

Roa, 3 de octubre de 2014

## RIBERA DEL DUERO PROTAGONISTA EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2014

*Ribera del Duero será el vino oficial de la cena inaugural del congreso que se celebra el domingo en la capital vasca. La Denominación de Origen será protagonista de la cumbre también el martes, cuando se celebrará el Día de Ribera del Duero en San Sebastián Gastronomika.*

La alta cocina, los profesionales más prestigiosos del mundo en el ámbito de la restauración, reconocidos personajes del mundo del vino, la prensa especializada internacional y todo aquél que es alguien en el panorama gastronómico mundial se darán cita, desde el 5 hasta el 8 de octubre, en San Sebastián Gastronomika. Un congreso que se ha convertido en absoluta referencia, considerado por muchos el mejor de cuantos se celebran en todo el mundo (la revista Forbes sitúa San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country como primera opción entre los 10 mejores congresos gastronómicos del mundo), en el que Ribera del Duero será protagonista.

La Denominación de Origen estará presente en esta cita, que se celebrará en el Palacio de Congresos Kursaal de la capital vasca, a través de tres acciones muy representativas con las que se pretende ofrecer al exclusivo público especializado



Lo bueno sabe a Ribera



---

que se da cita en San Sebastián Gastronomika, la oportunidad de conocer mejor los vinos ribereños y sus características.

### RIBERA DEL DUERO EN LA CENA INAUGURAL DE SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

La Ribera del Duero será protagonista de la cena oficial de San Sebastián Gastronomika 2014, a la que asistirán 500 invitados de enorme influencia. Chefs, sumilleres de renombre, periodistas, críticos y personalidades de la vida política y social disfrutarán de las propuestas que elaboren una serie de restaurantes españoles poseedores de una estrella Michelin en el Parque Tecnológico Miramón, el domingo 5 de octubre, horas antes de que se comience a desarrollar la agenda de actividades previstas hasta el miércoles.

Los vinos de la Denominación de Origen son los vinos oficiales de esta cena. Quince bodegas servirán sus vinos tintos a los prestigiosos asistentes. Estos quince vinos han sido seleccionados en cata ciega por el Comité de Cata del Consejo Regulador, la pasada semana.



Lo bueno sabe a Ribera



Rodero Calderari Juan Pablo y Ricardo, S.C.	MN	Cosecha	2012
Vegaclara, S.L.	Mario VC	Cosecha	2012
Bodegas Vizcarra, S.L.	Vizcarra	Cosecha	2011
Bodegas Altogrande, S.L.	Valdecuriel	Crianza	2011
Bodegas el Inicio, S.L.	Rivendel	Crianza	2011
Lynus Bodegas y Viñedos	Lynus	Cosecha	2010
Bodegas y Viñedos Neo, S.L.	Neo	Crianza	2010
Altos de Ontañón, S.L.	Teón del Condado	Crianza	2010
Bodegas Tarsus, S.A.	Tarsus	Reserva	2010
Bodegas Félix Callejo, S.A.	Majuelos de Callejo	Reserva	2010
Protos Bodega Ribera del Duero, S.L.	Protos	Reserva	2010
Bodegas Alberto y Benito, S.A.	Briego-Fiel	Cosecha	2009
Bodegas Raíz y Quesos Páramo de Guzmán, S.L.	Raíz	Reserva	2009
Bodegas Pagos del Rey	Condado de Oriza	Reserva	2009
Torres de Anguix, S.L.	T D'Anguix	Reserva	2004



Lo bueno sabe a Ribera

## EL DÍA DE RIBERA DEL DUERO EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA.

El martes, 7 de octubre, San Sebastián Gastronomika celebra el Día de Ribera del Duero. Cuarenta y cinco bodegas de la Denominación de Origen presentan sus vinos maridados con los pintxos del mítico bar Bergara de Donostia, ganador en varias ocasiones de premios por su buen hacer en materia de cocina en miniatura.

El público asistente, congresistas, restauradores, periodistas y otros invitados, podrá adentrarse en la Ribera del Duero a través de esta selección de vinos (<http://www.sansebastiangastronomika.com/es/market/dia-ribera-de-duero-201409191022.php>), desde las 13:00 a las 20:00 horas. Para la ocasión se habilitará una zona específica en el Palacio de Kursaal, en la primera planta.

## RIBERA DEL DUERO CON EL MEJOR COCINERO DE LATINOAMERICA

La Denominación de Origen Ribera del Duero compartirá escenario con uno de los cocineros más aclamados del mundo, Virgilio Martínez Véliz, propietario entre otros de La Central (Lima), elegido Mejor Cocinero de Latinoamérica 2014 por la guía 50 Best Restaurants.



Lo bueno sabe a Ribera



Virgilio es uno de los representantes de la nueva generación de chefs peruanos, conocido por el uso de ingredientes peruanos en su estilo que él define como "cocina de mercado" o "cocina de autor". Su restaurante La Central se sitúa en el número 15 de los Cincuenta Mejores Restaurantes del Mundo por Restaurant Magazine. Virgilio, además, posee el restaurante Lima en Londres y previamente ha trabajado en Senzo y Astrid y Gastón (Perú), Nodo y Can Fabes (España) y en diversos grandes hoteles como los FourSeasons de Londres y Singapur y el Ritz de Londres.



Lo bueno sabe a Ribera

---

Virgilio Martínez será el protagonista de la agenda de San Sebastián Gastronomika el miércoles 8 de octubre, a partir de las 13:00 horas, en el auditorio del Kursaal. Durante el tiempo de su ponencia el público será invitado a degustar un vino de Ribera del Duero.

## RIBERA DEL DUERO PATROCINA EL ESPACIO DE PRENSA

La Denominación de Origen Ribera del Duero patrocina además la sala de prensa de San Sebastian Gastronomika. Cuatrocientos periodistas (el veinticinco por ciento de ellos extranjeros) dan cobertura cada año al congreso desde los espacios habilitados para el desarrollo de su trabajo, entre los que destaca la sala de prensa que patrocina el Consejo Regulador.

Podrán disponer de fotografías de las actividades patrocinadas por la Ribera del Duero en San Sebastián Gastronomika en <http://www.flickr.com/photos/60843689@N04/sets/> a partir del domingo por la tarde.

Rebeca Ruano García  
Dpto. de Comunicación y Promoción  
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero  
☎ 947 54 12 21  
✉ [rruano.comunicacion@riberadelduero.es](mailto:rruano.comunicacion@riberadelduero.es)



Lo bueno sabe a Ribera