

feda
CEOE-CEPYME



XII EDICIÓN · 2023

MEJOR CON VINO Y TEATRO



**BERNARDO
ORTEGA SARVISÉ**

Enólogo y creador de vinos de autor.



**9 DE NOVIEMBRE
A LAS 17:30 H.**
TEATRO PRINCIPAL DE ALMANSA

TE INVITAMOS A UN MARIDAJE MUY ESPECIAL CON: **TABLAS TEATRO**



PATROCINA



COLABORAN



17:30 H. Apertura del evento.

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. **Artemio Pérez Alfaro.**
 - ✓ Presidente Junta Local de FEDA en Almansa. **Víctor Tárraga Osma.**
 - ✓ Presidente 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.**
 - ✓ Presidente Diputación de Albacete. **Santiago Cabañero Masip.**
 - ✓ Alcaldesa Almansa. **Pilar Callado Garcia.**
-

18:00 H. Experiencia. “Vino y teatro, una perfecta combinación”.

Inicio de cata. Matices de la tierra, del paisaje y de la tradición.

“Crear vinos de paisaje, que transmitan la tierra, la tradición y a las personas que hay detrás de cada botella, ese ha sido mi sueño desde que trabajaba en el viñedo de mi abuelo con 13 años”.

Bernardo Ortega Sarvisé

Enólogo y creador de vinos de autor.



Enólogo por la Universidad Rovira & Virgili de Tarragona, cuenta con más de 20 años de experiencia en el mundo del vino. Ha trabajado en diversas bodegas de la Rioja, Cataluña y Castilla-La Mancha y ahora elabora sus propios vinos artesanos en tinaja de barro del último artesano de Villarrobledo, Juan Padilla. Actualmente está realizando un curso de cata WSET nivel 4 DIPLOMA en Londres, una cualificación de nivel experto que cubre todos los aspectos del vino.



Primera Cata

VENTA LA VEGA TERRITORIO ECOLÓGICO. Almansa.
Blanco. La Entrada P7. 100% Sauvignon Blanc.

OBRA: CENA PARA UNO. De: Lauri Wylie.

Una obra cómica, gestual y para todos los públicos, donde pasaremos la noche en el cumpleaños de los 90 años de la señorita Sofía en la que su mayordomo James hará todo lo posible por hacer que ese día sea inolvidable, como hace todos los años. **El problema es que la señorita Sofía tiene una considerable edad y ha sobrevivido a todos sus amigos, quedando sola en la celebración.** El señor Tobi, el almirante Von Schneider, el señor Pommero y el señor Winterbottom están invitados como cada año a este aniversario, pero hay una dificultad: **el último de sus amigos murió hace 25 años.**

El señor James, para complacer a su anfitriona, brindará con la señorita Sofía con buenos vinos con "el mismo procedimiento que todos los años, señor James".

Segunda Cata

BODEGAS PIQUERAS. Almansa

Tinto. Castillo de Almansa. Monastrell, garnacha tintorera, tempranillo, syrah, 14 meses en barrica.

19:30 H. Fin sesión. Aperitivo con nuestros socios.



Experiencia gastronómica con D'FABULA.

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

Vinos para Aperitivo

VENTA LA VEGA TERRITORIO ECOLÓGICO. Almansa.
Tinto. Adaras Aldea. 80 % garnacha tintorera y 20% syrah.

BODEGAS PIQUERAS. Almansa
Blanco. Piqueras Wild Fermented 2022. Verdejo con 3-4 meses de barrica.



Blanco. La Entrada P7. 100% Sauvignon Bla



VENTA LA VEGA TERRITORIO ECOLÓGICO. Almansa

CATA: A primera vista vemos un color amarillo dorado limpio y brillante, ese color nos indica que el vino ha pasado por barrica. A la hora de llevarlo a la nariz vemos que tiene una intensidad alta y muestra en un primer momento los aromas cremosos y ahumados pero muy sutiles característico del paso por madera.

Nos empiezan aparecer aromas a tierra, calcáreos y a frutas de pelo. Sus aromas son muy complejos y cuando pasa a la boca vemos que es franco, nos deja la boca cubierta y es un paso largo y fresco. Vemos que es un vino muy equilibrado y aterciopelado en boca además de ser muy persistente, dejándonos un retrogusto muy duradero y con sensaciones de fruta de pelo y mineral.

Ctra. Alpera CM3201 , Km 98,6 02640 – Almansa
www.ventalavega.com

Tinto. Castillo de Almansa. Monastrell, garnacha tintorera, tempranillo, syrah, 14 meses en barrica



BODEGAS PIQUERAS. Almansa

Castillo de Almansa Selección es el buque insignia de la gama más emblemática de Bodegas Piqueras. Este vino tinto está elaborado con un coupage de las 4 variedades de uva mejor adaptadas a la zona de Almansa: monastrell, tempranillo, garnacha tintorera y syrah.

CATA: Color rubí oscuro intenso y complejo en nariz, con recuerdos a ciruelas silvestres, ciruelas, pasas y pimientos asados. Vivo y elegante en boca con buena estructura, una acidez muy equilibrada y unos taninos firmes pulidos. De gran cuerpo con una sensación sedosa.

C/ Zapateros, 11, Apdo 84 - 02640 Almansa
www.bodegapiqueras.com



Tinto. Adaras Aldea. 80 % garnacha tintorera y 20% syrah.



VENTA LA VEGA TERRITORIO ECOLÓGICO. Almansa

Este vino representa la variedad local, garnacha tintorera y la syrah particularmente adaptada a nuestra zona. Maceración y fermentación entorno a 15 días, con temperaturas máximas de 26°C en cubas de acero inoxidable. La fermentación alcohólica y maloláctica se producen de forma natural. Tiene una crianza de 3 meses en barrica.

CATA: A la vista, se muestra rojo cereza con reflejos violetas y una capa media-alta. En nariz, destacan las notas de mineralidad. Muestra fruta roja. En boca, es un vino franco en el que se equilibran correctamente las frutas y los aromas típicos del suelo calizo, con unos taninos bien fundidos y acidez fresca.

Ctra. Alpera CM3201 , Km 98,6 02640 – Almansa
www.ventalavega.com

Blanco. Piqueras Wild Fermented 2022. Verdejo con 3-4 meses de barrica.



BODEGAS PIQUERAS. Almansa

Piqueras Wild Fermented nace en una parcela única, desde la parte más salina y alta, a 850 metros de altura, nuestro equipo de profesionales selecciona las mejores uvas de variedad verdejo de viñedos viejos con muy bajas producciones.

CATA: Brillante y dorado a la vista, nariz compleja e intensa a fruta exótica, minerales y con un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar con muy buena acidez natural. Final equilibrado y persistente.

C/ Zapateros, 11, Apdo 84 - 02640 Almansa
www.bodegaspiqueras.com





Fundada en 2002, esta **compañía escénica de Almansa** nació bajo la dirección de José Tomás Sánchez con la obra *La Malquerida*, de Jacinto Benavente. El grupo se denomina "Tablas Teatro" inspirado en dos palabras que resumen la esencia de **la compañía: la palabra "Tablas" evoca el escenario popular en su más simple expresión**, asiduas protagonistas de cualquier representación teatral; y la palabra **"Teatro"** que representa el sentido de la compañía, **cuyos principales motores son la gente nueva** que aporta su curiosidad por el descubrimiento, y los miembros con experiencia que añaden su veteranía y atrevimiento.

Con más de 30 obras representadas entre las que destacan "La Venganza de Don Mendo" de Pedro Muñoz Seca, "Hamlet" de William Shakespeare o "Bodas de Sangre" de Federico García Lorca y en las que han participado más de 550 personas, Tablas Teatro ha realizado montajes teatrales en espacios escénicos sorprendentes; desde el Teatro Regio, el jardín del Palacio de los Condes de Cirat o el propio Castillo de Almansa, siempre con el deseo de realizar espectáculos diferentes, basados en la originalidad.

"El vino es sinónimo de cultura. Ello está patente y lo ha estado a través del tiempo y ha sido una unión que no se ha roto y sigue presente en estos tiempos. Quizá una obra teatral en escenarios tan míticos como los que existen en nuestra región, sea una buena oportunidad para ser acompañada con un buen vino, y con un cúmulo de sabores"



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.

XI EDICIÓN 2022. Albacete. Un maridaje muy especial de ARTE Y COCINA DE VANGUARDIA. Mejor con vino, arte y cocina de vanguardia.

Albacete en la Onda



Las ponentes y organizadores de **MEJOR CON VINO 2023** estarán en directo en el programa Albacete en la Onda, de Paloma Gallego.

Horario: 12:30 a 13:15 horas.



“[...] Esto quita la tristeza del corazón, más que el oro y el coral; esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza; pone color al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia; conforta los cerebros; saca el frío del estómago [...]”

Fragmento La Celestina.

Organiza

feda
CEOE-CEPYME

Asociación



Patrocina



Colabora



Agradecimiento especial al Ayto. de Almansa

Teatro Principal de Almansa

Calle la Estrella, 2. Almansa · Albacete

Teléfono: 967 217 300 · www.feda.es