



Ribera y Rueda



RIBERA DEL DUERO Y RUEDA, PROTAGONISTAS EN LA INAUGURACIÓN DEL MERCADO LITTLE SPAIN DE NUEVA YORK

Los vinos de ambas denominaciones de origen están presentes en el espacio gastronómico creado por el chef José Andrés y de los hermanos Adrià en Manhattan.

La inauguración del mercado Little Spain de Nueva York, creado por el chef José Andrés y los hermanos Adrià, ha estado acompañada por los vinos de Ribera del Duero y Rueda. Ambas denominaciones de origen participan en este innovador proyecto gastronómico a través de su plan de promoción conjunta en Estados Unidos "Ribera Rueda Wines". Los invitados a la puesta de largo de este mercado, ubicado en la Gran Manzana, han degustado exclusivamente vinos de Ribera y Rueda durante el evento.

El reconocido chef y autor superventas del New York Times, José Andrés, ha creado en colaboración con los hermanos Ferran y Albert Adrià, chefs de los célebres restaurantes el Bulli y Enigma, el Mercado Little Spain de ThinkFoodGroup. Este complejo gastronómico de 3.000 metros cuadrados se encuentra en Hudson Yards, en el West Side de Nueva York, el distrito de moda en Nueva York. Little Spain contará con tres restaurantes, dos bares, 15 puestos de comida y dará empleo a 400 personas. Los vinos de Ribera y Rueda jugarán un papel fundamental en la oferta vitivinícola de Little Spain, cuyas añadas serán seleccionadas personalmente por el Director de Vinos de ThinkFoodGroup, Andy Myers, y por el sumiller Jordi Paronella.

«Siempre hemos tenido a José Andrés en gran estima. Al fin y al cabo, su influencia para dar a conocer la cocina española ha sido tremenda y es quien ha popularizado las tapas y la cultura de la comida como acto social en Estados Unidos. Para nosotros es un honor trabajar con este equipo y mostrar los mejores vinos españoles en esta inauguración histórica», asegura Pablo Olay, vicepresidente de la agencia Padilla CRT, responsable de la campaña "Ribera Rueda Wines" en Estados Unidos.



«Los vinos de Ribera del Duero y Rueda admiten una amplia variedad de maridajes, ya sean los intensos tempranillos de Ribera o el sofisticado frescor de los Verdejos de Rueda», asegura el sumiller Jordi Paronella. «Me entusiasma poder compartir estos vinos con nuestros invitados neoyorquinos y mantener viva la pasión de Estados Unidos por la gastronomía española».

Con motivo de la inauguración del Mercado Little Spain, Ribera y Rueda brindan a los consumidores estadounidenses la oportunidad de visitar España y descubrir in situ donde se elaboran sus vinos. Próximamente se sorteará una experiencia enoturística para dos personas, con visitas a ambas regiones vitivinícolas, así como a restaurantes seleccionados por el chef José Andrés.

Sobre ThinkFoodGroup y José Andrés

Fundado por el chef José Andrés y su socio Rob Wilder, ThinkFoodGroup es el equipo creativo responsable de conceptos gastronómicos de reconocido prestigio en Washington D.C., Las Vegas, Los Ángeles, Miami, Texas, las Bahamas y, más recientemente, en Orlando y Nueva York. Sus más de 30 restaurantes ofrecen una gran variedad de experiencias culinarias que abarcan desde food trucks hasta menús de degustación de alta gastronomía.

Dos veces nombrado en la lista de las 100 personas más influyentes de la revista Time y premiado como «Chef Sobresaliente» y «Humanitario del Año» por la Fundación James Beard, José Andrés se ha ganado el reconocimiento internacional por su innovación culinaria. Es uno de los autores más vendidos del New York Times, educador, celebridad televisiva, chef y dueño de ThinkFoodGroup. Con su vanguardista restaurante, galardonado con dos estrellas Michelin y situado en Washington D.C., José Andrés es el único chef a nivel mundial que tiene dos estrellas Michelin y cuatro Bib Gourmands.

Para más información:

**Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero
Responsable de Comunicación y Eventos**

Rebeca Ruano
T: 947 54 12 21 /616 722 570
Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es

**Consejo Regulador de la DO Rueda
Responsable de Marketing y Comunicación**

Arancha Zamácola
T: 983 868248 /628 435 009
Email: comunicacion@dorueda.com