



ENTRE EL 4 Y EL 7 DE OCTUBRE SE CELEBRARÁ LA XVII EDICIÓN DEL CONGRESO

Los vinos de Ribera del Duero inundan San Sebastián Gastronomika

- **San Sebastián reunirá durante cuatro días a las personalidades más importantes de la gastronomía mundial**
- **Un total de veinte vinos ribereños que simbolizan la calidad y excelencia que prima en este congreso internacional**

Roa, 02 de octubre de 2015. Entre los días 4 y 7 de octubre, los grandes referentes del mundo de la gastronomía se darán cita en el San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country, reconocido por la revista Forbes como uno de los congresos de gastronomía más importantes del mundo. Entre los patrocinadores de esta cita tan importante se encuentra el [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#) que tendrá un papel destacado dentro del congreso al ser el responsable de maridar varias de sus actividades.

Protos Reserva del 2010 ha sido el vino seleccionado para la ponencia que ofrecerá Albert Adriá el martes 6 de octubre. Durante la sesión, el que ha sido elegido mejor pastelero del mundo por 50 Best, hablará sobre el restaurante Heart Ibiza que Adriá abrió el pasado mayo junto con su hermano Ferrán y Le Cirque du Soleil. La ponencia del este cocinero de influencia internacional, bajo el nombre “Heart: colisión creativa entre gastronomía, música y arte”, está en perfecta sintonía con la filosofía de la Denominación de Origen Ribera del Duero y su hermanamiento con el arte en su conjunto bajo el lema Espíritu Ribera.

Ribera del Duero estará también presente en las cenas del 5 y 6 de octubre que tendrán lugar en el Hotel María Cristina de la mano de una selección de grandes parrilleros guipuzcoanos: el asador Patxiku-Enea, el asador Txuleta y Casa Nicolás. Para esta cena tan emblemática, se han elegido diez vinos de cuatro cosechas: F de Fuentespina de 2009; Tarsus de 2010; Finca Villacreces, Viña Magna, Legaris y Bagus de 2011; Altrejo 12 Meses Barrica, Abadía de San Quirce 2012 y Balbas de 2012.



Además, tanto la sala en la que se encuentran los ponentes VIP como aquella en la que se reúnen los grandes chefs, sumillers y periodistas internacionales, también contarán con vinos de la Ribera del Duero. En esta ocasión, primaran los Crianza, como Rivendel, Fuentespina Selección, Traslascuestas, Lambuena y Martín Berdugo. Pero también habrá un Reserva, Valduero Reserva Premium 6 años, y cuatro Cosechas, López Cristóbal, Félix Callejo, Cair y Pago de Ina.

Un total de veinte vinos de la Ribera del Duero que maridan a la perfección con un congreso internacional en el que prima la máxima calidad y la excelencia. Cuatro días que reunirán en San Sebastián a los actores más relevantes del mundo gastronómico, entre los que no podía faltar el vino ribereño.

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contra etiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Cerca de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.

Para más información:

LLORENTE Y CUENCA

Bárbara Espejo

T: 91 563 77 22 (ext. 143)

Email: bespejo@llorenteycuenca.com

Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero Dpto. de Comunicación y Promoción

Rebeca Ruano García

T: 947 54 12 21 / 616722570

Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es

