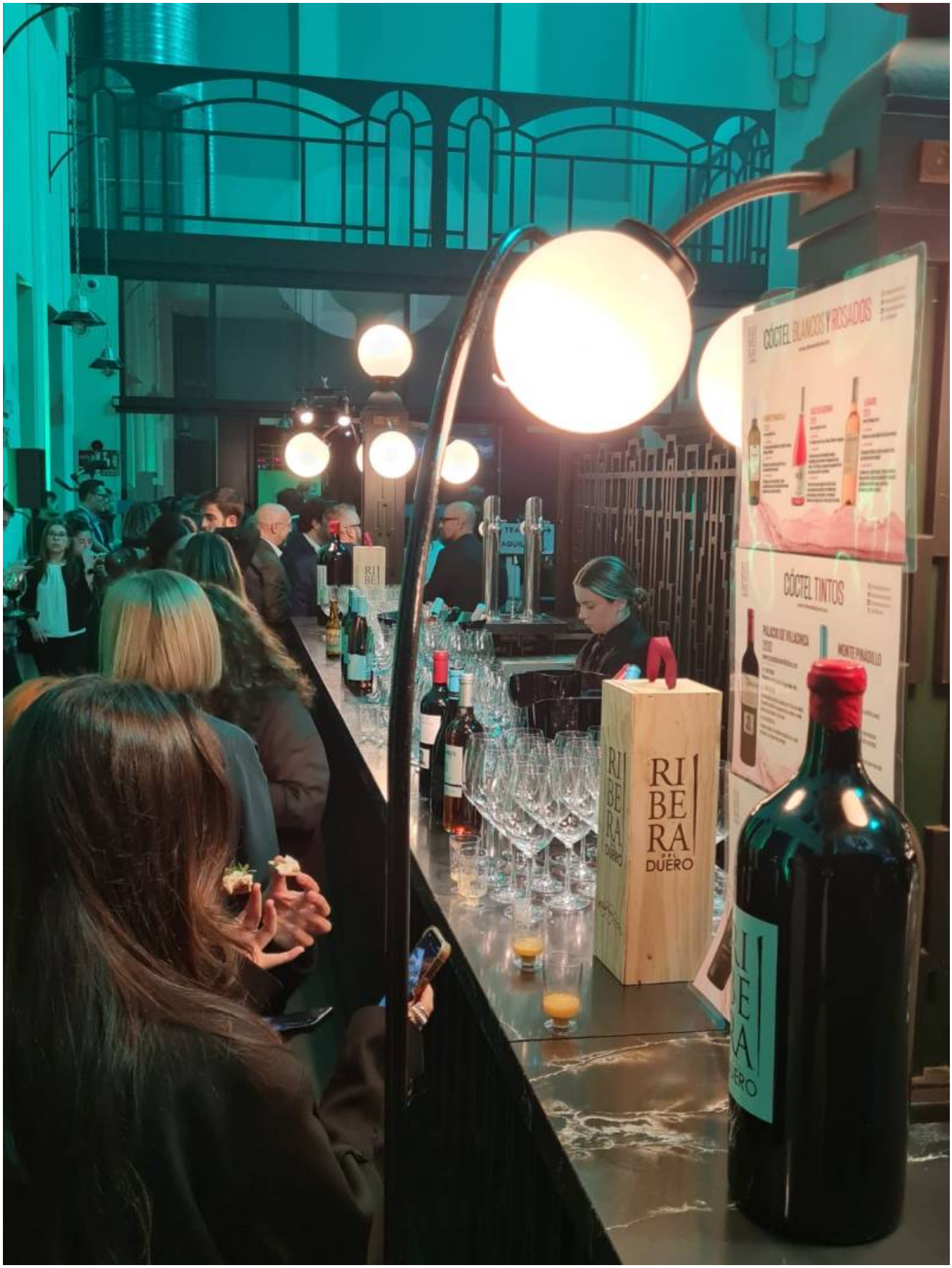
vinetur

Ribera del Duero llevará once vinos de diez bodegas a los TheFork Awards

La denominación servirá blancos, rosados y tintos en una gala con 300 profesionales de la gastronomía

jueves 12 de noviembre de 2026


CÓCTEL BLANCOS Y ROSADOS
CÓCTEL TINTOS
RIBERA DEL DUERO

La Denominación de Origen Ribera del Duero participará el próximo 16 de noviembre en la quinta edición de los TheFork Awards, una gala que reunirá a 300 profesionales del sector gastronómico, además de representantes institucionales, autoridades, periodistas e influencers. El Consejo Regulador comunicó este jueves, 12 de noviembre, que volverá a sumarse a esta cita con una selección de vinos pensada para acompañar tanto el cóctel de bienvenida como la cena de gala.

La presencia de la denominación se traducirá en once referencias servidas a lo largo de la noche, procedentes de diez bodegas. Esa cifra incluye una misma etiqueta en dos momentos distintos del programa: Valdecorzo 2024, de Pagos de Saro Niño, estará presente en el cóctel y también en la cena. La propuesta reunirá vinos blancos, rosados y tintos, con la intención, en palabras del Consejo Regulador, de mostrar la variedad de estilos y elaboraciones que conviven en Ribera del Duero.

Durante el cóctel de bienvenida se servirán dos blancos, Arzuaga 2025, de Bodegas Arzuaga Navarro, y Valdecorzo 2024, de Pagos de Saro Niño. A ellos se sumarán dos rosados, Tierra Aranda 2025, de Bodega Tierra Aranda, y Crazy de Neo 2025, de Bodegas y Viñedos Neo. La selección de tintos para ese primer tramo de la velada estará formada por Avelino Vegas Áureo 2021, de Avelino Vegas; 20 Aldeas 2023, de Bodegas Condado de Haza; Valle de Nabal 2024, de Bodegas Navarro Balbás; y Finca El Empecinado 2021, de Bodegas y Viñedos Vega Real.

Para la cena de gala, diseñada por chefs del panorama gastronómico nacional, Ribera del Duero ha reservado tres vinos. El blanco elegido será de nuevo Valdecorzo 2024, de Pagos de Saro Niño. El rosado será Viña Sastre Marcelina Gómez 2025, de Bodegas Hermanos Sastre. El tinto previsto para ese momento será Santiso González Nº13 2023, de Bodegas y Viñedos Amaro.

El reparto de las referencias permite ver también el peso de cada tipo de vino en la velada. El cóctel concentrará ocho servicios y la cena otros tres. En el conjunto de la noche habrá tres servicios de blancos, tres de rosados y cinco de tintos, una distribución que, según la denominación, busca acompañar propuestas culinarias distintas dentro de un mismo acto.

Los TheFork Awards se han consolidado como una cita centrada en las nuevas promesas de la restauración española. La participación de Ribera del Duero responde a la relación que la denominación mantiene con el sector gastronómico y a su interés por estar presente en actos donde el vino se prueba en diálogo directo con la cocina. En este tipo de encuentros, la elección de varias categorías de vino permite a los asistentes comparar perfiles de elaboración y comprobar cómo cambia el maridaje entre un cóctel y una cena formal.

Enrique Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, afirmó que esta colaboración sirve para “mostrar la riqueza y diversidad” de los vinos de la zona y para acompañar “propuestas culinarias muy diferentes”. Pascual añadió que, para la denominación, volver a participar en los premios supone una forma de reconocer el trabajo de quienes “están marcando el futuro de nuestra gastronomía”.

El Consejo Regulador es el organismo encargado de garantizar la autenticidad de los vinos amparados por la denominación y de controlar que las botellas con su contraetiqueta hayan superado los controles establecidos. La entidad agrupa a más de 300 bodegas de la cuenca del Duero.