

## El presidente de la Diputación de Zamora presenta en Madrid los Vinos de la Sierra de la Culebra

Requejo defiende que las cualidades de las elaboraciones les han convertido en un producto de prestigio con el que obtener la Denominación de Origen.



*Por Gabinete de Prensa  
feb. 28, 2023*

El presidente de la Diputación de Zamora, Francisco José Requejo, ha presentado este martes los Vinos de la Sierra de la Culebra en la Casa de Zamora en Madrid, en un acto al que han acudido expertos artesanos, bodegueros y conocedores del mundo del vino.

El presidente ha manifestado su orgullo por los productos de la región, sosteniendo que pocas provincias pueden presumir de contar con 14 figuras de Calidad, dentro de la marca insignia 'Alimentos de Zamora'. Todos ellos, productos de alto nivel, que pueden encontrarse en las cocinas de los mejores restaurantes del mundo.

El talento y la valentía han sido las dos cualidades con las que Requejo ha resumido el carácter de los emprendedores de la provincia, una tierra afortunada por el potencial gastronómico y alimentario con el que cuenta.

Estos factores, sumados a la característica únicas que presentan los vinos de la Sierra de la Culebra, han labrado un camino de éxito con el que afianzarse a través de su reconocimiento como Denominación de Origen, un proceso que la Diputación de Zamora está viviendo con entusiasmo, y para el que ponen a disposición de los productores todos los recursos necesarios.



Requejo ha estado acompañado por Mari Luz Uña, presidenta de la Casa de Zamora en Madrid, Joaquín Gálvez, experto en vinos nacionales e internacionales y Rubén Gago, presidente de la Asociación de Vinos y Viñas de la Sierra de la Culebra.

Como cierre del acto de presentación, se ha celebrado una cata de vinos, con el Tinto Bruñal de la Bodega la Mela, el Tinto de Mencía Caminos de Aliste, el Tempranillo de Marina de Aliste, el Tinto Mencía de Vino de Santos y el Blanco de Palomino de Cepas de la

Culebra, con el maridaje de varios productos de Zamora, pertenecientes a Alimentos de Zamora y Exquisiteza, elaborados por Ana Rodríguez, cocinera del restaurante París de Zamora.

Una muestra con la que dar a conocer todo el potencial con el que cuenta la provincia, abriendo una ventana a Zamora, con apuestas de calidad que actúan como embajadoras de la región y la posicionan en el mapa del turismo gastronómico de calidad.