PROGRAMACIÓN ENOFUSIÓN 2016

- CENTRO DEL VINO -

LUNES, 25 DE ENERO

10.30h. **Presente y futuro de los Grands Crus Classés de Burdeos**

Presenta: Philippe Castejà, presidente del Consejo de los Grands Crus Classés de Burdeos.

Vinos:
Rive Gauche:

- Château Beau-Site- AOC St Estèphe - 2010
- Château Lynch-Moussas – Grand Cru Classé, Pauillac - 2006
- Château Batailley - Grand Cru Classé, Pauillac - 2001

Rive Droite:

- Château TrotteVieille - 1er Grand Cru Classé St Emilion - 1990
- Château du Domaine de l'Eglise – Pomerol - 2011
- Château La Croix du Casse – Pomerol - 2012

12.00h. **Protos: El Gran Reserva de la Ribera**

Presentan: La nueva Directora Técnica de Protos, Marilena Bonilla, y David Robledo, nombrado Mejor Sumiller de España en 2014 por la Real Academia de Gastronomía y actualmente en el prestigioso Restaurante Santceloni (1 estrella Michelin).

Vinos: los Grandes Reservas más representativos de Protos del S.XXI.

13.30h. **El Ribeiro y su capacidad de guarda, un joven sugerente y un maduro interesante**

La capacidad de maduración en botella de los vinos de la D.O. Ribeiro es un gran valor añadido, la cata de varias marcas en parejas de distintas cosechas permitirá, a los asistentes, comprobar el potencial de guarda y las tendencias en su maduración.

15.00h. **Champagne, el más universal de todos los vinos**

16.30h. **Ramón Bilbao: Vinos desde el terruño**

La cata ofrecerá en primicia la personal visión de los vinos de finca de Ramón Bilbao y su particular manera de entender una viticultura apegada a la tierra, capaz de ofrecer la identidad única de unos *terroirs* privilegiados.

18.00h. **Izadi, 25 añadas de vino y gastronomía**

MARTES, 26 DE ENERO

10:30h. **NOMACORC: El Aroma Escondido**

Presentación de los cierres Vinolok a través de un ejercicio-cata donde se exponen olores del vino, que habrá que encontrar.

12.00h. **Xarel·lo: origen, carácter y esencia de Juvé&Camps**

Presentan: Toni Cantos y Antonio Orte (directores enología de J&C)

13.30h. **Tannat del Uruguay: una historia de arraigo e innovación**

Presentada por la enóloga e ingeniera Estela de Frutos.

Vinos:

- Bouza Tannat A6 Parcela Única 2012 - (Bodega Bouza Boutique)
- Garzón Varietal Tannat 2013 - (Garzón)
- H.Stagnari Tannat Premier 2015 - (H. Stagnari)
- Bertolini & Broglio Tannat Crianza 2012 - (Bertolini & Broglio)

15.00h. **Cata Armonizada: Quim Casellas y los vinos de la DO Catalunya**

Armonías:

- CLOS MONT-BLANC ÚNIC Chardonnay con Bacalao con remolacha, yogurt y aguacate
- HABITAT Blanco con Tártar de Gamba de Palamós con tierra de coral y chip de patata
- SORBET con Bombón de foie-gras del Empordà con frambuesas
- PINOT NOIR DE CAPÇANES con Caballa a la llama con berenjena y notas lácteas
- MAS ARANYÓ Reserva con Butifarra dulce con manzana de Torroella
- BACH Frizzante con Merengue de tomate y anchoa

16.30h. **Garnachas del Mundo**

Vinos:

- DO Campo de Borja:
  Terrazas del Moncayo de Bodegas Santo Cristo
  Tres Picos de Borsao
  Fagus de Coto de Hayas
  Aquilon de Bodegas Alto Moncayo

- Internacionales:
  Rousillon (Francia)
  Cerdeña (Italia)
  Australia
  Cheteauneuf du Pape (Francia)

18.00h. **Los Vinos Chilenos de Bodegas Torres**

MIÉRCOLES, 27 DE ENERO

10.30h. **Cata Grupo Pesquera**

12.00h. **Armonías & MAKRO**

Cata maridaje dirigida por Custodio Lopez Zamarra Sumiller y director del Comité de Catas de Makro España y Portugal e Iñigo Lavado asesor de Makro, chef y propietario del restaurante Singular Food.

Se presentarán 5 tapas del Chef Iñigo Lavado, armonizadas con vinos franceses exclusivos que son tendencia a nivel internacional y que Makro ha incorporado recientemente a su surtido en España:

- Tataki de Atún Rojo. CHABLIS EMILE DURAND
- Necora con Curry Rojo y Coliflor. COTES DE PROVENCE LA SANTONNIERE
- Croquetón de Bacalao. BOURGOGNE E.DURAND PINOT NOIR
- Carrillera Estofada con Mole. CHÀTEAUNEUF DU PAPE CLOS L'ORATOIRE
- Financier con frutos rojos. SAUTERNES SABLETTES

13.30h. **Freixenet: Vinos Entretenedores**

15.00h. (Próximamente)

16.30h. (Próximamente)

18.00h. (Próximamente)

Más información en:

enofusion.com