



## 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

Presentan: Raúl Igual, Mejor Sumiller de España 2010; Michael Cooper, sumiller californiano y asesor de bodegas; y Fernando Mora, sumiller y estudiante de Master of Wine. También estarán presentes Eduardo Ibáñez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja, José Ignacio Gracia, su secretario, y Frédéric Galtier, delegado en España del Concurso Garnachas del Mundo.

Vinos:

- Corpus 2010. Vignobles Dom Brial (Côtes Du Rosussillon Villages, Francia)
- Tres Picos 2014. Borsao (Campo De Borja, España)
- D53 Classico 2012. Cantina Dorgali (Cannonau di Sardegna, Italia)
- Fagus 2013. Aragonesas (Campo De Borja, España)
- The Ironstone Pressing 2012. D'Arenberg (Mclaren Vale, Australia)
- Terrazas Del Moncayo 2012. Santo Cristo (Campo De Borja, España)
- Bosquet Des Papes 2009. (Chateauneuf Du Pape, Francia)
- Alto Moncayo 2012. Alto Moncayo (Campo De Borja, España)
- Cadene 1996. Banyuls L'Etoile (Banyuls, Francia)

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

---

## MIÉRCOLES, 27 DE ENERO

### 10.30h. Cata Grupo Pesquera

(En honor a Alejandro Fernández, presidente del Grupo Pesquera, premiado por Enofusión con el galardón a impulsores del vino Don Luis Hidalgo 2016)

### 12.00h. Armonías & MAKRO

Cata maridaje dirigida por Custodio Lopez Zamorra 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
- Nécora con Curry Rojo y Coliflor. COTES DE PROVENCE LA SANTONNIERE
- Croquetón de Bacalao. BOURGOGNE E.DURAND PINOT NOIR
- Carrillera Estofada con Mole. CHÂTEAUNEUF DU PAPE CLOS L'ORATOIRE
- Financier con frutos rojos. SAUTERNES SABLETTES

**13.30h. Freixenet: Vinos Entretenedores**

**15.00h. Vinos y Gastronomía de Toledo**

Se catarán una selección de destacados vinos de la provincia de la Mancha, acompañados de productos gastronómicos de la región.

Más información en:

[enofusion.com](http://enofusion.com)