



## XIX TÚNEL DEL VINO / MAGRAMA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

### Sala de Catas

Catas impartidas por sumilleres del Comité de Cata del Grupo Gourmets, donde dan a conocer las particularidades del terroir, características de las uvas en cada zona y las singularidades de cada vino. La duración de las catas será de aprox. 45 minutos.

#### 10 de marzo de 2014

11:00 h.:

**Bodega S. Arroyo (DO Ribera del Duero)** - Víctor Martínez Mayo (Enólogo)

Vinos a catar: Rosado Viñarrojo 2013, Tinto Arroyo Crianza 2011, Tinto Arroyo Reserva 2008, Tinto Arroyo Reserva 2009 y Tinto Arroyo Gran Reserva 2007.

12:00 h.:

**Iniciación a la cata de vinos tintos. Cata de tres vinos tintos.**

Finalidad: Conocer los diferentes métodos de elaboración y crianza de los vinos tintos. Desde un vino joven hasta los vinos criados en barricas de roble.

16:00 h.:

**Bodega El Albar Lurton (VT Castilla y León y DO Toro)** - Tomás Vega (Gerente)

Vinos a catar: Hermanos Lurton Verdejo 2013 (DO Rueda); Cuesta de Oro Verdejo Fermentado en Barrica 2012 (DO Rueda); Campo Eliseo 2008 (DO Toro); El Albar Lurton Excelencia 2008 (VT de Castilla y León).

17:00 h.:

**Elaboración de espumosos. Cata de tres vinos.**

Finalidad: Conocer los diferentes métodos de elaboración y crianza en espumosos, desde los tipo brut a los brut nature, e incluso semisecos.

#### 11 de marzo de 2014

11:00 h.:

**Bodegas Muga (DOCa Rioja y DO Cava)** - Manuel Muga (Vicepresidente)

Vinos a catar: Cava rosado Conde Haro (DO Cava), Muga blanco 2013, Muga Selección Especial reserva 2009 y Prado Enea gran reserva 2005.

Patrocina:



www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com



#salondegourmets

Nota: Las uvas aparecen reseñadas según el orden del recorrido.  
\* Calificación de la XXIX edición de la Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España.



## XIX TÚNEL DEL VINO / MAGRAMA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

### Sala de Catas

**12:00 h.:** **Iniciación a la cata de vinos rosados. Cata de tres vinos rosados.**  
Finalidad: Diferentes métodos de elaboración y crianza en rosados. Se catan vinos de distintas zonas con las particularidades de cada una de ellas, tanto por el clima, suelo, como por variedad.

**16:00 h.:** **Bodegas Trus (DO Ribera del Duero) - Juan Carlos Martínez (Enólogo)**  
Vinos a catar: Trus reserva 2006, Tramuz 2012, Trus crianza 2010

**17:00 h.:** **Iniciación a la cata de vinos blancos. Cata de tres vinos blancos.**  
Diferentes métodos de elaboración y crianza en blancos. Se consigue una amplia visión de las variedades de distintas zonas españolas.

### 12 de marzo de 2014

**11:00 h.:** **Bodegas Arzuaga Navarro (DO Ribera del Duero) - Ignacio Arzuaga (Dtor. General)**  
Vinos a catar: Arzuaga Ecológico 2010, Arzuaga Reserva 2009, Amaya Arzuaga 2009, Arzuaga Crianza 2011, y Pago Florentino 2009 (VP Pago Florentino)

**12:00 h.:** **Vinos generosos, diferentes elaboraciones. Cata de cinco vinos.**  
Diferentes métodos de elaboración y crianza en generosos. Una manera única de adentrarse en la singularidad de olorosos, amontillados o palos cortados.

**16:00 h.:** **Estancia Piedra (DO Toro) - Inma Cañibano (Dtra. General)**  
Vinos a catar: Piedra Verdejo 2012 (DO Rueda), Piedra Roja 2010 (DO Toro).

Patrocina:

www.gourmets.net  
www.salondegourmets.com

#salondegourmets

Nota: Las uvas aparecen reseñadas según el orden del recorrido.  
\* Calificación de la XXIX edición de la Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España.



## XIX TÚNEL DEL VINO / MAGRAMA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

17:00 h.:

**Vinos dulces naturales y naturalmente dulces. Cata de cuatro vinos.**

Diferentes terminologías y elaboraciones. Diferencias entre los métodos de elaboración en la península y en las islas Canarias.

**13 de marzo de 2014**

11:00 h.:

**Grupo Matarromera (DDOO Cigales, Ribera del Duero, Toro y Rueda) - Carlos Alberte (Enólogo)**

Vinos a catar: Emina Verdejo 2013 (DO Rueda), Emina crianza (DO Ribera del Duero), Cyan crianza 2010 (DO Toro) y Matarromera reserva 2009 (DO Ribera del Duero).

12:00 h.:

**Comparativa copa a copa de vinos con crianza blancos y tintos. Cata de dos vinos blancos con crianza y dos tintos con crianza.**

Armonización de cada uno de estos vinos, el tipo de comida y en que momento disfrutarlos.

13:00 h.:

**Abadía Retuerta (VT de Castilla y León) - Álvaro Pérez Navazo (Dtor. de Marketing y Comunicación)**

Vinos a catar: Abadía Retuerta LeDomaine 2012 (blanco), Abadía Retuerta Selección Especial 2010, Pago Valdebellón 2010.

Patrocina:

