

Vino y Juventud "Divinos Tesoros"

Ágora del Campus María Zambrano de la UVA

Jueves 22

18:00 h. Apertura de la jornada a cargo del Vicerrector del Campus, Agustín García Matilla.

18:15h. Conferencia: "Beneficios del Consumo Moderado de Vino, Pautas Responsables y Dieta Mediterránea".

DRA. Rosa María Casas. Asesora Científica de FIVIN (Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición) y Miembro del laboratorio de medicina interna del Hospital Clínico de Barcelona.



19:00 a 21:00 h. "Lo bueno, si breve...".

Micro-presentaciones con cata de las Denominaciones de Origen de Castilla y León: Tierra de León, Cigales, Tierra del Vino, Arlanza, Arribes, Ribera del Duero, Valliendas y Toro.

Descubriremos las peculiaridades de cada D.O. de la mano de sus directores técnicos, presidentes y veedores y cataremos un vino de cada una de ellas.

ENTRADA LIBRE

*HASTA COMPLETAR AFORO

Organiza:

cajaviva
cajarural

cajaruralsegovia
Fundación

Colaboran:



IX
Otoño
enoológico

del 8 al 30
noviembre 2018

cajaviva
cajarural

cajaruralsegovia
Fundación

JUEVES 8

19:30 h. Ágora del Campus María Zambrano de la UVA. Inauguración del IX Otoño Enológico de la Fundación Caja Rural. Showroom/Degustación de vinos segovianos, jamón al corte, quesos y panes artesanos. (Es necesario presentar invitación).

VIERNES 9

20:00 h. Tierra de Sabor Club Selección (C/ Real, Plaza del Corpus). Sabor a Segovia. Cata íntima de 4 vinos segovianos y 4 tapas Tierra de Sabor. 12€.

21:30 h. Restaurante Villena. Menú degustación con alma y armonía. Tres bocados, entrante, pescado, carne, postre, café y una selección de vinos de la Bodega Vetusta, DO Ribera del Duero. 50€.

SÁBADO 10

19:30 h. Restaurante El Tartare (Antigua Taurina). Tres degustaciones gastronómicas, selección de tres vinos de Bodegas Vagal (DOP Valliendas) y la nota musical de Silvia Sanjuán. "Solo el amor engendra la maravilla". Canciones de ayer, de hoy y de siempre. 17€.

21:00 h. Restaurante Casares. Menú degustación armonizado con una selección de vinos del Grupo Juan Gil, dirigido por la sumiller Laura Herróez. El Maridaje musical, a cargo de Wine Notes (pop rock nacional e internacional). 38€.

JUEVES 15

20:00 h. El Diablo Cojuelo. Cata íntima. "Ribera del Duero Vs. Rioja a ciegas". Cuatro vinos y cuatro degustaciones gastronómicas de la mano del sumiller Raúl Calvo. 12€.

20:30 h. Fonda Ilustrada Juan Bravo. Maridaje por contraste. Tres tapas elaboradas, tres vinos sorprendentes. 12€.

VIERNES 16

20:00 h. San Antonio El Real. Tres degustaciones gastronómicas maridadas con una selección de tres vinos de la Bodega Soto Manrique, Sierra de Gredos. Cata dirigida por el Sumiller Paco Plaza. 12€.

PROGRAMA

21:30 h. Restaurante La Postal. Cuatro degustaciones gastronómicas fusionadas con el aperitivo y cóctel de vermú Garciani y selección de vinos de la bodega Valle de Bolijas, DO Ribera del Duero, con la nota musical de Silvia Sanjuán. "Solo el amor engendra la maravilla". Canciones de ayer, de hoy y de siempre. 21€.

SÁBADO 17

11:00 h. Visita a la Bodega Finca Cárdbaba, en Valliendas, cata de tres vinos con tres aperitivos en bodega y comida en el Rte. Maribel, de Sacramenia (1 cuarto de lechazo para 2 pax., ensalada, vino de Finca Cárdbaba, postre casero y café. Autobús incluido. Salida desde la Plaza Oriental de Segovia). 40€.

18:30 h. Pago de Carraovejas, Peñafiel. "Origen, Alma y Emoción". Experiencia en Pago de Carraovejas y Restaurante Ambivium, a través de la cual podremos conocer el origen de la bodega, el alma de sus vinos y las emociones que el vino provoca en cada uno de nosotros. 100% solidaria. Como cada año, la totalidad de la entrada será donada a un proyecto solidario. (Autobús incluido. Salida desde la Plaza Oriental de Segovia). 75€.

20:30 h. Asador Maribel. Presentación de la Bodega Valderiz, DO Ribera del Duero y cata de tres vinos guiada por el sumiller Paco Plaza. Fusión gastronómica con tres "guisos de antes en los tiempos de ahora". 12€.

20:30 h. La Cocina de Segovia (Hotel Los Arcos). Presentación y cata del Grupo Zamora Company (Ramón Bilbao DO Rueda, Ramón Bilbao DO Rioja y Cruz de Alba DO Ribera del Duero) armonizados con tres exquisitas degustaciones gastronómicas. 12€.

VIERNES 23

21:15 h. Restaurante Casa Silvano-Maraçaibo. Menú degustación de cinco pases, maridado con una selección de vinos franceses, de la mano del Chef y Sumiller Óscar Hernando. 50€.

21:30 h. Restaurante Los Mellizos, Carbonero el Mayor. Cuatro propuestas gastronómicas fusionadas con una selección de 4 vinos de contraste y el maridaje musical de Wine Notes (pop rock nacional e internacional). 28€.

SÁBADO 24

11:00 h. Visita a la Bodega Severino Sanz (Montejo de la Vega de la Serrezuela) cata y comida; menú de cuatro pases de cocina tradicional vasca, para chuparse los dedos. (Autobús incluido. Salida desde la Plaza Oriental de Segovia). 36€.

20:00 h. Capilla del Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente de Segovia. Masterclass de Norrel Robertson, (Master of Wine). Presentación y cata de vinos de Anecoop Bodegas (DO Valencia), fusionados con tres elaboraciones gastronómicas de Óscar Calle, Chef del Restaurante Venta Magullo. El maridaje musical correrá a cargo de Charinho, a ritmo de Brasil. 25€.

20:30 h. Restaurante La Codorniz. Presentación y cata de Bodegas Pérez Pascuas (Viña Pedrosa). Cata de tres vinos y tres propuestas gastronómicas de "toma pan y moja". 12€.

DOMINGO 25

14:30 h. Restaurante El Cordero. "El placer del guisoteo, cuchareo y el vino". Menú degustación a fuego lento maridado con una selección de vinos del sumiller Ángel García. 36€.

JUEVES 29

19:30 h. Sala Julio Michel (La Cárcel). Vino & Cine. Proyección de cortometrajes de vino, gastronomía, sabor y pasión. A las 20:30h, en la Sala Expresa 2 (en frente), Encuentro íntimo con la bodega Avelino Vegas, degustación de sus vinos, happening gastronómico by Xuan Hoang Do, cocina internacional sorprendente, sabores vietnamitas y el maridaje musical de Haydeé y el Maestro Moriles (soul, blues, bandas sonoras). Una velada "De Cine". 20€.

VIERNES 30

20:00 h. Capilla del Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente de Segovia. Cata Gourmet de Clausura. Bodega invitada: Pago de Carraovejas. Presentación y cata de una selección de sus vinos a cargo de Pedro Ruiz Aragoneses, (director general de Pago de Carraovejas y Ossian). Para acompañar, jamón ibérico al corte y el maridaje musical de Boplicity (bossa, soul, blues). 20€.

VENTA DE ENTRADAS

ONLINE: www.fundacioncajaruralvaldesegovia.es

PRESENCIAL: CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES DE SEGOVIA (Pza. del Azoguejo, 1) Y SOLO EN CASO DE ENTRADAS DISPONIBLES: 1/2 hora antes de cada evento en los correspondientes espacios de cata de cada municipio hasta completar aforo.