

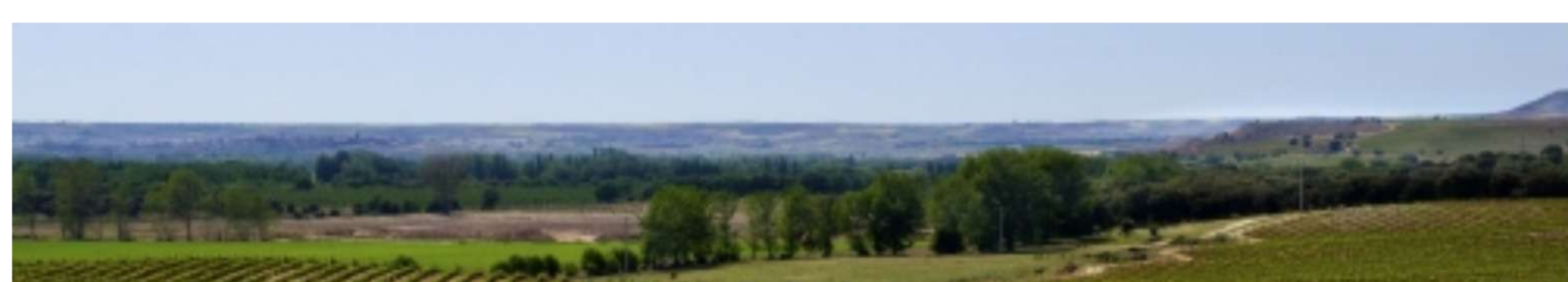
SNACKS

La D.O. Ribera del Duero elaborará también blancos



Redacción
1/10/2019 Comentarios

El Consejo Regulador de Ribera del Duero protagonizará en San Sebastián Gastronomika una jornada histórica. La Denominación de Origen presentará a nivel internacional desde la cumbre donostiarra sus vinos blancos elaborados con uva albillo mayor.



Un hito en la vida de esta región vitivinícola, conocida mundialmente por la calidad de sus tintos y rosados, por primera vez en sus 37 años de historia habrá vinos blancos DO Ribera del Duero. La reciente modificación del pliego de condiciones del reglamento de la DO ahora permite a las bodegas elaborar vinos con al menos un setenta y cinco por ciento de albillo mayor, uva autóctona de la Ribera del Duero, cuyo cultivo se remonta a la Edad Media, y que hasta ahora se utilizaba para complementar la elaboración de los otros vinos permitidos. Con este cambio, las bodegas podrán comenzar a comercializar con la contraetiqueta de Ribera del Duero los vinos blancos que produzcan, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones. Muchos de los vinos con albillo mayor ya se encuentran en el mercado y han recibido el aplauso unánime de la crítica, tanto nacional como internacional, por su calidad.

Una nueva Ribera del Duero: La Ribera Blanca

Para presentar al público internacional este acontecimiento que marca un antes y un después en la Ribera del Duero, el Consejo Regulador protagonizará el lunes 7 de octubre, entre las 11:55 y las 12:25 horas, una ponencia principal en la agenda de San Sebastián Gastronomika. Bajo el nombre "La Ribera Blanca", introducirá a los asistentes en esta nueva realidad de la Ribera del Duero, de la uva albillo mayor, y ofrecerá una degustación de dos de sus vinos: Lagar de Isilla Albillo y El Lebrero de Félix Callejo. La ponencia tendrá lugar en el auditorio principal, la moderará Pepe Ribagorda e intervendrán el Presidente, Enrique Pascual, el Director General, Miguel Sanz, y el Director Técnico de la DO, Agustín Alonso. Asimismo, se proyectarán varios vídeos de enólogos de la DO que actualmente elaboran este tipo de vinos compartiendo su experiencia con la uva albillo mayor.

Por la tarde se celebrará una cata exclusiva de vinos blancos de albillo mayor elaborados por las bodegas de Ribera del Duero. Algunos vinos ya se comercializan, pero también se degustarán otros que están en pleno proceso de elaboración. Una autentica primicia que pretende mostrar la evolución de la albillo mayor, una uva que los enólogos comparan con el castellano de a pie por su carácter, por ser ruda, difícil, áspera y complicada al primer trato, pero que brinda una gran generosidad y versatilidad cuando se la trabaja. La cata la impartirá Agustín Alonso, Director Técnico de Ribera del Duero, y Rubén Arranz, sumiller que ofreció la primera cata de vinos blancos de albillo mayor de la historia en Valladolid cuando todavía no contaban con el marchamo de la DO Ribera del Duero. Con el nombre "La Ribera Blanca: Una nueva Era", se celebrará de 18:30 a 19:30 horas. Se dirige especialmente a la prensa y a profesionales de la hostelería y restauración.

- Lagar de Isilla Albillo 2018
- Unanimous Tres Piedras 2018
- López Cristóbal Albillo 2018
- Caballero Zifar Blanco 2018
- Dominio del Pidio Albillo 2018
- Luthier Blanco 2018
- Viadero Blanco de Albillo 2018
- Valduero Albillo Reserva 2017
- Valduero Albillo Gran Reserva 2015
- Dominio del Águila 2014 y 2012
- El Lebrero de Félix Callejo 2018

Preservar, cuidar y controlar

Con esta presentación se oficializará un cambio deseado por los bodegueros ribereños, quienes vienen reclamando desde hace años la protección, conservación y vigilancia de la albillo mayor. Una variedad de la que de momento hay inscritas cerca de 500 hectáreas dentro de la DO Ribera del Duero. Comienza ahora una etapa de control por parte del Consejo Regulador, que auditará todos los vinos que se elaboren y quieran vestir la contraetiqueta de la DO.

En la actualidad, cerca de treinta bodegas de Ribera del Duero están elaborando vinos blancos con albillo mayor. La producción por ahora es muy limitada, superando en contadas ocasiones las cinco mil botellas.

Facebook Twitter 2 Whatsapp 0

Entradas recientes de Snacks



La Cata del Barrio de la Estación inicia la venta de entradas



Los diez imprescindibles de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2019



Bannie Kang, mejor bartender del mundo según World Class Competition

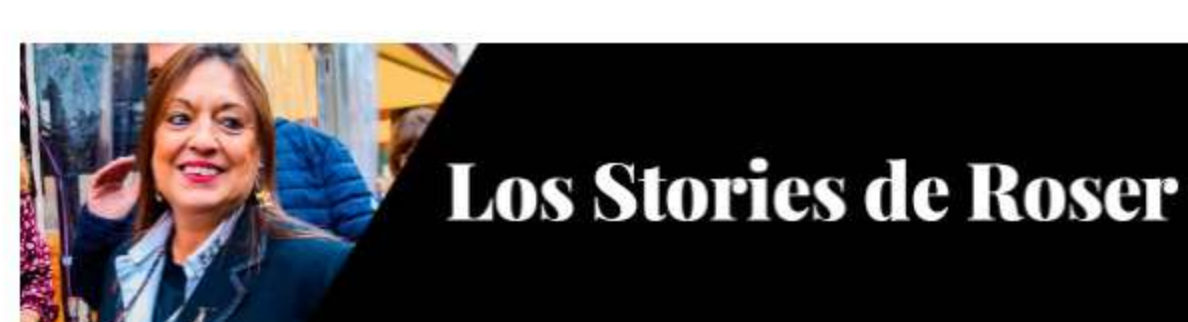
Comentarios

0 comentarios

Ordena per Els més antics

Afegeix un comentari...

Connector de comentaris de Facebook



Síguenos en: Facebook, Twitter, Instagram

Buscar

SNACKS

Redacción | 01/10/2019
La D.O. Ribera del Duero elaborará también blancos

El Consejo Regulador de Ribera del Duero protagonizará en San Sebastián...

Redacción | 01/10/2019
La Cata del Barrio de la Estación inicia la venta de entradas

Con la fecha anunciada desde el mes de junio, La Cata del Barrio de la E...

Redacción | 30/09/2019
Los diez imprescindibles de San Sebastian Gastronomika-Euskadi...

En una semana Donostia volverá a albergar San Sebastian Gastronomika-Eus...



Tweets by @7canibales

7canibales @7canibales
La @DORibera protagonizará en @ssgastronomika una jornada histórica. La denominación de origen presentará a nivel internacional sus vinos blancos elaborados con uva albillo mayor. Por 1ª vez esta D.O. elaborará blancos bit.ly/2mu5NTK



BIBLIOCANIBAL



Oda al jabalí
Me pregunto a menudo por qué hay productos, como la carne de jabalí, que no logran penetrar, ni por asomo, en las car...

RECETA EXPRESS

Redacción | 01/08/2019
Lubina a la plancha con sopas de ajo, polvo de jamón y yema cu...

Este mes la empresa Aquanaria nos sugiere otra de sus recetas con sus lu...

CETT-UB | 29/07/2019
Gazpacho de cerezas

De las cerezas ya se hablaba de los uso y cultivos, en las crónicas de P...

Redacción | 22/07/2019
Arroz con conejo y caracoles

Los caracoles han estado presentes en la dieta de los seres humanos desde...

Redacción | 10/07/2019
Oreja de lubina al horno adobada en talla con ensalada de pata...

Desde la Antigüedad, la lubina es uno de los pescados más apreciados en ...

Enlaces

- Nosotros
- Filosofía
- Patrocinios
- Contacto
- Secciones
- Actualidad
- Opinión
- Snacks
- La entrevista
- De vinos
- On the Rocks
- Receta Express
- BiblioCanibal
- La despensa

Entradas recientes

- La D.O. Ribera del Duero elaborará también blancos
- Por favor, si tocar
- La Cata del Barrio de la Estación inicia la venta de entradas
- Los diez imprescindibles de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2019
- Bannie Kang, mejor bartender del mundo según World Class Competition
- La ruta Garnatxa Blanca vuelve a Tarragona
- El vino encuentra su espacio en la coctelería Muticlub

Boletín de noticias

Si quieres recibir las noticias suscríbete a nuestro boletín de novedades mensual.

Correo Electrónico [input] Enviar

Yo, por la presente doy mi consentimiento de que pueda tratar mis datos personales.

Yo, entiendo y acepto la cesión y/o comunicación de mis datos a colaboradores/terceros en los términos establecidos en la presente cláusula.

Yo, por la presente doy mi consentimiento para el envío de información y/o publicidad.

7 Canibales

Espacio de debate y reflexión para que se expresen abiertamente los periodistas que forman parte de 7 canibales, así como también otros protagonistas del sector.

