

RIBERA DEL DUERO EMOCIONA Y HACE HISTORIA EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

- Cuarenta afortunados pudieron degustar diez vinos de leyenda que son un ejemplo de la calidad que prima en la región y que sólo se encuentran en las colecciones privadas de las bodegas
- Carlos Muro, del Restaurante Akellarre, y Guillermo Cruz, del Mugaritz presentaron 10 vinos de la Ribera del Duero valorados en más de quince mil euros

Roa, 06 de octubre de 2015. Ayer se celebró una de las catas más excepcionales que jamás hayan tenido lugar en el congreso gastronómico de San Sebastián Gastronomika, organizada por el [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#) y valorada, según los expertos, en más de quince mil euros. Cuarenta privilegiados de la prensa portuguesa, asiática, italiana y española pudieron degustar diez vinos que forman parte de las colecciones privadas de las propias bodegas y que son difíciles de adquirir por el consumidor.

La cata [Ribera del Duero: Vinos de Leyenda](#) comenzó con el discurso de Xavier Agulló, de Los Siete Caníbales, quien confesó su orgullo de poder presentar *“algunos de los hitos que han marcado el devenir de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Vinos que arriesgaron, triunfaron e hicieron historia”*. Agulló tuvo que marcharse por compromisos profesionales, no sin antes pedir que le recordaran siempre *“como aquel que tuvo la desgracia de tener que abandonar, a su pesar, esta cata de leyenda”*.

Juan Carlos Muro, sumiller del Restaurante Akellarre, y Guillermo Cruz, sumiller del Mugaritz, fueron los encargados de presentar los diez vinos escogidos. Muro quiso compartir con los asistentes a la cata una anécdota de su niñez para presentar **Vega Sicilia Único de 2004**: *“Cuando era joven iba al bar del pueblo y veía, en lo alto de una estantería presidencial, como un trofeo, una botella de Vega Sicilia. Más tarde vi lo mismo en otros bares, pequeños, modestos. Entendí con los años que esa botella era para sus dueños su mayor tesoro. Porque Vega Sicilia es sinónimo de prestigio, ha puesto a España en el mapa del vino internacional”*.



El elenco de vinos incluyó glorias de la enología como **Arzuaga Gran Reserva 96**, presentado como un vino embriagador, con esencia y carácter únicos, “un Ribera redondo”; o el **Protos Gran Reserva del 99**, que destacó por ser un vino legendario, viejo en edad pero joven en boca, pleno y con solera.

Entre las propuestas también **Hacienda Monasterio Reserva**, de la cosecha del 2001, un vino que mereció los calificativos de evocador, suave, redondo y perfecto para su consumo. Y **María de Alonso del Yerro**, de la cosecha de 2006, definido como un vino fresco, vibrante, aromático que envejece con elegancia.

Pingus 2003 causó una gran expectación entre los asistentes, que sacaron sus móviles para poder fotografiar la botella magnum de este vino tan singular. Guillermo Cruz mostró su emoción de poder presentar este tinto, que defendió como un ejemplo de vino artesanal, poderoso, definición exacta de complejidad, “puro placer”.

La elegancia y sutileza llegaron de la mano del **Viña Pedrosa Gran Selección 2004**, que refleja a la perfección la esencia de Ribera del Duero: pasión embotellada, un vino con alma.

El sumiller de Mugaritz fue también el encargado de presentar **Carraovejas Cuesta de Las Liebres Vendimia Seleccionada 2005**, un vino que los dos sumilleres definieron como “magníficamente creado” cuyos únicos seis ejemplares - cuatro de los cuales fueron cedidos a este gran cata - se encontraban en la colección privada de la bodega. No faltaron tampoco las alabanzas para este vino y el reconocimiento a José María Ruíz, creador de la bodega.

La bodega de los Hermanos Sastre tuvo su representación en este evento a través de **Regina Vides**, sinónimo de autenticidad y excelencia. Hicieron hincapié los sumilleres en el talento y el bien hacer de la familia Sastre, en el mimo y el cuidado que le ponen a sus uvas. “Sus vinos nunca defraudan”.

Y el vino responsable de cerrar la cata fue el **Tinto Pesquera Millenium 96**, que precisamente presentó en primicia su salida al mercado hace ya algunos años en este mismo congreso. El vino elaborado por Alejandro Fernandez, al que se recordó por su carácter visionario y emprendedor, emocionó y tocó el corazón de un público que gritó al unísono “es un vinazo”.

Miguel Sanz, Director General del Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero, ha afirmado que *“nunca antes diez vinos de esta categoría, diez leyendas, diez quimeras, habían compartido un mismo escenario”*. Y durante la cata invitó a los asistentes a disfrutar la experiencia y a compartirla. *“No lo duden, porque es difícil que vuelvan a encontrarse en una suerte así. Y no se lo guarden, cuéntenlo a todo el mundo: yo estuve allí. YO CATÉ DIEZ DE LAS LEYENDAS DE RIBERA DEL DUERO.”*

La cata terminó con un rotundo aplauso y el agradecimiento de los asistentes por “crear vinos que nos tocan el corazón”. Un auténtico éxito que refleja la calidad y excelencia de los vinos de la Ribera del Duero.



Para más información sobre material gráfico: [link](#)

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contra etiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Cerca de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.

Para más información:

LLORENTE Y CUENCA

Bárbara Espejo

T: 91 563 77 22 (ext. 143)

Email: bespejo@llorenteycuenca.com

**Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero
Dpto. de Comunicación y Promoción**

Rebeca Ruano García

T: 947 54 12 21 / 616722570

Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es



**Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero
C/ Hospital. 6. CP: 09300 Roa (Burgos)**