



VI edición de Mejor con Vino
Te invitamos a participar

“... Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador...”

Federico Fellini

Organiza



Patrocina



Colabora



Delegación de FEDA

Av. Reyes Católicos s/n · 02600 Villarrobledo
Teléfono: 967 555 412 · www.feda.es

Apertura del evento

- ✓ Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA. Artemio Pérez Alfaro.
- ✓ Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete. Andrés Calero García.
- ✓ Vicepresidente Asociación Provincial de Empresarios Fabricantes de Quesos y Lácteos de Albacete. Juan José Cerdán Felipe.
- ✓ Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT. Juan Sánchez Escobar.
- ✓ Presidente Caja Rural Castilla-La Mancha. Javier López Martín.
- ✓ Delegado de la Junta de Comunidades de CLM en Albacete. Pedro Antonio Ruiz Santos.
- ✓ Alcalde de Villarrobledo. Alberto González García.

Conferencia y elaboración de un plato frío maridaje vino y queso manchego. “Comida Manchega evolucionada”

Ponente Teresa Gutierrez. Propietaria y chef en el Restaurante Azafrán de Villarrobledo, abierto desde Octubre del año 2008. Teresa forma parte de la Escuela Online de Master Chef como profesora, y ha participado como concursante en la segunda edición de **Top Chef España 2014**.

Teresa realiza una cocina de raíces manchegas ligeramente adaptadas a la actualidad, respetando por encima de todo los productos autóctonos como son las frutas, verduras y setas de la tierra, el cordero manchego, los quesos de oveja y vinos de la mancha.

Da especial importancia a la unión entre gastronomía y dieta equilibrada. En enero del 2013, quedó entre los siete finalistas a Cocinero Revelación Madrid Fusión.

Inicio cata guiada maridaje vinos y quesos. Juego de cata a ciegas.

- ✓ Introducción los **vinos de Albacete**. Bodegas, viñedo y mercados.
- ✓ Presentación de un novedoso sistema de cata y orientación al consumidor en su práctica.
 - ✓ Se catarán **4 vinos y 3 quesos**, 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.com, una comunidad de cata para aumentar el placer en el vino y en la gastronomía.



VINOS Cata

MICROBODEGA 4 VERTICILLOS

Vino: **Risueño Rosé**. Rosado (bobal 60% / tempranillo 40%)

VINICOLA DE VILLARROBLEDO S.C.L.

Vino: **Don Octavio**. Blanco (Airen)

BODEGAS AYUSO, S.L.

Vino: **Finca los Azares**. Tempranillo Cabernet Merlot 2012

ACCIONES HORTICOLAS SA. BODEGA LOPEZ PANACH.

Vino: **Coupage**. 12 meses barrica (tempranillo, syrah, merlot, cabernet, sauvignon)

QUESOS Cata

COSACOR, S.L.

Queso: manchego **semicurado**

QUESOS VEGA SOTUELAMOS, S.L.

Queso: manchego **añejo**

INDUSTRIAS LÁCTEAS CERRÓN, S.L.

Queso: mezcla **cabra-curado leche cruda**

21:30 Fin sesión. Aperitivo.

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

VINOS Aperitivo

BODEGAS LOZANO (JUAN RAMÓN LOZANO S.A.)

Vino: **Oristan crianza**. (40% tempranillo, 30% cabernet sauvignon, 30% shiraz)

MANVI S.A

Vino: **Blanco**. Verdejo

QUESOS Aperitivo

SPANISH CHEESE SL.

Queso: **puro de oveja al romero**

INDUSTRIAL QUESERA TIRIEZ SL.

Queso: **manchego curado**

QUESOS CERRO SL.

Queso: **manchego semicurado**



 **Risueño Rosé** Rosado (bobal 60% / tempranillo 40%)



MICROBODEGA 4 VERTICILOS

Vino rosado color albaricoque de intensidad baja y muy brillante con reflejos muy limpios. Criado sobre sus propias lías durante 6 meses, lo que aporta un cierto volumen y untuosidad en boca, así como aromas de panadería, combinados con recuerdos florales (flores azules, violetas) y fruta de hueso (albaricoque, melocotón en almíbar); en su ensamblaje se ha añadido un 20% de cencibel o tempranillo fermentado en barrica y criado sobre sus propias lías durante seis meses, transmitiendo al conjunto mayor complejidad aromática.

Polígono Industrial Romica · 02008 Albacete

<https://4verticilos.com>

 **Don Octavio** Blanco (Airén)



VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO S.C.L.

Elaborado con la selección de las mejores uvas de la variedad Airén, de color amarillo pálido cualidad de su juventud. Delicado y afrutado. Perfecto para acompañar arroces, pescados y entrantes. Servir entre 6° y 9°C.

Carretera de Munera, Km. 0,5 · 02600 Villarrobledo, Albacete

www.vinicolavillarrobledo.com

 **Finca los Azares** Tempranillo Cabernet Merlot 2012



BODEGAS AYUSO, S.L.

Color rojo cereza intenso y brillante. Aromas a fruta negra: cerezas, ciruelas y fresas silvestres. Elegantes y suaves aromas de madera tostada con matices de vainilla y cacao. En boca es amplio con sabores frutales y especiados. Redondo y de buena estructura con taninos bien integrados. Cálido y equilibrado con elegante final. Servir a 17° C para acompañar carnes, asados, caza de pelo y pluma y quesos curados.

Miguel Caro, 6 · 02600 Villarrobledo, Albacete

www.bodegasayuso.es



 **Coupage** 12 meses barrica (tempranillo, syrah, merlot, cabernet, sauvignon)



ACCIONES HORTÍCOLAS S.A. BODEGA LÓPEZ PANACH

Rojo cereza con borde violáceo, en nariz destacan los frutos maduros, especia, ahumados, en boca es potente y elegante, muy equilibrado.

Apto. 336 · 02600 Villarrobledo, Albacete

www.lopezpanach.com

Aperitivo

 **Oristan** Crianza (tempranillo 40%, cabernet sauvignon 30%, shiraz 30%)



BODEGAS LOZANO (Juan Ramón Lozano, S.A.)

Vino intenso y con carácter que reflejan toda la nobleza de su origen. En nariz se aprecia una amplia gama de matices, café, tabaco, fruta compotada y tonos de madera muy bien integrados. En boca, es complejo, bien estructurado con un final largo. Gastronomía: Carnes rojas, caza y quesos muy curados.

Avda. Reyes Católicos, 156 · 02600 Villarrobledo, Albacete

www.bodegas-lozano.com

 **Blanco** Verdejo



MANVI, S.A.

Color pajizo con tonos verdosos, brillante, con aroma fresco, afrutado, en boca es complejo envolvente con recuerdo a frutas tropicales y exóticas como pera, manzana, piña y mango. Además de un fino toque de hierba recién cortada. En boca resulta intenso con cierta acidez cítrica que potencia la fruta, con un pos-gusto largo y muy agradable. Especialmente indicado para platos no muy condimentados, ligeros, quesos suaves,

pescados y mariscos.

Avda. Manuel Barnuevo 5 · 02600 Villarrobledo, Albacete

www.manvisa.es



Manchego semicurado



COSACOR, S.L.

Queso de sabor profundo característico de la leche de oveja manchega, corte de color blanco marfil con pequeños ojos repartidos por toda la superficie.

Ctra. Villarrobledo-Minaya, km. 9,2 · 02600 Villarrobledo, Albacete

www.quesoscampayo.com

Manchego añejo



QUESOS VEGA SOTUELAMOS, S.L.

Queso curado de leche pasteurizado de oveja manchega, de 9 a 12 meses de maduración. Sabor fuerte y ligeramente picante, aroma característico del queso manchego añejo, color dorado y consistencia dura.

Calle Tesifonte Gallego, 10, 3º Planta · 02002 Albacete

www.vegasotuelamos.com

Mezcla cabra-curado leche cruda



INDUSTRIAS LÁCTEAS CERRÓN, S.L.

Queso elaborado con leche cruda de cabra, de 8 a 14 meses de maduración. Color amarillo pálido, con un olor agradable con el recuerdo a la leche de cabra y muy intenso con aromas secundarios. Textura mantecosa, firme y compacta con una buena solubilidad en boca. Aromas y sabores intensos característicos de la leche cruda de cabra bien ensamblados y desarrollados, persistentes en el paladar y con un retrogusto muy

activo y de tonalidades ácidas. Corteza natural comestible sin ningún tipo de aditivo.

Ctra. Almansa s/n · 02651 Fuente-Álamo, Albacete

www.quesoscerron.com



Aperitivo

Puro de oveja al romero



SPANISH CHEESE, S.L.

Queso de pasta prensada con ojos, de maduración mínima 5 meses (pieza 3kg) y 3 meses (pieza 1kg), en torno a los 45 días de maduración el queso se cubre con manteca tratada con romero natural y mezclada con hojas de romero cortado esterilizado, hasta el final de su curación.

Polígono Industrial Romica, C/3 Nave 4-5 · 02008 Albacete

www.spanish-cheese.com

Manchego curado



INDUSTRIAL QUESERA TIRIEZ, S.L.

El queso curado, puro de oveja, El Rincón de la Mancha, con denominación de origen, es de pasta prensada, de color blando marfil, su textura es firme, de corte laminar cuando es viejo. Su curación es de 3 a 6 meses. Es el queso español por excelencia para aperitivos y tapeo, acompañado de un buen tinto de crianza.

Calle Belén, s/n · 02161 Tiriez (Lezuza), Albacete

Manchego semicurado



QUESOS CERRO, S.L.

Nuestros quesos maduran con sus mohos naturales sobre tabla de madera en la CUEVA, lo que les proporciona un sabor muy particular. Los quesos son curados en nuestra CUEVA durante un periodo mínimo de 60 días. Todos nuestros quesos se fabrican con leche de ovejas alimentadas en los pastos de la zona.

Calle Abajo, 12 · 02161 La Yunquera (Lezuza), Albacete

www.quesoscerro.es

