(Nota de prensa)

El Ayuntamiento de La Seca a través de SECAVER, su oficina de promoción turística y Viticultural, ha programado la III Jornada integrada en los Programas de Estudio sobre Viticultura y Enología en La Seca. En esta ocasión, dándole matices geográficos al evento, desde la perspectiva del análisis del territorio, el título será: **“Origen y expansión del viñedo verdejo en La Seca y su entorno”.**

Siguiendo la estructura de jornadas anteriores, combinando la didáctica, con el rigor científico y la posibilidad de disfrutar sensorialmente de una cata de una bodega local, se ha llegado al siguiente programa de actividades para la Jornada, que comenzará con una charla: ***“Evolución histórica y transformaciones recientes del cultivo del viñedo en La Seca y su entorno”*** a cargo del profesor, viticultor, geógrafo e investigador **Miguel Esteban de Íscar**, que siendo oriundo de Serrada, tiene un vasto conocimiento de la realidad agraria de la comarca, y más concretamente del sector viticultor. Miguel Esteban, compagina sus clases en el Instituto Núñez de Arce de Valladolid, con su Tesis Doctoral relacionada con la evolución histórica y las transformaciones recientes de la agricultura en la comarca de Medina. Es una persona idónea para afrontar este tema con el rigor científico que le acredita su labor como investigador y viticultor.

Seguidamente a la charla de Miguel Esteban, será **Jesús González Huerta** de la Bodega lasecana **Solar de Muñosancho** el que se encargue, desde su visión como bodega familiar, de ofrecer el análisis del territorio y de cómo han evolucionado sus viñedos y producción. Lo hará con la certeza que permite la experiencia propia de introducirse en el sector del vino verdejo desde sus inicios como bodega orientada al tinto y que poco después adoptaron la variedad verdeja como predominante en la zona, además de mantener los tintos en su gama de producto.

Los participantes en la jornada, volverán a tener la oportunidad de disfrutar de dos catas diferenciadas. En primer lugar la cata de vinos genéricos cedidos por el Consejo Regulador de la D.O. Rueda, bajo la dirección del sumiller **Ignacio Gómez Clavero**, gerente y propietario de la vinoteca **Caprichos de la Reina Juana** (Tordesillas). Una vez acabada esta primera cata, la Bodega Solar de Muñosancho ofrecerá una segunda cata con tres vinos de su gama **PRIUS**: Verdejo, verdejo dulce natural y el verdejo fermentado en barrica. La cata será dirigida por Miguel González, que es el enólogo de la Bodega y que forma parte de la generación más joven de propietarios de la Bodega.

La jornada matinal finalizará con ambas catas descritas, para dar paso, a quien lo desee a un almuerzo que se celebrará en el Restaurante La Posada de Toño, como antesala de la actividad preparada para la tarde, que será la visita la Bodega subterránea que Solar de Muñosancho posee dentro del municipio de La Seca. Unas instalaciones centenarias, que servirán de marco al cierre de esta III jornada de formación.

La Jornada se celebrará el sábado 25 de octubre, en el Salón Cultural “La Cilla”. Las inscripciones tendrán un precio de 10 euros y se podrán tramitar telefónicamente o presencialmente en el Ayuntamiento de La Seca. Ante la limitación de aforo y el éxito de jornadas anteriores, es recomendable llamar con antelación y asegurarse de que hay plazas disponibles. Toda la información en:

[*www.laseca.ayuntamientosdevalladolid.es*](http://www.laseca.ayuntamientosdevalladolid.es)

*inf@ayuntamientolaseca.com*

*983 81 63 18*

*Y en nuestras redes sociales:*

[*www.facebook.com/SECAVERturismoyviticulturaLaSeca*](http://www.facebook.com/SECAVERturismoyviticulturaLaSeca)

*www.twitter.com/rutavinoverdejo*