

XXXII FIESTA DE LA VENDIMIA

6, 7, 8 OCTUBRE

22ª Edición Riberjoven



D.O. Invitada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SOMONTANO



Desfile de la Vendimia. Sábado, 7 de oct 19:00h. Plaza del Coso. Peñafiel.



VIERNES, 6 DE OCTUBRE

INICIO DE LA EXPOSICIÓN “ARTE EN LAS BARRICAS”

El Certamen “Arte en las barricas” realizado por seis artistas que reflejarán las seis variedades de uvas permitidas por el Consejo regulador de la D.O Ribera del Duero. Artistas: María Benito, Oleksandra Dhiarenko, Manuel Díez, Mer Fidalgo, Laura Jimeno y Ricardo Renedo.

Se podrán disfrutar durante todo el fin de semana, en las proximidades de las enotecas: Anágora Wine Zone / Vinos Ojosnegros / Quesos, Jamones y Vinos / Zaguán / y de los bares: Torero / Los Cisnes / Bar del Centro Social El Mirador / L'Divin y en la Plaza de España.

Colabora: Diputación de Valladolid y las Bodegas: Carramimbre, Comenge, Convento Oreja, Protos, Servilio y Tinto Pesquera

SÁBADO, 7 DE OCTUBRE:

11:30h. En el Centro Cultural: TALLER DE MAGIA “VALLADOLID PROVINCIA MÁGICA”. Para mayores de 8 años. Plazas limitadas. Inscripción en 663 109 555. Colabora Junta de Castilla y León, Fundación Siglo.

13:30h. En la Plaza de España: ACTUACIÓN DE MAGIA DE CALLE, con “ÓSCAR ESCALANTE” (actual campeón de España de magia). Para todos los públicos. Colabora Junta de Castilla y León, Fundación Siglo.

19:00h. DESFILE DE LA VENDIMIA. (Salida desde la Plaza del Salvador hacia la Plaza del Coso).

Pregon de la Vendimia. D. Conrado Íscar Ordoñez, Presidente de la Diputación de Valladolid será el pregonero de honor de la edición 2023.

Tradicional Pisado de la Uva y Degustación del Primer Mosto 2023.

A continuación, el desfile continuará dirección Plaza de España, donde actuarán los grupos de danzas de Peñafiel: “ESCUELA DE BAILE VERÓNICA DE LUCAS” y “ASOCIACIÓN PUENTE DEL VALDOBAR” acompañados del grupo de dulzaineros “COLLARA”.

DOMINGO, 8 DE OCTUBRE

13:30h. En la Plaza de España: ACTUACIÓN DEL GRUPO DE ROCK “CAÑONEROS”

ACTIVIDADES, RUTAS DE CATAS Y MARIDAJES EN BARES, RESTAURANTES, ENOTECAS Y CENTROS DE ENOTURISMO NO TE PIERDAS LAS PROPUESTAS DE CATAS, VISITAS GUIADAS, MÚSICA, ETC... Y DESPUÉS RESERVA TU MESA PARA COMER O CENAR CON UN MARIDAJE VENDIMIA "EMPAP"

VIERNES, 6 DE OCTUBRE

19:00h. VISITA TEATRALIZADA POR EL BARRIO DE BODEGAS. Organiza Bodega La Olmilla

(C/ Olmilla, 2- Peñafiel). Precio 18:00€. Inscripciones en el 689 796 521 o en

reservas@bodegalaolmilla.es

20:30h. CONCIERTO DEL GRUPO "COSMÉTICA" CON CATA, EN EL MUSEO PROVINCIAL DEL VINO (Castillo de Peñafiel). Se catarán los siguientes vinos:

Grupo A: Carramimbre Roble 2022 / Jaros Roble 2021/ Baden Numen "B" 2022 / Aicara Joven 2022 / Vino D.O. invitada Somontano.

Grupo B: La Planta 2021 / Pajar de Agujas 9 meses / Servilio Roble 2022/ Protos Roble 2021 /

Vino D.O. invitada Somontano.

Aforo limitado. Entrada: 5,00€. Venta de entradas en www.valladolidesvino.es

21:00h. MÉLIDA WINES. CATA MARIDAJE A CIEGAS (realizado con copa negra y antifaz), en Bodegas Mérida Wines. Degustación de 5 tapas Gourmet maridadas con vinos internacionales.

Precio: 45,00 €/pax.

Plazas limitadas, reservas en: 686580012, info@melidawines.com

SÁBADO, 7 DE OCTUBRE

11:00h. VISITA GUIADA A LA ZONA ARQUEOLÓGICA PINTIA "El vino más antiguo de la Ribera", con degustación de vino cortesía del C.R. de la D.O. Ribera del Duero al finalizar la visita, 13:30h. Organiza: Centro de Estudios Vacceos, Padilla de Duero. Precio: 10,00€. Información e inscripciones en cevw@uva.es www.-pintia vaccea.es . Inicio de la visita en el Centro de Estudios Vacceos, Plaza Mayor de Padilla de Duero.

11:30h. CATA EN BAR LOS CINES.

Vinos: "Briego, vendimia seleccionada" + Vino D.O invitada Somontano y 2 tapas.

Precio: 6,00€. Reservas en: 635 879 784

12:00h. CATA EN CAFÉ TORERO. "CATA TORERO"

Vinos: De Salva + Vino D.O invitada Somontano y 2 tapas

Precio: 6,00€. Reserva en: 636 836 547

12:30h. CATA COMENTADA DE VINOS EN EL MUSEO PROVINCIAL DEL VINO (Castillo de Peñafiel). Vinos: Viña Buena Joven 2022 / Servilio Crianza 2020 / Pajar de Agujas Crianza /

Vino D.O. invitada Somontano.

Aforo limitado. Entrada: 5,00€. Venta de entradas en www.valladolidesvino.es

12:30h. CATA EN LA ENOTECA ANÁGORA.

Cata de vinos + degustación de productos de quesería artesana Pico Melero y productos del Pato Selectos de Castilla. Vinos: Mogar roble, Mogar vendimia seleccionada y Mogar colección privada. Precio: 10,00€. Reservas: 616 053 771

Durante el fin de semana se realizarán experiencias-degustación con maridaje en el horario habitual (12,00€). Consulta disponibilidad.

13:00h. SESIÓN VERMÚ. Experiencia espectáculo con "MERY JEY". Organiza: Bodega La Olmilla (C/Olmilla, 2, Peñafiel). Precio: 18,00€. Inscripciones en 689.796.521 o en reservas@bodegaslaolmilla.es

13:00h. VISITA ESPECIAL A LA BODEGA MÉLIDA WINES + MENÚ DEGUSTACIÓN "DOS ALAS ROJAS". Precio: 60 euros/pax (bebidas no incluidas en servicio de comidas). Plazas limitadas. Reservas en: 686580012, info@melidawines.com

13:45h. COMIDA + CATA MARIDAJE EN RESTAURANTE MOLINO DE PALACIOS.

Maridaje de 3 vinos: Carramimbre y Altitud 912 + Vino D.O invitada Somontano

Precio maridaje: 10,00€ euros por persona + comida. *Consultar precios de carta o menú en el restaurante. Información y reservas en: 646 20 37 70

14:30h. COMIDA + CATA MARIDAJE EN ASADOS DON JOSÉ . Con los vinos: Bodega Casa Rojo Tinta Fina, Viñas Bastardas y Vino D.O invitada Somontano
Precio maridaje: 12,00€ por persona + comida. 45 plazas. *Consultar precios de carta o menú en el restaurante. Información y reservas en: 629 89 22 98

15:00h. COMIDA + CATA MARIDAJE EN RESTAURANTE EL CORRALILLO. Vinos: Tr3mano "Proventus", Adhuc Tempus Crianza + Vino D.O invitada Somontano. Precio maridaje: 10,00€ por persona + comida. *Consultar precios en restaurante. Información y reservas en: 983880733

15:00h. MENÚ ESPECIAL CON MARIDAJE FIESTA DE LA VENDIMIA EN RESTAURANTE ORIGEN-ES (HOTEL AF PESQUERA). Vinos Tinto Pesquera MXI 2020 (DO Ribera del Duero), Tinto Pesquera Reserva 2019 (DO Ribera del Duero) + Vino D.O invitada Vinos de Somontano

Precio: 45,00€ por persona. *Consultar precios de carta o menú en el restaurante. Información y reservas en: info@hotelpesquera.com / 983881212

16:00h. RESERVA TU CATA POST VERMUT en el **BAR LE DIVIN**.

Vinos Damana (Tábula), Protos joven roble + D.O invitada Vinos de Somontano, acompañados de aperitivos dulces.

Precio cata: 10,00€. Información y reservas en: 661 559 179

Después de la cata disfruta de un **TARDEO CON DJ**, disfruta de WINE DIVIN.

17:00h. CATA MARIDADA de productos DULCES Y SALADOS DE PASTELERÍA VARILLAS.

Prueba diferentes elaboraciones y 2 vinos de bodegas Legaris + D.O invitada Vinos de Somontano. Precio: 25€. Reservas en: 613 013946

17:00 a 19:00h. VINO POR VINILOS EN VINOS OJOSNEGROS.

Cambia tus discos de vinilo por vino, mientras degustas vino de la D.O. Somontano.

Información y bases: www.vinosojosnegros.com y 683 56 82 86.

Durante el fin de semana se realizarán degustaciones con maridaje en el horario habitual, consulta disponibilidad.

18:30h. CATA COMENTADA DE VINOS EN EL CENTRO DE PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN (Pl. de San Miguel de Reoyo, 2).

Vinos: Lambuena Roble 2021 / 912 Altitud 9 meses / Baden Numen "N" / Pinna Fidelis Crianza 2019 / Vino D.O. invitada Somontano.

Aforo limitado. Entrada: 5,00€. Venta de entradas en la Oficina de Turismo de Peñafiel. Tel. 671 526746 (excepto lunes)

20:00h. VISITA ESPECIAL A LA BODEGA MÉLIDA WINES + MENÚ DEGUSTACIÓN "DOS ALAS ROJAS".

Precio: 60€/pax (bebidas no incluidas en servicio de comidas).

Plazas limitadas. Reservas en: 686580012, info@melidawines.com

20:00h. GRAN CASINO DEL VINO DE LA SALA DE CATAS "DEL TERROIR A LA COPA", CON DEGUSTACIÓN DE 12 VINOS EN LA BODEGA DEL RESTAURANTE EL LAGAR DE SAN VICENTE.

* Gratuito para los clientes que reserven para cenar el sábado 7 de octubre, hasta completar aforo. Bodegas colaboradoras: Pinna Fidelis, Pagos de Mogar, Bodegas Veganzones, Rubén Ramos, Viña Buena, Legaris, Baden Numen, Pagos de Peñafiel, Comenge, Finca Cuajarala + vino de la D.O. Somontano.

*Información e inscripciones en: 983 873 156 o en lagarsanvicente@gmail.com

22:00h. CENA EN HOTEL AZZ LAS CLARAS.

Arroz negro con chipirón y ali oli, tacos de salmón con infusión de ostras, mango y chili amarillo, carrillera de ternera al vino de ribera con parmentier de patatas, espuma de natillas, agua, Ribera del Duero joven (Carramimbre o Protos) 39,00€ por persona.

Aforo limitado

Reservas: 983 878 168

DOMINGO, 8 DE OCTUBRE

12:00h. "VISITA TEATRALIZADA POR EL BARRIO DE BODEGAS". Organiza: Bodega La Olmilla". Precio: 18,00€. Inscripciones: 689 796 521 o en reservas@bodegalaolmilla.es

12:30h. CATA COMENTADA DE VINOS EN EL MUSEO PROVINCIAL DEL VINO (Castillo de Peñafiel).

Vinos: Lágrima Negra 2021 / Batallador 2021 / Carramimbre Crianza / Jaros Crianza 2020 / Vino D.O. invitada Somontano

Aforo limitado. Entrada: 5,00€. Venta de entradas en www.valladolidesvino.es

13:00h. CATA EN EL BAR CENTRO SOCIAL EL MIRADOR.

Vinos: Monteabellón 2021, D.O. Invitada Vinos de Somontano y 2 tapas.

Precio: 6€. Reservas en: 635879784

13:00h. VISITA ESPECIAL A LA BODEGA MÉLIDA WINES + MENÚ DEGUSTACIÓN "DOS ALAS ROJAS". Precio: 60 euros/pax (bebidas no incluidas en servicio de comidas). Plazas limitadas. Reservas en: 686580012, info@melidawines.com

13:15 h. CATA COMENTADA DE VINOS EN EL CENTRO DE PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN (Pl. de San Miguel de Reoyo, 2).

Vinos: Briego Vendimia seleccionada 2021 / Convento Oreja Roble 2022 / Protos Crianza 2019

Arzuaga Crianza 2020 / Vino D.O. invitada Somontano

Aforo limitado. Entrada: 5,00€. Venta de entradas en la Oficina de Turismo de Peñafiel. Tel. 671 526746 (excepto lunes)

14:00h. RESTAURANTE ÁGORA DE PROTOS: DISFRUTA DE NUESTRO MENÚ TINTO FINO JUNTO CON CATA MARIDAJE de los primeros vinos de la Ribera del Duero: Protos Verdejo, Protos Clarete, Protos Crianza y D.O. invitada Vinos Somontano.

Precio: 68 euros / persona. Información y reserva: 983240008/reservas@agoraprotos.com

14:15h. MENÚ ARMONÍAS FIESTA DE LA VENDIMIA. CATA MARIDAJE GASTRONÓMICO. RESTAURANTE CURIOSO.

* CON SEIS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS Y SEIS VINOS. Bodegas colaboradoras, D.O. Ribera del Duero: "Valtravieso", "Territorio Luthier", "Delitio", "Vizcarra", "Alfredo Maestro". Vinos Tierra de Castilla y León: "Alfredo Maestro". Bodega D.O. Invitada: D.O. Vinos de Somontano.

Precio: 65 euros / persona. Plazas limitadas. Información y reserva: 682399970

18:30h. CATA COMENTADA DE VINOS EN EL CENTRO DE PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN (Pl. de San Miguel de Reoyo, 2).

Vinos: Adhuc Tempus Roble 2021 / Carantoña 4 meses 2022 / Convento Oreja Crianza 2019/ Briego Tiempo Crianza 2019 / Vino D.O. invitada Somontano. Aforo limitado.

Entrada: 5,00€. Venta de entradas en la Oficina de Turismo de Peñafiel. Tel. 671 52 67 46 (excepto. lunes)

SORPRESAS

Publica una HISTORIA en tu INSTAGRAM mencionando la cuenta @ayuntamientopenafiel (en caso contrario NO será admitida para el sorteo) de una cata o maridaje en el Museo Provincial del Vino, bares, restaurantes y enotecas de las catas previstas en el programa de la vendimia de Peñafiel, con el maridaje perfecto entre la D.O. Ribera del Duero y la D.O. invitada Somontano.

*Puedes participar las veces que quieras.

Entrarás en el sorteo de una experiencia enoturística en la Zona de Somontano, Barbastro, que consistirá en una **EXPERIENCIA FESTIVAL VINO SOMONTANO** para dos personas. El regalo constará de una noche de hotel en habitación doble, visita a una bodega y al Espacio del Vino de la Denominación, una comida, una entrada doble para una de las catas del Festival Vino Somontano y pulsera prepago para cenar en la Muestra Gastronómica. El Festival Vino Somontano 2024 se celebrará del 1 al 4 de agosto de 2024.

El sorteo se realizará la semana posterior a la celebración de la Fiesta de la Vendimia.

BARES **Vino + Tapa: 3,50 euros**

BAR LOS CISNES

TAPA: VENDIMIA CISNES

VINOS: Monteabellón, Desalva, La Planta, Briego, JFlores y Mogar.

BAR EL MIRADOR

TAPA: VENDIMA MIRADOR

VINOS: Pagos de Peñafiel, Monteabellón, Desalva, La Planta, Briego, y Mogar.

HOTEL AZZ PEÑAFIEL LAS CLARAS

TAPA: VENDIMIA CLARAS "Croissant de pastrami con baba ganoush y sweetchili", "Bubaloo de bacalao a la brava" (buñuelo de bacalao con inyección de salsa brava).

VINOS: Protos Joven y Carramimbre Joven.

CAFFE TORERO BY FÉLIX

TAPA: TRANPANTOJO, PORRA Y CHOCOLATE, masa rellena de chipirón en su tinta y alioli de chocolate.

VINOS: Valdebodega, Protos, Pinna Fidelis, Hineva, Mogar, Themera, J Flores, Monteabellón, Prios, Pagos de Valcerracín, Briego, Comenge, Rivendel, Lágrima Negra, Desalva, Vina Sastre, Carramimbre, Convento Oreja, Altitud 912, Rubén Ramos.

RESTAURANTE CHICOPA

TAPA: BOMBÓN de risotto de carne y queso

VINOS: Valdebodega, Tamaral, Rubén Ramos, Pagos de Valcerracín, Miros de Ribera y Peñafalcón.

Lotes de vinos-2 botellas: 16-20 €

ZAGUÁN (20 €). C/ Derecha al Coso, 1
Manteca 9 m. 2021– Mogar 6 m. 2021
Resaltte VS 12 m. 2020 – Rivendel 5 m. 2021
Carmelo Rodero 9 m. 2021 – 47 PSQR Premier 4m. 2021
Batallador 10 m. 2021 – Desalva 4 m. 2020

QUESOS JAMONES Y VINOS. (16 €). (Degustación de los vinos ofertados con tapa de queso y embutido) Avenida de Soria, 10
Finca Resalso 2021 – Pagos de Valcerracín Roble 2021
Carramimbre Roble 2022 – Protos Roble 2021
Viña Sastre 2021 – Flores de Callejo Roble 2021
Mogar Roble 2021 – Federico Roble 2021
Baden Numen 2022 – Tamiz de Teófilo Reyes 2022

ANÁGORA WINE ZONA. (Lotes de 2 vinos – 16 €). (Se realizarán degustaciones) C/ Derecha al Coso, 31
Finca Resalso – Hineva 9 m.
Sarmentero Roble – Desafío Roble
Pozo de Nieve – Pagos de Valcerracín
Mogar Roble – Lynus Infante
Altitud 912 – Servilio 12

VINOS OJOSNEGROS (Lotes de 2 vinos – 16 €). (Se realizarán degustaciones de los vinos ofertados) Plaza San Miguel de Reoyo, 1
Pajar de Agujas 9 meses 2021 - Briego Vendimia Seleccionada 2021
Desalva Roble 2021 – Jilguerín 2022
Malacuera Roble 2021– Verónica Salgado 2021
Mogar Roble 2021– Tomás González 2021
Cantos del Norte 2022– Rubén Ramos 2022
Pargoce 2022 – Federico 2021

DEL TERROIR A LA COPA (Lotes de 2 vinos – 16 €).
(Se realizarán degustaciones) Vicente Muñoz Calero, 2
Protos 9 m. Ecológico 2021– Viña Buena Joven 2022
Pagos de Mogar Roble 2021 – Valdebodega Roble 2022
912 de Altitud Roble 2023 – 3 Ases Joven 2021
RA Coupage CVC – Protos 4 m. Roble 2021
Jota Flores Roble 2021 – Lynus Roble 2021