

VII edición

MEJOR CON VINO

Maridaje Dulce Chocolate



Te invitamos a participar





Apertura del evento

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. Artemio Pérez Alfaro.
- ✓ Presidente Junta Local de FEDA en Caudete. D. Juan Francisco Arrés Segovia.
- ✓ Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete. Andrés Calero García.
- ✓ Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT. David Jiménez Sánchez.
- ✓ Presidente Caja Rural Castilla-La Mancha. Javier López Martín.
- ✓ Alcalde de Caudete. Moisés López Martínez.

Conferencia y cata.

“VINO Y CHOCOLATE, GRAN EXPERIENCIA SENSORIAL”

Ponente Josefina Galisteo García. Técnico especialista en alimentación, con 18 años de experiencia en el sector del chocolate. **Responsable de Calidad y Desarrollo de producto de FRIDUL S.A.**

Fridul- Artesanía del bombón desde 1970. Más de 40 años de experiencia en el sector del chocolate. Fabricación y comercialización de todo tipo de bombones, tabletas y otros productos relacionados con el mundo del chocolate, tanto a nivel nacional como internacional.

Desde sus orígenes mantienen una fabricación tradicional y artesana, contando con personal especializado y utilizando materias primas de alta calidad. Apostando por la evolución e innovación.

Cuentan con una amplia gama de productos y especialidades, lo que les permite llegar a todos los públicos, sectores y gustos del mercado. Pueden hacer realidad cualquier idea o deseo que el cliente les proponga, creando un producto final exclusivo, diferenciado y de alta calidad.

Su éxito es gracias a los maestros chocolateros de Fridul, grandes expertos que cuentan con décadas de experiencia y han sido imprescindibles para crear sus propias coberturas de chocolate y una amplísima gama de bombones, con un mimo y cuidado especial.

BOMBONES Cata

Lenguas de gato Tres Chocolates.

Bombón de Cobertura de Chocolate Blanco con Relleno sabor Capuccino.

Bombón de Cobertura de Chocolate con Leche con Relleno de Praliné de Avellana.

Tira de naranja confitada bañada en Chocolate Negro.

Trufa bañada en Chocolate Negro con trocitos de Guirlache.

Bombón Guinda al licor de brandy con Cobertura de Chocolate Negro.

Pieza de chocolate negro al 70%.



Inicio cata. Juego de cata a ciegas.

- ✓ Introducción los **vinos de Caudete y Almansa**. Bodegas, viñedo y mercados.
- ✓ Presentación de un novedoso sistema de cata y orientación al consumidor en su práctica.
 - ✓ Se catarán **3 vinos**, describiendo sus variables organolépticas.
 - ✓ En los siguientes vinos y quesos, se propondrá un juego donde el asistente deberá reconocer en cada parámetro su opción correcta.
 - ✓ A través de una plataforma online, los asistentes participarán con su dispositivo móvil.

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

Premio de innovación y emprendimiento por su proyecto **katamania**, una comunidad de cata para aumentar el placer en el vino y en la gastronomía.

VINOS Cata
BODEGAS ALMANSEÑAS, S.L. - VENTA LA VEGA Vino: Ternario 1 . Tinto Garnacha Tintorera 100%.
VIVEROS VITIVINICOLAS SANTA MARGARITA, S.A. Vino: Hoya Hermosa Petit Verdot . Tinto Petit Verdot
BODEGAS PIQUERAS, S.A. Vino: Castillo de Almansa Colección . Blanco (60% Verdejo, 40% Sauvignon Blanc)

21:30 Fin sesión. Aperitivo.

3 vinos diferentes a degustar. Se realizara una breve alusión a los mismos, antes de pasar a la degustación.

Vino y Música. Joven orquesta.

La **Orquesta Sinfónica Sociedad de la Unión Musical Santa Cecilia** de Caudete está dirigida por Francisco Serra, formada por varias familias instrumentales, destacando principalmente la cuerda, es una joven orquesta compuesta en su gran mayoría por alumnos y exalumnos de la Escuela Municipal de Música y Danza de Caudete.

VINOS Aperitivo
VIVEROS VITIVINÍCOLAS SANTA MARGARITA, S.A. Vino: Pasion Pink . Rosado.
DEHESA DE LOS LLANOS, S.L. Vino: Mazacruz Blanco Cima 2015 . Blanco (40% Sauvignon Blanc, 60% Verdejo).
BODEGAS VEGA TOLOSA. Vino: Roble Bobal Icon 2016 . Tinto (100% Bobal, Ecológico).





Cata

Ternario I Tinto (Garnacha Tintorera 100%)



BODEGAS ALMANSEÑAS, S.L.

Color rojo cereza con reflejos violáceos y capa cubierta. Franco, con aromas intensos a fruta roja frescas y florales, apareciendo en un segundo plano la mineralidad y aromas propios de nuestros suelos calizos (dulzor, grafito y especias). Muestra una entrada golosa, acidez fresca y frutalidad sabrosa, señalando el carácter varietal de la Garnacha Tintorera y la identidad del Territorio Ecológico, con una excelente expresión caliza y mediterránea.

Maridaje: Lasaña de carne, guisos de legumbres, carne de caza menor, solomillo de cerdo.

Ctra. Alpera CM 3201, km 98.6 · 02640 Almansa, Albacete

<http://ventalavega.com>

Hoya Hermosa Petit Verdot Tinto Petit Verdot



VIVEROS VITIVINÍCOLAS SANTA MARGARITA, S.A.

Brillante y limpio, denso, combinación de rojos y azules que nos recuerdan los tonos de la ciruelas maduras. Capa alta que conjunta una sensación visual muy atractiva. Limpio de aromas finos que afloran a medida que el vino se va oxigenando. Nos da una nariz balsámica de regaliz y mentolados, además de un fondo especiado bien conjugado, resultado de sus once meses de envejecimiento en roble de Allier rancés. Vino de Alta

expresión. Sabroso, glicérico y untuoso con una notable carga tánica. La acidez natural y las notas de madera, dan como resultado su marca estructura y deja un retrogusto de agradable sensación varietal.

Crta. Villena, km 3 · 02260 Caudete, Albacete

www.bodegasantamargarita.com

Castillo de Almansa Colección Blanco (60% verdejo, 40% Sauvignon Blanc)



BODEGAS PIQUERAS, S.A.

Vino blanco seco, fresco y afrutado de cuerpo medio con notas intensas de cítricos, lima y frutas tropicales y un final persistente. Maridaje: Recomendado para disfrutar solo o acompañado con platos como el salmón a la plancha, vieiras, arroces o una ensalada fresca de verano.

P.I. El Muqrón, C/ Zapateros, 11 · 02640 Almansa, Albacete

www.bodegapiqueras.com



Aperitivo

Pasion Pink Rosado



VIVEROS VITIVINÍCOLAS SANTA MARGARITA, S.A.

Revolución aromática, en una primera fase en nariz afloran sus aromas a frutos rojos recordándonos a frutas como la frambuesa, la grosella y a dátiles. El resultado en boca es un vino vigoroso e intenso, con gran cantidad de taninos pero a su vez con una acidez muy controlada. Maridaje: ideal para acompañar pescados acules, mariscos, arroces y comida asiática.

Crta. Villena, km 3 · 02260 Caudete, Albacete

www.bodegasantamargarita.com

Mazacruz Blanco Cima 2015 Verdejo



DEHESA DE LOS LLANOS, S.L.

Color amarillo con tonalidades verdosas. Nariz compleja, con un buen equilibrio entre la fruta de hueso y las notas cremosas que le aporta la crianza en barrica. Buena entrada de boca, con volumen y muy largo, en la boca vuelven a aparecer las notas que encontramos en la nariz.

Ctra. de Peñas de San Pedro, km 5,5 · 02080, Albacete

www.dehesadelosllanos.com

Bobal Icon Tinto Roble 2016



PAGOS DE FAMILIA VEGA TOLOSA, S.A.

Color rubí intenso. En nariz recuerdos mermelada de ciruela y cereza, con notas de hierbas picantes y minerales. En boca en suave y amplio, con una acidez suave y retrogusto a mermelada de amarga cereza, ciruela y grosella negra. Maridaje: Arroz meloso con bogavante, estofados, caldereta y guisos.

P.I. Calle B, 11 · 02200 Casas Ibáñez, Albacete

www.vegatolosa.com





Cata

Lenguas de gato Tres Chocolates.



Piezas alargadas y finas decoradas en los extremos con una cara de gato, compuestas cada una de ellas por coberturas de chocolate negro, de chocolate con leche y de chocolate blanco.

Bombón de Cobertura de Chocolate Blanco con Relleno sabor Capuccino.



Pieza compuesta por una cobertura exterior de chocolate blanco y un relleno cremoso con sabor y aroma a capuccino.

Bombón de Cobertura de Chocolate con Leche con Relleno de Praliné de Avellana.



Pieza compuesta por una cobertura exterior de chocolate con leche y una relleno de crema de avellana.

Tira de naranja confitada bañada en Chocolate Negro.



Pieza alargada compuesta por una tira de naranja confitada en almíbar, bañada en cobertura de chocolate negro.

Trufa bañada en Chocolate Negro con trocitos de Guirlache.



Pieza redonda irregular compuesta de un relleno de trufa de cacao con perlas de azúcar tostada, bañada en cobertura de chocolate negro al estilo tradicional.

Bombón Guinda al licor de brandy con Cobertura de Chocolate Negro.



Pieza compuesta de una cobertura exterior de chocolate negro, un relleno líquido de brandy y una cereza macerada al brandy.

Pieza de chocolate negro al 70%.



Cobertura de chocolate negro con un porcentaje de cacao del 70%.



Organiza



Asociación



Patrocina



Colabora



Salón Social Comparsa de Mirenos
Avenida de Villena, s/n. Caudete
Teléfono: 967 555 415 · www.feda.es