

# GASTRONOMÍA

Hablar de Gastronomía en Cigales es sinónimo de hablar de sus afamados vinos pero también de otros productos y recetas tradicionales que han pasado de generación en generación manteniendo sus raíces pero imprimiendo también un toque de modernidad y vanguardia.

El lechazo asado en horno de leña y las morcillas de "La Maruja" son dos de las principales señas de identidad de Cigales pero también el tradicional chichurro, los postres tradicionales y los Orujos artesanos de hierbas, café, orujo blanco y el más antiguo y conocido de todos, el "licor de uvas" de la destilería Carvajal que se elaboran desde el año 1940 con el tradicional sistema de arrastre de vapor en alambiques de cobre .



## CALENDARIO ANUAL DE EVENTOS ENOGASTRONÓMICOS

### Febrero:

Jornadas Gastronómicas de Puchero y Cazuela

### Mayo:

Jornadas Gastronómicas de "Tapas y Rosados"

### Junio:

Ruta de Pinchos "Al Cigales" (Ruta del Vino Cigales)

### Julio:

Feria de día Fiestas de Santa Marina

### Septiembre:

Concurso del "Pincho Uvero"

Feria del Vino y Fiesta de la Vendimia

### Noviembre:

Ruta de Pinchos "Tierra del Cigales" (Ruta del Vino Cigales)



PROVINCIA DE VALLADOLID  
**mucho que  
ver contigo**  
[www.provinciadevalladolid.com](http://www.provinciadevalladolid.com)

# ENOTURISMO Y GASTRONOMÍA EN CIGALES

*"Un placer para los sentidos"*



# ENOTURISMO

Conocer nuestros vinos es conocer nuestra Historia, desde los Aloques pasando por los claretes de Cigales hasta los actuales vinos Rosados, tintos y blancos de nuestra localidad.

A través de la visita a las diferentes Bodegas de Cigales podremos conocer y descubrir desde los procesos más tradicionales de elaboración del vino en Bodegas Subterráneas del Siglo XVI hasta los más modernos y las tecnologías más avanzadas al servicio de la elaboración de los vinos de Cigales.

Pero sin lugar a duda nuestras viñas y el terruño de Cigales son los grandes protagonistas "Lo que en la era terciaria era un lago hoy es un lecho de cantos rodados" donde las variedades tintas Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot conviven en armonía con las variedades blancas de verdejo, albillo y Sauvignon Blanc en 2.000 hectáreas de viñedo que imprimen carácter a nuestros vinos.

## BODEGAS CIGALES



### Bodega Tradicional de Cigales

C/ Valentín Madruga, Nº 1 (Oficina de Turismo)

Tfn: 697 72 61 98 / 983 09 02 62

Mail: turismocigales@gmail.com

Visitas guiadas de martes a domingo previa reserva en la Oficina de Turismo.

Descubre la Historia y tradición de los vinos de Cigales en una bodega subterránea del Siglo XVI ubicada en uno de los barrios de bodegas de la localidad.

Duración de la visita 1 hora. (Temperatura en la bodega 12 grados).



### Bodegas Finca Museum

Ctra. Cigales – Corcos Km. 3

Tfn: 983 58 10 29

www.bodegasmuseum.com / info@bodegasmuseum.com

Visitas guiadas de lunes a viernes (no festivos).

Visitas a viñedos, sala de elaboración, barricas y dormitorio de botellas con cata de vino de la bodega, pequeño aperitivo y regalo de una botella de vino 12 €.

Consultar Enopacks con armonización gastronómica en restaurantes de la localidad.



### Bodega Hiriart

C/ El Tejar s/n - Tfn: 983 58 00 94

www.bodegahiriart.es / info@bodegahiriart.es

Visitas guiadas previa reserva de lunes a viernes de 10:00 a 13:00 h. y 17:00 a 19:00 h.

Sábados de 10:00 a 13:00 h.

Visita Lágrima: Visita bodega tradicional, bodega de producción y cata de un vino 3 €.

Visita Élite: Visita a viñedos, Bodega tradicional y de producción, cata de dos vinos con aperitivo de queso de la zona y regalo de 1 botella de Rosado Lágrima 10 €.

Visita Hiriart: Visita a viñedos, Bodega tradicional y de producción, cata de cuatro vinos con aperitivo y estuche de Rosado Lágrima y Tinto Roble 18 €.



### Bodegas Ovidio García

C/ Malpique s/n

Tfn: 628 50 94 75 / 647 67 24 23

www.ovidiogarcia.com / javier@ovidiogarcia.com

Visita guiada por las cavidades de la Bodega Subterránea con la antigua prensa, sala de barricas, botellero y bodega de elaboración con cata de 3 vinos y degustación de queso de la zona 8 €.



### Bodegas Frutos Villar

C/ El Tejar, s/n - Tfn: 983 58 68 68

www.bodegasfrutosvillar.com /

bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com

Visitas guiadas previa reserva con la bodega de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y sábados de 11:00 a 13:00 h.

Recorrido por los túneles de la bodega.



### Bodega Cooperativa de Cigales

C/ Las Bodegas. s/n - Tfn: 983 58 01 35

www.bodegacooperativacigales.com /

bcc@bodegacooperativacigales.com

Visita guiada previa reserva con la Bodega de lunes a sábado. Consultar precios.



### Thesaurus Bodegas

Carretera Valladolid – Cigales Km. 14 - Tfn: 983 25 03 19

www.bodegasthesaurus.com / comercial@ciadevinos.com

Visitas guiadas previa reserva de lunes a viernes de 9:00 a 13:30 h. y 16:00 a 19:30 h. Sábados y Festivos de 10:00 a 14:00 h.

Visita a Bodega con cata de 2 vinos y aperitivo 8 €.

Visita a viñedos, Bodega y cata de 3 vinos con aperitivo 12 €.



### Bodegas Rodríguez Sanz

C/ Avelardo Conde, s/n

Tfn: 983 58 00 06



### Destilerías Carvajal

Avda. Valladolid, 26

Tfn: 629 86 35 35