

Roa, 04 de Junio de 2013

RIBERA DEL DUERO RECIBE A TRECE PROFESIONALES ESTADOUNIDENSES DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN, LA SUMILLERIA Y LA VENTA DE VINOS

Los profesionales visitarán hasta el viernes distintas bodegas y catarán alrededor de cien vinos de cincuenta y tres bodegas de la Denominación de Origen en el marco de una misión inversa que se incluye dentro de las acciones del Plan USA 2012/2013.

Trece profesionales americanos del sector de la restauración visitan esta semana la Ribera del Duero en el marco del programa de misiones inversas que incluye la campaña *Drink Ribera, Drink Spain*. Los profesionales, sumilleres, directores de bodegas y compradores de restaurantes, vinotecas y grandes superficies de venta de alcohol y licores de Estados Unidos de gran popularidad de distintas capitales americanas, visitarán hasta el jueves ocho bodegas de la Denominación de Origen y profundizarán en el conocimiento de los vinos de la Ribera. Además, durante estos días también se les mostrarán los atractivos enoturísticos ribereños y podrán disfrutar de la oferta gastronómica de la comarca.



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera





Presidenta del Consejo, José Trillo.

Los participantes en la misión inversa fueron recibidos por el

PARTICIPANTES EN LA MISIÓN INVERSA

- **Nacho Fonseca, Luis Acosta** (*La Rioja Restaurant, de Houston-TX*): Nacho Fonseca es el dueño y chef ejecutivo y Luis Acosta es co-proprietario, especialista en vinos españoles, de uno de los restaurantes. La Rioja Restaurant es el mayor comprador de vino español en el estado de Texas y ha recibido varios premios por su comida y por su selección de vinos, incluyendo el de mejor restaurante español en 2006. Sus propietarios abrirán en breve nuevos establecimientos en Estados Unidos.



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera



-
- **Bill Newton y Jeremy Campbell** (*Binny, en Chicago- IL*): Binny es la mayor cadena de tiendas de bebidas alcohólicas y vinotecas del Estado de Illinois, con 29 establecimientos en Chicago. Además, en estos momentos se están expandiendo a los estados vecinos, y tienen intención de seguir ampliando su oferta de vino español. Billy Newton es el responsable del área de compra de vinos españoles de Binny y Jeremy Cambell dirige la vinoteca más representativa y prestigiosa de la cadena.
 - **Daniel Toral** (*The Setai Hotel en Miami- FL*): Daniel Toral es uno de los sumilleres más respetados de Estados Unidos. Ha trabajado en restaurantes de Nueva York y Washington, entre ellos en Per Se (tres estrellas Michelin, considerado uno de los mejores restaurantes del mundo), en Karu & Y (el club de moda de Miami), fue gerente de bebidas en Fratelli Lyon y director de bebidas en el aclamado restaurante Sustain de Miami. En la actualidad es el director de bodega y responsable de compras The Setai Hotel in 2012, elegido como el mejor hotel en Miami Beach en 2013 por News & World Report.
 - **Phillip Dunn** (*Canlis Restaurant de Seattle- WA*): sumiller y director de bodega, acreditado por el International Sommelier Guild y poseedor del Certificado de especialista en Vino de The Society of Wine Educators. Actualmente desempeña su profesión en Canlis, un restaurante emblemático Seattle conocido por su excelente cocina, la interesante carta de vinos y el servicio que ofrece.



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera



-
- **Mitchel Precio** (*Addison, The Grand del Mar en San Diego-CA*): Sumiller y director de vinos de Addison, el restaurante del The Grand Mar, el primer resort de 5 estrellas de California, premiado con la mejor puntuación en el Forbes Travel Guide por su hotel, su spa y su restaurante de forma independiente.
 - **Philip Hamilton** (*Wine Guy, Columbus- Ohio*): Con 8 establecimientos en Ohio, The Wine Guy ha sido recientemente nombrada “Best Wine Shop” en Columbus Alive! y “Best New Restaurant” por Columbus Monthly. Philip Hamilton es uno de sus responsables de compras.
 - **Sondra Richardson** (*La Tasca Group, Washington DC*): El Grupo La Tasca trabaja en las inmediaciones de Washington DC y Mid-Atlantic. Abrirán 6 establecimientos este año. Los restaurants ofrecen desde tapas hasta comidas extensamente elaboradas con amplias opciones de vino. Sondra Richardson es directora asociada y especialista en vinos.
 - **Susana Klage** (*Western Importers, Chicago- IL*): responsable de ventas de vino español en las inmediaciones de Chicago. Ahora también está al cargo del lanzamiento de vinos españoles de Western Importers en Colorado. Posee el nivel 3 Advances Certificate in Wines and Spirits de WSET Education Trust London y recientemente ha superado el Introductory Sommelier Course del Court of Sommeliers. Habla español fluido ya que vivió en España durante 16 años.



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera



-
- **Jason Heller** (*BOND Estates Napa- CA*): Master Sommelier. Jason ha sido director de bodega del Bouchon Bistro de Thomas Keller en Yountville (CA) y del Redd Restaurant, entre otros. Superó el examen de Advanced Sommelier en 2008 y en 2009 fue nombrado "Best New Sommelier" por la revista Wine and Spirits. Hoy en día es consultor de vinos en Napa Valley.
 - **Moez Ben Achour** (*Marcel's DC, Washington D.C.*): Habla cuatro idiomas y desde 1999 es sumiller jefe en Marcel's DC, establecimiento incluido entre los 25 mejores del país.
 - **Bucky Scott** (*Summit at The Broadmoor Hotel en Colorado Springs, CO*): Bucky es sumiller jefe en el Summit Restaurant, situado en el Broadmoor Hotel & Spa. Summit sirve comida local y comida típica Americana junto con una amplia carta de vinos. Ha sido nombrado uno de los 10 mejores hotel-restaurantes de America por Frommer's y anteriormente Robb Report lo nombró "Best of Best", y Esquire's "Best New Restaurants" y "Best New Restaurant Design."

CATA DE VINOS EN PRESENCIA DE LAS BODEGAS

Los trece profesionales que participan en la misión inversa del Plan Usa 2012/2013 de Ribera del Duero tienen una apretada agenda que incluye acciones a través de las cuales van a poder llevarse una idea clara y precisa de lo que es la Denominación de Origen, sus vinos y sus bodegas.



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera



Las actividades se pusieron en marcha este lunes por la mañana. En la sala de catas de la sede del Consejo Regulador, en Roa, los profesionales participaron en una cata-presentación de los vinos de quince bodegas que buscan importador en los Estados Unidos. Los propios bodegueros y enólogos fueron los encargados de realizar la presentación de sus vinos, estableciendo de este modo un contacto directo con quienes podrían introducirles en el mercado americano.

Ayer por la tarde la misión inversa visitó varias bodegas de la Ribera del Duero. En total, durante estos cuatro días, los profesionales conocerán el interior de ocho elaboradoras de la Denominación de Origen.

Este miércoles por la tarde los profesionales catarán los vinos de otras quince bodegas que no disponen de importador en USA, también en presencia de los enólogos o responsables de las mismas. El escenario de esta presentación será de nuevo la sala de catas del Consejo Regulador de Ribera del Duero.

Las bodegas que ya distribuyen sus vinos en Estados Unidos tendrán participación en esta misión inversa, pues los profesionales degustarán vinos de quince bodegas más durante las comidas previstas para estas jornadas, también en compañía de los bodegueros.

En total, los profesionales americanos podrán conocer durante su estancia en la Ribera del Duero los vinos de cincuenta y tres bodegas.



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera



OTRAS MISIONES INVERSAS DE *DRINK RIBERA.DRINK SPAIN*

Desde que en agosto de 2009 el Consejo Regulador puso en marcha la campaña *Drink Ribera, Drink Spain*, se han celebrado varias misiones inversas que han hecho posible que periodistas de los medios más influyentes de Estados Unidos conocieran en persona la Denominación de Origen y dedicaran artículos a sus bodegas y vinos. Hasta la Ribera del Duero han viajado por ejemplo columnistas y editores de medios del prestigio de *The New York Times*, *The Washington Post* y publicaciones especializadas como *Tasting Panel*, *Wine Enthusiast* o *Wine & Spirit*. El pasado año, en estas mismas fechas, diecinueve profesionales del sector del vino americano visitaron también la Denominación de Origen, en una misión organizada en el marco de la campaña 2011/2012. El año anterior la misión inversa de *Drink Ribera, Drink Spain* trajo a la Denominación de Origen a nueve periodistas estadounidenses y una china. La misión inversa más numerosa hasta la fecha es la que se celebró en el marco del III Congreso Internacional de Ribera del Duero Fine Wine, integrada por tres decenas de críticos, periodistas e importadores estadounidenses.

Fotografías sobre la misión inversa en Ribera del Duero en

<http://www.flickr.com/photos/drinkriberawine/sets/72157633920568373/>

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



www.riberadelduero.es



Lo bueno sabe a Ribera

