

ENOLOGÍA | CERTAMEN

# Peñafiel degustará 50 vinos de la mano de Jean-Claude Berrouet

La localidad acogerá este lunes la Cata Ópera Prima de la Ribera del Duero con cerca de 300 profesionales nacionales e internacionales. El enólogo de Château Pétrus será catador de honor

D.V. / VALLADOLID

La Cata Ópera Prima de la Ribera del Duero celebra su XIV edición en Peñafiel que, este año, va a contar con el enólogo Jean-Claude Berrouet como catador de honor y más de 50 vinos rosados, blancos y tintos.

Además, en la cata también se van a consagrar más de 300 profesionales, nacionales e internacionales, vinculados al mundo del vino, como pueden ser sumilleres o periodistas de prensa especializada, según señaló el alcalde de Peñafiel, Roberto Díez González.

Durante la jornada, los asistentes podrán catar de una amplia selección de vinos, entre la que se encuentran tintos Crianza de la añada 2022, Reserva de la añada 2021, tintos Gran Reserva de la añada 2019, tintos de añadas 2021 o anteriores, con un mínimo de diez meses en barrica, no lanzados al

Es un evento que contribuye a la difusión y a la puesta en valor del sector vitivinícola

mercado o disponibles desde el 1 de septiembre de 2024, vinos blancos de las añadas 2022 y 2023 y Vinos rosados de las añadas 2022 y 2023 - con una crianza mínima de seis meses en barrica.

En este sentido, el regidor afirmó que esta iniciativa es «muy importante para el mundo rural de Valladolid» porque esta es una provincia donde el Producto Interior Bruto «tiene un peso muy importante», ya que, a su juicio «genera riqueza, empleo y vida en el mun-



El prestigioso experto en vino Jean-Claude Berrouet. / EFE

do rural».

Por su parte, el presidente de la Diputación, Conrado Íscar, aseguró que la cata Ópera Prima supone convertir a Peñafiel, Valladolid y Casilla y León «en un lugar escarpado del vino, donde los profesionales y las bodegas tendrán un contacto privilegiado que facilitará la promoción de todo lo relacionado con este sector».

«Esto, sin duda, es un evento que contribuye a la difusión, a la puesta en valor de nuestro sector vitivinícola, del enoturismo y del sector de la restauración de Valladolid», aseveró el presidente, quien añadió que estos sectores son «de gran repercusión económica» en los municipios.

**CUARENTA AÑADAS.** La cita de este año tendrá a Jean-Claude Berrouet como Catador de Honor, dada su trayectoria como enólogo principal de los vinos de Château Pétrus, durante más de 40 cosechas, siendo una figura «influyente» en la enología mundial.

Berrouet, en la actualidad, también es Asesor Técnico de Bodegas Vivaltus, de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que pertenece al Grupo Yllera.

Por ello, Carlos Yllera destacó a Jean-Claude como una persona «súper emblemática» en el mundo del vino, y aseveró que es una persona «muy sencilla» y que «se enamoró de la tierra de Valladolid».

## Nava del Rey volverá a honrar a la Virgen de los Pegotes con la bajada y subida desde la iglesia a la ermita

El próximo 30 de noviembre, los vecinos del municipio realizarán el tradicional recorrido entre el fuego de las hogueras en las calles y el humo de los puros

D.V. / VALLADOLID

Nava del Rey iluminará la bajada y la subida a la ermita de la Virgen de los Pegotes los próximos 30 de noviembre y 8 de diciembre. La localidad vibrará una vez más con las procesiones a la ermita de Nuestra Señora de la Concepción, la conocida como Virgen de los Pegotes. Lo hará entre antorchas, hogueras y velas que tradicionalmente la acompañan, en este camino hacia su templo.

En esta ocasión, el primero de los traslados se celerará en fin de semana, por lo que se espera mayor afluencia de público. Como es habitual, el recorrido procesional estará iluminado por cerca de 100 hogueras de pino y numerosos pegotes (una especie de antorcha que portan los más jóvenes y que da nombre a la advocación popular).

La Virgen permanecerá en la iglesia del municipio hasta el próximo 8 de diciembre, lo que dará pie a un novenario durante el cual se celebrarán, además de los actos religiosos, distintas actividades, in-



Virgen de los Pegotes.

cluidos talleres para divulgar esta tradición entre los más pequeños.

Tampoco faltarán jornadas gastronómicas en las que la comida con esencia de vino rancio y las castañas serán protagonistas. Concluido el novenario, la Virgen regresará, el 8 de diciembre, festividad de la Inmaculada Concepción, a su ermita, donde permanecerá hasta la próxima fiesta de los Pegotes el año siguiente.

La leyenda cuenta que momentos antes de esta primera celebración se declaró una tormenta que obligó a retrasar la procesión e iluminar artificialmente el trayecto con hogueras y antorchas o pegotes, de donde surge el apelativo de Virgen de los Pegotes. El resultado fue tan vistoso que el fuego perdura en las calles de Nava a lo largo de los siglos.

El ganado es conducido por un grupo de muleros que retan a la gélida noche con ponche y vino añejo ofrecido por los vecinos. Además, es habitual que fumen puros y que luzcan un pañuelo en la cabeza para protegerse de las morceñas.

**VIIRGEN DE LOS PEGOTES** NAUA DEL REY  
30 NOVIEMBRE  
8 DICIEMBRE  
2024

BAJADA Y SUBIDA DE NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION

DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL · VIIRGENDELSPEGOTES.COM

AYUNTAMIENTO DE NAUA DEL REY · DIPUTACION DE VALLADOLID