**NOTA de PRENSA**

Comunicación noviembre 2026

# ASAR pone en marcha «Origen, Copa y Mesa», un nuevo foro que reunirá en Aranda de Duero a grandes nombres del vino y la gastronomía

**La Asociación de Sumilleres de Aranda y la Ribera organiza la primera edición de este encuentro, que nace con vocación de continuidad y pretende convertirse en una cita anual para acercar la cultura del vino al público.**

**Custodio Zamarra, Elena Lucas y Jaime Suárez protagonizarán una conversación sobre el vino desde tres perspectivas: su elaboración, la sumillería y la gastronomía.**

**Aranda de Duero, noviembre de 2026.** La Asociación de Sumilleres de Aranda y la Ribera (ASAR) presenta la primera edición de **«Origen, Copa y Mesa. Conversaciones sobre vino, sumillería y gastronomía»**, una nueva propuesta que se celebrará el próximo **jueves 19 de noviembre, a las 19:30 horas, en el Centro de Recepción de Visitantes de Aranda de Duero**.

Con esta iniciativa, ASAR quiere abrir un espacio de encuentro y conversación en torno al vino, reuniendo a profesionales de reconocido prestigio que permitan conocerlo desde diferentes perspectivas. La propuesta busca acercar al público el trabajo que existe detrás de cada vino, desde el viñedo y la bodega hasta su servicio en la mesa y su relación con la gastronomía.

**El foro nace con la intención de tener continuidad en próximas ediciones y consolidarse como una cita anual en Aranda de Duero**, incorporando cada año nuevas voces, experiencias y temas relacionados con la cultura del vino.

Para esta primera edición, la Asociación ha reunido a tres profesionales con trayectorias muy diferentes, pero unidos por su vinculación con el vino y la gastronomía:

- **Custodio Zamarra**, uno de los grandes referentes de la sumillería española, cuya trayectoria profesional está ligada durante décadas al restaurante Zalacaín de Madrid. Su experiencia representa la evolución de la sumillería y la importancia del servicio y el conocimiento del vino en la restauración.
- **Elena Lucas**, chef del restaurante La Lobita, en Navaleno (Soria), reconocido con una estrella Michelin. Su cocina está estrechamente vinculada al territorio, al producto de temporada y especialmente al mundo micológico. Aportará la visión gastronómica y la relación entre el vino, los alimentos y la experiencia en la mesa.
- **Jaime Suárez**, enólogo de Dominio de Atauta, bodega situada en el Valle de Atauta y perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero. Su intervención permitirá conocer el trabajo de elaboración y la influencia del viñedo y del territorio en la personalidad de los vinos.

La conversación estará moderada por Pilar Cruces, sumiller, miembro de ASAR y CEO de Lust For Wine, que conducirá el encuentro entre los tres invitados, favoreciendo un diálogo cercano y abierto al público. Cruces participará también, junto a Custodio Zamarra, en la cata maridada con la que finalizará la jornada.

# NOTA de PRENSA

Comunicación noviembre 2026

**Un nuevo encuentro para hablar de vino desde Aranda de Duero**

La puesta en marcha de «Origen, Copa y Mesa» responde al interés de ASAR por ampliar sus actividades habituales y ofrecer nuevas propuestas que acerquen el conocimiento del vino a la sociedad.

La Asociación, integrada por profesionales vinculados a la sumillería y la gastronomía, desarrolla a lo largo del año un programa de catas, visitas a bodegas, actividades formativas y encuentros profesionales.

Con este nuevo foro quiere dar un paso más, creando un espacio que permita compartir experiencias entre profesionales de distintos ámbitos y acercar sus conocimientos a cualquier persona interesada en el vino, sin necesidad de contar con formación especializada.

La elección de Aranda de Duero como sede responde también a su vinculación con la cultura vitivinícola y gastronómica de la Ribera del Duero. **La intención de ASAR es que esta primera edición sea el punto de partida de un encuentro que crezca año tras año**, manteniendo un formato cercano y dando cabida a diferentes protagonistas del sector.

El foro se enmarca en las actividades del **Mes del Enoturismo del Ayuntamiento de Aranda de Duero**.

**El respaldo de las instituciones**

La puesta en marcha de esta primera edición de «Origen, Copa y Mesa» ha sido posible gracias al respaldo de las instituciones y entidades que han querido acompañar a ASAR en este nuevo proyecto.

La organización cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Aranda de Duero, la Diputación Provincial de Burgos, Fundación Caja Rural, Burgos Alimenta, Burgos Origen y Destino y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La Diputación de Burgos, a través de su marca Burgos Alimenta, tendrá una presencia especial en el encuentro mediante los productos agroalimentarios de la provincia, acercando a los asistentes la riqueza de la despensa burgalesa y dando visibilidad al trabajo de sus productores y empresas.

Desde ASAR se agradece el apoyo de todos los patrocinadores y colaboradores, cuya participación ha permitido hacer realidad esta primera edición y sentar las bases para su continuidad en los próximos años.

**Una cata maridada para cerrar el encuentro**

Tras la conversación, Custodio Zamarra y Pilar Cruces dirigirán conjuntamente una cata maridada, con la que los asistentes podrán descubrir de forma práctica la relación entre el vino y la gastronomía, dando continuidad a los temas abordados durante el encuentro.

La asistencia al encuentro es gratuita, previa inscripción. La buena acogida de esta primera edición ha permitido completar el aforo previsto, por lo que actualmente no quedan plazas disponibles. Desde ASAR agradecen el interés mostrado por el público en esta nueva iniciativa.