

CATA DE VINOS

El vino da brillantez
a las compañías,
exalta los corazones,
enciende las pupilas
y enseña a
los pies la
danza.



ORGANIZA: **Asociación Gastronómica Lobiano**

www.gastronomicaslobiano.com



Asociación Gastronómica Lobiano

ardor dastaketa cata vino

2013



CATA DE VINO

CONTENIDOS...

- Aproximación teórica (regiones, variedades, elaboración, iniciación al análisis sensorial,...)
- Práctica de cata (6 vinos por sesión) dividida en: blancos jóvenes, tintos Crianzas, Reservas y vinos de elaboración especial.

FECHAS...

14, 17 y 24 de mayo

HORARIO...

De 19:00 a 21:00 horas (aproximadamente)

LUGAR...

Palacio de Lobiano

NOTAS...

Se hará entrega de Diploma de asistencia.

Las sesiones del viernes 17 y 24 de mayo finalizarán con una degustación de cocina miniatura a cargo de los ganadores y finalistas de los últimos concursos de pintxos y cazuelitas: Titanik, Jai, Txalaparta, Orensana y Giroa.

Dirigido a cualquier persona interesada en acercarse al mundo del vino, con el objetivo de fomentar la cultura de éste de una forma amena y diferente.

COSTE: 40 € (imprescindible reserva previa)

INSCRIPCIÓN: Autoescuela Probaleku (Plaza Probaleku)

Con la Colaboración de Solera Eibarresa, Distribuciones Arral 97, y Vinoteca Gurrea, así como la de todas las Bodegas presentes.

VINOS A CATAR...

1ª sesión – Vinos “Robles y Crianzas”

PONENTE: Óscar Cárdenas (*sommelier de la bodega Luis Cañas*)

- 12 Lunas, Bodegas El Grillo y La Luna (D.O. Somontano)
- Luis Cañas Crianza, Bodegas Luis Cañas (D.O. Rioja)
- Cair, Bodegas Dominio de Cair (D.O. Ribera del Duero)
- Elías Mora Crianza, Bodegas Elías Mora (D.O. Toro)
- Terra, Bodegas Rodríguez Sanzo (D.O. Bierzo)
- Lacrimus 5, Bodegas Rodríguez Sanzo (D.O. Rioja)

2ª sesión – Vinos “Reservas y Autor”

PONENTE: Luis Valentín (*enólogo y copropietario de Bodegas Valenciso*)

- Pago del Espino (D.O. Ronda)
- Valenciso Reserva 2004 (D.O. Rioja)
- Valenciso Reserva 2006 (D.O. Rioja)
- Luis Cañas Reserva de Familia (D.O. Rioja)
- Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)
- Los Balancines, Pago los Balancines (D.O. Ribera Guadiana)

3ª sesión – Vinos “ Blancos Jóvenes ”

PONENTE: Javier Rodríguez (*enólogo de Bodegas Rodríguez Sanzo*)

- Terra Do Gargalo (Godello y Treixadura 2012)
- Txakoli Malkoa, Bodegas Astobiza (D.O. Alaba)
- Blanco Tobelos Fermentado en Barrica, Bodegas Tobelos (D.O. Rioja)
- Sanzo Verdejo sobre Lías, Bodegas Rodríguez Sanzo (D.O. Rueda)
- Les Cerveres de Orioll Rosell (D.O. Penedés)
- Morgadio Albariño, Adegas Morgadio (D.O. Rías Baixas)