Experiencia DYC: Orgullosos de lo que somos

EXPERIENCIA DYC: ORGULLOSOS DE LO QUE SOMOS

Decir que nos ha gustado es quedarnos cortos y os cuento el por qué.

¿Conocéis a gente que le haya tocado algo en los típicos sorteos que nos ofrecen si compramos un producto en un súper o cualquier otro tipo de establecimiento?

Nosotros tampoco hasta el pasado martes 11 de junio. Os pongo en antecedentes.

A primeros de año, comprando en un hiper se nos acercó una promotora de la marca DYC, nos ofreció participar en un sorteo al llevar en nuestro carrito una botella de este whisky. Aceptamos, participamos y nos olvidamos.

La semana pasada recibimos una llamada para indicarnos que aunque no habíamos sido los ganadores, y ante el rechazo del mismo, nos ofrecían a nosotros la experiencia, siempre y cuando pudiéramos asistir a ella el sábado 15 de junio, y por supuesto aceptamos.

Para que veáis en que consistía os dejo un enlace aquí para ver en detalle todo

Nos recomendaron llevar ropa y calzado cómodo y chaqueta para la noche. ellos nos llevaban y traían a Madrid y nos indicaron dónde nos iban a recoger.

Pues ahí estábamos, a la hora indicada, listos para comenzar la experiencia. Pensábamos en un minibús o algo parecido, pero nunca imaginábamos que iban aparecer tres furgonetas Mercedes

de alta gama en negro, con los cristales tintados y apertura automática. Primer pensamiento positivo: **«Madre mía!!! como todo sea así vamos a flipar muy mucho»**

Camino a Segovia parecíamos el convoy de cualquier alto cargo, famoso, etc….

A nuestra llegada a Palazuelos de Eresma, localidad dónde está ubicada la destilería, nos estaba esperando todo el personal que nos iba acompañar durante todo el finde.

Una vez identificados y hechas las presentaciones, comenzamos la primera parte de la experiencia.

VISITA A LA DESTILERÍA

Durante la visita pudimos descubrir toda la historia de DYC, el proceso de elaboración y la pasión que tienen al whisky.

La razón de la creación de estas experiencias es dar a conocer el producto y transmitir que nos podemos sentir orgullosos de esta creación española (tenemos la costumbre de valor más lo extranjero que no lo nacional).

Entre explicaciones, vídeos y nuestro paseo por la destilería, descubrimos todo el proceso desde la fermentación y la destilación, así como el envejecimiento en bodega. El embotellado no lo pudimos ver, ya que es lo único que no se realiza allí, teniendo esta sede a pocos kilómetros en la localidad de Valverde del Majano.

DYC

DYC
12
WHISKY

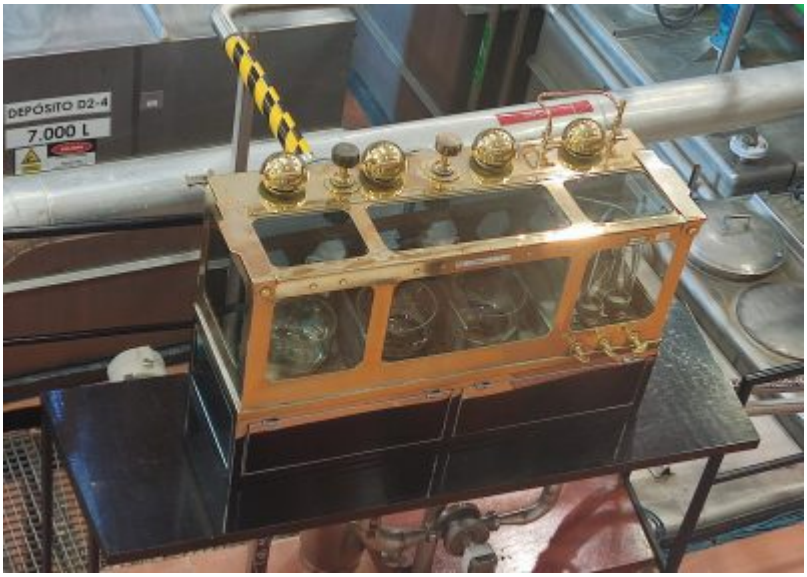
DYC
15
DYC
DOBLE
ROBLE

DYC
WHISKY
8

DYC
20

CUBA 1
40.000 L

CUBA 6
40.000 L
CUBA 3
40.000 L


DEPÓSITO D2-4
7.000 L

CATA WHISKY

Tras la visita participamos en una cata con maridaje de queso o chocolate. Los whiskys a degustar eran DYC 8 años, 10 años y 15 años.

Nos estuvieron explicando como nos tenemos que acercar y empezar a oler para que nos vayamos acostumbrando poco a poco y empecemos a disfrutar de ellos.

Los quesos seleccionados buenísimos y todos ellos con grandes premios. Y los chocolates, más bien bombones, creados para la ocasión y elaborados con mucho arte y esmero.

Sabores que se mezclan consiguiendo una combinación única.

PASEO GUIADO POR LA SIERRA DE GUADARRAMA

La tercera parte de nuestra experiencia nos lleva hasta la Sierra de Guadarrama para enseñarnos el entorno de donde está

ubicada la destilería.

Nos adentramos dentro del valle de Valsaín dónde nace el cauce fluvial del Eresma. Este río se origina de la confluencia de varios arroyos que serpentean por las laderas de las montañas de Guadarrama fruto del deshielo.

Tomamos la senda junto al río hasta la cascada, la unión del arroyo del Paular y el Venerillo. Durante la ruta nos fueron explicando la pureza del agua, el tipo de vegetación, etc…

Un agradable paseo para abrir el apetito para nuestra siguiente parada.

CENA GOURMET

El convoy se vuelve a poner en marcha y hemos crecido, ahora vamos el coche que abre la comitiva, cuatro furgonetas (se unió una más con las personas que fueron por su cuenta a la experiencia y habían dejado el coche en la destilería) y coche de cierre. 6 vehículos en total. La gente se nos quedaba mirando intentando averiguar quien iba dentro, era divertido ver esas caras.

Después de cruzar La Granja, nos llevaron por un camino hasta una finca preciosa, de muchísimas hectáreas con lago incluido.

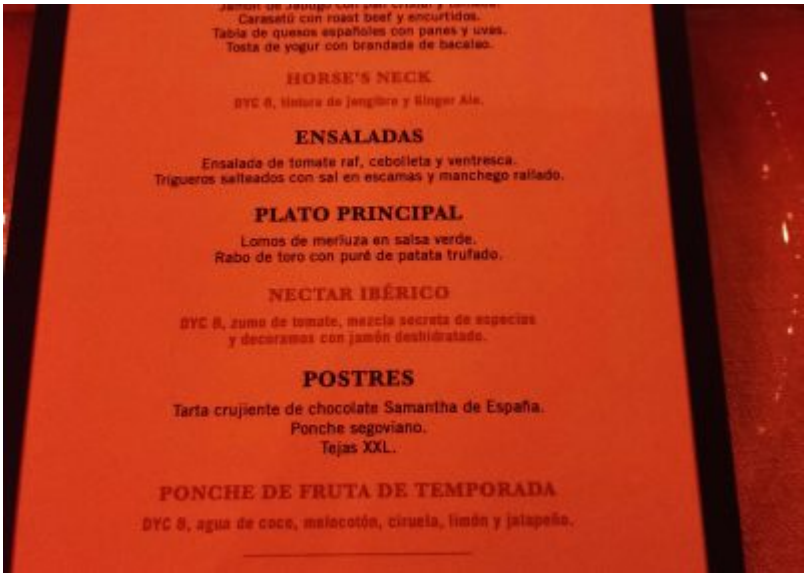
A la orilla del lago disfrutamos de un bonito atardecer, nos regalaron unas mantas para que pudiéramos tumbarnos en el campo mientras contemplábamos como iba cambiando la luz a nuestro alrededor.

En la finca había un antiguo establo, restaurado con mucho gusto, y respetando la arquitectura del lugar. Tanto el coctel de entrada como la cena, estaba diseñada por Samantha Vallejo-Nágera. Su equipo se trasladó hasta allí, cuidando todos y cada uno de los detalles. Una cena que nos dejó sin palabras.

Y como no, el gran protagonista de la experiencia, el whisky, en esta ocasión DYC 8. Crearon 4 tipos de cocktails distintos para maridar tanto los entrantes, como los distintos platos

principales que formaban el menú.

CATERING
SAMANTHA


Carasetú con roast beef y encurtidos.
Tabla de quesos españoles con panes y uvas.
Tosta de yogur con brandada de bacalao.
HORSE'S NECK
DYC 8, tintura de jengibre y Ginger Ale.
ENSALADAS
Ensalada de tomate raf, cebolleta y ventresca.
Trigueros salteados con sal en escamas y manchego rallado.
PLATO PRINCIPAL
Lomos de merluza en salsa verde.
Rabo de toro con puré de patata trufado.
NECTAR IBÉRICO
DYC 8, zumo de tomate, mezcla secreta de especias
y decoramos con jamón deshidratado.
POSTRES
Tarta crujiente de chocolate Samantha de España.
Ponche segoviano.
Tejas XXL.
PONCHE DE FRUTA DE TEMPORADA
DYC 8, agua de coco, melocotón, ciruela, limón y jalapeño.

OBSERVANDO LAS ESTRELLAS

Para el broche final y antes de subir a los vehículos de camino al hotel Cándido, pudimos contemplar el cielo estrellado que teníamos encima nuestro.

De la mano de un experto astrónomo fuimos descubriendo en detalle las estrellas, astros y constelaciones. Con sus indicaciones pudimos disfrutar de las maravillas que el cielo nos estaba mostrando.

Gracias al telescopio que se llevó, pudimos observar y fotografiar la luna de cerca, con sus característicos cráteres formados por lo impactos de meteoritos.

Un bonito cierre para una velada tan maravillosa!!!

Al día siguiente, después de un reponedor y merecido descanso, con desayuno incluido, en el gran hotel Cándido, iniciamos regreso a Madrid.

Una experiencia única y al alcance de todos!!!

Hummus Brocoli

×

Experiencia DYC: Orgullosos de lo que somos

Ingredientes para 4/6 personas

- 400 grs de tronco de Brocoli
- 2 dientes de ajo
- 45 grs de limón
- Pimentón
- 100 ml de aceite de oliva
- Comino en polvo
- Sal

Tiempos

Dificultad

10 minutos

Fácil

Elaboración

Cortar y limpiar los troncos de brócoli. Hervir hasta que estén tiernos. Dejar enfriar.

Triturar los troncos en una picadora con el ajo, el zumo de limón, aceite de oliva, un poco de comino y sal, hasta conseguir una textura cremosa y espesa.

Servir en un recipiente y decorar el hummus con pimentón dulce espolvoreado.

Acompañar con crudites de verduras… ¡a disfrutar!

×

---

50. Desfile Jaén Solidaria – Asociación ALDEVARAN (Jaén)

50. Desfile Jaén Solidaria – Asociación ALDEVARAN (Jaén)

49. Desfile solidario contra el cáncer (Barco de Ávila)

49. Desfile solidario contra el cáncer (Barco de Ávila)

48. Boda Hotel El Rondón (Cebreros)

48. Boda Hotel El Rondón (Cebreros)