

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN LA VI EDICIÓN PREMIOS DE ENOTURISMO RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA

Por la firma de la presente solicitud, presento la candidatura de mi empresa o institución a los **VI Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España**, aceptando íntegramente sus bases y condiciones y me comprometo a acatar la decisión del Jurado.

Asimismo, certifico que la información suministrada es exacta y que puede ser objeto de verificación.

Mediante la participación en los VI Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España, autorizo el uso o reproducción de imágenes e información relevante facilitada en relación a la institución o empresa que represento, siempre que sea para propósitos promocionales de los presentes premios y del Club de Producto Rutas del Vino de España.

Firma y sello de la empresa o institución.



RODEGA
HIJOS DE ALBERTO GONZALEZ S.A.
CIF: A4700641
Cra. Valdehijas, 2 • Tlno. 983559107
47231 SERRADA (Valladolid)

Firmado: D./D^a Carmen San Martín Gutiérrez

Cargo: Gerente Bodegas De Alberto

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL SOLICITANTE:

Institución / Empresa: Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez

CIF: A47000641

Dirección: Ctra. Valdestillas, nº2

Localidad: Serrada

Código Postal: 47231

Provincia: Valladolid

Teléfono: 983559107

Página web: www.dealberto.com

Ruta del Vino a la que pertenece: Rueda

(Es imprescindible pertenecer a una Ruta del Vino integrante del Club RVE)

Descripción de la entidad solicitante: Bodegas De Alberto constituyen uno de los ejemplos más llamativos de preservación del legado de la *producción vitivinícola tradicional*. En pleno corazón de Castilla y León y de la **DO Rueda**, Bodegas De Alberto se sitúan en una antigua casa de labranza fundada por la Orden religiosa de los Dominicos en el siglo XVII. En esta bodega histórica, con más de 350 años de antigüedad, la familia Gutiérrez mantiene el **arte de hacer vino**, acumulando el saber hacer de varias generaciones e incorporando los más **modernos sistemas de elaboración** para satisfacer a unos clientes que hoy se reparten por todo el mundo.

Perfiles en las redes sociales:

Facebook	@BodegasHijosdeAlbertoGutierrez
Instagram	Bodegas De Alberto
Twitter	@BdeAlberto
Youtube	Bodegas De Alberto

1. PERSONA DE CONTACTO

Nombre y Apellidos: Ruth González Sandoval

Cargo: Responsable de Enoturismo

Correo electrónico: enoturismo2@dealberto.com

Teléfono: 616482061

VI Premios de Enoturismo "Rutas del Vino de España"

2. CATEGORÍA A LA QUE SE PRESENTA

Marque con una X una única categoría:

PREMIOS A RUTAS DEL VINO Y MUNICIPIOS	
Premio Mejor Iniciativa Enoturística	
Premio Mejor Campaña de Promoción	
Premio al Destino Enoturístico Sostenible y Responsable	
Premio Mejor Municipio Enoturístico	
PREMIOS A ESTABLECIMIENTOS ENOTURÍSTICOS	
Premio Mejor Bodega abierta al Turismo	X
Premio Mejor Alojamiento Enoturístico	
Premio a la Mejor Oferta Gastronómica	
Premio Mejor Establecimiento Enoturístico	
Premio Mejor Rincón o Espacio Enoturístico	X
Premio Mejor Experiencia Enoturística	X
Premio Compromiso con la Sociedad y el Medio Ambiente	
Premio a la Accesibilidad en el Enoturismo	
Premio a la Protección y Puesta en Valor del Patrimonio	X

3. DESCRIPCIÓN DE SU ENTIDAD O EMPRESA Y DE LOS SERVICIOS O ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS QUE PRESENTA COMO CANDIDATOS A LOS PREMIOS

(Cumplimente los siguientes apartados, en la medida en que sean aplicables a su candidatura)

- a) **Historia de su institución, empresa o servicio.** A través de las galerías subterráneas y las grandes bóvedas de cañón hechas de ladrillo, que recorren en más de un kilómetro de longitud el subsuelo de **Serrada**, descubrimos la memoria habitada de la bodega, mantenida viva de forma ininterrumpida durante **más de tres siglos** y en

un último periodo, desde 1941, cuidada como un tesoro cultural inestimable por **Hijos de Alberto Gutiérrez**, familia bodeguera ya en su quinta generación.

b) **Breve descripción de los servicios o actividades que presenta a esta edición de los premios.**

- **PREMIO A LA MEJOR EXPERIENCIA ENOTURISTICA:**

MEMORIA HABITADA

Pasear por la bodega subterránea del siglo XVII, sumergirte en otra época en un viaje en el tiempo a lo largo del cual conocerás el proceso de elaboración tradicional de los vinos blancos, tintos, rosados y soleras, descubrir un legado único, las Damajuanas de Alberto y disfrutar del aroma del Dorado en su sala de barricas. Degustación de 3 vinos acompañada de selección de queso o dulces típicos de la zona

ALL YOU NEED IS GOLD

Serás el protagonista de esa Memoria Habitada y además podrás disfrutar de una **Cata en rama** del vino histórico De Alberto Dorado con su cata directamente desde damajuana y desde la bodega además de cuatro vinos *Premium*, incluyendo el De Alberto Dorado, acompañada de selección de ibéricos, queso y dulces artesanos locales

- **PREMIO AL MEJOR RINCON O PAISAJE ENOTURISTICO:**

Bodegas de Alberto es actualmente el único elaborador tradicional del Dorado de Rueda, bajo exclusivo método de crianza oxidativa en damajuanas expuestas al sol mínimo durante 12 meses y posterior envejecimiento en soleras, conservando la madre de más de 80 años.

Por ello cuenta con un paisaje único más de 7000 damajuanas dan color a este rincón del que solo podrás disfrutar en nuestra bodega.

- **PREMIO A LA MEJOR BODEGA ABIERTA AL TURISMO:**

Gracias a la singularidad de nuestra bodega empezando por la casa de labranza de los monjes dominicos y continuando por la bodega subterránea nuestros visitantes pueden trasladarse en el tiempo y conocer cómo eran las labores y condiciones de trabajo en torno al mundo del vino 4 siglos atrás, como se ha ido evolucionando en las técnicas de elaboración a lo largo del tiempo y contrastarlo con la zona moderna de producción actual.

De hecho nuestra bodega se encuentra en el centro del pueblo porque en sus inicios allá por el 1657 había mucho trabajo en la bodega, el que hacía los pellejos, los recuentos, las sacas, el maestro tonelero y por eso el pueblo se fue formando y ampliando en torno a la bodega que era donde había trabajo.

Siempre se han mantenido los métodos tradicionales de elaboración desde los años 40 y se ha ido transmitiendo de generación en generación por ello contamos con otra particularidad la de elaborar nuestros **vinos históricos** como son:

- . **Dorado** con una crianza oxidativa en damajuanas expuestas al sol y posterior envejecimiento en soleras conservando la madre de más de 80 años de antigüedad

- . **Pálido** con una crianza biológica bajo velo de flor durante mínimo tres años en botas de roble. Un vino único en toda la DO Rueda que solo podrás encontrar en nuestra bodega

Actualmente ofrecemos dos visitas Memoria Habitada y Premium All You Need is Gold

Tradición, singularidad y calidad caracterizan nuestras visitas y nuestros vinos.

- **PREMIO A LA PROTECCIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO**

Los vinos añejos de Rueda ya se servían a la corte de los Reyes Católicos y eran conocidos precisamente por ese motivo como "vinos de corte" posteriormente los monjes Dominicos siguieron elaborando este tipo de vinos en la bodega subterránea que data del 1657, según el primer documento escrito que se encuentra en el archivo de Simancas, sobre la existencia de la bodega. Fue excavada a mano por los monjes dominicos para elaborar y envejecer el vino y guardar el cereal.

Con la desamortización de Mendizábal los bienes de la iglesia pasaban a manos privadas la bodega paso por 2 propietarios hasta que en el 1941 fue adquirida por Alberto Gutiérrez, nuestro fundador, él y su familia han protegido este legado y lo han preservado para dejar constancia del inestimable valor cultural e histórico que el vino tiene y ha tenido en esta zona.

Nuestro producto enoturístico Memoria Habitada precisamente hace referencia a ese viejo arte de hacer vino desde que comenzaron los monjes dominicos hasta nuestros días. Hoy en día puedes trasladarte en el tiempo y disfrutar del corazón de nuestra bodega subterránea del Siglo XVII una joya en el subsuelo de Serrada que no te dejada indiferente, casi kilómetro y medio de galerías subterráneas con grandes bóvedas de cañón hechas en ladrillo y cuidadas hoy en día como el tesoro inestimable que son por la familia de nuestro fundador Alberto Gutiérrez.

Poniendo en valor este patrimonio dándolo a conocer a instituciones, empresas, organismos y como no a todos los turistas dando visibilidad a la vida cultural, histórica y costumbrista de los pueblos.

Por otro lado gracias al trabajo que hay en bodega la familia Gutiérrez ha contribuido a fijar población en el municipio.

Difundiendo el viejo arte de hacer vino dentro y fuera de nuestras fronteras.

c) **Indique todas las evidencias que sean posibles para que los miembros del jurado puedan valorar los criterios de acuerdo a la categoría de premio elegida.**

- **PREMIO A LA MEJOR EXPERIENCIA ENOTURISTICA** por nuestra trayectoria memorable, autenticidad y singularidad, aprendizaje y calidad.
- **PREMIO AL MEJOR RINCON O PAISAJE ENOTURISTICO** mas de 7000 damajuanas juntas dan lugar a un espacio singular y único en nuestra bodega.
- **PREMIO A LA MEJOR BODEGA ABIERTA AL TURISMO** ofertamos visitas a nuestra bodega a través de nuestra web y de otros canales de venta, y web como rutas del vino de España, ruta del vino de Rueda, smartbox, aladinia, civitatis, bodegomania. Colaboramos con las actividades del municipio como Fiesta de la vendimia, I Certamen de Batucadas y de municipios limítrofes como el Festival de Vino y Queso en Tordesillas, con Valladolid es Vino.

Hacemos referencia a la gastronomía, alojamientos y patrimonio de nuestro entorno.

Asistimos a ferias de turismo como Fitur, Fine ó Intur con el fin de promocionar y dar a conocer nuestras visitas enoturísticas.

- **PREMIO A LA PROTECCIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO** La preservación y el cuidado y mantenimiento de nuestras instalaciones para poder ofrecer un producto enoturístico relacionado con la historia y la cultura del vino.

Colaboramos con centros de educación de la zona solos o combinando el arte de hacer vino con una actividad en la quesería del mismo municipio poniendo en valor nuestro patrimonio y dándolo a conocer.

- **Adecuación enoturística de sus espacios SI**
- **Gama de servicios ofertados** Tienda y Visitas
- **Singularidad e innovación SI**
- **Y resto de los atributos a valorar según la categoría que proceda**

d) (Rutas del Vino y Municipios) Indique todas las evidencias que sean posibles para que los miembros del jurado puedan valorar los criterios de acuerdo a la categoría de premio elegida.

(Explicación de la vinculación de la candidatura con cada uno de los atributos a valorar según el apartado 5 de las bases.)

- **Innovación**
- **Singularidad**
- **Desarrollo turístico del territorio**
- **Desarrollo sostenible** Tras 80 años de trabajo desde la adquisición de la bodega en 1941 por su fundador, Alberto Gutiérrez, Bodegas de Alberto ha aprovechado cada oportunidad para adaptarse a los cambios y evolucionar

con el devenir de los tiempos, como prueba su implicación en un proyecto de sostenibilidad constante.

Comprometidos con nuestro legado, el buen hacer que distingue nuestra historia ha sido siempre el motor para mirar por la modernización y eficiencia de nuestra bodega.

Apostamos por las energías renovables en nuestro entorno para lograr mayor aprovechamiento de los recursos y contribuir a la mejora medioambiental.

Por todo ello, es una gran satisfacción ver reconocido nuestro trabajo por la gestión sostenible obteniendo el Sello Reduce, que certifica el esfuerzo de nuestra bodega por reducir la huella de carbono y apostar por proyectos de absorción de CO₂.

- **Potenciación del territorio y de sus recursos naturales, culturales y gastronómicos**
- **Y resto de los atributos a valorar según la categoría que proceda**

e) Aspectos más sobresalientes de su candidatura.

Contamos con dos grandes atractivos turísticos, la magia de la bodega subterránea con más de tres siglos de antigüedad y la singularidad de la elaboración tradicional de los vinos de licor como el de Alberto Dorado, protagonista de un paisaje enoturístico único en nuestra playa de damajuanas y con un gran palmares de premios y reconocimientos así como de Alberto Pálido como elaborador de este vino en exclusiva por nuestra bodega con la categoría DO. Rueda

f) Principales resultados, logros o impactos de su actividad, producto o servicio.

A lo largo de estos 80 años de historia hemos obtenido distintos reconocimientos y premios de los que nos sentimos muy orgullosos, nombramos algunos de los más recientes han sido en los premios Verema “El mejor vino generoso del Año 2021” otorgado a nuestro Alberto Dorado y el 3º premio “Mejor proyecto de enoturismo del año 2021” que ha recaído sobre nuestra visita Memoria habitada.

De Alberto Dorado ha obtenido la calificación de “excepcional” en Decanter con 98 puntos.

Se nos ha reconocido como “Mejor Bodega de Castilla y León” en la VII edición de los premios “Castilla y León” de gastronomía.

g) Colaboración con otros agentes del destino.

En nuestras degustaciones siempre ofrecemos productos de cercanía que se elaboran en el mismo municipio y/o socios de la Ruta del Vino de Rueda

h) Logotipo y elementos gráficos de su establecimiento / entidad.

deALBERTO
BODEGAS HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ

4. MEMORIA EXPLICATIVA

Si lo desea, puede adjuntar una memoria o cualquier otro material gráfico o audiovisual que pueda justificar mejor su candidatura para ser el ganador en la categoría en la que desea participar (fotos, planos, folletos, CD, vídeo, ...):

CUANDO COMPLETE ESTA SOLICITUD REMÍTALA POR CORREO ELECTRÓNICO, EN FORMATO WORD, JUNTO A LA DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA A:

acevin@acevin.es con copia a otc@wineroutesofspain.com

PUEDE REALIZAR TAMBIÉN EL ENVÍO VÍA CORREO POSTAL (envío adicional opcional) A:

ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino) (Centro de Formación Devis)

A/a : Ana Cano

C/ José Luis Samper, 2

13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)