

# Alma del Vino

VIII JORNADAS

MANZANARES



Del 9 al 14 de Abril 2019

Organiza:



Ayuntamiento de Manzanares

Colaboran:



Patrocinan:



CASA DEL BLANCO



# PATROCINADORES DE LOS PREMIOS



50€ + 1 caja de  
botellas de Vino  
Vinícola de Castilla



50€ + 1 caja de  
botellas de Vino  
Bodegas Isidro Milagro



50€ + 1 caja de  
botellas de Vino  
Pago Casa del Blanco



50€ + 1 caja de  
botellas de Vino  
Bodegas Yuntero

# PROGRAMA VIII JORNADAS ALMA DEL VINO DEL 9 AL 14 DE ABRIL 2019

## Martes, 9 de abril:

- **19,30 horas.** Presentación e inauguración de las Jornadas. Lugar: Sala Polivalente del Museo del Queso Manchego.

Intervienen:

- D<sup>a</sup> Carmen Teresa Olmedo Pedroche, Delegada Junta Comunidades Castilla - La Mancha en Ciudad Real.
- Julián Nieva Delgado, Alcalde de Manzanares.

Al finalizar, se degustarán los vinos de las cuatro bodegas de Manzanares.

## Miércoles, 10 de abril:

- **10,00 horas.** Inicio del Concurso de Escaparates, con motivaciones relacionadas con el mundo del vino.

Los escaparates estarán instalados entre el 8 y 22 de Abril.

- **17,30 horas.** Visita a la bodega Pago Casa del Blanco. Máximo de plazas disponibles: 30 plazas.

Inscripción en la Oficina de Turismo, hasta completar aforo. Precio: 2 euros.

- **20,00 horas.** "Belleza, vino y relax", charla-taller sobre los beneficios y propiedades del vino en tratamientos de belleza y cuidados de la piel, a cargo de Pepi Martín de Bernardo de "Centro de Estética Mixto Marber". Al finalizar se entregará un obsequio a cada participante.

Lugar: Sala Polivalente del Museo del Queso Manchego. Inscripciones gratuitas en Oficina de Turismo hasta completar aforo.

## Jueves, 11 de abril:

- **12,00 horas.** "Tapas entre vinos", inicio del Concurso de maridaje de tapas y vinos, en los establecimientos hosteleros participantes.

- **17,30 horas.** Visita a la bodega Isidro Milagro. Máximo de plazas disponibles: 30 plazas.

Inscripción en la Oficina de Turismo, hasta completar aforo. Precio: 2 euros.

- **18,00 horas.** Inauguración de la exposición del concurso de Fotografía y Diseño en Botas de vino, en el patio de la Casa de Cultura.

- **20,30 horas.** "Experiencia multisensorial Gastrovino", demostración a cargo de Mayte Jiménez, chef de "Sabores en tu casa" y José Manuel Romero, enólogo. A continuación se degustarán los platos maridados con vino de las bodegas manzanareñas. Lugar: Gran Teatro. Inscripción gratuita en la Oficina de Turismo, hasta completar aforo.

## Viernes, 12 de abril:

- **17,30 horas.** Visita a la Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón – Bodegas Yuntero. Máximo de plazas disponibles: 50 plazas.

Inscripción en la Oficina de Turismo. Precio: 2 euros.

- **20,00 horas.** "Despertando emociones", desfile de moda y complementos de la empresa Lebasz Cala, en el patio del Mercado de abastos.

Posteriormente se degustarán los vinos de las bodegas de Manzanares. Entrada libre y gratuita.

## Sábado, 13 de abril:

- **10,30 horas.** Visita al Museo de Pernod Ricard España. Salida del autobús a las 10,30 horas desde la explanada del Quiosco de la música.

Máximo de plazas disponibles: 45 plazas. Inscripción en la Oficina de Turismo, hasta completar aforo. Precio: 2 euros.

- **11,30 horas.** Visita a la bodega Vinícola de Castilla. Máximo de plazas disponibles: 80 plazas.

Inscripción en la Oficina de Turismo, hasta completar aforo. Precio: 2 euros.

- **21,30 horas.** Concierto Grupo "Crossroads Blues Quartet". Gira: Blues en Vivo. Tributo a los Chicago Blues Másters.

Lugar: Casa de Cultura. Invitaciones en la Oficina de Turismo hasta completar aforo.

## Domingo, 14 de abril:

- **11,30 horas.** "Patrimonio Histórico y Vino", visita guiada al Molino Grande. Posteriormente se degustarán los vinos de las bodegas manzanareñas.

Plazas disponibles: 30 plazas. Inscripciones en la Oficina de Turismo, hasta completar aforo.

- **17,30 horas.** "Desafío con sentido", cata de vino y chocolate a cargo de "Mas Devinos"

Lugar: Sala Polivalente del Museo del Queso Manchego. Inscripciones gratuitas en Oficina de Turismo hasta completar aforo.

En cumplimiento de lo establecido en la normativa de protección de datos le informamos de:  
Identificación del Responsable de Tratamiento: EXCMO. AYUNTAMIENTO.  
Dirección: PZA. DE LA CONSTITUCIÓN N.º 4, 13200 MANZANARES (C. REAL).  
Tfno.: 926 61 03 36. Forma de contactar con el responsable del tratamiento de los  
cuadernillo de registro municipal. Delegado de protección de datos  
DIPUTACIÓN PROVINCIAL. Finalidad del Tratamiento de sus datos personales:  
En EXCMO. AYTO. DE MANZANARES tratamos sus datos personales con la finali-  
dad de prestar servicios propios de esta Oficina de Turismo. Legitimación para el  
tratamiento de sus datos: La base legal para el tratamiento de sus datos es el  
consentimiento que usted está dando a tratarlos. Así como el tratamiento es neces-  
ario para el cumplimiento de una misión de interés público o en el ejercicio de poderes  
públicos conferidos al responsable del tratamiento. Derechos: Cualquier persona  
tiene derecho de acceso a sus datos personales, de rectificación de los  
datos inexactos o solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios  
para las fines que fueron recogidos. Procedencia: Los datos personales que trata-  
mos en EXCMO. AYTO. DE MANZANARES proceden del propio interesado.

Deposite la papeta en la Oficina de Turismo (C/Empedrada,3)

Sello 5	Sello 3	Sello 4
Sello 2	Sello 1	

Nombre: \_\_\_\_\_  
Apellidos: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_

Datos Personales y Sellos para participar en el sorteo

# Alma del Vino VIII JORNADAS



Del 9 al 14 de Abril 2019

**Café-Bar Pensión Escobar** Avda. Cristóbal Colón, 66  
1. Soldadito de pavia en cama de asadillo manchego con fruto de corral.



Cal y Canto Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto  
Yunero Macabeo Blanco

**Hotel Manzanares** Avda. Andalucía, s/n  
2. Hojaldrina de atún rojo con verduras caramelizadas y crujiente de jamón.



Cal y canto Verdejo Blanco  
Epilogo Sauvignon Blanc-Moscatel

**Café Loa** C/ Padres Capuchinos, 8  
3. Rabo de toro sobre torrija de vino.



Yunero Tempranillo-Syrah Tinto  
Cal y Canto Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto

**Parador de Manzanares** Autovía Andalucía, Km. 175  
4. Ajo mortero de bacalao con crujiente de ajo negro de las pedroñeras.



Señorio de Guadianeja Tempranillo Rosado  
Cal y Canto Verdejo Frizzante Blanco / Yunero Tempranillo-Syrah

**Hostal Rte. Parador de los Galanes** Avda. Castilla-La Mancha, s/n  
5. El Tentempié.



Señorio de Guadianeja Verdejo Blanco  
Yunero Tempranillo-Syrah Tinto

**Bar Mere** C/ Empedrada, 26  
6. Hojaldre de queso manchego El Hidalgo.



Yunero Macabeo Blanco  
Demente Crianza Syrah 2016 Tinto

**La Viña del Gran Teatro** C/ Libertad, 3  
7. Delicias de primavera a la crema de Martini.



Señorio de Guadianeja Macabeo Blanco  
Tris Tras Syrah Tinto

**Cervecería Miguelón** Plaza Constitución, 1  
8. Pimiento relleno de vida.



Yunero Macabeo Blanco  
Señorio de Guadianeja Tempranillo Tinto

**Complejo Hotelero Saga II** Autovía Madrid, Km 171 (Dir. Andalucía)  
9. Canelón de Rabo de Toro.



Epilogo Blanco  
Cal y Canto Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto

**Hotel Restaurante Saga I** Autovía Madrid / Cadiz Km 171 (Dir. Madrid)  
10. Milhojas de Tatakí de Atún y Queso Manchego.



Epilogo Sauvignon Blanc-Moscatel Blanco  
Señorio de Guadianeja Macabeo

**Bar "Los Cachis"** C/ Jesús del Perdón, 5  
11. Torrijas de queso manchego con mermelada de tomate.



Poética Verdejo-Moscatel Blanco  
Yunero Crianza Tempranillo-Petit-Verdot Tinto

**Castillo Pilas Bonas** Plaza San Blas s/n  
12. Pastel de oreja crujiente con emulsión de garbanzos y salsa de callos.



Señorio de Guadianeja Cabernet Sauvignon Tinto  
Epilogo Sauvignon Blanc-Moscatel Blanco

**Restaurante Los Rosales** C/ Álvarez de Sotomayor, 3  
13. Pulled Pork en pan Bao.



Yunero Macabeo Blanco  
Señorio de Guadianeja Tempranillo Tinto

**Rincón "La Plaza"** C/ Jesús del Perdón, 3  
14. Street Burger, hamburguesa de ternera y serrano con mayonesa de cebolla y piparra.



Cal y Canto Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto  
Yunero Tempranillo Tinto

**La Crepería** C/ Carrilejos, 17  
15. Minipizza con base de crepe (Disponible opción sin gluten).



Señorio de Guadianeja Cabernet Sauvignon Tinto  
Yunero Verdejo Blanco

**Bar el Corredor** C/ Toledo, 18  
16. Burger de solomillo con roquefort.



Cal y Canto Verdejo Blanco  
Yunero Tempranillo Tinto

**Bar la Scena** C/ Toledo, 23  
17. Tartar de salmón, manzana y mostaza.



Cal y Canto Tempranillo Roble 2016 Tinto  
Yunero Macabeo Blanco

**Hotel El Cruce** Autovía Andalucía, Km 173  
18. Alita de pollo confitada y lacada sobre hoja de endivia fresca y cebolleta.



Poética Verdejo-Moscatel Blanco  
Señorio de Guadianeja Verdejo Blanco

## Concurso de Maridaje: Del 9 al 14 de Abril

**Precio:**

**2,50€**

**Tapa + Vino**

Participa en el sorteo y premios a la vuelta!  
1 consumición = 1 sello

### ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:

1. Café-Bar Pensión Escobar
2. Hotel Manzanares
3. Café Loa
4. Parador de Manzanares
5. Hostal Rte. Parador de los Galanes
6. Café-Bar Mere
7. La viña del Gran Teatro
8. Cervecería Miguelón
9. Complejo Hotelero Saga II
10. Hotel Restaurante Saga I
11. Bar "Los Cachis"
12. Castillo Pilas Bonas
13. Restaurante Los Rosales
14. Rincón "La Plaza"
15. La Crepería
16. Bar "El Corredor"
17. Bar "La Scena"
18. Hotel El Cruce

