

Programa de Actividades - El Centro del Vino

Enofusión 2018

-Venta de entradas [AQUÍ](#)-

LUNES 22 ENERO

10:30 h. El viñedo antiguo de Marqués de Riscal

La cata estará dirigida por Francisco Hurtado de Amézaga y Luis Hurtado de Amézaga. Los vinos serán los siguientes:

- Gehry Selección 2012
- Barón de Chirel 2014
- Marqués de Riscal 150 Aniversario 2010
- Marqués de Riscal Reserva 2014
- Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015

12:00 h. "El Sabor de un paisaje" Cata de la DO Ribeira Sacra

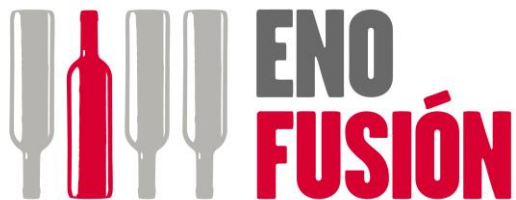
La cata estará presentada por M^a Isabel Mijares García – Pelayo, José Manuel Rodríguez González, presidente del Consejo Regulador, y Ruth Fernández Vidal, técnico del Consejo Regulador:

- Viña Vella Blanco Summum 2017 (S.A.T. Virxen dos Remedios)
- Vel'ueyra Godello Barrica 2016 (Rosel do Sil)
- Rectoral de Amandi Mencía 2016 (Bodegas de Rectoral de Amandi)
- Abadía da Cova Mencía 2016 (Adegas Moure)
- Val de Lenda Mencía 2016 (Víctor Manuel Rodríguez López)
- Lalama Mencía Barrica 2014 (Dominio do Bibeí)
- Don Bernardino 4^a Generación Mencía Barrica 2014 (Don Bernardino)

13:30 h. "Vino y Caza en la Provincia de Toledo". Cata armonizada

Selección de vinos de la provincia de Toledo armonizados con productos de caza de la casa Catedral de la Caza, de los Yébenes. Estarán presentes responsables de cada una de las bodegas para poder explicar sus vinos:

- Altovela Sauvignon Blanc 2016 - Paté de corzo
- Alcardet Brut 18 - Perdiz escabechada
- Zirías 2013 - Cecina de ciervo
- Finca Constancia Selección 2015 - Salchichón y chorizo de jabalí
- Alonso Cuesta 2012 - Judías con liebre
- Estela de Arrayán 2010 - Ciervo en salsa



15:00 h. Armonía italiana a través de las burbujas de Prosecco DOC y la cocina italiana de Mauro Elli.

Tanja Barattin (Promoción y Valorización de la DOC Prosecco) presentará los vinos espumosos de cinco bodegas de la denominación, exponiendo las diferencias según su contenido en azúcar residual. Estarán armonizados por las tapas de Mauro Eli (del restaurante italiano Il Cantuccio, con una Estrella Michelin), quien reinterpretará platos típicos de la cocina italiana y explicará la relación con cada uno de los vinos:

- Prosecco DOC Treviso Brut (Masottina)
- 075 Carati Prosecco DOC Brut (Piera Martellozzo)
- Il Fresco Prosecco DOC Treviso Brut (Villa Sandi)
- Galié Prosecco DOC Treviso Extra Dry (Astoria)
- Millage Extra Dry (La Marca)

16.30 h. “Desvelando el misterio, González Byass y sus Palos Cortados”

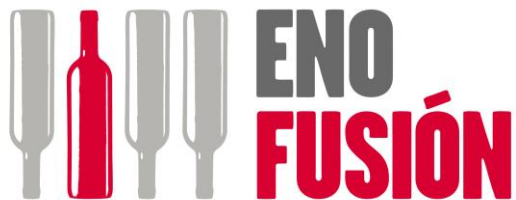
Antonio Flores, Master Blender de Bodegas Tío Pepe (González Byass), será el encargado de presentar esta selección de Palos Cortados, a través de un viaje que llegará hasta la añada 1967:

- Leonor
- Añada 1994
- Añada 1987
- Añada 1978
- Añada 1967
- Apóstoles

18.00 h. “La esencia de las variedades gallegas. Cara a cara atlántico entre Pazo As Barreiras y Carlos Villanueva”

La cata constará de una primera parte, a ciegas, en la que identificar uvas emblemáticas gallegas y una segunda cata de etiquetas tapadas con Vinolok (de cristal) y Nomacorc (elaborado con caña de azúcar), para verla cómo evolucionan, según el diferente tapón técnico. En la segunda parte se catarán:

- Carlos Villanueva 2016 (DO Ribeiro) tapado con Vinolok.
- Carlos Villanueva 50 Aniversario 2015 (DO Ribeiro), tapado con Vinolok.
- Pazo as Barreiras 2017 (DO Rías Baixas), tapado con Nomacorc Select.
- Pazo as Barreiras Edición Especial 2016 (DO Rías Baixas), tapado con Nomacorc Select.



MARTES 23 ENERO

10:30 h. Los vinos californianos de la Familia Torres

En esta cata se podrán degustar los vinos elaborados por la Familia Torres en California, en las copas especialmente seleccionadas por Riedel, para cada tipo de vino. La cata estará presentada por Sergi Castro, sumiller de Familia Torres, y los vinos serán los siguientes:

- Marimar Estate Albariño 2016
- Acero Chardonnay 2015
- La Masía Chardonnay 2015
- La Masía Pinot Noir 2013
- Mas Cavalls Pinot Noir 2013
- Cristina Pinot Noir 2014

12:00 h. “La Sastrería: Armonías de afinidad y contraste”. Cata Makro

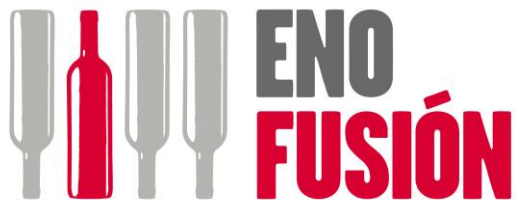
Makro y su Comité de Cata, liderado por Custodio López Zamorra, presentan la segunda colección de garnachas del proyecto La Sastrería armonizándolas con propuestas de tapas de Íñigo Lavado y quesos de Quesería La Antigua de Fuentesauco. Los vinos serán los siguientes:

- Sastrería Montsant
- Sastrería Rosado Cariñena
- Sastrería Rosado Aragon
- Sastrería Madrid
- Sastrería Rioja
- Sastrería Priorato

13:30 h. De Champán a Cava de Paraje Calificado - La vertical de Can Sala

Casa Sala realizará una degustación vertical de sus milesimés, de la mano de Pedro Bonet, director de Comunicación del Grupo Freixenet, Josep Buján, enólogo de Casa Sala, y Custodio López Zamorra. Julio Miralles, jefe de cocina de Zalacaín, presentará, en paralelo, una evolución casi vertical de platos del mítico restaurante madrileño, a través de tapas inspiradas y creadas especialmente para esta cita. Los vinos serán los siguientes:

- Can Sala 2007 – Aguachile de manzana con ostra curada en sal y azúcar moreno.
- Can Sala 2006 – Carpacho de carabinero con manzana crue a la vainilla y textura de aceite de oliva.
- Can Sala 2005 – Salchichón de foie-gras.
- Can Sala 2004 – Gelée de consomé con huevo de codorniz, salmón ahumado y hueva de trufa.



15:00 h. Armonía japo-mediterránea de la DO Catalunya con Restaurante Umiko

En esta ocasión la denominación catalana armoniza sus vinos con las creaciones de inspiración japo-mediterránea de los chefs madrileños Juan Alcaide y Pablo Álvaro, del restaurante Umiko, de Madrid. La sumiller Clara Dalmau será la encargada de presentar los vinos, junto con Xavier Pié, presidente de la DO, y Juan Alcaide explicará las armonías.

El menú estará compuesto por:

- Sentits blanc de Bodegas Puiggros & Ramen seco de carabinero.
- Domenio Sumoi de Cooperativa Els Domenys & Ensalada de molleja.
- Poesía tinto joven de Vins Padró & Bolognesa de atún.
- Plana d'En Fonoll Chardonnay Selecció de Sant Josep Wines & Niguiri.
- Viña Esmeralda blanco de Bodegas Torres & Mundo dulce.

16.30 h. 100% Juvé & Camps: la singularidad de nuestros monovarietales

La cata estará presentada por Toni Cantos, Director de Enología de Juvé & Camps.

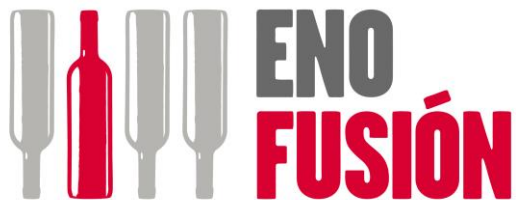
Los vinos serán:

- Millesimé 2015
- Essential 2015
- Brut Rosé
- Blanc de Noirs 2014

18.00 h. “El Vino, Alma de Mujer - Reinas de Copas”

Cata magistral dirigida por mujeres, en la que cada una de ellas presentará un vino, y presentación de los proyectos de Noelia Herrera (fotografía) y Zoltan Nagy (libro). Moderará Miss Catas (MCarmen Martínez, Sumiller y Comunicadora):

- Marina García, Enóloga y Marketing Manager de González Byass, Vino Finca Moncloa 2014 Magnum.
- Anne Cannan, Enóloga de Clos Figueres, Clos Figueras Cepas Viejas 2014.
- Sara Peñas, Account Manager-Sumiller Madrid Bodegas y Viñedos Díez Mérito: Amontillado Bertola 12 años.
- Rocío Márquez, Enóloga de Bodegas Robles (*Pendiente Confirmación*).



MIÉRCOLES 24 ENERO

10:30 h. “Terra Remota, una bodega joven con un gran camino. Vertical 2006-2015”

La cata estará presentada por los propietarios de la bodega, Marc y Emma Bournazeau, su enóloga, Edith Soler, y la enóloga y sumiller Mar Galván. Se hará una cata vertical de su referencia Camino con referencias de añadas destacadas, desde 2006 a 2015:

- Camino 2015
- Camino 2014
- Camino 2012
- Camino 2010
- Camino 2008
- Camino 2006

12:00 h. “Un recorrido por el Duero y sus variados terruños de la mano de Mariano García” (Premio Enofusión a la Trayectoria 2018)

Enofusión concede en 2018 el premio Don Luis Hidalgo a la Trayectoria al enólogo Mariano García. Como complemento a la entrega del premio y a modo de homenaje al premiado se ofrecerá una cata a través de las referencias de Mauro, San Román y Garmón. Los vinos serán:

- Prima 2015
- Mauro 2015
- San Román 2014
- Garmón 2015

13:30 h. “Sabores del volcán: vinos y quesos de Canarias”

La cata, presentada por José Luis González, Jefe de Servicio de Fomento y Promoción del Instituto Canario de Calidad Alimentaria, hará un recorrido por diferentes vinos de DOP de las islas, acompañados de tres quesos de la zona:

- Viña Arese (blanco) de la DOP Abona
- Pagos de Reverón (rosado) de la DOP Abona
- Brumas de Ayosa (blanco semidulce) de la DOP Valle de Güímar
- Marba barrica (tinto), de la DOP Tacoronte-Acentejo
- Malvasía Testamento Esencia (naturalmente dulce), de la DOP Abona.

15:00 h. “Los nuevos vinos de la DO Rueda”

En esta cata la denominación quiere mostrar la versatilidad de sus vinos. Se podrán catar desde vinos y espumosos a fermentados en barrica o dorados. Santiago Mora Poveda (Director General de la DO Rueda) introducirá la cata y Jesús Díez de Iscar (Director General) presentará los vinos:

- Circe 2016 – Avelino Vegas
- Carraviñas Espumoso Brut– Bodega Félix Lorenzo Cachazo
- De Alberto Dorado– Bodega Hijos de Alberto Gutiérrez
- Castelo de Medina Fermentado en barrica 2014 – Castelo de Medina
- Robert Vedel Cepas viejas 2015– Bodega Herrero Vedel

16:30 h. “El sueño de Campillo y el arte de Portia, una cata de sensaciones”

El Grupo Faustino realizará un Rioja (Bodegas Campillo) versus Ribera (Bodegas Portia), en el que José María Moreda, enólogo de Grupo Faustino, y Raúl Quemada, enólogo de Bodegas Portia, establecerán un diálogo para poner en valor el origen y diferencias de cada bodega:

Bodegas Campillo:

- Crianza 2014
- Reserva Especial 2010
- Finca Cuesta Clara Raro 2011:

Bodegas Portia:

- Crianza 2015
- Portia Prima 2015
- Triennia 2012

18:00 h. Premio Difusión Cultura del Vino a Carlos Delgado

El periodista y crítico enológico selecciona para la ocasión 4 vinos que han estado unidos a su carrera, los cuales se podrán degustar tras la entrega del premio:

- Pazo de Señorans Selección de Añada 1999
- Remírez de Ganuza Gran Reserva 2005
- Palo Cortado Añada 1987 de González Byass
- Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2016

Venta de entradas [AQUÍ](http://www.enofusion.com/shop/)
(<http://www.enofusion.com/shop/>)

Para más información: info@enofusion.com - www.enofusion.com
www.facebook.com/enofusion
www.twitter.com/enofusion
www.instagram.com/enofusion