

**VIII** edición

# MEJOR CON VINO

Maridaje Setas y Champiñones



Mejor  
con vino 2018

VIII edición  
MEJOR CON VINO  
Maridaje Setas y vino de la Tierra



## Apertura del evento

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. D. Artemio Pérez Alfaro.
- ✓ Presidente Junta Local de FEDA en La Roda. D. Antonio Ureña Aroca.
- ✓ Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete. D. Andrés Calero García.
- ✓ Vicepresidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT. D. Joaquín Sanz García.
- ✓ Presidente Caja Rural Castilla-La Mancha. D. Javier López Martín.
- ✓ Alcalde de La Roda. D. Vicente Aroca Sáez.

## Conferencia y cata.

### “VINO, SETAS Y CHAMPIÑONES DE LA TIERRA”

**Ponente Sergio Pinto Illan.**

Ingeniero Técnico Agrícola. Gerente y Director general de NEOFUNGI.

**15 años de experiencia como director comercial en el sector del champiñón.**



#### CHAMPINTER, SOC. COOP.

Fundada en el año 1977 de la mano de una serie de personas que vieron en el champiñón un posible medio de vida para mucha gente de Villamalea. Con Candido Martínez Escribano al mando como primer presidente y la ayuda de todo el pueblo, Champinter comenzó su camino en el mundo del Champiñón.

**30 años más tarde** poco a poco y con mucho esfuerzo Champinter comienza a hacerse hueco en el mundo del champiñón. Además, se consigue un hito muy importante en la historia de la cooperativa, Mercadona nos contrata como proveedor de Champiñón para todos sus comercios. Gracias a ello hacemos grandes inversiones en infraestructura, construyendo una nueva planta de compost en 2007.

**En 2010 surge NEOFUNGI como cooperativa de segundo grado participada por Champinter y Mercajúcar y creada con función comercializadora para ambas, estableciéndose desde este momento los cimientos del GRUPO NEOFUNGI.**

**40 aniversario** Con todo esto llegamos al 2017, año que hacemos nuestro 40 aniversario. 40 años creciendo junto al champiñón, 40 años ayudando al reino fungi a mostrar todos sus beneficios, 40 años creando puesto de trabajo de calidad, 40 años contribuyendo a la economía de nuestro país, 40 años dándote la bienvenida al mundo del champiñón, 40 años junto a ti.



## Descripción Setas y Champiñones

Una tapa a catar **Hojaldre de Setas**, y otra en maridaje con el aperitivo **Shiitake encocado con carne**.

SETAS Y CHAMPIÑONES
Champiñón blanco ( <i>Agaricus bisporus</i> )
Champiñón Portobello ( <i>Agaricus brunnescens</i> )
Shiitake ( <i>Lentinula edodes</i> )
Seta de Ostra ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )
Seta de Cardo ( <i>Pleurotus eryngii</i> )

### Inicio cata. Juego de cata a ciegas.

- ✓ **Bodegas, viñedo y mercados:** Introducción **los vinos de La Roda, Villamalea, Minaya y Casas Ibañez**.
- ✓ 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 CELAYA. La Roda Vino: <b>Mizantar primera selección 2016</b> . Tinto tempranillo, cabernet y Syrah.
COOPERATIVA AGRÍCOLA LA REMEDIADORA. La Roda Vino: <b>La Villa Real 2014 Cabernet Sauvignon</b> . Tinto Crianza
BODEGA MARTÍNEZ SÁEZ. La Roda Vino: <b>Orce Macabeo 100% 2018</b> . Blanco

### 21:30 Fin sesión. Aperitivo con nuestros Socios.

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



## Cata

 **Mizantar primera selección 2016.** Tinto tempranillo, cabernet y Syrah.



### **BODEGAS CELAYA**

Intensa y simpática mezcla de aromas que van desde maduros frutos secos a vainilla y maderas balsámicas tostadas seleccionadas para dar complejidad al conjunto. Elegante y suave percepción inicial, resaltando una acidez equilibrada, madera tostada, bronceado y afrutado. Suave y amable dulzor de los taninos procedentes de uvas seleccionadas y excelente calidad de las barricas. Maridaje: Perfecto para tomar con

quesos y carnes rojas y curadas.

**C/ El Salvador, s/n · 02630 La Roda, Albacete**

[www.bodegascelaya.com](http://www.bodegascelaya.com)

 **La Villa Real 2014 Cabernet Sauvignon.** Tinto Crianza



### **COOPERATIVA AGRÍCOLA LA REMEDIADORA**

Granate brillante y atractivo color cereza, muy bien cubierto. Fresco, complejo y afrutado con un encantador aroma, con notas de especias grosellas negras, vainilla y chocolate, donde es incrementado el sabor de aromas tostados. Bien estructurado, equilibrado, suave y muy elegante, con un largo postgusto que recuerda su larga vida en barricas de roble. Maridaje: Nuestro Crianza La Villa Real es perfecto para disfrutar con carnes rojas

y deliciosos filetes de entrecot. También lo puedes degustar con un buen queso curado manchego, jamón ibérico o una deliciosa paella.

**C/ Amanecer, 36 · 02630 La Roda, Albacete**

<http://laremediadora.com>

 **Orce Macabeo 100% 2018.** Blanco



### **BODEGA MARTÍNEZ SÁEZ**

A la vista presenta un color amarillo acerado pálido con reflejos verdosos. Brillante. En fase olfativa aparecen elegantes notas florales (flores blancas) que posteriormente dejan paso a frescos aromas afrutados de frutas verdes (manzana verde, pera, etc.) mezclados con ligeras notas tropicales (piña, mango). Elegante y sutil. En boca tiene un ataque fresco por su marcada acidez, para llenarnos poco después la boca de sensaciones. Demuestra una

perfecta armonía entre sus componentes. Por vía retronasal vuelven las sensaciones percibidas en nariz. El final de boca es limpio y duradero.

**Ctra. Villarrobledo-Barrax, km. 14,800 · 02600 Villarrobledo, Albacete**

<http://bodegasmartinezsaez.es>

## Aperitivo

🍷 **Alonso Pacheco.** Blanco (100% Sauvignon Blanc Ecológico)



### **BODEGAS SANTIAGO EL MAYOR**

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz muy compleja de intensidad alta y sugerente y abundante fruta fresca como la piña, el melón o la pera. En boca bien estructurado, persistente y redondo. Elegante, fresco y limpio. Maridaje: Es la combinación perfecta de pescado cocido o a la plancha o arroz con marisco.

**Ctra. Madrid-Cartagena s/n · 02620, Minaya, Albacete**

[www.bodegassantiagoelmayor.com](http://www.bodegassantiagoelmayor.com)

🍷 **Azua.** Rosado Bobal



### **VITIVINOS ANUNCIACIÓN**

Bonito rojo fresa. Desprende los perfumes florales de rosas y olores de compota de frutas (fresas, melocotón y cítricos). En boca es muy afrutado, fresco y muy equilibrado, propio de la variedad Bobal. Maridaje: Idóneo para acompañar arroces, barbacoas y pasta.

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

[www.vitivinos.com](http://www.vitivinos.com)

🍷 **Bobal Icon.** Tinto Ecológico 100%. 3 meses en barrica.



### **PAGOS DE FAMILIA VEGA TOLOSA**

Color rubí intenso. En nariz recuerdos mermelada de ciruela y cereza, con notas de hierbas picantes y minerales. En boca es 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](http://www.vegatolosa.com)





## Descripción

### Champiñón blanco (*Agaricus bisporus*)



- ✓ Es el hongo comestible más comúnmente usado en la cocina. La carne es blanca, firme y cambia a color rosáceo con el corte. Se caracteriza por tener sabor dulce y olor suave.
- ✓ Proporcionan múltiples beneficios para la salud ya que son bajos en calorías, ricos en proteínas y poseen un alto contenido en agua (95%) así como gran cantidad de vitaminas (B1, B2, B3, B6, C Y E) y minerales (Fe, Zn, Mg, I). Todo lo anterior repercute positivamente a la hora de lograr una dieta equilibrada y sana, una correcta hidratación del organismo, y en el refuerzo del sistema inmunológico, sistema nervioso y actividad cerebral, aparte de inhibir el crecimiento de células cancerosas.

### Champiñón Portobello (*Agaricus brunnescens*)



- ✓ Muy similar al champiñón blanco pero con textura más firme y tersa y su característico color marrón. Tiene un sabor dulce, fresco, delicado y seductor.
- ✓ Bajo aporte calórico (26 KCAL/100GR) y buena fuente proteica (imposición de aminoácidos similar a la proteína animal).

### Shiitake (*Lentinula edodes*)



- ✓ Sabor exquisito e intenso.
- ✓ Contienen dos compuestos llamados Lentinan y Beta Glucano con propiedades antitumorales. Aparte, estos hongos presentan antioxidantes que favorecen la hormona del crecimiento, así como las enzimas pepsina y tripsina que mejoran la digestión y poseen efecto antioxidante previniendo el envejecimiento prematuro.

### Seta de Ostra (*Pleurotus ostreatus*)



- ✓ Carne blanca, espesa, de olor intenso y sabor agradable.
- ✓ Fuente fundamental de Selenio con un potente efecto antioxidante, y alto contenido en polisacáridos lo cual conlleva una acción muy beneficiosa para el sistema inmunológico.

## Seta de Cardo (*Pleurotus eryngii*)



- ✓ Su carne es firme, consistente y de fino sabor.
- ✓ Muy bajo contenido en grasas y composición rica en proteínas, fibra, minerales y vitaminas B1 y B2.

Albacete en la Onda



Los ponentes y organizadores de **MEJOR CON VINO 2018** estarán en directo en el programa **Albacete en la Onda**, de **Paloma Gallego**. 12:30 a 13:15



Organiza



Asociación



Patrocina



Colabora



Agradecimiento especial al  
Ayto. de La Roda

**Salón Ermita de San Sebastián**  
Centro Cultural de San Sebastian, La Roda  
Teléfono: 967 555 411 · [www.feda.es](http://www.feda.es)