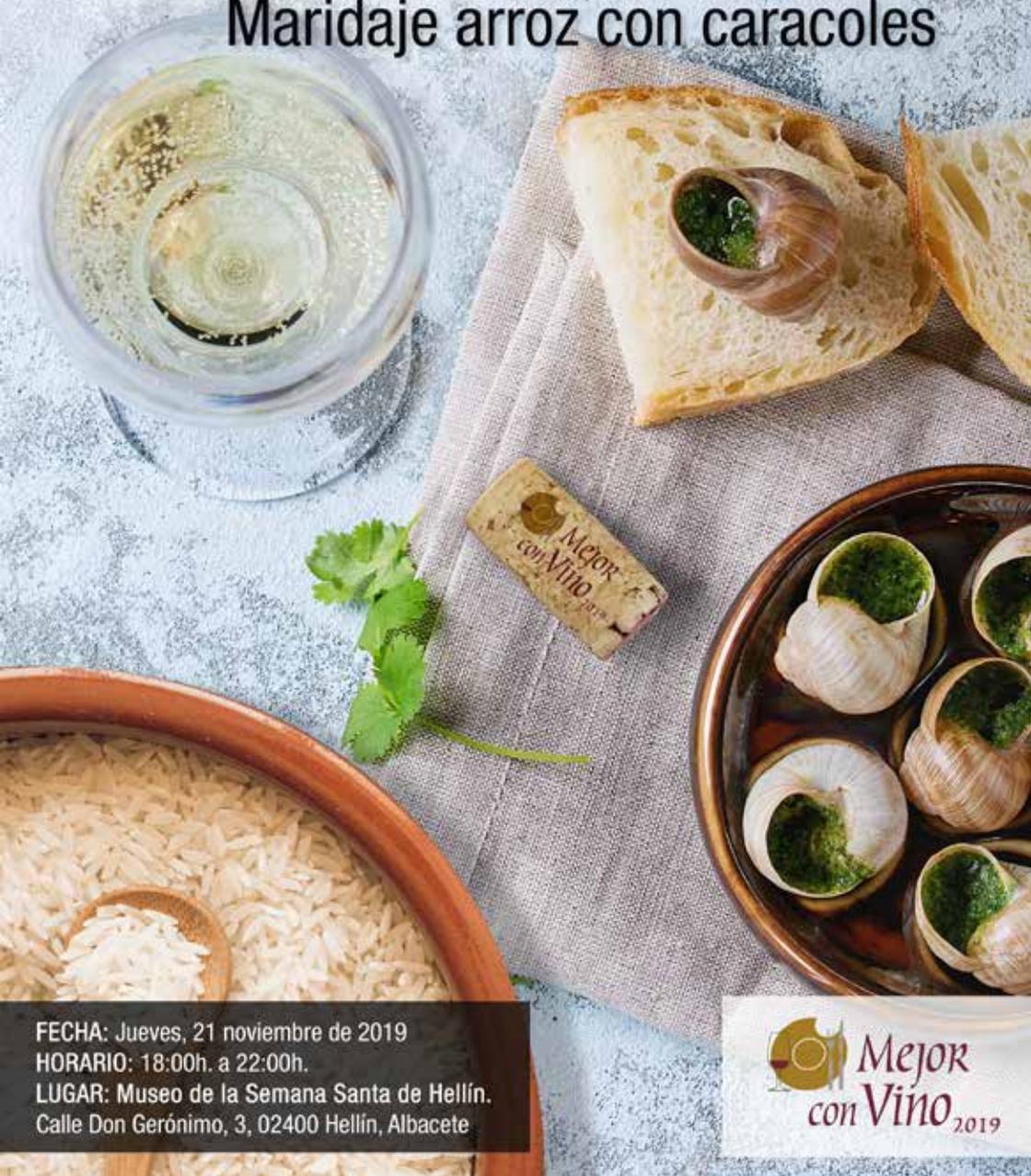


edición **X**

MEJOR CON VINO HISTORIA Y TRADICIÓN

Maridaje arroz con caracoles



FECHA: Jueves, 21 noviembre de 2019
HORARIO: 18:00h. a 22:00h.
LUGAR: Museo de la Semana Santa de Hellín.
Calle Don Gerónimo, 3, 02400 Hellín, Albacete

 **Mejor
con Vino** 2019



18:00 h. Apertura del evento

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. D. Artemio Pérez Alfaro
- ✓ Presidente Junta Local de FEDA en Hellín. D. Conrado Díaz Jiménez
- ✓ Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete.
- ✓ Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT. D. David Jiménez Sánchez.
- ✓ Presidente Eurocaja Rural. D. Javier López Martín.
- ✓ Alcalde de Hellín. D. Ramón García.

18:15 h. Conferencia y cata.

MEJOR CON VINO, HISTORIA Y TRADICIÓN.

Maridaje arroz con caracoles

¿Sabías qué...? Hellín es zona tradicional de arroz de diferentes calidades, y de caracoles con especiales características y diferentes tipologías.

Conviene recordar que... el maridaje del arroz depende tanto de los ingredientes con los que se prepara como de la forma en la que se ha cocinado.

Para que puedas apreciar esta fusión de sabores... elaboraremos una **tapa de arroz con caracoles** en directo, explicando todas sus características y propiedades, acompañándolo con los vinos que más se pueden acercar a su **maridaje perfecto**.



HOTEL RESTAURANTE EMILIO

Ubicado en las estribaciones de la Sierra del Segura, el restaurante cuenta con capacidad para 1.000 comensales, ofrece comida continental y castellano manchega con distintos toques de autor reflejados en su carta y eventos.

El restaurante fue fundado en el año 1983 de la mano de Emilio Vizcaino y su mujer, María Mena, cuya experiencia profesional es de más de treinta años en el mundo de la hostelería, durante los cuales ha desarrollado su gran vocación hostelera.



Comenzaron con una pequeña cocina con comidas típicas de la zona y hoy en día han evolucionado tanto como para poder abarcar comidas de más de 1.000 comensales, en donde sus cocinas hacen comidas populares con innovación. Por lo que el restaurante concede un especial trato a la cocina típica regional y nacional, sin olvidar la variedad de la internacional, servida por un equipo de profesionales formados desde la creación de la empresa y con las costumbres características de la tradición familiar.

Todo esto es lo que hace que el Restaurante Emilio sea muy solicitado por los amantes de la buena cocina, por la esmerada elaboración en sus platos.

18:45 h. Inicio cata. Juego de cata a ciegas.

- ✓ **Bodegas, viñedo y mercados.** Introducción: **los vinos de Hellín.**
- ✓ Presentación de un novedoso sistema de cata y orientación al consumidor en su práctica.
 - ✓ Se catarán **3 vinos**, describiendo sus variables organolépticas.
 - ✓ 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 para cata
BODEGA RAMÓN IZQUIERDO. Hellín Vino: Tinto Joven Ramón Izquierdo. 100% Monastrell de viñedos ecológicos.
BODEGAS SAN DIONISIO. Fuenteálamo Vino: Blanco Joven Varietal D.O. Jumilla. 100% Verdejo
DEHESA DE LOS LLANOS. Albacete Vino: Cima Mazacruz Tinto 14. (60% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Graciano) 11 meses en barrica de roble francés

21:00 h. Fin sesión. Aperitivo con nuestros socios.

Catering HOTEL RESTAURANTE EMILIO.

2 vinos diferentes a degustar y una mistela para maridar con dulces de la zona. Se realizará una breve alusión a los mismos, antes de pasar a la degustación.



Cata

 **Tinto Joven Ramón Izquierdo.** 100% Monastrell de viñedos ecológicos.



BODEGA RAMÓN IZQUIERDO

Granate rubí de capa media, ribete granate-transparente con reflejos púrpura-azulados, limpio y brillante. Alta intensidad a fruta roja madura, notas herbáceas de monte muy potentes, raspón, bodega con vinos en fermentación, flores azules y violetas. Fresco y frutal, contundente pero, a la vez, de buena suavidad y acidez. Tanino estructurado pero suave al paso por boca. El final es de longitud media-larga con notas de frutos rojos, raspón y

hierbas de monte; en vía retronasal aparecen notas a mermelada, balsámicos y florales que lo redondean.

C/Alejandro Tomás, 6 - 1º · 02400 Hellín, Albacete

www.ramonizquierdovinos.com

 **Blanco Joven Varietal D.O. Jumilla.** 100% Verdejo



BODEGAS SAN DIONISIO

Vino de color amarillo pálido con tonos verdes en nariz destacan frutas tropicales como el mango y también cítricas del tipo pomelo. En boca se presenta muy fresco con buena acidez intenso equilibrado con un final limpio y elegante.

Ctra. de la Higuera, s/n · 02651 Fuenteálamo, Albacete

www.bodegassandionisio.com

 **Cima Mazacruz Tinto 14.** (60% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Graciano) 11 meses en barrica de roble francés.



DEHESA DE LOS LLANOS

Precioso color rojo cereza, capa media alta, con buen brillo. Buena intensidad en nariz, con notas minerales, aromas de monte bajo y frutos negros. En boca se muestra elegante, con buen volumen, suave, estructurado, con taninos redondos, fresco y largo. La percepción aromática en boca tiene un perfil semejante a la nariz, con sensaciones gratas de su crianza.

Ctra. de las Peñas de San Pedro, Km 5.5 · 02080 Albacete

www.dehesadelosllanos.com

Aperitivo

🍷 **Tinto Criado en Barrica.** Tudon's / Petit Verdot



DEHESA EL CARRASCAL

Color rojo violeta muy intenso. Aroma fresco y frutoso característico muy varietal. Notas de bosque mediterráneo, tomillos, pinos bien ensamblados. En boca está equilibrado en acidez con taninos grasos y maduros, con mucho volumen. La retronasal es larga, compleja y persistente.

Ctra. de Alpera, km. 94.8 - CM-3201 · 02691 Bonete, Albacete

www.vinoselcarrascal.com

🍷 **Blanco Corte Chica.** 100% Macabeo



COOPERATIVA DEL CAMPO DE SAN ISIDRO

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpio y brillante. Aromas primarios frutales y florales que recuerda a frutas tropicales, banana y un fondo de flores blancas. En boca es fresco, intenso, con recuerdos frutales, un poquito cálido en el fondo y un postgusto agradable.

Ctra. de Valencia s/n · 02240 Mahora, Albacete

www.vinosmahora.com



DEGUSTACIÓN ESPECIAL DULCES DE LA ZONA

🍷 **Bayanegra.** Vino blanco dulce moscatel.



BODEGAS CELAYA

Color caoba dorado. Notas florales y cítricas. Paladar dulce con final largo. Equilibrado en boca donde acidez y dulzor se combinan armoniosamente.

P. I. El Salvador, Avda. I, P 57 · 02630 La Roda, Albacete

www.bodegascelaya.com





ARROZ CON CARACOLES

El Restaurante Emilio, desde su comienzo, realiza un **arroz meloso con conejo y caracoles**. El arroz que utilizan es un **arroz bomba**, el cual es típico de la zona.

Este tipo de arroz se diferencia del resto en que necesita un tiempo mayor de cocción ya que su grano posee una mayor resistencia a la hora de abrirse, duplicando su tamaño hasta dos o tres veces el grano inicial.

El característico sabor de este tradicional arroz de la casa proviene de los matices aromáticos del romero de la zona y de los caracoles típicamente serranos cuyo distintivo es una raya de color marrón y su gran tamaño. Todo ello hace que sea tan sabroso y único en la zona.

Antiguamente estos caracoles eran cogidos por los ermitaños de la zona, pero hoy en día es una especie protegida.

Museo de la Semana Santa de Hellín



La Semana Santa de Hellín, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, es una de las celebraciones más conocidas de la provincia de Albacete. Con el objetivo de crear un museo que albergase la importante colección de imaginería religiosa asociada a esa celebración, el Ayuntamiento de Hellín convocó un concurso de ideas cuyas bases exigían tanto la rehabilitación del antiguo palacete de la Casa del Conde como la edificación de un nuevo espacio en el solar adyacente al inmueble. La licitación fue ganada por Exit Architects, creando un espacio en el que el espectador es el que procesiona entre las imágenes que permanecen estáticas y va descubriéndolas desde distintas perspectivas.

Albacete en la Onda



Los ponentes y organizadores de **MEJOR CON VINO 2019** estarán en directo en el programa **Albacete en la Onda**, de **Paloma Gallego**. 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:

“...Un día sin vino es un día sin sol...”

Frase típica de la Provenza

Organiza



Asociación



Patrocina



Colabora



Agradecimiento especial al Ayto. de Hellín

MUSEO DE LA SEMANA SANTA

Calle Don Gerónimo, 3, 02400 Hellín

Teléfono: 967 555 414 · www.feda.es