vinetur

Diez vinos recorren la diversidad vitivinícola de Castilla y León en Peñaranda de Duero

Carmen Garrobo dirigió una cata con referencias de Ribera del Duero, Cigales, Arlanza, Toro, Bierzo e IGP regionales

lunes 17 de agosto de 2026



Peñaranda de Duero acogió el pasado 14 de agosto una cata dirigida por la sumiller y docente Carmen Garrobo para mostrar la diversidad vitivinícola de Castilla y León a través de diez vinos. La sesión reunió referencias de cinco denominaciones de origen y dos vinos acogidos a la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León.

El encuentro se celebró en el Espacio Artístico A Cántaros, en Burgos, y fue organizado por la Escuela Española de Cata junto a ese espacio cultural. Los organizadores señalan que la actividad reunió tanto a aficionados como a profesionales alrededor de una selección pensada para recorrer distintos territorios, variedades y formas de elaboración de la comunidad.

Garrobo, presidenta de la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid, ASUMAD, condujo una cata planteada como un recorrido por el territorio. La sumiller fue distinguida como Mejor Mujer Sumiller 2026 en los Premios Isabel Mijares de Mujeres del Vino, un reconocimiento que acompaña su perfil docente y divulgador.

La selección comenzó con Win Sin Alcohol, de Bodega Matarromera. Después se sirvieron Matanizal Blanco 2025, de Bodegas Peñaranda, dentro de la D.O. Ribera del Duero; Sinfo 2025, de la D.O. Cigales; Miguelón 2024, de Bodegas Sierra, en la D.O. Arlanza; Románico 2023, de Bodega Teso de la Monja, en la D.O. Toro, y La Clave de Raúl Pérez 2023, de la D.O. Bierzo.

La segunda parte de la cata incluyó Syrah Matasnos 2021, de Bodega Bosque Matasnos, bajo la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León; Adaro 2023, de Bodegas Pradorey, en la D.O. Ribera del Duero; Reserva de Familia 2021, de Bodegas Comenge, también en la D.O. Ribera del Duero, y Verdling 2015, de Bodegas Ossian, igualmente acogido a la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León.

La propuesta fue de una referencia sin alcohol a blancos y tintos de varias añadas. La experiencia se completó con tres variedades de queso elegidas para acompañar los vinos y probar distintas armonizaciones.

Uno de los ejes de la jornada fue la relación entre vino, territorio y patrimonio enogastronómico. La cata permitió acercar a los asistentes al trabajo de bodegas y viticultores de varias zonas de Castilla y León y mostrar la diversidad que convive dentro de la misma comunidad vitivinícola.

Durante la sesión, Garrobo afirmó que sigue trabajando para fomentar “un consumo más consciente y vinculado al origen de los vinos”, además de favorecer “el conocimiento y la puesta en valor del patrimonio enogastronómico de Castilla y León”.

Esa idea marcó una actividad centrada en la divulgación y la formación, tanto para público aficionado como para profesionales del sector.

La iniciativa da continuidad a la relación de la Escuela Española de Cata con Peñaranda de Duero, iniciada en 2016 mediante catas populares y otras acciones de divulgación. La entidad explica que esta nueva etapa en A Cántaros nace con la intención de mantener este tipo de encuentros y llevar el formato a otros municipios de Castilla y León.

La Escuela Española de Cata, especializada en formación en vino y sumillería, mantiene desde 2016 una actividad continuada en Peñaranda de Duero y en otros espacios vinculados a la cultura vitivinícola. El centro informa de que, entre otros reconocimientos, ha recibido el Premio Excelencia Educativa a la Mejor Escuela de Sumilleres de España, el Premio Maestro del Vino AEPEV 2025 y el reconocimiento como Escuela Líder del Año 2025.