ASOCIACIÓN HOSTELERIA COMPOSTELA

revera vinum

II ENCONTRO DO VIÑO GALEGO

ACTIVIDADES REVERA VINUM 2023

LUNS 27

***TÚNEL DO VIÑO DE GALICIA**
Luns 27 e martes 28
Actividade gratuita de 11 a 20:30 horas
Queremos dar a oportunidade de que se coñezan todas as variedades de uva implantadas en Galicia, e que se poida ver como a mesma variedade, cultivada en zonas distintas teñen diferentes características, como se aclimata e adquire diferentes sensacións.
Os visitantes reciben un pequeno manual para coñecer os viños mostrados, onde contarán con máis de 400 viños galegos para catar.

***CASTES GALEGAS vs CASTES INTERNACIONAIS:**
Luns 27, 10:00 horas. Sala Columnas,
Actividade 35,00 euros
Ponentes:
Luis Paadin
Albariño & Riesling - Rías Baixas & Rheingau
Godello & Chardonnay – Valdeorras & Mâconnais
Branca País (Branco Lexítimo) & Sauvignon Blanc – Terras do Navia & Sancerre
Bastardo (Merenzao) & Pinot Noir – Monterrei & Marlborough
Mencía & Cabernet Franc – Ribeira Sacra & Maine-et-Loire

***CATA DE CARTAS DE VINOS DE LOS SIGLOS XVIII – XIX**
Luns 27, 12:30 horas. Sala Cimabue,
Actividade 45,00 euros
Ponentes:
Alejandro Paadín
Los primeros restaurantes gastronómicos surgieron tras la caída de la monarquía en la Francia de 1789. Tras perder sus empleos, los chefs de los grandes palacios montaron sus propios negocios donde seguir desarrollando platos propios de la realeza, pero para quien pudiera pagarlos. Junto a estas viandas, se ofrecían vinos seleccionados de todo el mundo. En este seminario, analizaremos algunas de las primeras cartas de vinos en restaurantes gastronómicos en países como Francia, Alemania, EEUU, Suiza y Austria. Así, repasaremos y cataremos las regiones más recurrentes y populares en los siglos XVIII y XIX:
Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Rheingau, Mosel, Madeira, Porto, Sherry

***DISTINCIONS GALLAECIA**

Luns 27, 12:00 Sala Auditorio, Actividade gratuita

Entrega das Distincions Gallaecia de Augardentes e Licores de Galicia ano 2023

Concurso Oficialmente Reconocido por el Ministerio de Agricultura (Medio Ambiente, Rural yMarino) del Gobierno de España y del Autonómico. La trayectoria de estos premios arranca en el 2002 y año a año debe ser confirmado por el Ministerio.Se encuentran pues entre los premios más considerados, donde mayor número de vinos secatan (una media de 400 en cada edición). A parte de ser una cata ciega, la peculiaridad de este concurso es la doble cata. Una primera selección se hace en las sedes de los Consejos Reguladores de las D.O. Gallegas y los vinos que superan el umbral exigido pasan a una cata final, que cada año se celebra en una provincia, de donde salen los vinos Distinguidos.

Asociacion de sumilleres de Galicia, Gallaecia

***MESA DE DEBATE**

Luns 27, 13:00. Auditorio

Actividade gratuita

Ponentes:

Fernando Mora

Pepe Raventós

Antonio Portela

Martiño Santos Canosa…..

Sostibilidade, Economía circular, Internacionalización, Paisaxe, Patrimonio cultural e natural, Multiplicidade de climas e terroirs, Variedades autócnonas, Viños oceánicos….

***A NACIÓN DOS MIL VIÑOS**

Luns 27, 17:30 horas. Sala Cimabue

Actividade gratuita

Presentación desta novidade editorial que permite un achegamento pedagóxico ao mundo e á cultura do viño en xeral e á súa proba sensorial desde a realidade vitivinícola galega.

Da autoría de Martiño Santos Canosa e Xosé Gontá Sobrino (Vide, Vide! Espazo Enocultural) e ilustrado por Toño Núñez Amigo-Rivadulla. Edicións Laiovento

***MARCAS NOVAS EN ZONAS VELLAS**

Luns 27, 18:00 horas. Sala Cimabue

Actividade 35,00 euros

Ponente:

Martiño Santos Canosa

Proba de viños das Indicacións Xeográficas Protexidas galegas, elaborados baixo o seu amparo ou nas súas zonas de influencia, para pór en valor e divulgar a nivel social e profesional a recuperación de zonas vitícolas históricas e os elementos diferenciais e enriquecedores que achegan:

Betanzos, Barbanza Iria, Ribeiras do Morrazo, Val do Miño Ourense, Terras do Navia

MARTES 28

***CASTES TINTAS EN CRIANZA**
Martes 28, 10:00 horas. Sala Cimabue
Actividade 35,00 euros
Ponentes:
Enólogos de Galicia
Cecilia Fernández Rodriguez, Enóloga, consultora enológica, Control de viñedos, elaboración de vinos en Bodega Rafael Palacios S.L.

***TALLER DE CATA CARNE MADURADA DE VACÚN CON TINTOS DA D.O. RIBEIRA SACRA**
Martes 12:30 horas. Sala Cimabue
Actividade 35 euros
Ponentes:
Xosé Portas
Pedro Guimaro

***CATA AÑADA HISTÓRICA 2015**
Martes 28, 17:00 horas. Sala Cimabue
Actividade 35,00 euros
A 2015 foi unha añada espectacular en Galicia, en todas as DO
Ponentes:
Iria Otero Mazoy, Sacabeira, 2015 albariño Salnés
Juan Chamorro e **David Rial,** Eido da Salgosa 2015, Albariño do Rosal
Pablo Vidal Rodriguez, Renacido 2015 Ribeiro
Jose Luis Bouzón, Ribeiras de Armea 2015, blanco lexítimo
Andrea Obenza, Tolo do Xisto 2015, Ribeira Sacra

***AUGARDENTES E LICORES DE GALICIA**
Martes 28, 19:00 horas. Sala Cimabue
Actividade 35,00 euros
Participantes:
Miguel Gómez (Aguardientes de Galicia)

CLAUSURA REVERA VINUM
Sala Auditorio.