

PROPUESTA DE ACTIVIDADES :

VISITA GUIADA Y COMIDA EN BODEGA S. XVIII

LA BODEGA DIONISOS

La bodega Dionisos, es una bodega pequeña de tipo familiar que conserva el encanto de un modelo tradicional del S. XVIII, que se han ido adaptando a las distintas etapas, forma un conjunto de casa y bodega, modelo tradicional del que hoy somos los únicos representantes en Valdepeñas.

Está situada en pleno casco urbano de Valdepeñas (C/ Unión, 82) próximo a la calle principal que atraviesa la ciudad (C/ Seis de Junio – Avda. Gregorio Prieto – Avda. de las Tinajas).

La ciudad de Valdepeñas de antigua y prestigiosa tradición vinícola, basada esta fama en la abundancia de bodegas familiares y magníficos artesanos elaboradores, que hacían vinos de agradable y fácil consumo diario.

La fuerte competencia de bodegas grandes y las políticas de marketing, las han hecho desaparecer. Hoy la gran parte de agricultores ya no hacen su propio vino como antes, y llevan sus uvas a grandes factorías que las procesan.

Únicamente el empeño de los propietarios, el afán diferenciador y el interés de los auténticos amantes del vino y su cultura, permite la subsistencia de bodegas como la nuestra, que es la más pequeña de la ciudad.

La casa solariega de principios del siglo XIX dispone de amplios patios y recintos para la elaboración y conservación del vino. La construcción, es la típica de la región, con tapial de arcilla y teja árabe, que dota al conjunto de inmejorables condiciones de aislamiento térmico.



La casa tiene un patio con columnas toscanas de piedra caliza, que hace la función de elemento central y distribuidor a otras dependencias.

La bodega dispone de las tres tecnologías básicas de elaboración de vino.

- Nave tradicional de tinajas de barro (construida en 1780 aprox.) que le da tipismo y magníficas condiciones para los vinos.
- Nave de depósitos de cemento (1950 aprox.) para fermentaciones.
- Depósitos de acero (año 2000) para maceraciones.
- Cueva excavada en la roca, una profundidad de 9 metros, donde se guardaban los vinos en el verano para su venta posterior en odres o pellejos. Una de las mejores cuevas y sin duda la mejor conservada.

El visitante va a conocer los procesos de elaboración y las ventajas y cualidades de los medios usados, al tiempo que recorre la evolución de los procesos. Poco a poco va calando en la cultura y costumbrismo, de uno de los oficios artesanos más antiguos del planeta.

COMIDA EN LA BODEGA

Todos los sábados del año proponemos una visita guiada a la bodega y comida en la misma.

Tradicionalmente los días de mucha lluvia o festivos, que no eran jornadas de trabajo, las bodegas se convertían en lugares de encuentro de amigos para la charla, el contacto y la fiesta; las cocinas y patios se llenaban de algarabía alrededor del vino y del fuego, con las viandas que todos llevaban para compartir.

Recuperamos esta tradición y proponemos una visita guiada para imbuirnos del ambiente y una comida con el ritual de la bodega, con conejo o cordero como plato principal y las más tradicionales recetas de la cocina manchega y del Quijote.

Programa del sábado:

- 12:30 h.: - Visita guiada a la bodega.
- Aperitivo.
- Comida.

Menú:

- Primer plato a base de gachas manchegas preñadas o con tropezones. Con explicación del ritual de comida.
- Segundo: asados a base de chorizos, morcillas, morro de cerdo, costillas y chuletas de cordero.
- Postre casero artesano.
- Copa de Mistela.
- Vinos Dionisos (4 vinos diferentes).



SI ESTÁIS INTERESADOS CONTACTAR CON LA RECEPCIÓN, Y OS PROPORCIONAMOS LOS VALES DE VISITA Y COMIDA, Y REALIZAMOS LA RESERVA