

MEJOR CON VINO

XI EDICIÓN
2022

PROGRAMA
Y FICHA DE
CATA



01 DIC
17:00 H

TEATRO
CASAS IBÁÑEZ



ANA SOLER SANCHIZ
Directora de Vidartis
Julián Soler S.A.



M^o DOLORES ALFARO CUEVAS
Artista



RICARDO RODRÍGUEZ LAGUNA
Catador y educador de
cultura y cata de vinos.

Organizan:

feda
CEOE-CEPYME

**Mejor
con Vino**
ASOCIACIÓN DE
EMPRESARIOS DE
VINOS DE ALACATE

Patrocina:

**EUROCAJA
RURAL**

Colaboran:

FEVIN
Federación Española de vitas, apicultores
y mieleros de Castilla-La Mancha
CEOE - CEPYME

APEHT
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE VINO DE ALACATE

17:00 h. Apertura del evento.

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. **Artemio Pérez Alfaro.**
- ✓ Representante FEDA en Casas Ibáñez. **Joaquín Sanz García.**
- ✓ Vicepresidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete. **Javier Cuadrado Ayuso.**
- ✓ Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT. **David Jiménez Sánchez.**
- ✓ Presidente Eurocaja Rural. **Javier López Martín.**
- ✓ Alcalde Casas Ibáñez. **Javier Escribano Gómez.**

17:30 h. Experiencia. “Arte con mosto hecho en España”

Arrancamos una nueva etapa, será el año número 11 de Mejor con Vino y seguiremos en la misma línea, reconociendo los caldos de nuestras diferentes localidades, su cocina de vanguardia, y la maravillosa creatividad que nos caracteriza.

Esta vez vas a vivir una experiencia en la que pondrás a jugar todos tus sentidos, donde el arte y el vino forman un maridaje muy especial.



Ana Soler Sanchiz

Directora de Vidartis Julián Soler S.A.

Ingeniera agrónoma de la Universidad Politécnica de Madrid, donde obtuvo **Matrícula de Honor** en su proyecto final de carrera. En 2020 también obtuvo una **mención al mejor expediente académico** en su máster MBA Executive de la Escuela de Negocios FEDA.



Creativa e inquieta, en 2021 creó VIDARTIS, un proyecto que une la agricultura y el arte, utilizando el mosto como pigmento. Un tipo de arte original e innovador que conecta al espectador con nuestras raíces y cultura castellano-manchega. En los últimos meses, este proyecto ha tenido gran repercusión.



María Dolores Alfaro Cuevas

Licenciada en Bellas Artes por la Universidad Complutense de Madrid, artista plástica, ilustradora y diseñadora y docente.

La artista desarrollará una obra en directo durante el juego de cata, que podremos visualizar al final, conociendo toda su técnica y el uso del mosto como herramienta principal. ¡Una obra de la que formarás parte!

18:00 h. Inicio cata: Juego de cata.

- ✓ Bodegas, viñedo y mercados: Introducción a los vinos de nuestra provincia.
- ✓ En forma de juego aprenderemos el método de cata **katamania**, con el que reconoceremos un vino, descubriremos sus elementos clave y pasaremos un buen rato todas y todos juntos.
 - ✓ Se catarán 3 vinos, describiendo sus variables organolépticas.
 - ✓ A través de una plataforma online, los asistentes participarán en el juego con su dispositivo móvil, **¿serás capaz de descubrir la respuesta correcta?**



Ponente. Ricardo Rodríguez Laguna. Catador y educador de cultura y cata de vinos.

Premios de innovación y emprendimiento por su proyecto **KATAMANIA**

Una comunidad de cata para aumentar el placer en el vino y en la gastronomía.

Vinos para juego de cata

BODEGAS SEÑORIO DEL JUCAR. Casas Ibáñez
Vino: Tinto. Tranco del Lobo 2019. Bobal.

MICROBODEGA 4 VERTICIOS. Manchuela
Vino: Rosado. Hesperus. Bobal.

BODEGAS VEGATOLOSA. Casas Ibáñez
Vino: Blanco. Capricho DiVino. Viognier-Moscatel.

19:00 h. Fin sesión. Aperitivo con nuestros socios.



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Experiencia gastronómica con el RESTAURANTE CAÑITAS MAITE.

2 vinos diferentes a degustar.
Se realizará una breve alusión a los mismos antes de pasar a la degustación.





🍷 **Tinto. Tranco del Lobo 2019.** Bobal.



BODEGAS SEÑORÍO DEL JÚCAR

Aroma puro de fruta roja madura típica de la variedad bobal. Sedoso e intenso en el paladar, con un fondo especiado que refleja el verdadero carácter de la Manchuela.

Pol. Ind, Parcela 64 – 70 · 02200 Casas Ibáñez, Albacete
www.senoriodeljucar.com

🍷 **Rosado. Hesperus.** Bobal.



MICROBODEGA 4 VERTICILOS

Color piel de albaricoque, con un brillo alto. Aromas a levadura y cítricos predominantes, fondo de flores blancas y fruta de hueso. En boca resulta sedoso, con cuerpo y con una acidez muy viva, dejo amargo que alarga el paso por boca.

C/ Campanilla, 8 · 02006 Manchuela, Albacete

🍷 **Blanco. Capricho DiVino.** Viognier-Moscatel.



BODEGAS VEGATOLOSA

Vista: Amarillo pálido pajizo con reflejos dorados con tonos verdosos. Nariz: Intenso aroma a frutas como el plátano, albaricoque o manzana. Boca: Sabroso y fresco. Entrada potente con aromas a fruta madura con final largo con una fresca acidez. Conservación: Lugar suavemente ventilado y oscuro, donde no dé la luz del sol. Consumir antes de 1 año. CONSUMO: Temperatura perfecta de servicio es entre los 5°C y 9°C para apreciar todos sus aromas.

Pol. Ind. Calle B, 11 · 02200 Casas Ibáñez, Albacete
www.vegatolosa.com





🍷 **Tinto. Doña Julia.** Syrah.



BODEGAS CABAÑERO

Elaboración:

Envejecimiento: 18 meses en barrica de roble, 50% francés y 50% americano. 1 año en botella.

Vinificación: tradicional en inox con temperatura controlada.

Fermentación maloláctica: sí.

Avda. de La Mancha, 4 · 02220 Motilleja, Albacete

🍷 **Blanco. Azúa.** Verdejo.



VITIVINOS ANUNCIACIÓN

Fase Visual: Bonito color amarillo pálido con fondos verdes. Fase Olfativa: En nariz es denso, profundo y complejo, con matices de hierbas frescas, aromático.

Fase Gustativa: En boca es agradablemente afrutado, con buen desarrollo final y de boca limpio.

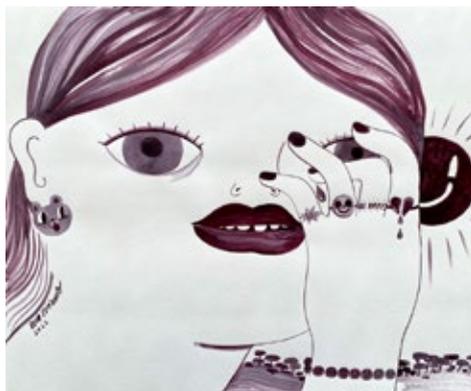
Cno. Cabezuelas s/n · 02270, Villamalea, Albacete

www.vitivinos.com





Exposición artística VIDARTIS



Mejor con Vino. Otras ediciones

Mejor con vino ha supuesto muchos retos y satisfacciones, no nos podemos creer que ya han pasado 11 ediciones, nos hemos movido por distintas localidades, conocido los productos y vinos de nuestra tierra, de una manera distinta. Como organización empresarial somos pioneros en hacer un evento así, pero sobre todo en mantenerlo en el tiempo.

I EDICIÓN 2007. Albacete. Bondades del Vino, guías y placas identificativas.

II EDICIÓN 2008. Villarrobledo. Cata Vinos en CLM. Un reto, más de 10 vinos diferentes de nuestra provincia.

III EDICIÓN 2009. Almansa. El Mercado Europeo del Vino. Cata de tintos y blancos.

IV EDICIÓN 2013. Albacete. Nuevas tendencias para vender vino, grupos de compra, servicios, RRSS.

V EDICIÓN. 2014. Albacete. Vinos de Calidad y Gastronomía en Castilla-La Mancha.

VI EDICIÓN 2016. Villarrobledo. Cata de vinos y quesos manchegos, elaboración de un plato en directo Top Chef España 2014 sumado a un innovador juego de cata.

VII EDICIÓN. 2017. Caudete. Maridaje con chocolate, orquesta sinfónica y juego de cata.

VIII EDICIÓN 2018. La Roda. Maridaje setas y champiñones, programa en directo TV, juego de cata

IX EDICIÓN 2019. Hellín. Maridaje arroz con caracoles realizado en directo, juego de cata, exposición de arte local.

X ANIVERSARIO 2021. Albacete. Después de momentos tan complicados, ha llegado el momento del BUEN HUMOR. Mejor con vino, y buen humor.



Albacete en la Onda



Las ponentes y organizadores de MEJOR CON VINO 2022 estarán en directo en el programa Albacete en la Onda, de Paloma Gallego.

Horario: 12:30 a 13:15 horas.



En los refranes del vino observamos la parte más popular de la tradición y relación del hombre en España con el vino:

“El vino es la única obra de arte que se puede beber.”
Luis Fernando Olaverri

Organiza



Asociación



Patrocina



Colabora



Agradecimiento a las empresas asociadas a FEDA:



Agradecimiento especial al Ayto. de Casas-Ibáñez

Teatro Casas-Ibáñez

C/ Tomás Pérez Úbeda, 1, Casas-Ibáñez. Albacete
Teléfono: 967 217 300 · www.feda.es