



Dehesa de los Canónigos

En un emotivo evento en la bodega familiar, en Pesquera de Duero

Dehesa de los Canónigos celebra el 25 aniversario arropada por 500 amigos, distribuidores y colaboradores

- **Los asistentes a la celebración han escuchado las cariñosas palabras del presentador de televisión, Pepe Ribagorda, del torero Enrique Ponce -ambos padrinos de la bodega-, que complementaron los discursos de personalidades, trabajadores y amigos frente a la fachada del edificio principal, un caserío del siglo XIX.**
- **Un video en homenaje a toda una vida dedicada a la enología de calidad por parte de Luis Sanz Busto y M^a Luz Cid -fundadores de Dehesa de los Canónigos-, junto a un brindis en el que se resaltan los valores que han sustentado la evolución de esta bodega familiar a lo largo de este cuarto de siglo, han sido el colofón a este encuentro.**
- **A lo largo de estos 25 años, la bodega se ha mantenido siempre fiel a la filosofía de sus fundadores apostando por la calidad y exclusividad de sus vinos. Con una producción exclusivamente procedente de los viñedos propios, mediante vendimia manual y limitada a un máximo de 250.000 botellas que actualmente se encuentran en algunos de los mejores restaurantes del mundo.**

Valladolid, 31 de mayo de 2014. [Dehesa de los Canónigos](#) ha celebrado hoy sábado 31 de mayo, los 25 años desde que decidiera lanzar al mercado su primera añada en 1989. El acto, al que ha acudido una buena representación de distribuidores, clientes, autoridades, trabajadores y amigos de la familia Sanz Cid, ha tenido lugar en las instalaciones de la Bodega y casa familiar, un caserío del siglo XIX ubicado en pleno corazón de la Ribera del Duero.

“Solo tengo palabras de agradecimiento y emoción por vuestro apoyo y cariño constante, a lo largo de estos 25 años, en los que no hemos dejado de trabajar por nuestro sueño, con ilusión, esfuerzo y sobre todo, en familia” comentó Luis Sanz Busto, Presidente de Dehesa de los Canónigos, quien hizo referencia a la principal seña de identidad de la bodega. *“Desde el momento en que decidimos dejar de vender nuestras uvas y apostar por el valor de nuestra bodega, tuvimos muy claro que primaríamos la calidad del vino sobre la cantidad, ya que como bien sabéis yo siempre digo: antes uvas que cubas”*

El evento ha estado dirigido por la periodista Loles Silva, que ha ido dando paso al conocido periodista gastronómico Javier Pérez de Andrés, a los videos de saludo del torero Enrique Ponce, el presentador de informativos Pepe Ribagorda –ambos padrinos de la bodega-, del corresponsal de RNE en Israel, Francisco Forjas, y a las palabras de admiración y respeto de diferentes personalidades y amigos.

Un sorprendente espectáculo de arena -en el que el artista Felipe Mejía ha representado la historia de la bodega- y el importante papel de los viñedos propios de esta bodega familiar, ha sido uno de los puntos principales del evento. La familia Sanz Cid -una de los

fundadores de la Denominación de Origen Ribera del Duero- es la protagonista de un video homenaje a toda una trayectoria en el mundo del vino y en el que se reconocen los valores humanos de Luis Sanz y María Luz Cid.

A este evento han acudido cerca de 500 personas entre trabajadores, distribuidores, hosteleros, medios de comunicación nacionales e internacionales, representantes de varias embajadas, etc. También asistieron Juan Vicente Herrera, Presidente de la Junta de Castilla y León, José María Aznar, expresidente del Gobierno; Ramiro Ruíz Medrano, Delegado del Gobierno en Castilla y León; Juan José Lucas, Vicepresidente del Senado; Jesús Julio Carnero, Presidente de la Diputación de Valladolid; Rubén Ruíz, Alcalde de Pesquera; Javier León de la Riva, Alcalde de Valladolid; Silvia Clemente, Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León; Pilar del Olmo, Consejera de Hacienda de la Junta de Castilla y León; Tomás Villanueva, Consejero de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León Ángel Moretón, Gerente de la Escuela Internacional de Cocina; Tomás Burgos, Secretario de Estado de la Seguridad Social; el torero David Luguillano; y reconocidos bodegueros como Alejandro Fernández, Antonio Sanz, Didier Belondrade, Javier Moro, entre otros.

Los invitados fueron recibidos con el pincho 25 aniversario, un sorprendente corcho comestible elaborado por el restaurante Los Zagales de Abadía -una de las barras de tapas más premiada de España-. Pero las sorpresas continuaron con el Brindis de La Traviata y la cena coctel, servida en los espectaculares jardines de la bodega -entre pinares y junto a la ribera del río Duero –pusieron colofón a un evento al que han acudido invitados de 10 países diferentes.

Un vino con sentimiento familiar

La historia de la Dehesa de los Canónigos comienza en 1931, cuando la finca familiar es adquirida por Idelfonso Cid y Vicenta Sánchez, abuelos de M^a Luz Cid, actual propietaria de la bodega, junto a su marido, Luis Sanz Busto.

Durante años, la finca vendió su uva a Vega Sicilia, hasta que en 1989, Luis Sanz Busto junto a su mujer M^a Luz Cid, decidieron crear la bodega Dehesa de los Canónigos, animados por sus dos grandes amigos y destacados enólogos Mariano García (durante muchos años enólogo de Vega Sicilia y actualmente dueño de Bodegas Mauro), y Antonio Sanz (antiguo propietario de Bodega Palacio de Bornos).

Actualmente, Belén e Iván Sanz Cid, dos de los cuatro hijos de Luis y M^a Luz, han tomado el testigo con el objetivo de mantener la imagen de marca de Dehesa de los Canónigos en los parámetros de calidad por los que son conocidos en muchos países del mundo. #ExperienciaDehesa es el nuevo proyecto de Iván y Belén con la intención de crear experiencias en torno al vino y su cultura, a través de entrañables veladas que logran sumergir en los aromas y sabores de la Ribera del Duero.

100% uva propia y vendimia manual

Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus vinos, por lo que comercializa un máximo de 200.000 botellas, elaboradas sólo con uva procedente de sus propios viñedos. La ubicación de la finca, enclavada en el corazón de la Ribera del Duero resulta el entorno ideal (micro clima, orientación, terruño, etc.) que proporciona unas uvas excelentes.

La calidad del vino viene determinada por la estricta selección del fruto, en una vendimia que se efectúa a mano y que posteriormente pasa a la mesa de selección, donde

finalmente se escogen exclusivamente las uvas que presentan un aspecto uniforme y están en óptimas condiciones de maduración.

Premios internacionales

El mimo con el que la familia Sanz Cid trata sus vinos, les ha hecho merecedores de numerosos reconocimientos, como el premio al Mejor Vino con Crianza de España de 2012, al Reserva 2005, según la revista especializada Gourmets. Un galardón que goza de gran prestigio gracias a las catas a ciegas y la votación de los lectores.

Muestra de la excelencia de la Bodega es el tratamiento que le dan a las mejores añadas. Éste es el caso de Ánfora, Gran Reserva Especial 2001, que se presenta en un diseño sorprendente y único en el mundo. Ha sido reconocido con la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis y la Medalla de Oro, International Wine Competition - Muvina 2005.

Además, acaban de ser reconocidos, entre más de 10.000 vinos, con dos medallas de plata, al reserva 2006 y al Dehesa Canónigos 2009; otorgadas por la publicación alemana online, Selection aus Lust am Genuss; perteneciente a Konradin Selection, el mayor grupo de información especializada de Alemania.

Perfil de Dehesa de los Canónigos

Constituida por Luis Sanz Busto, la Bodega Dehesa de los Canónigos lanzó al mercado su primera añada en 1989. Antigua finca agropecuaria propiedad del clero en sus inicios, los diferentes premios y la opinión de los consumidores han convertido a la bodega en los últimos 25 años en una de las marcas de vino con mayor prestigio de la Ribera del Duero.

La finca perteneció a la familia Lecanda y tiene la importancia de ser la primera finca en haber plantado la vid en la repoblación del Duero, tras la enfermedad de la filoxera, con patrones traídos desde California. Actualmente exporta a mercados tan exigentes como Francia, Estados Unidos, Alemania, Suiza o Puerto Rico.

Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus vinos, por lo que comercializa un máximo de 250.000 botellas. La bodega ha recibido cerca de 20 galardones, entre los que destacan la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis, la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005; o el reciente premio al Mejor Vino con Crianza de España, otorgado por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

También en las redes sociales

Web: <http://www.bodegadehesadeloscanonigos.com/es/>

Twitter: <http://www.twitter.com/dehesacanonigos>

Facebook: <http://www.facebook.com/smmdehesa>

Youtube: <http://www.youtube.com/user/dehesacanonigos>

Para más información:	Agencia Comunicación Profesional	902 104 423
Francisco J. Suárez	616 930 773	franciscosuarez@acomunicacionprofesional.es
Laura Serrano	696 884 869	lauraserrano@acomunicacionprofesional.es