

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
info@chacoliendraicesdecastilla.org
636 457 323

Raíces de Castilla
turismo@raicesdecastilla.com
947 300 001 / 699 848 056

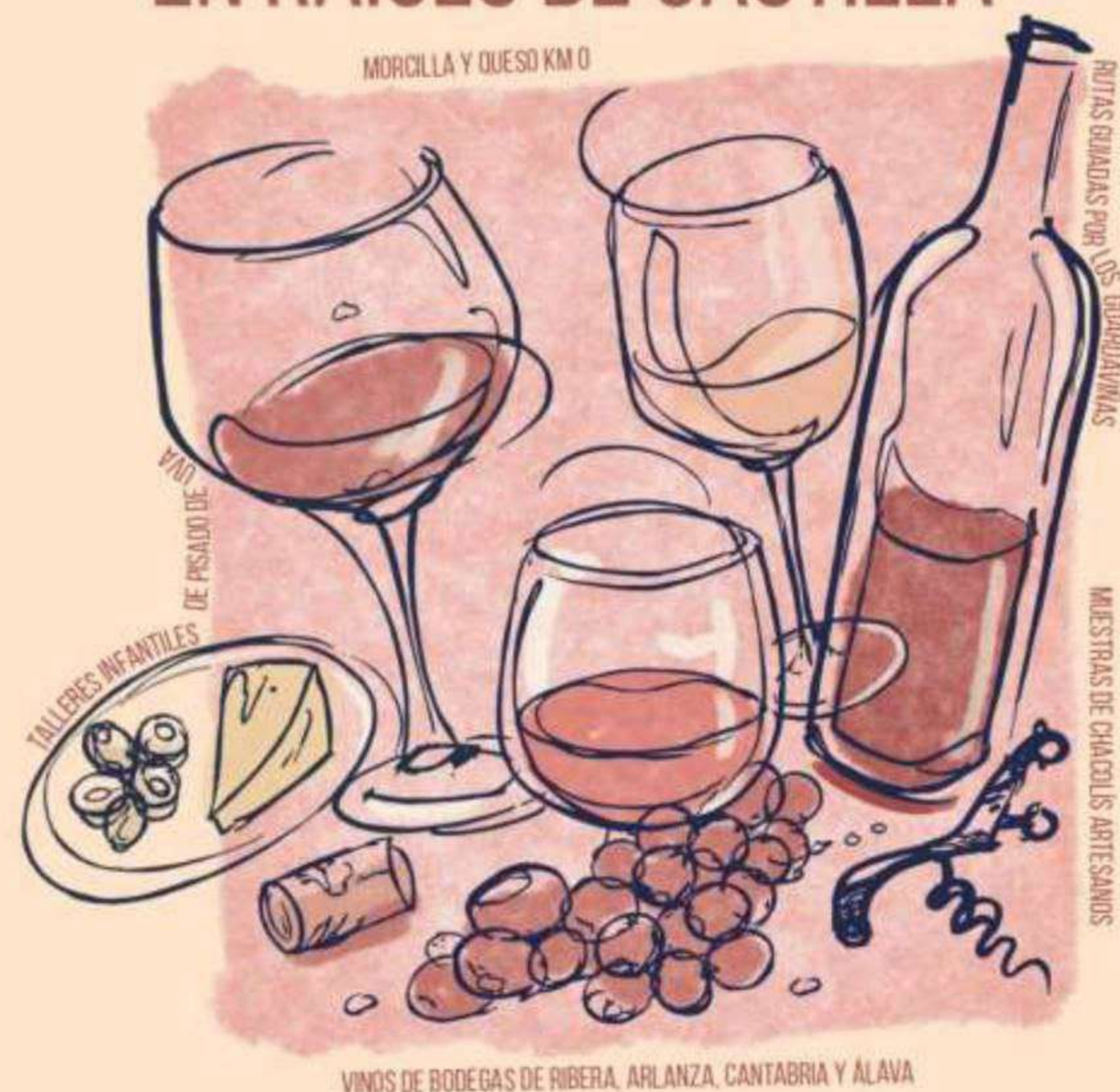
AGRADECIMIENTOS

Desde la Mancomunidad Raíces de Castilla queremos agradecer a quien depositó su confianza en esta entidad para la organización y desarrollo del proyecto. Agradecemos también la inestimable colaboración de los Ayuntamientos de Poza de la Sal, Oña y Frías, la Diputación de Burgos, Burgos Origen y Destino, Burgos Alimenta, Ceder Merindades y Adeco Bureba. Asimismo, esta edición no hubiera sido posible sin la participación activa de El Cronicón de Oña, Frías Medieval, Museo Etnográfico de Montejo de San Miguel, Hostelería de Frías, Poza de Sal y Oña, Helados La Ratolina, Aroa Martínez, Miguel Ángel Zález, Nacho Rincón, Saúl Barquilla, Quesos La Majada de Barcina, Quesos El Carluque, La Granja Burebana, a las Bodegas participantes, la DO Arlanza, los gaiteros de Briviesca, Asociación de Mujeres Luna, Agrupación de Peñas de Frías, C.D. Frías, Asociación Amigos de Frías, Oficinas de Turismo de Frías, Oña y Poza de la Sal.

Muchas gracias a todos y a todas



DÍA DEL CHACOLÍ EN RAÍCES DE CASTILLA



FRÍAS | POZA DE LA SAL | OÑA

PATROCINA



ORGANIZA



COLABORA



SÁBADO 26 DE SEPTIEMBRE - OÑA

VISITA TEATRALIZADA A CARGO DEL CRONICÓN DE OÑA.

Pases 11:00 H. y 12:00 H. Descubre Oña y su monasterio a través de la historia del vino. Plazas limitadas. Reserva de entradas Oficina turismo Oña (947 300 078).

CATA DE VINOS POR BURGOS ALIMENTA, DIRIGIDA POR EL SUMILLER DIEGO GONZÁLEZ.

19:00 H. Lugar Hogar del Jubilado en Oña. Plazas Limitadas. Gratuito. Inscripción previa en Oficina turismo de Oña (947 300 001)

SÁBADO 3 DE OCTUBRE - FRÍAS

VISITA GUIADA POR LOS GUARDAVIÑAS DE FRÍAS Y TOBERA

11:00 H. Lugar Crucero de Frías. Plazas Limitadas. Gratuito. Inscripción previa en info@chacoliembraicesdecastilla.org Duración 1 Hora. 4,9 km. 160 m. desnivel. Fácil

APERTURA DE LA FERIA DE VINOS Y QUESOS CON MÚSICA DE DULZAINEROS

11:30 H. a 14:30 H Lugar Calle del Mercado. Degustación de Vinos de Bodegas de Burgos y provincias limítrofes. Puestos de quesos artesanos de proximidad. Puesto de Morcilla artesana de Frías. La organización pone a disposición de los visitantes en los stands de la feria, una copa del evento, portacopas, 3 consumiciones de vino y un pincho de morcilla por 10 €.

CONCURSO DE COSECHEROS ARTESANOS DEL NORTE DE BURGOS «MANUEL DE ORDEÑANA»

12:00 H. Deliberación del jurado compuesto por cinco miembros de reconocido prestigio en la cata profesional de vinos.

14:00 H. Fallo del Jurado en la carpa de la Organización.

Entrega de premios y cata de vinos premiados el domingo 11 de octubre en Poza de la Sal. *Bases del concurso e inscripción del 15 de septiembre al 1 de octubre en info@chacoliembraicesdecastilla.org*

INAUGURACIÓN OFICIAL DEL DÍA DEL CHACOLÍ CON LA PRESENCIA DE AUTORIDADES

12:00 H. En la calle del Mercado.

TALLERES INFANTILES DE PISADO DE UVA EN EL LAGAR DE LOS TOBALINA

11:30 H. a 13:30 H. Lugar Lagar de los Tobalina, calle de D. Obdulio Fernández.

ANIMACIÓN DE CALLE A CARGO DE FRÍAS MEDIEVAL TEATRO

12:00 H. por la calle del Mercado. Teatralización de la llegada de vendimiadores al barrio del vino de Frías.

VISITA A LAS BODEGAS DEL BARRIO DEL VINO

12:00 H. Bodega de la Plaza del Ayuntamiento nº 2.

13:00 H. Bodega del nº 12 de la calle de D. Obdulio Fernández.

PRESENTACIÓN DEL «HELADO DE UVA CHACOLÍ DE FRÍAS 2026» EN LA HELADERÍA LA RATOLINA

13:00 H. La heladería J&S de Medina de Pomar en colaboración con La Ratolina de Frías harán presentación de un helado de uva de Frías elaborado especialmente para la ocasión.

VISITA GUIADA AL MUSEO DEL CHACOLÍ DE MONTEJO DE SAN MIGUEL

13:00 H. Museo etnográfico de Montejo de San Miguel (Valle de Tobalina). Plazas Limitadas. Gratuito. Es necesaria inscripción previa en info@chacoliembraicesdecastilla.org

CONCURSO "EL VINO Y EL QUESO...ADIVINA EL PESO". ACIERTA EL PESO EXACTO Y LLÉVATE EL PREMIO.

14:00H. Pesaje del queso y el vino y entrega del Premio en la carpa de la Organización

CHARLA SOBRE EL PROYECTO ENOTURÍSTICO DE MORADILLO DE ROA - «EL HOBITT BURGALÉS» A CARGO DE NACHO RINCÓN, VITICULTOR Y COMUNICADOR.

18:00 H. Exposición audiovisual en la Sala Jaguar. Plazas limitadas.

El viticultor ribereño José Ignacio Rincón Sanz, conocido en redes como @NachoViticultura, Premio Envero de Honor 2026 en Aranda de Duero, fue protagonista de la transformación de un pequeño pueblecito desconocido de la Ribera del Duero en un referente del enoturismo, gracias a la puesta en valor de su patrimonio vitivinícola y la recuperación del conjunto de bodegas subterráneas del cerro El Cotarro. ¡NO TE LO PIERDAS!

TARDEO POR LOS BARES DE FRÍAS CON ANIMACIÓN MUSICAL

19:00 H. a 21:00 H. Los bares de Frías ofrecerán durante la tarde noche un «pincho especial de vendimia» con base de bacalao como marcaba la tradición fredense, acompañado de una copa de vino. Precios especiales. Bar-Restaurante Ortiz, Mesón Fridas, Restaurante A Fuego Lento.

SHOW COOKING A CARGO DE SAÚL BARQUILLA, COCINERO FREDENSE DEL RESTAURANTE EL ALBERGUE, JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE ESTRELLA MICHELIN «ALEJANDRO SERRANO» Y JOVEN TALENTO DE COCINA 2026

19:30 H. Saúl Barquilla realizará una elaboración especial para el Día del Chacolí en un show cooking en directo en la calle del Mercado. Sus elaboraciones podrán ser degustadas en la carpa de la Organización.

DOMINGO 11 DE OCTUBRE – POZA DE LA SAL

ENTREGA DE PREMIOS I EDICIÓN DEL CONCURSO DE COSECHEROS DEL NORTE DE BURGOS «MANUEL DE ORDEÑANA»

12:00 H. Lugar Plaza Nueva de Poza de la Sal. Recepción de autoridades.

DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS PREMIADOS EN EL CONCURSO.

12:30 H. a 14:00 H. Lugar Plaza Nueva de Poza de la Sal.

TALLERES, CATA GASTRONÓMICA Y ANIMACIÓN MUSICAL.

12:30 H. a 14:00 H. Lugar Plaza Nueva de Poza de la Sal.