vinetur

Bodega Numanthia reúne a la hostelería nacional en dos jornadas de vino y gastronomía en Toro

La finca de Valdefinjas acoge a hosteleros de toda España para celebrar la tradición de los Numanthinos

lunes 23 de marzo de 2026



Durante dos jornadas en el mes de marzo, Bodega Numanthia ha abierto las puertas de su finca de Valdefinjas, en Toro, a una selecta representación de hosteleros procedentes de diferentes puntos de España. El evento, conocido como Numanthinos 2026, se ha consolidado como una cita anual en la que la bodega comparte su herencia vitivinícola y la riqueza de la gastronomía castellana con algunos de sus aliados más comprometidos.

La experiencia comenzó el lunes 16 de marzo en la iglesia de San Agustín de Toro, donde Julio Rodríguez, director de Bodega Numanthia, y Martin Derrier, director de Marketing y Ventas, dieron la bienvenida a los asistentes. A continuación, Jesús Jiménez, director técnico de la bodega, dirigió una cata en la que se pudieron degustar algunas de las añadas más emblemáticas de la casa. La jornada continuó con un menú maridaje elaborado por Carlos Hernández del Río, chef del restaurante ConSentido de Salamanca. Entre los platos servidos destacaron el carabinero gabardina, la trucha con limón serrano, cappelletti y calabaza, y las alubias de El Barco de Ávila con royal de conejo. Todos los platos se acompañaron de una selección de añadas antiguas que la bodega reserva para ocasiones especiales.

El martes 17 de marzo, la actividad se trasladó a los viñedos y la bodega de Valdefinjas. Los invitados, junto al equipo de Numanthia, recorrieron el viñedo y participaron en una cata en Primeur, donde pudieron conocer los vinos en sus primeras fases y profundizar en la evolución de las distintas añadas. La jornada finalizó en el restaurante Doña Negra de Toro, con un menú maridaje diseñado por el chef César Ferrada. En esta ocasión, la propuesta gastronómica se armonizó con las añadas más recientes de los vinos de la bodega, comenzando con el exclusivo Termes Blanco y continuando con los tintos Termes, Numanthia y Termanthia.

El evento permitió a los asistentes conectar con el origen del territorio de Toro y la esencia de los vinos de Numanthia. Según Martin Derrier, director de Marketing y Ventas, "recibir Numanthinos es siempre un momento muy especial: son grandes prescriptores de nuestros vinos. Compartir con ellos nuestra manera de entender el terruño, mostrarles la pasión que hay detrás de cada decisión y homenajear juntos esta tierra única es una experiencia que nos emociona cada año".

Bodega Numanthia, fundada en 1998 y situada en Valdefinjas, en la Denominación de Origen Toro, cuenta con viñedos prefiloxéricos de más de 150 años. La bodega basa su filosofía en el respeto por la tierra, el cuidado artesanal y la combinación de tradición y vanguardia. Sus vinos, reconocidos internacionalmente, se caracterizan por su complejidad y equilibrio, y son considerados un referente dentro del panorama vitivinícola español.