vinetur

Ópera Prima reunirá en Peñafiel a más de 300 profesionales del vino

La cita mostrará 50 nuevos vinos de Ribera del Duero ante sumilleres, restauradores, distribuidores y compradores

miércoles 25 de noviembre de 2026



La XVI Cata Ópera Prima de la Ribera del Duero reunirá el próximo 30 de noviembre en los pabellones Riberexpo de Peñafiel (Valladolid) a más de 300 profesionales de la sumillería, la restauración, la distribución y la compra de vino. La cita presentará 50

vinos nuevos de la denominación y servirá, además, para conmemorar los 25 años del nacimiento de una iniciativa que arrancó en 2001 en la misma localidad.

La jornada está organizada por la Asociación de Sumilleres de Castilla y León (ASCYL), con dirección de Miguel Ángel Benito y dirección ejecutiva de MAB Wine Consulting. Los asistentes podrán catar nuevas añadas y referencias próximas a su salida al mercado o recién incorporadas a la oferta comercial, en contacto directo con las bodegas que las elaboran. La organización plantea el encuentro como una herramienta de trabajo para quienes después seleccionan vinos para cartas, catálogos o recomendaciones al cliente.

El aniversario tendrá también un componente de reconocimiento a los orígenes del proyecto. José Carlos Álvarez Ramos, Félix Ángel Martín y Pablo Martín recibirán la distinción de Catadores de Honor por su participación en la puesta en marcha de Ópera Prima desde tres ámbitos distintos: la Denominación de Origen Ribera del Duero, el Ayuntamiento de Peñafiel y la sumillería profesional.

La cata nació con la idea de ofrecer una presentación propia a los nuevos vinos de la Ribera del Duero ante los profesionales que después los sirven, los recomiendan o los venden. Esa fórmula, inspirada en encuentros de zonas vitivinícolas francesas como Burdeos y Borgoña, buscaba dar a las bodegas un espacio de visibilidad ante un público especializado. También pretendía reforzar el conocimiento directo entre productores y prescriptores, algo que sigue siendo una de las bases del formato.

Miguel Ángel Benito, impulsor y director de Ópera Prima, recuerda que la iniciativa necesitó desde el primer momento el apoyo de la denominación, de Peñafiel y de la asociación de sumilleres. “La idea era que los nuevos vinos de la Ribera tuvieran una presentación propia, ante los profesionales que después iban a recomendarlos. Para llevarla a la práctica necesitábamos el respaldo de la denominación, de Peñafiel y de la sumillería. José Carlos, Félix Ángel y Pablo creyeron en ella y nos ayudaron a ponerla en marcha”, afirma.

Uno de los elementos que la organización quiere subrayar en esta edición es el papel que jugó la cata como punto de encuentro entre bodegas de Burgos, Soria, Valladolid y Segovia, las cuatro provincias de la denominación. Álvarez Ramos recuerda que, en los

primeros años, existían recelos entre zonas productoras y que la cita ayudó a rebajarlos. “Había reticencias entre bodegas de unas provincias y otras. Ópera Prima ayudó a que nos sentáramos juntos, probáramos los vinos y habláramos. Ese trato fue generando confianza y favoreció la colaboración entre Burgos, Soria, Valladolid y Segovia”, señala.

La relación con Peñafiel también forma parte de la historia que la organización quiere recuperar en el 25 aniversario. Félix Ángel Martín, alcalde de la localidad cuando nació la iniciativa, sostiene que el municipio vio desde el principio el valor de acoger un encuentro profesional de toda la Ribera del Duero. “Cuando Miguel Ángel nos presentó la propuesta, vimos que merecía la pena apoyarla. Peñafiel podía acoger a las bodegas y a los profesionales y contribuir a que sus vinos se conocieran mejor. Desde el Ayuntamiento ayudamos a que aquella idea saliera adelante”, afirma.

Desde la sumillería, Pablo Martín vincula el sentido de la cata con el trabajo diario en sala y con la elaboración de cartas de vinos. “Una recomendación tiene más valor cuando conoces el vino y puedes explicar por qué lo has elegido. Ópera Prima nos permite catar las nuevas elaboraciones y hablar con las bodegas, algo que después se nota en el trabajo de sala y en las cartas de vinos”, explica.

La trayectoria de Ópera Prima no ha sido continua. La organización recuerda que la cita se interrumpió durante los años de la crisis económica y que se recuperó en 2017. Por ese motivo, 2026 suma dos cifras que conviven en esta edición: los 25 años desde el arranque del proyecto y la decimosexta convocatoria celebrada.

La música seguirá formando parte del programa. Su incorporación fue una propuesta de José Carlos Álvarez Ramos en los inicios del encuentro y ha permanecido desde entonces como uno de los rasgos propios de la cata. La organización mantendrá esa combinación entre vino y actuación musical en la jornada del próximo 30 de noviembre.

La cita cuenta con el patrocinio de la Junta de Castilla y León, el Ayuntamiento de Peñafiel, la Diputación de Valladolid, el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero y Tierra de Sabor. También participan como patrocinadores CaixaBank, Estruduero y Vértice. Entre los colaboradores figuran Flor de Esgueva, como queso oficial; BEHER,

como jamón oficial; la IGP Morcilla de Burgos; Supracafé; Agua Monte Pinos; Chef & Sommelier y Everia, como copa oficial, además de LRS en imagen y sonido y otras firmas y entidades vinculadas al sector.

La participación en la XVI Cata Ópera Prima estará reservada a profesionales, con inscripción previa y confirmación por parte de la organización.