

MANZANARES, TIERRA DE VINOS

PRESENTACIÓN DE VINOS JÓVENES  CATAS  CONCURSO DE MARIDAJE

Del 30 Noviembre
al 3 de Diciembre
2017

Organiza:

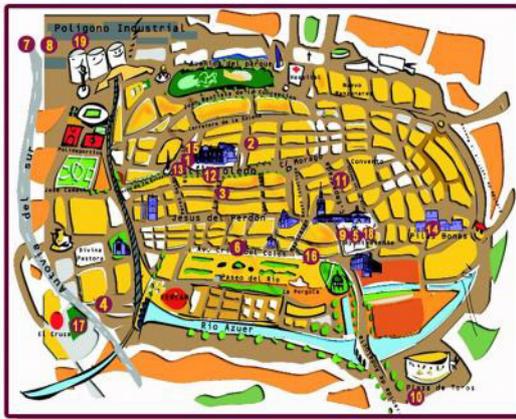


Colabora:



III JORNADAS MANZANARES, TIERRA DE VINOS

1. Bar Viña del Gran Teatro
2. Café Loa
3. La Crepería
4. Bar La Sede
5. Mesón del Toro
6. Bar Escobar
7. Restaurante Saga II
8. Hostal Restaurante Saga I
9. Bar Miguelón
10. Hotel Manzanares
11. Café-Bar Mere
12. Bar la Scena
13. Bar el Corredor
14. Castillo Pilas Bonas
15. Aromas Café-Bar
16. Café-Bar Pepe's
17. Hotel El Cruce
18. Bar El Torreón
19. Cafetería Team Padel



PROGRAMA DE ACTOS

PRESENTACIÓN DE LOS VINOS JÓVENES DE LA AÑADA DEL 2017

Jueves 30 de Noviembre, a las 20:00 horas en el Gran Teatro.

Vinícola de Castilla, Pago Casa del Blanco, Bodegas Isidro Milagro y Bodegas Yuntero presentarán los vinos jóvenes que cada empresa vitivinícola elabora, a través de cada uno de sus responsables.

Intervendrán en dicho acto:

- Carmen Teresa Olmedo Pedroche, Delegada de la JJCM en C.Real.
- Julián Nieva Delgado, Alcalde de Manzanares.

Posteriormente, se degustarán los vinos de la nueva añada por cortesía de las bodegas de Manzanares.

CATAS DE LOS VINOS JÓVENES ELABORADOS POR LAS BODEGAS DE MANZANARES

• **CATA DE VINOS DE PAGO CASA DE BLANCO.** Viernes 1 de Diciembre, a las 21.00 horas, en el Gran Teatro. La cata será dirigida por D. Antonio Merino, enólogo.

• **CATA DE VINOS DE BODEGAS YUNTERO.** Sábado 2 de Diciembre, a las 12.00 horas, en el Gran Teatro. La cata será dirigida por D. Antonio Pérez, enólogo.

• **CATA DE VINOS DE BODEGAS ISIDRO MILAGRO.** Sábado 2 de Diciembre, a las 13.30 horas, en el Gran Teatro. La cata será dirigida por D. Evelio Alarcón Delgado, director técnico de Bodegas Isidro Milagro.

• **CATA DE VINOS DE VINÍCOLA DE CASTILLA.** Domingo 3 de Diciembre, a las 12.00 horas, en el Gran Teatro. La cata será dirigida por D. Roberto Laguna, enólogo.

Las personas interesadas en participar en cada una de las catas organizadas deberán inscribirse en la Oficina de Turismo (C/ Empedrada, 3), abonando la cantidad simbólica de 1€. La participación en cada una de las catas será de máximo 45 personas. La inscripción por cata se cerrará cuando se alcancen los 45 participantes.

CONCURSO DE MARIDAJE DE TAPAS Y VINOS JÓVENES

En los establecimientos hosteleros participantes. Durante el viernes 1, sábado 2 y domingo 3 de Diciembre.

La tapa más copa de vino joven del año 2017, seleccionado por el establecimiento hostelero, tendrá un coste de 2,50 € IVA incluido.

Un jurado, compuesto por tres expertos y designado por la Organización, valorará el maridaje de todas las tapas y vinos jóvenes participantes, y decidirá cual es la mejor propuesta gastronómica. Las personas que gusten un mínimo de cinco tapas acompañadas de vinos jóvenes de las bodegas de Manzanares, deberán solicitar al responsable del establecimiento hostelero correspondiente que le selle una de las casillas del cupón que se incluye en el programa.

Una vez selladas las cinco casillas por diferentes establecimientos, deberán entregar el cupón del Concurso de Maridaje en la Oficina de Turismo hasta las 18.30 h. del jueves 21 de Diciembre. Posteriormente, se realizará un sorteo entre los participantes. Habrá cuatro premiados y cada uno de ellos recogerá uno de los siguientes premios: 1 caja de seis botellas de vino de Vinícola de Castilla más 50€; 1 caja de seis botellas de vino de Pago Casa del Blanco más 50€; 1 caja de seis botellas de vino de Bodegas Isidro Milagro más 50€; y 1 caja de seis botellas de vino de Bodegas Yuntero más 50€.

ENTREGA DE PREMIOS

Viernes 22 de Diciembre de 2017. Se entregará una placa acreditativa como ganador del Concurso de Maridaje de tapas y vinos jóvenes y un premio en metálico de 300€ al establecimiento hostelero que resuelva el jurado designado.

Asimismo, se entregarán los cuatro premios al público a aquellos participantes que salgan premiados a través de un sorteo en el que se levantará el acta correspondiente.

CUPÓN PARA PARTICIPAR EN LOS PREMIOS AL PÚBLICO DEL CONCURSO DE MARIDAJE

Nombre Apellido Tel.

e-mail Dirección

* Para entrar en el sorteo se requieren mínimo cinco sellos distintos. Lleva el cupón a la Oficina de Turismo, hasta las 18:30 horas del jueves 21 de Diciembre del 2017.

De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos personales que usted nos facilite serán tratados, automatizadamente o no, en nuestros ficheros con la finalidad de realizar los servicios propios de esta Oficina de Turismo. Los datos aportados serán cedidos cuando corresponda a otros servicios del Ayuntamiento para la prestación de otros servicios municipales, y como datos de contacto. El consentimiento se entenderá prestado en tanto no comunique por escrito la revocación del mismo. Responsable del fichero: Ayto. Manzanares.

MANZANARES, TIERRA DE VINOS

<p>1</p>  <p>Hojaldrillo relleno de solomillo y foie acompañado de puré de la casa BAR VIÑA DEL GRAN TEATRO C/ Libertad, 7 Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco Cal y Carilo Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto</p>	<p>2</p>  <p>Volant de setas con paté de ciervo y queso camembert CAFÉ LOA C/ Padres Capuchinos, 8 Señorio de Guadaleja Tempranillo Tinto Veo Veo Tempranillo Tinto</p>	<p>3</p>  <p>Crepe de crema de queso somercado y dulce de membrillo, nuez y un toque de caramelo LA CREPERÍA C/ Carmejas, 17 Pofiza Verdejo-Moscatel Blanco Señorio de Guadaleja Syrah Tinto</p>	<p>4</p>  <p>Taquito Manchego BAR LA SEDE C/ Socuéllamos, s/n Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto Señorio de Guadaleja Petit Verdot Tinto</p>
<p>5</p>  <p>Lomo de merluza con fizado manchego MESÓN DEL TORO Plaza Constitución, 12 Pilas Bonas Chardonnay-Sauvignon Blanc Blanco Cal y Carilo Verdejo Blanco</p>	<p>6</p>  <p>Jamoncillo de pollo con guarnición del Escobar BAR ESCOBAR Avda. Cristóbal Colón, 70 Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto Cal y Carilo Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto</p>	<p>7</p>  <p>Costilla en salsa Cajún RTE. SAGA II Autovía Andalucía, km 171 Cal y Carilo Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto Epilogo Sauvignon Blanc-Moscatel Blanco</p>	<p>8</p>  <p>Brioche relleno de perdiz con piñones HOSTAL Rest. SAGA I Autovía Madrid, Km 171 Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto Señorio de Guadaleja Tempranillo Tinto</p>
<p>9</p>  <p>Carrillada de lengua al estilo Miguelón BAR MIGUELÓN Plaza de la Constitución, 13 Yuntero Macabeo Blanco Señorio de Guadaleja Tempranillo Tinto</p>	<p>10</p>  <p>Pan de cristal con lagarto ibérico sobre fondo de verdura caramelizada HOTEL MANZANARES Avda. Andalucía, s/n Señorio de Guadaleja Gamacha Tinto Sal de Fiesta La Loba Syrah Tinto</p>	<p>11</p>  <p>Vive la vida CAFÉ-BAR MERE C/ Empedrada, 26 Pilas Bonas Chardonnay-Sauvignon Blanc Blanco Yuntero Tempranillo Syrah Tinto</p>	<p>12</p>  <p>Bombón de berenjena en salsa de boletus BAR LA SCENA C/ Toledo, 23 Yuntero Macabeo Blanco Cal y Carilo Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto</p>

CONCURSO DE MARIDAJE

<p>13</p>  <p>Lagrima ibérica de bellota BAR EL CORREDOR C/ Toledo, 18 Cal y Carilo Verdejo Blanco Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto</p>	<p>14</p>  <p>Medallón de rabo de toro con emulsión de patata y manzana confitada CASTILLO PILAS BONAS Plaza San Blas, s/n Señorio de Guadaleja Tempranillo Tinto Pilas Bonas Chardonnay-Sauvignon Blanc Blanco</p>	<p>15</p>  <p>Sabores AROMAS CAFÉ-BAR C/ Libertad, 3 Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco</p>	<p>16</p>  <p>Pikillo relleno de tortilla y rabas de pollo con mahonesa de manzana CAFÉ-BAR PEPE'S Avda. Cristóbal Colón, 48 Pofiza Verdejo-Moscatel Blanco Sal de Fiesta La Loba Syrah Tinto</p>
<p>17</p>  <p>Bastoncitos de secreto en adobo ligero sobre duet de texturas con crujiente de sarán HOTEL EL CRUCE Autovía de Andalucía, Km 173 Señorio de Guadaleja Merlot Tinto Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto</p>	<p>18</p>  <p>Pañuelo oriental de arroz con buey y brotes frescos BAR EL TORREÓN Plaza de la Constitución, 11 Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto Cal y Carilo Verdejo Blanco</p>	<p>19</p>  <p>Vitello tonnato TEAM PADEL Polig. Ind. I+D+I+XIV Barcala 217-218 Cal y Carilo Verdejo Blanco Yuntero Macabeo Blanco</p>	

"El vino sólo se disfruta con moderación"

DEGUSTACIÓN  VINO + TAPA  2,50 €

MANZANARES, TIERRA DE VINOS

"El vino sólo se disfruta con moderación"

pago
CASA DEL BLANCO

www.pagocasadelblanco.com

Vinos jóvenes
y singulares...



MANZANARES,



Señorío de Guadianeja

Grandes Reservas y Reservas Especiales



Isidro Milagro
BODEGAS



bodegasisidromilagro.com

TIERRA DE VINOS



Bodegas Yuntero
Pasión por el Vino

JESÚS DEL PERDON · BODEGAS YUNTERO
926-610 309 / 926-610 316
www.yuntero.com