NOTA de PRENSA

Comunicación noviembre 2026

ASAR reúne a 75 profesionales y aficionados al vino en la primera edición de «Origen, Copa y Mesa»

La Asociación de Sumilleres de Aranda y la Ribera completa el aforo del Centro de Recepción de Visitantes en una jornada que reunió a Custodio Zamarra, Elena Lucas y Jaime Suárez para conversar sobre vino, sumillería y gastronomía.

El encuentro, celebrado dentro del Mes del Enoturismo, concluyó con una cata maridada de vinos de Ribera del Duero y productos de Burgos Alimenta.

Aranda de Duero, 23 de noviembre de 2026. La Asociación de Sumilleres de Aranda y la Ribera (ASAR) celebró con una gran acogida la primera edición de **«Origen, Copa y Mesa. Conversaciones sobre vino, sumillería y gastronomía»**, un nuevo encuentro que reunió a **75 profesionales del sector y aficionados a la cultura del vino**, completando el aforo del Centro de Recepción de Visitantes de Aranda de Duero.

La jornada permitió compartir experiencias y conocimientos sobre el mundo del vino de la mano de tres profesionales de reconocido prestigio: **Custodio Zamarra, Elena Lucas y Jaime Suárez**, que ofrecieron diferentes perspectivas sobre su elaboración, su servicio y su relación con la gastronomía.

La mesa redonda, moderada por **Pilar Cruces, sumiller, miembro de ASAR y CEO de Lust for Wine**, se desarrolló en un formato cercano, favoreciendo el intercambio de experiencias y el acercamiento del público a distintas cuestiones relacionadas con la cultura vitivinícola y gastronómica.

Custodio Zamarra, una de las figuras más reconocidas de la sumillería española y vinculado durante décadas al restaurante Zalacaín de Madrid, aportó su amplia experiencia en el servicio del vino y la evolución de la profesión.

Por su parte, **Elena Lucas**, chef del restaurante La Lobita de Navaleno (Soria), distinguido con una estrella Michelin, ofreció la perspectiva de la cocina, la importancia del producto y la relación entre gastronomía, territorio y vino.

NOTA de PRENSA

Comunicación noviembre 2026

La visión de la elaboración llegó de la mano de **Jaime Suárez**, enólogo de Dominio de Atauta, quien acercó a los asistentes al trabajo que se desarrolla en la bodega y a la influencia del viñedo y del territorio en la personalidad de los vinos de Ribera del Duero.

Una cata maridada para completar la experiencia

Tras la mesa redonda, los asistentes participaron en una **cata maridada dirigida por Custodio Zamarra y Pilar Cruces**, que permitió llevar a la práctica algunos de los aspectos abordados durante la conversación.

La degustación incluyó **tres vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero, un blanco, un rosado y un tinto**, acompañados de tres propuestas gastronómicas elaboradas con productos de **Burgos Alimenta**, la marca de promoción agroalimentaria de la Diputación Provincial de Burgos.

Esta segunda parte de la jornada permitió explorar distintas combinaciones entre vino y gastronomía, dando protagonismo tanto a los vinos de la Ribera del Duero como a los productos agroalimentarios de calidad de la provincia de Burgos.

Una primera edición con una excelente acogida

Desde ASAR se hace una valoración muy positiva de esta primera convocatoria, que **agotó las plazas disponibles antes de su celebración** y consiguió reunir a profesionales vinculados al sector vitivinícola, la sumillería y la gastronomía, junto a aficionados interesados en profundizar en la cultura del vino.

La Asociación puso en marcha «Origen, Copa y Mesa» con el objetivo de crear un espacio de encuentro y conversación, abierto a profesionales y público en general, donde compartir conocimientos y experiencias desde diferentes ámbitos.

La respuesta obtenida en esta primera edición anima a ASAR a seguir trabajando para dar continuidad al foro y consolidarlo como una cita anual en Aranda de Duero, incorporando nuevos protagonistas y temas relacionados con el vino y la gastronomía.

El encuentro se ha celebrado dentro de las actividades del **Mes del Enoturismo del Ayuntamiento de Aranda de Duero**, ampliando la programación dedicada a la cultura del vino en una localidad estrechamente vinculada a la tradición vitivinícola y gastronómica de la Ribera del Duero.

NOTA de PRENSA

Comunicación noviembre 2026

El respaldo de las instituciones y entidades colaboradoras

La celebración de esta primera edición ha sido posible gracias al respaldo 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**.

Desde ASAR se agradece la implicación de todas las instituciones, patrocinadores y colaboradores que han contribuido a hacer realidad esta nueva iniciativa, así como la participación de los ponentes y la excelente acogida del público.

La Asociación quiere reconocer también el trabajo y la colaboración de sus asociados, cuya participación ha contribuido a la organización y desarrollo de la jornada.

Con esta primera edición de «Origen, Copa y Mesa», **ASAR amplía su programa de actividades y reafirma su apuesta por acercar la cultura del vino a la sociedad**, favoreciendo el encuentro entre profesionales y aficionados y dando visibilidad a la riqueza vitivinícola y gastronómica de Aranda de Duero y la Ribera.