h** **Globo prisionero.** Una experiencia única desde el aire - Tramo final de la Avenida de Castilla. Venta de entradas (5€) a través de [www.rutadelvinoderueda.com](http://www.rutadelvinoderueda.com) (Sujeto a condiciones meteorológicas)

**18:30h.** Actuación grupo flamenco **“A mi manera”**- Disco/bar Zurich.

Todas las bases de los concursos publicados están disponibles para su consulta en la página web del Ayuntamiento de Rueda.

## ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

### BODEGA CUATRO RAYAS

Visita otoñal en Bodega Cuatro Rayas. Fecha: 12/10/2024 en horario de mañana. Incluye: Visita Bodega Cuatro Rayas y cata de 3 vinos maridada con queso, fuet al verdejo y longaniza al vino tinto. Info: 647740517 - enoturismo@cuatrorayas.es

### BODEGA MONTEPEDROSO

Visita especial 135 aniversario: una oportunidad única para probar los vinos de alta gama de Familia Martínez Bujanda. Fecha: 12/10/2024. Hora: 12:30h. Info: 983 868 977 - montepedroso@bujanda.com

### BODEGA EMINA RUEDA

Visita Verdejos De Emina y Tasting Emina Rueda con cata de vino y uvas. Fecha: 12/10/2024. Horario de mañana y tarde. Info: 673 310 521 - enoturismo@matarromera.es

### BODEGA MUELAS

Visitas con cata de vinos y aperitivo. Visita especial 'Vinos de Guarda' y 'El Legado subterráneo'. Sábado: 11:30h, 13:00h, 17:30h y 19:00h. Domingos 11:30h y 13:00h. Info: 983770068 / 680248368 - enoturismo@bodegamuelas.com

### BODEGA YLLERA

Visita El Hilo de Ariadna, Legado y Experiencia Berasategui. Fecha: 12/10/2024 y 13/10/2024. Horario de mañana y tarde. Info: <https://enoturismo.grupoyllera.com/reservar/>

### BODEGA MOCÉN

Visita a bodega, galerías subterráneas, pinacoteca y biblioteca con cata de vinos. Viernes 16h, Sábado 10:30h, 13h y 16:30h; Domingo 10h. Info: 659 954 945 - enoturismo@bodegasmocen.com

### BODEGA DE ALBERTO

Visita Memoria Habitada y All you need is Gold. Fecha: 12/10/2024. Horario de mañana. Info: 983 559 107 - enoturismo2@dealberto.com

### BODEGA RAMÓN BILBAO

Sábado a las 11:30h visita especial Kilómetro Cero, cata de blancos Ramón Bilbao maridados con quesos locales. A las 17h, curso de cata con cinco vinos blancos y tintos de diferentes DOs con aperitivo. Domingo a las 11h visita especial Creme de la Creme, maridaje especial de vino con selección de quesos Premium. Info: 983237744 - visitanosrueda@ramonbilbao.es

### BODEGA RODRÍGUEZ Y SANZO

Sábado en horario de mañana. Visita con cata en sus instalaciones de El Lagar Azul. Info: 983150150 - bodegas@rodriguezysanzo.com

### QUESERÍA CAMPOVEJA

Taller de quesos visita con cata Premium. Sábado en horario de mañana. Info: 983 55 94 05 - experiencias@quesoscampoveja.com

#### ORGANIZA:



#### COLABORA:



#### PATROCINAN:

