

 **Mejor  
con Vino**  
2021



# PROGRAMA Y FICHAS DE CATAS

y buen humor



**Monólogo**  
*Virginia Riezu*



**Katamania**  
*Ricardo Rodríguez Laguna*

*Fecha: Jueves, 18 noviembre de 2021*

*Hora: 18:00h.*

*Lugar: Sede de FEDA.*

*C/ de los Empresarios, 6, 02005 Albacete*

ORGANIZA

PATROCINA

COLABORA

**feda**  
CEOE-CEPYME



ASOCIACIÓN DE  
EMPRESARIOS DE  
VINOS DE ALBACETE

 **EUROCAJA  
RURAL**

**FEVIN**  
Federación Regional de Vinos, Enólogos  
y Afines de Castilla-La Mancha  
CEOE - CEPYME



**APEHT**  
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE ENOLÓGOS Y  
AFINES DE CASTILLA-LA MANCHA



## 18:00 h. Apertura del evento.

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. Artemio Pérez Alfaro
- ✓ Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete. Antonio Ureña
- ✓ Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT. David Jiménez Sánchez.
- ✓ Presidente Eurocaja Rural. Javier López Martín.
- ✓ Presidente Diputación Albacete. Santiago Cabañero.
- ✓ Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Francisco Martínez Arroyo

## 18:30 h. Monólogo. Virginia Riezu.



**Virginia es Ingeniera agrónoma, actriz, cómica, presentadora e improvisadora, viene de una tierra de vinos, y eso nos ha animado a invitarla.**

Colaboradora de programas como “Todo es mentira” de Cuatro, en ficción ha protagonizado varios programas para A3, Tele5. **Premio Madrid es Teatro al mejor monólogo 2017** y ha sido presentadora de “Las noches de El club de la Comedia” en el teatro Rialto de Gran Vía.

En televisión ha grabado para “El Club de la Comedia”, “Sopa de Gansos”, “Comedy Central” entre otros tantos.

En radio actualmente es colaboradora habitual del programa “A vivir que son dos días” de la Cadena Ser en la tertulia de cómicos con Javier Del Pino, así como en “Carne Cruda” en la sección Debatuiter y en el programa “Solamente una vez” de RNE.

Actualmente empieza como colaboradora en el programa “Tarde lo que tarde” de RNE.

Ha trabajado en diversas compañías teatrales, siendo **especialista en improvisación** formándose con Jamming e Impromadrid. Actualmente pertenece a la compañía Imprecan, residente en Teatro Infanta Isabel.

**En cine estrenó este año pasado** “Hacerse mayor y otros problemas” de Clara Martínez Lázaro y “Mi amor perdido” de Emilio Martínez Lázaro.



**19:15 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 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
PAGOS DE FAMILIA VEGATOLOSA. Casas Ibáñez Vino: <b>Tinto. 4 Gatos.</b> Cabernet Sauvignon.
BODEGAS PIQUERAS. Almansa Vino: <b>Tinto. Castillo de Almansa.</b> Selección.
VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO. Villarrobledo Vino: <b>Blanco. Sauvignon Blanc.</b>

**Fin sesión. Aperitivo con nuestros socios.**



**Aperitivo con  
nuestros socios**

Confeccionados con productos  
de la zona y típicos de la  
gastronomía de Albacete

**Catering a cargo de Restaurante El Limonero.**

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





## Cata

### **Tinto. 4 Gatos.** Cabernet Sauvignon.



#### **PAGOS DE FAMILIA VEGATOLOSA**

De nuestra finca "La Lincha" de Cabernet Sauvignon plantado en 1998 nace este vino de "autor" ecológico y vegano.

Color rojo picota, con ribetes morados.

Aromas característicos de la variedad Cabernet Sauvignon a pimienta roja madura, con toques a café y fruta roja madura.

Pol. Ind. de Casas Ibáñez. C/ B, 11 · 02200 Casas Ibáñez, Albacete

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

### **Tinto. Castillo de Almansa Selección.**



#### **BODEGAS PIQUERAS**

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 persistente.

Pol. Ind. El Murgón. C/ Zapateros, 11 · 02640 Almansa, Albacete

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

### **Blanco. Sauvignon Blanc.**



#### **VINÍCOLA VILLARROBLEDO**

Amarillo limpio y brillante. Se trata de una variedad muy aromática, destacando la fruta poco madura, muy floral y con matices herbáceos. En boca resulta un vino fresco, seco y con un punto de acidez suave y equilibrado. Estas características hacen de esta variedad un vino ligero y fácil de beber. Perfecto para maridar con aperitivos y tapeos, mariscos, quesos y comidas ligeras como pastas o ensaladas. Para disfrutar plenamente de

sus aromas y sabores recomendamos una temperatura de servicio entre 6° y 8° C.

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

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



## Aperitivo

### **Blanco. Hoya Hermosa.** Chardonnay.



#### **BODEGAS SANTA MARGARITA**

Elaboración: Pertenece a nuestra familia de vinos Hoya Hermosa, el vino Hoya Hermosa Blanco Chardonnay 2017 es criado sobre lías que le confieren aromas y sabores característicos. De color amarillo oro, es limpio en nariz con notas tropicales a piña y pomelo. Conjunción perfecta donde aparecen notas con una acidez equilibrada típica de la zona. Maridaje: Ideal para acompañar pasta, arroces, pescados, ensaladas, mariscos.

**Ctra. de Villena, Km 3 · 02660 Caudete, Albacete**

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

### **Tinto. Petit Verdot Mainetes.**



#### **BODEGAS SAN DIONISIO**

Elaboración: Se sitúa en la gama alta de los productos elaborados en Bodegas San Dionisio. Este vino ha sido elaborado a través de una cuidadosa selección de uvas Petit Verdot, procedente de nuestras mejores viñas, y recolectado manualmente en su momento óptimo de maduración. Elaborado con una prolongada maduración, manteniendo la temperatura de fermentación entre 25 y 28 °C. Madurado en una colección de barricas nuevas

de roble americano. Maridaje: Beber solo o acompañado de platos de carne, guisos, asados y estofados.

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

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

### **Tinto. Doña Julia.** Syrah.



#### **BODEGAS CABAÑERO**

Elaboración:

Envejecimiento: 18 meses en bodega 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**





y buen humor

## “MEJOR CON VINO, Y BUEN HUMOR”

Mejor con vino ha supuesto muchos retos y satisfacciones, no nos podemos creer que ya han pasado 10 años, 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.

Hemos pasado por lo profesional, lo técnico, lo internacional, lo musical, el arte, lo dulce... y después de momentos tan complicados, ha llegado el momento del BUEN HUMOR.





## **RICARDO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, EL ENÓLOGO QUE NOS ACOMPAÑÓ EN LAS 5 PRIMERAS EDICIONES DE MEJOR CON VINO.**

Ricardo Rodríguez Rodríguez. Ingeniero Agrónomo por la ETS de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Master en Viticultura y enología y Diplomado en análisis sensorial de vinos por la OIV. Miembro de la Unión internacional de Enólogos.

Creador de los concursos Gran Selección de vino, y presidente de los Jurados entre 1990 y 1999. De 1980 a 1981 ocupa el puesto de Director General de Planificación Agraria de la Consejería de Agricultura. Durante 6 años dirigió el Centro de Capacitación y experimentación Vitivinícola de Tomelloso. Desde 1988 asume distintas jefaturas de servicio en la Consejería de Agricultura dirigiendo también el Centro de Control de semillas y plantas vivero. Autor de diversas publicaciones monográficas como: Vinos de Castilla-La Mancha (1986) o cata de vinos de Castilla-La Mancha (2006), y multitud de artículos en revistas especializadas como la semana vitivinícola, viñas y vinos, vino y gastronomía, vino y restauración, etc.

**... Y para MEJOR CON VINO el mejor padrino que hemos podido tener.**



Los ponentes y organizadores de **MEJOR CON VINO 2021** estarán en directo en el programa **Albacete en la Onda**, de **Paloma Gallego**, en la sede de FEDA.

**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:

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

Organiza



Asociación



Patrocina



Colabora



Agradecimiento especial, empresas socias de FEDA:



**Sede de FEDA**

C/ de los Empresarios, 6, 02005 Albacete  
Teléfono: 967 217 300 · [www.feda.es](http://www.feda.es)