

Fiesta DEL VERDEJO LA SECA 2024

20-21
DE ABRIL



#FiestaVerdejo2024 #RegalaVinoCv23abril
www.ayuntamientoalaseca.com



Organiza



Vino damini

WINE CAMPO ELISEO VINO Clávidor

CUATRO RAYAS

WINE javier sanz

WINE Matvid

WINE verdeal

WINE BODEGAS NAIA WINE PATA NEGRA

WINE PRIUS

WINE menade

WINE Protos

WINE RC

WINE TRES PILARES

Colabora



XV FIESTA DEL VERDEJO DE LA SECA 20 Y 21 DE ABRIL DE 2024

Llega abril, y la cita de los lasecanos/as con nuestra gente para celebrar una de las fiestas grandes de nuestro pueblo y compartir cultura y costumbres con los visitantes que se acercan a acompañarnos.

Ya tenemos la nueva añada y este es el momento de reconocer el duro trabajo a todas y cada una de las personas, nuestros vecinos, familia y amigos, que se esfuerzan a lo largo del año para tener el mejor de los resultados. Sin olvidarnos de las anteriores generaciones que nos han dejado el legado que tenemos. Paisajes y elaboraciones que hoy podemos disfrutar.

Agradecer desde el Ayto. la implicación de las 14 bodegas colaboradoras en esta edición de la Fiesta del Verdejo de La Seca: Bodega Cuatro Rayas, Bodegas Campo Eliseo, Bodegas Clavidor, Javier Sanz Viticultor, Malvid, Bodegas y Viñedos Mayor de Castilla, Bodegas Menade, Bodegas Naia, Bodega Prius-Solar de Muñosancho, Bodegas Protos, Bodega Reina de Castilla, Bodega Tres Pílares, Bodegas Verdeal, Viña Dammis.

Un afectuoso saludo amigos/as lasecanos/as y visitantes, con el deseo de que disfrutéis de la Fiesta de nuestro Verdejo.

La Seca abril 2024.



Clara Eufemia Rivera Vidal,
Alcaldesa



Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Valladolid, D. Antonio Largo Cabrerizo

Nacido en Valladolid en el seno de una familia con origen soriano, Antonio Largo Cabrerizo cursó estudios secundarios en el vallisoletano Instituto Zorrilla. Se licenció en Ciencias Químicas en la Universidad de Valladolid en 1982 con Premio Extraordinario de Licenciatura y Premio Extraordinario al mejor expediente académico de la Facultad de Ciencias. En 1985 se doctoró en Ciencias Químicas por la misma universidad, con Premio Extraordinario de Doctorado. Posteriormente realizó estancias post-doctorales en los laboratorios de la empresa International Business Machines (IBM) en Kingston (Nueva York), bajo la tutela del profesor Enrico Clementi, y en la Universidad de Kent (Canterbury, Reino Unido). Entre junio de 1989 y septiembre de 1995 fue profesor titular en la Universidad de Oviedo, pasando posteriormente a la Universidad de Valladolid, donde fue profesor titular entre octubre de 1995 y octubre de 2007, hasta que obtuvo la cátedra de Química Física, que ocupa hasta hoy.

Antonio Largo ha desarrollado su actividad científica en el campo de la química computacional y química interestelar, y es autor de más de 140 publicaciones en revistas científicas internacionales. Está casado con la también catedrática de Química Física Carmen Barrientos Benito y tiene tres hijos. Fue proclamado rector de la Universidad de Valladolid el 2 de mayo de 2018, tras obtener el respaldo de la mayoría de la comunidad universitaria de la UVA, obteniendo de nuevo el apoyo en 2022 para un nuevo mandato en vigor.



Universidad de Valladolid



PREGONERO
2024



COMIENZA LA XV FIESTA DEL VERDEJO DE LA SECA

"Disfruta, comparte y brinda con responsabilidad"

INFORMACIÓN ÚTIL

- En la Plaza de España se encuentran las carpas de la Feria del Vino con las referencias de vinos verdejos locales a degustar.
- Adquiere el ticket en la Carpa del Ayuntamiento de La Seca. Horario de 12 a 21 horas.

No se servirá vino a menores de edad.

1€ - 1 vino verdejo de La Seca

5€ - 5 vinos verdejos de La Seca y obsequio copa conmemorativa

- Varias propuestas gastronómicas en cualquiera de los establecimientos hosteleros del municipio.
- Propuestas de visitas a bodegas locales y a la bodega histórica municipal (reserva previa). Más información página 10.
- Baños públicos en el interior del Ayuntamiento. Por favor, respeta la instalación.
- Contenedores y papeleras por todo el municipio. Por favor, deposita tu residuo y no lo tires al suelo.
- Durante el transcurso del festejo taurino sigue las indicaciones del personal autorizado. Prohibido menores de edad en el recorrido.
- Merchandising disponible en la Carpa del Ayuntamiento de La Seca.



El Ayuntamiento de La Seca aboga por el consumo responsable y siempre entre mayores de edad

Fiesta DEL VERDEJO LA SECA 2024

20-21
DE ABRIL

Bodega Campo Eliseo

SPAIN
CAMPO ELISEO
TORO / RUEDA



+info



Bodegas Clavador

+info



vinya
Clavador





Bodega Cuatro Rayas



+info



Bodega Javier Sanz Viticultor

+info



javier sanz
VITICULTOR

Bodegas Malvid

Malvid



+info



Bodegas y Viñedos Mayor de Castilla

+info



PATA NEGRA
VERDEJO

Bodegas Menade

menade



[MADE BY NATURE]



+info



Bodegas Naia

+info



n

BODEGASNAIA

Bodega Solar de Muñosancho

PRIUS



+info



Bodegas Protos

+info



DESDE 1927
Protos

SER PRIMERO



Bodega Reina de Castilla

RC
reïnadecastilla
B O D E G A



+info



Bodegas Tres Pilaes

+info



III
TRES
PILARES
B O D E G A F A M I L I A R

Bodegas Verdeal



bodegas
verdeal



+info



Bodega Viña Dammis

+info



Viña
dammis



FIESTA DEL VERDEJO

LUNES 8 DE ABRIL

10:00 h. PREMIOS SARMIENTO

Catas a ciegas del jurado técnico para determinar los vinos ganadores en las siguientes categorías:

- Mejor Verdejo Joven 2023 en el marco de la D.O. Rueda.
- Mejor Verdejo fermentado en barrica en el marco de la D.O. Rueda.
- Mejor Verdejo de La Seca 2023 o añadas anteriores.

Espacio del Edificio el Q-80, sede de Alimentos de Valladolid de la Diputación Provincial de Valladolid.

Dirección técnica: Asociación de Sumilleres de Castilla y León. * **Actividad no abierta al público.**

MIÉRCOLES 17 DE ABRIL

18:00 h. ACTO LITERARIO: 23 DE ABRIL EN EL HORIZONTE, DÍA DEL LIBRO Y DE CASTILLA Y LEÓN

Presentación del libro *26 soldaditos de plomo*. Autor: José Ignacio García. Escritor y crítico literario.

Editorial: Castilla Ediciones. Interviene: Jesús Salviejo. Escritor y Profesor de las Aulas de Cultura de la Diputación de Valladolid.

Lugar: Salón de Actos del Ayuntamiento de La Seca. Entrada libre hasta completar aforo.

SÁBADO 20 DE ABRIL

10:30 h. IX CARRERA POPULAR Y MARCHA SENDERISTA

Sarmiento Cross Race (Entre Viñedos Singulares de La Seca). Organización técnica: Runvasport y Ayuntamiento de La Seca.

Sarmiento Cross Race: 11,5 kilómetros y 6,5 kilómetros.

Marcha senderista: 7 kilómetros.

Inscripciones: Ayuntamiento de La Seca y www.runvasport.es. Colabora: Bodega Cuatro Rayas.

12:00 h. APERTURA DE LA FERIA DEL VINO 2024

14 bodegas participantes. Precio: 1€ / vino verdejo de La Seca (con cinco tickets, 5€, se regala la copa conmemorativa).

Lugar: Plaza de España. Venta de tickets en la carpa del Ayuntamiento de La Seca.

12:00 h. APERTURA DE LA EXPOSICIÓN "PREMIO SARMIENTO DE PINTURA"

Lugar: Patio interior del Ayuntamiento.

12:00 h. APERTURA DEL MERCADO DE ARTESANÍA Y ALIMENTARIO

Lugar: Inmediaciones de la Plaza de España (Feria del Vino) y soportales de La Cilla. Colabora: Alimentos de Valladolid.

13:00 h. CATA POPULAR DIRIGIDA DE LOS VINOS GANADORES PREMIO SARMIENTO 2024

Interviene: Bárbara Costa, sumiller profesional del Grupo Día y Noche (grupodiyanoche.com).

Maridaje: Productos bajo la marca Alimentos de Valladolid.

Inscripción previa en la carpa del Ayuntamiento: 5€ (incluye copa conmemorativa de la Fiesta).

Lugar: Patio interior del Ayuntamiento. Hasta completar aforo.



Desde las 17:00 h. "UN VERDEJO CON..."

Con **Bodegas Campo Elíseo, Bodegas Menade y Bodega Solar de Muñosancho -Prius-**.

Encuentro con las bodegas, con espacio de venta de vino y posibilidad de departir sobre sus vinos, viñedos, procesos de elaboración y conocer de mano de sus protagonistas, su idiosincrasia y vínculo con La Seca.

Lugar: Patio Interior del Ayuntamiento.

18:00 h. TORO DEL SARMIENTO

Suelta de un toro del cajón con encierro al estilo de la villa. Salida desde las inmediaciones de la Plaza España hacia la calle Tomás Bayón (Calle Real). [Más información página 14.](#)

De 18:00 a 19:00 h. DEGUSTACIÓN DE VINOS GANADORES PREMIO SARMIENTO

Necesario adquirir ticket en la carpa del Ayuntamiento. Precio 3€. Incluye ticket y copa conmemorativa de la Fiesta. Aforo limitado.

Lugar: Patio interior del Ayuntamiento.

19:00 h. XII FESTIVAL SARMIENTO FOLK

El Gato con Jotas, Electrojota desde Extremadura.

Castora Herz y La Cuadrilla, Folktrónica ibérica desde Ampudia (Palencia).

Lugar: Plaza de España, entrada libre.

DOMINGO 21 DE ABRIL

12:00 h. VII CONCENTRACIÓN DE DULZAINEROS

Pasacalles con música de dulzainas y cajas redoblantes. Más de 60 participantes llegados de diversos puntos de Castilla y León. Amenización musical durante la jornada.

12:00 h. APERTURA FERIA DEL VINO 2024

14 bodegas participantes. Precio: 1€ / vino verdejo de La Seca (con cinco tickets, 5€, se regala la copa conmemorativa). Plaza de España. Venta de tickets en la carpa del Ayuntamiento de La Seca.

13:00 h. SALUDA DE LA ALCALDESA, CLARA EUFEMIA RIVERA VIDAL

PREGÓN A CARGO DEL SR. RECTOR MAGNÍFICO DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, D. ANTONIO LARGO CABRERIZO Y ENTREGA DE PREMIOS SARMIENTO

Actuación de Danzas Tradicionales: "Grupo de Coros y Danzas Villa de La Seca".

Desde las 17:00 h. "UN VERDEJO CON..."

Con **Bodegas Campo Elíseo y Bodega Solar de Muñosancho -Prius-**.

Encuentro con ambas bodegas, con espacio de venta de vino y posibilidad de departir sobre sus vinos, viñedos, procesos de elaboración y conocer de mano de sus protagonistas, su idiosincrasia y vínculo con La Seca.

Lugar: Patio Interior del Ayuntamiento.

De 18:00 a 19:00 h. DEGUSTACIÓN DE VINOS GANADORES PREMIO SARMIENTO

Necesario adquirir ticket en la carpa del Ayuntamiento. Precio 3€. Incluye ticket y copa conmemorativa de la Fiesta. Aforo limitado.

Lugar: Patio interior del Ayuntamiento.

19:00 h. XII FESTIVAL SARMIENTO FOLK

Dulzaro, Folk castellano de vanguardia desde Valladolid.

Lugar: Plaza de España, entrada libre

ENOTURISMO EN LA SECA

BODEGAS CAMPO ELÍSEO

Sábado 20 y domingo 21 de abril. Dos turnos: 11:00 y 13:00 h.



Durante el fin de semana, la bodega ofrece dos tipos de visitas con catas especiales:

- Visita Lurton: Visita guiada a la bodega + cata de 3 vinos gama Hnos. Lurton. **15€.**
- Visita Campo Elíseo: visita guiada a bodega + cata 3 vinos Cuvée Alegre. **20€.**

Información y reservas: María Viñas Tobes: 678 852 927 - enoturismo@francoislurton.es

BODEGA CUATRO RAYAS

Sábado 20 de abril a las 11:30 h.



Visita teatralizada "Vino para quedarse". Incluye visita teatralizada por las instalaciones de Bodega Cuatro Rayas y cata de la gama Cuarenta Vendimias. Precio: **18€/adulto; 5€/niños mayores de 5 años.**

Plazas limitadas. Es imprescindible reservar con al menos 48 horas de antelación en:

enoturismo@cuatrorayas.es 647 740 517 - www.cuatrorayas.es/enoturismo/

BODEGA JAVIER SANZ VITICULTOR

Sábado 20 y domingo 21 de abril a las 11:30 h.



El punto de encuentro será en la calle Orden Tercera. Se necesita coche para desplazamiento al viñedo y, tras la visita, realizamos la cata de 4 vinos en la iglesia reformada Orden Tercera.

20€/adultos, 5€/niños. Aforo máximo de 12 personas.

Reservas: 691 808 798 - enoturismo@bodegajaviersanz.com

BODEGAS MENADE

Sábado 20 de abril a las 11:00, 12:30 y 16:00 h.



Visita a la Bodega Subterránea: Menade by Sécala, 1820.

Visita guiada con degustación de 3 vinos en proceso de elaboración desde las barricas y picoteo de productor local. Duración 1h. Precio: **20€/persona.**

Reservas previamente: 647 687 862 (Iván Acebes).

BODEGA SOLAR DE MUÑOSANCHO -PRIUS-

Sábado 20 de abril, de 11:00 a 12:15 h.



Visita a la bodega Solar de Muñosancho (Vino PRIUS). Instalación de elaboración y bodega subterránea con degustación de sus tres vinos (verdejo, tinto y dulce) acompañados de queso curado en la propia bodega. **17 €/persona (mínimo 10 personas).**

Imprescindible reservar con 48 horas. Contacto: jesusprius@hotmail.com - 609 552 423

BODEGA SUBTERRÁNEA MUNICIPAL DEL S. XVIII

Sábado 20 de abril, dos pases de visitas: 10:30 y 12:00 h. Domingo 21 de abril, pase de visita a las 17:30 h.



A través de la Oficina de Turismo de La Seca descubre una muestra del patrimonio industrial subterráneo local con esta visita guiada gratuita. Incluye recepción histórica y visita guiada a la bodega situada en "La Pista". Duración 1 hora. **Aforo limitado de 20 personas por pase.**

Necesaria reserva previa en: turismo@ayuntamientolaseca.com - 686 657 035



ORGANIZA:



Ayuntamiento de La Seca



la seca Folk 2024



LUGAR: Plaza España
ACCESO GRATUITO

Sábado
20 de abril
19:00h

El Gato con Jotas

**Castora Herz y
La Cuadrilla**

Domingo
21 de abril

12:00h
VII Concentración de
dulzaineros y redoblantes
Actuación del grupo de
Danzas Villa de La Seca

19:00h
Dulzaro

XII SARMIENTO FOLK

SÁBADO 20 - DESDE LAS 19:00 h.
PLAZA DE ESPAÑA. ACCESO LIBRE

EL GATO CON JOTAS

Electrojota desde Extremadura

"Electrojota" es un espectáculo original creado y dirigido por El Gato con Jotas que nos abre un nuevo universo donde viviremos nuestro folclore desde una perspectiva de estilos artísticos heterogénea y contemporánea. Electrojota, una idea que trata de dar una lectura distinta a la música tradicional, para poder hacerla más visible actualmente, ya que no todo el mundo se pone a escuchar una rondeña o una jota.

Sonidos y letras de antaño, se unen a otros estilos actuales como la música electrónica, y danzas contemporáneas.

Electrojota es una especie de laboratorio artístico en el que se experimenta con los estilos, los sonidos, las referencias y las iconografías. Un universo con espíritu artesanal y folclórico, pero también contemporáneo. Un cabaret diverso y provocador donde los mantones, las peinetas y las tonadillas de otros tiempos se fusionan a la perfección con los modos de la era Tiktok y ritmos como el reguetón. En definitiva, un viaje transformador en el que se encuentran la **tradición y vanguardia**. Desde Extremadura a la aldea global, pasando por La Seca, llega El Gato Con Jotas.



CASTORA HERZ Y LA CUADRILLA

Castora Herz es un Dj y productor palentino, enfocado en la mezcla de folclore con música electrónica. Ha llevado su música a lugares como Berlín, Londres, Ciudad de México, São Paulo, Madrid, Barcelona, Buenos Aires, Salvador de Bahía, París, Bogotá, Frankfurt o Valladolid.

Fundador del sello discográfico Samain Music en Berlín en 2019, dedicado a investigar, recopilar y promocionar la amplia gama de tradiciones de la Península Ibérica y adaptarlas a los nuevos instrumentos y corrientes musicales.

Compuso la música para el cortometraje "Pandemia" (2020), ganador de numerosos premios internacionales (Top Shorts, LAFA, Oniros, NYFA...) incluido a la Mejor Música y colaboró con El Naán en "Una Brizna de Sangre", canción principal de la B.S.O. del documental "Comuneros" (2022) que estuvo pre-seleccionada a los Premios Goya 2023 a Mejor Canción Original.

Folktrónica ibérica desde Ampudia (Palencia)

SÁBADO 20
DESPUÉS DE EL GATO CON JOTAS





Siguiendo con esta última colaboración, en marzo de 2023 lanzó el disco "El Naán Remixes" donde reinterpreta electrónicamente las canciones más conocidas de la mítica banda de raíz ibérica. En diciembre de ese mismo año, publicó el disco "This is Jota" dedicado a la jota castellana.

La **Cuadrilla** es un banda compuesta por músicos, cantantes, percusionistas, bailarines y artistas plásticos, que **acompañan a Castora Herz** en la celebración de un 'ritual ancestral' a través de la electrónica donde atávicas melodías se funden con beats contemporáneos y ritmos remotos maridan con sonoridades sintéticas.

Castora Herz y la Cuadrilla entremezclan la **electrónica más vanguardista de la actualidad con instrumentos tradicionales** como panderos, panderetas, cucharas, conchas, etc... cantos arcaicos, antiguas danzas, arte visual de última tendencia y una escenografía que no te dejará indiferente. Proponiendo un viaje de ida y vuelta por los antepasados y los descendientes de la cultura castellana de la meseta.

DULZARO

Dulzaro es el artista revelación de la fusión de la música tradicional castellanoleonés. La fusión de vanguardia y tradición caracteriza a Dulzaro, un artista que se alimenta de las raíces del folclore de Castilla y León, rebuscando en el repertorio tradicional, sus ritmos e instrumentos, y lo renueva con los sonidos experimentales de la electrónica.

¿Puede convivir la música electrónica junto con jotas, charros o corridos? ¿Se puede crear una identidad sonora diferente rescatando instrumentos tradicionales castellanos como cucharas, panderetas, panderos, botellas de anís, para mezclarlos con instrumentos electrónicos y sintetizadores?

Tras una gira de más de 40 conciertos en 2022 donde compartió escenario con artistas como Tanxugueiras, El Niño de Elche o Davide Salvado, entre otros, y casi 55 conciertos en 2023 con su gira Jota de la Luna, Dulzaro continúa imparable en este 2024 con un objetivo claro: crear un nuevo paisaje sonoro que saque a relucir el **patrimonio tradicional** y lo acerque a los más jóvenes.



DOMINGO 21 - DESDE LAS 19:00 h.
PLAZA DE ESPAÑA. ACCESO GRATUITO

Folk castellano de vanguardia desde Valladolid

TORO DEL SARMIENTO

XV FIESTA DEL VERDEJO DE LA SECA - 20 Y 21 DE ABRIL



SÁBADO 20 DE ABRIL - 18:00 HORAS

NOMBRE:

Dudosillo

PESO: 480 kg.

Nº: 10

GUARISMO: 0

PELO: tostado bragado corrido

GANADERÍA: Equinotauro



Colabora: Asociación Cultural Taurina Villa de La Seca



Organiza: Ayuntamiento de La Seca

para más información
de interés....



“UN VERDEJO CON...”

Bodegas Campo Eliseo, Bodegas Menade y Bodega Solar de Muñosancho -Prius-

SPAIN
CAMPO ELISEO
TORO / RUEDA

menade

[MADE BY NATURE]

PRIUS

“Un verdejo con...” es ante todo una oportunidad. El interés creciente por parte de las personas amantes del vino en aprender, conocer y degustar nuestro territorio y su paisaje de “Viñedos Singulares”, nos ha marcado el camino de ofrecer esta oportunidad: Una experiencia compartida con bodegas y amantes del vino, para establecer una comunicación, aprender y reflexionar alrededor del vino y nuestro territorio.

Una oportunidad también de comercialización, y poder adquirir vinos elaborados en La Seca, ante un inminente 23 de abril. **Regalar vino de La Seca, permite regalar vino de Castilla y León.**

Patio interior
del Ayuntamiento
desde las 17:00 h.
Acceso libre

SAO JOAO DA PESQUEIRA

La perspectiva “Duero/Douro” nos permite unir dos territorios marcados por la influencia del “río padre de los vinos”: La Seca, con clara influencia geomorfológica a partir de la cuenca sedimentaria del Duero en la Denominación de Origen Rueda, con Sao Joao da Pesqueira, municipio portugués que forma parte del Alto Douro Vinhateiro, espacio vitivinícola portugués reconocido por la UNESCO como Patrimonio Mundial.

Sao João da Pesqueira se enorgullece de ser **la ciudad más antigua de Portugal**, con un fuero que data de 1056, donado por el Rey D. Fernando.

Con el río Duero como raíz e identidad, la agricultura es la principal actividad económica del municipio de Sao João da Pesqueira, empleando a más de la mitad de la población activa. Los viñedos, a veces verdes y a veces del color de la arcilla, se dejan moldear por la mirada de los turistas, que se pierden y se enamoran de los pintorescos pueblos escondidos en las laderas.

Sao João da Pesqueira tiene alrededor del 20% del área, clasificada como Patrimonio Mundial por la UNESCO y, atravesada por la Carretera Nacional 222, votada como “la más bella del mundo para conducir”.

Sao João da Pesqueira celebra, el primer fin de semana de septiembre, **Vindouro – Wine & History – Festa Pombalina**, la fiesta del vino más grande y antigua de la región, en la cuál estuvo representada La Seca en su pasada edición. Sao João da Pesqueira así, nos devolverá visita, para consolidar una relación que trenza territorios a través de la fuerza natural del río Duero.

Estarán
en la Pza. de España
Carpa informativa

¡Bem-vindos a La Seca,
Cuna del Verdejo!

MUNICÍPIO
PESQUEIRA
Cuna do Douro

Consumo responsable de alcohol. Mayores de edad

#REGALAVINOCYL23ABRIL

Celebra tus raíces, con
ellas, el vino



Elementos gráficos integrados en el
diseño premiado en la convocatoria
"Dupla Creativa. #RegalaVinoCyl23Abril"
del XV Festival Publicatessen de la
Universidad de Valladolid,
Campus de Segovia.
Abril 2023

Campaña abril 2024 para Instagram:
"RegalaVinoCyl23Abril"
Autoras: Antia González y Marta Escobar
Alumnas del Grado de Publicidad y
RR.PP. (UVA, Campus de Segovia)

Desde el 2021, el Ayuntamiento de La
Seca colabora con esta comunidad
educativa universitaria

 La Seca Cultural y Turismo



www.ayuntamientolaseca.com