vinetur

# Ribera del Duero se estrena en Madrid con una premier de lujo

60 vinos blancos, tintos y rosados que aún no han salido al mercado se podrán degustar en el hotel Hyatt Regency Hesperia el próximo 13 de marzo.

lunes 6 de marzo de 2023



Cada año, las bodegas de la DO Ribera del Duero producen nuevas elaboraciones dentro de las grandes variedades y tipos de vinos que ofrece esta región única en el mundo. Nuevas añadas, nuevas tendencias, creaciones de producción limitada... En definitiva, un atractivo catálogo de vinos que pronto estarán al alcance del consumidor, pues salen al mercado precisamente en primavera.

Para conocer en primera persona la actualidad de la Denominación de Origen, tener contacto directo con las bodegas y decidir qué nuevas marcas incluyen en sus porfolios, cien profesionales de los sectores de venta, hostelería, distribución y restauración tienen una cita exclusiva y extraordinaria: la Gran Premier de Ribera del Duero.

Será el próximo lunes 13 de marzo, en el hotel Hyatt Regency Hesperia de Madrid, cuando el Consejo Regulador de la DO celebre la primera edición de la Gran Premier de Ribera del Duero.  A las 10:30h abrirá sus puertas esta presentación en sociedad, que ya ha cubierto la totalidad de las plazas.

Los anfitriones de la gala Enrique Pascual, Presidente de Ribera del Duero y Miguel Sanz, el Director General de la DO, presentarán además la agenda prevista para esa mañana durante la que se catarán los vinos seleccionados en una sesión guiada por Alberto Tobes, Responsable del Servicio de Experimentación, y Rubén Arranz, sumiller del Consejo Regulador de Ribera del Duero. Pero el plato fuerte de la Gran Premier llega de la mano de los elaboradores, enólogos y profesionales de las bodegas que se conectarán online con los asistentes para ampliar la información sobre sus vinos, resolver dudas y establecer contacto directo. Será una sesión de cata dinámica y muy instructiva, un viaje sensorial a cada una de las bodegas participantes.

La presentación se realizará por categorías, con el objetivo de mostrar la actual realidad de la Ribera del Duero, el universo creativo en el que se ha convertido la DO en sus cuarenta años de vida. Será un recorrido por la diversidad de bodegas y vinos, las distintas filosofías y el espíritu de cada protagonista.

Así, se han establecido seis categorías diferentes:

1. **Ribera del Duero, Punta de Lanza:** grandes marcas, consolidadas, reconocidas, con posicionamiento, referenciales de la DO. Nuevas añadas de tintos, blancos y rosados que forman parte del imaginario colectivo.
2. **Ribera Histórica:** vinos elaborados por bodegas de larga trayectoria. Crianzas, reservas y grandes reservas elaborados por bodegas de larga trayectoria que representan a la Ribera más tradicional.
3. **Ribera Intrépida:** vinos elaborados por nuevos viñadores con pequeños proyectos, basados en el viñedo, que buscan la expresión de un terruño, paisaje o pueblo en particular. La Ribera más desconocida, sugerente y exclusiva.
4. **Ribera Generacional:** en esta categoría se pone en valor los proyectos arraigados a las comunidades rurales de la Ribera del Duero y a las cooperativas históricas de la DO. Las creaciones que son reflejo de proyectos de vidas familiares y comunitarias.
5. **Ribera Comprometida:** vinos que nacen de proyectos de preservación del patrimonio cultural y vegetal de Ribera del Duero. Proyectos comprometidos con la salvaguarda del medio ambiente, el patrimonio, y las prácticas culturales respetuosas dirigidas a su conservación.
6. **Ribera de Vanguardia:** vinos elaborados por bodegas que han implantado nuevas tecnologías dirigidas a la sostenibilidad, a recuperar variedades históricas, a poner en valor elaboraciones tradicionales, o incorporando procesos de vinificación y crianza ancestrales.

La sesión de cata dará paso a un gran túnel de vinos en el que se presentan elaboraciones de cada una de las categorías, de manera que el asistente pueda conocer un número más amplio de referencias. A todos los asistentes se les entregará un completo libro de cata con toda la información relativa a los vinos presentados en la cata y el túnel, el contacto directo con las bodegas y todos los datos de interés comercial.

Como broche de oro de esta jornada, los asistentes podrán disfrutar de un cocktail acompañado, por supuesto, de los mejores vinos de la DO Ribera del Duero.