



PROGRAMACIÓN ENOFUSIÓN 2016

- CENTRO DEL VINO -

LUNES, 25 DE ENERO

10.30h. **Presente y futuro de los Grands Crus Classés de Burdeos**

Presenta: Philippe Castejà, presidente del Consejo de los Grands Crus Classés de Burdeos.

Vinos:

Rive Gauche:

- Château Beau-Site- AOC St Estèphe - 2010
- Château Lynch-Moussas - Grand Cru Classé, Pauillac - 2006
- Château Batailley - Grand Cru Classé, Pauillac - 2001

Rive Droite:

- Château TrotteVieille - 1er Grand Cru Classé St Emilion - 1990
- Château du Domaine de l'Eglise - Pomerol - 2011
- Château La Croix du Casse - Pomerol - 2012

12.00h. **Protos: El Gran Reserva de la Ribera**

Presentan: La nueva Directora Técnica de Protos, Marilena Bonilla, y David Robledo, nombrado Mejor Sumiller de España en 2014 por la Real Academia de Gastronomía y actualmente en el prestigioso Restaurante Santceloni (1 estrella Michelin).

Los vinos serán los Grandes Reservas más representativos de Protos del S.XXI:

- Protos Gran Reserva 2001
- Protos Gran Reserva 2004
- Protos Gran Reserva 2005
- Protos Gran Reserva 2006
- Protos Gran Reserva 2009
- Protos Gran Reserva 2010



13.30h. El Ribeiro y su capacidad de guarda, un joven sugerente y un maduro interesante

La capacidad de maduración en botella de los vinos de la D.O. Ribeiro es un gran valor añadido, la cata de varias marcas en parejas de distintas cosechas permitirá, a los asistentes, comprobar el potencial de guarda y las tendencias en su maduración.

Presentan Cristina Alcalá, la nueva gerente del CRDO Ribeiro, y Pablo Vidal, director técnico.

Los vinos a catar serán:

- Gran Alanís 2014
- 3URA 2013 y 2014
- Colección 68 2013 y 2014
- Más de Cunqueiro 2013 y 2014
- Pé de Perdiz 2013 y 2014
- Viña Mein 2011 y 2014
- Casal de Armán 2013 y 2014
- Finca Viñoa 2012 y 2014
- Alter 2014 y 2015

15.00h. Champagne, el más universal de todos los vinos

Presentará Jordi Melendo, periodista y escritor, autor de la Guía Melendo del Champagne.

Las referencias serán las siguientes:

- Brut Soirées Parisiennes 2004 (Henri Abelé)
- Sourire de Reims 2007 (Henri Abelé)
- Black Label (Lanson)
- Extra Age Brut (Lanson)
- Millesimé 2006 (Laurent Perrier)
- Grand Siécle (Laurent Perrier)
- Rose Majeur (Ayala)
- Blanc de Blancs (Ayala)

16.30h. Ramón Bilbao: Vinos desde el terruño

La cata ofrecerá en primicia la personal visión de los vinos de finca de Ramón Bilbao y su particular manera de entender una viticultura apegada a la tierra, capaz de ofrecer la identidad única de unos *terroirs* privilegiados.



Presentarán Rodolfo Bastida, acompañado de Paula Zúñiga y Alberto Saldón.

Vinos:

- Muestra de Barrica I
- Muestra de Barrica II
- Viñedos de Altura 2013
- Mirto 2011
- Mirto 2010
- Mirto 2009

18.00h. **Izadi, 25 añadas de vino y gastronomía**

Presentarán Lalo Antón, gerente de la bodega, y Ruth Rodríguez.

Los vinos serán:

- Izadi Blanco FB 2014
- Izadi Crianza 2012
- Izadi Selección 2011
- Izadi El Regalo 2012
- Izadi Expresión 2001
- Malpuesto 2013

MARTES, 26 DE ENERO

10:30h. **NOMACORC: El Aroma Escondido**

Presentación de los cierres Vinolok a través de un ejercicio-cata donde se exponen olores del vino, que habrá que encontrar. Dirigirán: Marta Arranz, Adela Knitlova y Sébastien Andrés.

12.00h. **Xarel-lo: origen, carácter y esencia de Juvé&Camps**

Presentan: Antoni Cantos, Director de Enología de Juvé & Camps, Antonio Orte, Enólogo de Juvé & Camps, y Meritxell Juvé, adjunta a Presidencia de Juvé & Camps.

Referencias:

- Reserva de la Familia Magnum 2011
- Gran Juvé Brut Nature 2008
- Essential 2012
- Essential 2013
- Gran Juvé La Capella 2005
- Gran Juvé La Capella 2006



13.30h. Tannat del Uruguay: una historia de arraigo e innovación

Presentada por la enóloga e ingeniera Estela de Frutos.

Vinos:

- Bouza Tannat A6 Parcela Única 2012 - (Bodega Bouza Boutique)
- Garzón Varietal Tannat 2013 - (Garzón)
- H.Stagnari Tannat Premier 2015 - (H. Stagnari)
- Bertolini & Broglio Tannat Crianza 2012 - (Bertolini & Broglio)

15.00h. Cata Armonizada: Quim Casellas y los vinos de la DO Catalunya

Presenta: Anton Castellà Martín, secretario de la DO Catalunya.

Armonías:

- Clos Mont-Blanc Únic Chardonnay con Bacalao con remolacha, yogurt y aguacate
- Habitat Blanco con Tártar de Gamba de Palamós con tierra de coral y chip de patata
- Synera Rosado con Bombón de foie-gras del Empordà con frambuesas
- Pinot Noir De Capçanes con Caballa a la llama con berenjena y notas lácteas
- Mas Aranyó Reserva con Butifarra dulce con manzana de Torroella
- Bach Frizzante con Merengue de tomate y anchoa

16.30h. Garnachas del Mundo

Presentan: Guillermo Cruz, Mejor Sumiller de España 2014; Pilar Cavero, Mejor Sumiller de España 2013; y Raúl Igual, Mejor Sumiller de España 2010. También estarán presentes Eduardo Ibáñez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja, José Ignacio Gracia, su secretario, y Frédéric Galtier, delegado en España del Concurso Garnachas del Mundo.

Vinos:

- Corpus 2010. Vignobles Dom Brial (Côtes Du Rosussillon Villages, Francia)
- Tres Picos 2014. Borsao (Campo De Borja, España)
- D53 Classico 2012. Cantina Dorgali (Cannonau di Sardegna, Italia)
- Fagus 2013. Aragonesas (Campo De Borja, España)



- The Ironstone Pressing 2012. D'Arenberg (Mclaren Vale, Australia)
- Terrazas Del Moncayo 2012. Santo Cristo (Campo De Borja, España)
- Bosquet Des Papes 2009. (Chateauneuf Du Pape, Francia)
- Alto Moncayo 2012. Alto Moncayo (Campo De Borja, España)
- Cadene 1996. Banyuls L´Etoile (Banyuls, Francia)

18.00h. **Los Vinos Chilenos de Bodegas Torres**

Bodegas Torres fue la primera empresa vitivinícola extranjera que se estableció en Chile en 1979. Esta cata ofrecerá un recorrido por los vinos que la familia Torres elabora en el país andino y permitirá a los asistentes descubrir sus particularidades enológicas, su historia e, incluso, su vertiente más social mediante la certificación Fair Trade. Se catarán siete de las referencias más representativas de la bodega, situada en Curicó. Presentará la enóloga Núria Barrachina.

Vinos:

- Santa Digna Estelado 2013
- Cordillera Chardonnay 2013
- Reserva del Pueblo 2013
- Cordillera Carignan 2011
- Cordillera Carmenere 2009
- Manso de Velasco 2011
- Nectaria 2009

MIÉRCOLES, 27 DE ENERO

10.30h. **Grupo Pesquera: una trayectoria de excelencia en el vino**

En honor a Alejandro Fernández, presidente del Grupo Pesquera, premiado por Enofusión con el galardón a impulsores del vino Don Luis Hidalgo 2016. Jesús Flores, junto a Alejandro Fernández, impartirá la cata.

Las referencias seleccionadas para el evento serán:

- Tinto Pesquera Millenium Reserva 2004, de PESQUERA
- Alenza Reserva 2006, de CONDADO DE HAZA
- Dehesa La Granja 14, de BODEGAS Y VIÑEDOS DEHESA LA GRANJA
- Paraje La Golosa 2004, de BODEGAS EL VINCULO
- Alejaren 2012, su primer blanco, de BODEGAS EL VINCULO



11.00h. Entrega de Premios Enofusión 2016

12.00h. Armonías & MAKRO

Cata maridaje dirigida por Custodio Lopez Zamorra Sumiller y director del Comité de Catas de Makro España y Portugal e Iñigo Lavado asesor de Makro, chef y propietario del restaurante Singular Food.

Se presentarán 5 tapas del Chef Iñigo Lavado, armonizadas con vinos franceses exclusivos que son tendencia a nivel internacional y que Makro ha incorporado recientemente a su surtido en España:

- Tataki de Atún Rojo. CHABLIS EMILE DURAND
- Nécora con Curry Rojo y Coliflor. COTES DE PROVENCE LA SANTONNIERE
- Croquetón de Bacalao. BOURGOGNE E.DURAND PINOT NOIR
- Carrillera Estofada con Mole. CHÂTEAUNEUF DU PAPE CLOS L'ORATOIRE
- Financier con frutos rojos. SAUTERNES SABLETTES

13.30h. Freixenet: Vinos Entrenedores

Este año Freixenet ha preparado una cata a ciegas, con maridaje gastronómico y una animación artística nunca antes vista en una degustación de vino.

Custodio López Zamorra será el encargado de presentar los vinos, de los que se desconocerá el nombre, región y añada hasta la finalización de la cata.

Los “tenedores” los manejará el chef Juan Antonio Medina del restaurante Álbora, que contará con la materia prima proporcionada por Joselito y la Catedral de Navarra.

15.00h. Vinos y Gastronomía de Toledo

En esta cata, organizada por la Diputación de Toledo, se catarán una selección de destacados vinos de la provincia de la Mancha, acompañados de productos gastronómicos de Catedral de la Caza.

Vinos:

- Loco 2013. Blanco. Bodegas Canopy. DO Méntrida.
- Pingorote 2010 Crianza. Bodegas Latúe. DO La Mancha.



- Paño Fino 2013. Bodegas Barreda. V.T. de Castilla.
- Pinuaga 200 Cepas 2013. Bodegas Pinuaga.V.T. de Castilla.
- Eméritus 2010. DO Pago Dominio de Valdepusa.
- Otfen Sigilo. Espumoso de Cueva.

17.00h. **Speedtasting, una nueva forma de catar**

Una propuesta dinámica en la que las bodegas tendrán que presentar sus vinos ante los periodistas y bloggers invitados, en un tiempo máximo de 5-7 minutos. Mientras rotan las presentaciones, los asistentes retransmitirán a sus seguidores sus impresiones en tiempo real a través de las redes sociales.

Más información en:

enofusion.com