

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am -7 pm

J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am -5 pm



#alimentosdespaña

PROGRAMA CATAS TÚNEL DEL VINO 2019



DÍA 08 / 04 / 2019

HORA	CATA		
11 a 12 h.	Iniciación a la cata de vinos tintos	Conocer los diversos tiempos de crianza oxidativa/envejecimiento en barrica de los diferentes vinos tintos. Desde un vino joven hasta los vinos criados en barricas de roble.	Cata de cuatro vinos tintos (joven, crianza, reserva y gran reserva).
12 a 13 h.	Bodegas Arrocal (DO Ribera del Duero)	Cata impartida por: Isaac Fernández Montaña , enólogo de la bodega.	Cata de cuatro vinos: Arrocal, Arrocal Selección, Arrocal Ángel y Arrocal Máximo.
16 a 17 h.	Vinos de licor de crianza biológica y crianza oxidativa	Conocer el singular método de elaboración y crianza de los vinos de licor y generosos. Una manera única de adentrarse y distinguir la singularidad de finos, olorosos, amontillados o palos cortados. Apreciar el aporte único en armonías plato/vino tan diferentes.	Cata de cuatro vinos: fino, amontillado, oloroso y palo cortado.
17 a 18 h.	Bodegas Cuatro Rayas (DO Rueda)	Cata impartida por: Roberto L. Tello , enólogo de la bodega.	Cata de cuatro vinos: Cuatro Rayas Organiz Verdejo 2018; Cuatro Rayas Organic Tempranillo 2018; Cuatro Rayas Organic Rosé 2018; y Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Cuvée 2017.

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am -7 pm

April, Thu 11th
10 am -5 pm



#alimentosdespaña

PROGRAMA CATAS TÚNEL DEL VINO 2019 DÍA 09 / 04 / 2019



HORA	CATA		
11 a 12 h.	Iniciación a la cata de vinos blancos	Descubrir los diferentes métodos de elaboración y crianza en vinos blancos. Apreciará características organolépticas por el aporte de barrica. Siempre a tener en cuenta en nuestras armonías gastronómicas.	Cata de cuatro vinos blancos: dos blancos jóvenes y dos blancos criados en barrica de roble.
12 a 13 h.	Dominio de Tares (DO Bierzo)	Cata impartida por: Rafael Somonte , director técnico de la bodega.	Cata de cuatro vinos: La Sonrisa de Tares 2018 (godello); Tonbú 2018 (rosado prieto picudo); Cepas Viejas 2016 (mencía); y Bembibre 2015 (mencía).
16 a 17 h.	Iniciación a la cata de vinos rosados	Se catan vinos de distintas zonas con las particularidades de cada una de ellas, tanto por clima, suelo, como por variedad. Vinos para poderlos armonizar con platos diferentes.	Cata de tres vinos rosados.
17 a 18 h.	Bodegas Luis Alegre (DOCa Rioja)	Cata impartida por: Alejandro Simó , director gerente de la bodega.	Cata de cuatro vinos: Finca la Reñana Viura 2017; Parcela nº 5 2014; Finca la Reñana reserva 2014; y Pontac 2014.

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am -7 pm

J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am -5 pm



#alimentosdespaña

PROGRAMA CATAS TÚNEL DEL VINO 2019

DÍA 10 / 04 / 2019



HORA	CATA		
11 a 12 h.	Comparativa entre vinos blancos, fermentados en depósitos de acero inoxidable y fermentados y criados en barrica	Saber diferenciar los aromas que aporta el propio varietal (destacando los aromas primarios), así como apreciar las sensaciones que aporta la crianza en barricas de roble y las enormes posibilidades de este tipo de vinos. Además, conocer con qué tipo de comida armoniza cada uno de estos vinos y en qué momento disfrutarlos.	Catas de dos vinos de cada clase.
12 a 13 h.	Grupo González Byass (Beronia, Viñas del Vero, Vilarnau y Finca Moncloa)	Cata impartida por: Marina González , marketing manager de González Byass.	Cata de cuatro vinos: Beronia Verdejo; Secastilla Garnacha Tinta; Vilarnau Rosé Delicat; Finca Moncloa.
16 a 17 h.	Vinos dulces (tranquilos), dulces naturales (vino de licor), naturalmente dulces (vino de uva sobremadurada) y de uvas pasificadas	Conocer las diferentes terminologías, elaboraciones y recorrido para disfrutar de estos deliciosos vinos. Sorprendernos por la utilidad de los mismos en la armonía de muchos platos.	Cata de cuatro vinos.
17 a 18 h.	Bodegas Callejo (DO Ribera del Duero)	Cata impartida por: Noelia Callejo , enóloga de la bodega.	Cata de cuatro vinos: El Lebrero 2016; Callejo crianza 2015; Majuelos de Callejo 2015; y Gran Callejo 2012.

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am -7 pm

April, Thu 11th
10 am -5 pm



#alimentosdespaña

PROGRAMA CATAS TÚNEL DEL VINO 2019



DÍA 11 / 04 / 2019

HORA	CATA		
11 a 12 h.	Iniciación a la cata de vinos espumosos de método tradicional	Conocer los diferentes espumosos según color, contenido de azúcar y tiempo de crianza. Vinos para tenerlos muy en cuenta en la armonía plato/vino.	Cata de cuatro vinos espumosos: blanco, rosado, brut nature y gran reserva.
12 a 13 h.	Bodegas El Grifo (DO Lanzarote)	Cata impartida por: Jorge Rodríguez , enólogo de la bodega.	Cata de cuatro vinos: Tinto colección, Rosado de Lágrima, Lias 2016 y Orange Wine.