

MANZANARES, TIERRA DE VINOS

PRESENTACIÓN DE VINOS JÓVENES  CATAS  CONCURSO DE MARIDAJE



1ª Premio de Fotografía V Jornadas "Aires del Vino"
Autor: Juan Antújar Sánchez.

EN MANZANARES
DEL 1 AL 4
de Diciembre
2016

Organiza:



Colabora:



PROGRAMA DE ACTOS



PRESENTACIÓN DE LOS VINOS JÓVENES DE LA AÑADA DEL 2016

Jueves 1 de Diciembre, 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:

- Prado Amores González-Gallego, Directora Provincial de Agricultura y Medio Ambiente.
- 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 VINICOLA DE CASTILLA.**
Viernes 2 de Diciembre, a las 21.00 horas, en el Gran Teatro.

La cata será dirigida por D. Roberto Laguna, enólogo.

*** CATA DE VINOS DE BODEGAS YUNTERO.**
Sábado 3 de Diciembre, a las 11.30 horas, en el Gran Teatro.

La cata será dirigida por Antonio Pérez Carrascosa, enólogo.

*** CATA DE VINOS DE BODEGAS ISIDRO MILAGRO.**
Sábado 3 de Diciembre, a las 13.00 horas, en el Gran Teatro.

La cata será dirigida por D. Jorge Maldonado Fernández, enólogo.

*** CATA DE VINOS DE PAGO CASA DE BLANCO.**
Domingo 4 de Diciembre, a las 12.00 horas, en el Gran Teatro.

La cata será dirigida por D. Antonio Merino, 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 2, sábado 3 y domingo 4 de Diciembre.*

La tapa más copa de vino joven del año 2016, 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 decidirán cual es la mejor propuesta gastronómica. Las personas que degusten 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 horas del jueves 22 de Diciembre. Posteriormente, se realizará un sorteo entre los participantes. *Habrà cuatro premiados y cada uno de ellos recogerà uno de los siguientes premios: una caja de seis botellas de vino de Vinícola de Castilla más 50€; una caja de seis botellas de vino de Pago Casa del Blanco más 50€; una caja de seis botellas de vino de Bodegas Isidro Milagro más 50€; y una caja de seis botellas de vino de Bodegas Yuntero más 50€.*

ENTREGA DE PREMIOS

Viernes 23 de Diciembre de 2016.

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 de expertos. Asimismo, se entregarán los cuatro premios al público a aquellos participantes que salgan premiados a través de un sorteo en el que levantará acta el Sr. Secretario del Área de Fiestas Comerciales y Promoción del Pequeño Comercio.

MANZANARES, TIERRA DE VINOS

1



Solomillo ibérico sobre patata pansadera con salsa de frutos rojos y puré de castaña

RESTAURANTE LA TEJA

Avda. Emiliano García Roldán, 13

Yuntero Tempranillo Syrah Tinto y Señorío de Guadianeja Tempranillo Tinto

2



Gratén de salmón con cebolla caramelizada

BAR LA SEDE

C/ Socuéllamos, s/n

Señorio de Guadianeja Petit Verdot Tinto y Epilogo Sauvignon Blanco-Moscatoel Blanco

3



Falso canelón de puerro relleno de pavo con furdido de queso crujiente

HOSTAL Rest. SAGA I

Autovía Madrid, Km 171

Señorio de Guadianeja Tempranillo y Yuntero Tempranillo-Syrah Tinto

4



Brocheta de ave regada con salsa de cacahuete

RESTAURANTE LOS ROSALES

C/ Álvarez de Sotomayor, 3

Señorio de Guadianeja Macabeo Blanco y Yuntero Macabeo Blanco

5



Timbal de solomillo y foie en cama de vino tinto

HOSTAL Rest. SAGA II

Avda. Andalucía, km 171

Cal y Canto Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto y Epilogo Sauvignon Blanco-Moscatoel Blanco

6



Solomillo en salsa de frambuesa

CERVECERÍA MIGUELÓN

Plaza de la Constitución, 13

Señorio de Guadianeja Tempranillo Tinto y Epilogo Tinto

7



Delicias de pularda con crujiente de nueces

PARADOR DE MANZANARES

Autovía Andalucía, Km. 175

Señorio de Guadianeja Syrah Tinto y Poética Verdejo-Moscatoel Gasificado Blanco

8



Blinis de solomillo con crujiente de queso y nube de remolacha

BAR VIÑA DEL GRAN TEATRO

C/ Libertad, 1

Tres Trás Syrah Tinto y Mando Bio Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto

9



Estofado de perdiz manchega con sus judías

CASTILLO DE PILAS BONAS

Plaza de San Blas, s/n

Vino Viejo Tempranillo Tinto y Mundo Bio Tempranillo-Merlot-Syrah Tinto

10



El Mar en la Mancha

CAFETERÍA MIRE SOL

C/ Candelaria, 12

Epilogo Sauvignon Blanco-Moscatoel Blanco, Poética Verdejo-Moscatoel Gasificado Blanco y Tres Trás Syrah Tinto

11



Tiempos Revueltos

CAFETERÍA TEAM PADEL

Pol. Ind. C/ XIV. Parcelas 217-218

Epilogo Sauvignon Blanco-Moscatoel Blanco y Cal y Canto Verdejo Blanco

12



Milhoja de ibérico, patata y foie de oca

BAR EL TORREÓN

Plaza de la Constitución, 11

Yuntero Tempranillo Syrah Tinto y Señorío de Guadianeja Macabeo Blanco



CONCURSO DE MARIDAJE



13

Delicias sobre cama crujiente

BAR EL COBIJO

C/ Reyes Católicos, 2

Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco y
Pilas Bonas Chardonnay-Sauvignon Blanc Blanco



14

Carne Brava

BAR VICENTE

C/ Jesús del Perdón, 66

Varo Vieo Tempranillo Tinto, Epilogo Sauvignon
Blanco-Moscato Blanco y Tris Tris Syrah Tinto



15

Croqueta de gambas al ajillo
con pulpo braseado y patata

CAFÉ-BAR PEPE'S

Avda. Cristóbal Colón, 48

Pilas Bonas Chardonnay-Sauvignon Blanc Blanco
y Epilogo Sauvignon Blanc-Moscato Blanco



16

Croqueta tigre rebozada en fideos y
salsas del piquillo y de tinta de sepia

MESÓN DEL TORO

Plaza de la Constitución, 12

Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco y Yuntero
Macabeo Blanco



17

Huevos de San Juan Ortega

CAFÉ BAR MERE

C/ Empedrada, 26

Varo Vieo Tempranillo Tinto y Yuntero Macabeo Blanco



18

Mihoja de berenjena al foie en
salsa de scena

BAR LA SCENA

C/ Toledo, 23

Epilogo Sauvignon Blanc-Moscato Blanco y
Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco



19

Ave de corral con patatas a la
mostaza almendrada

BAR EL CORREDOR

C/ Toledo, 18

Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco, Señorio de Guadaleja
Tempranillo, Yuntero Macabeo Blanco, Yuntero Tempranillo Syrah
Tinto y Varo Vieo Tempranillo Tinto



20

Crujiente de meloso de codillo sobre crema de
setas de temporada con guarnición de repollo

HOTEL EL CRUCE

Autovía Andalucía, Km. 173

Yuntero Tempranillo Syrah Tinto y Sal de
Fiesta 'La Loba' Syrah Tinto



21

Nido de patatas con habitas, huevo poché
y jamón crujiente

HOTEL MANZANARES

Autovía Andalucía, s/n

Poítica Verdejo-Moscato Gasificado Blanco
y Señorio de Guadaleja Macabeo Blanco



22

Croquetas de gachas manchegas

CERVECERÍA COLÓN

C/ Toledo, 4

Tris Tris Syrah Tinto y Yuntero
Tempranillo-Syrah Tinto



DEGUSTACIÓN

VINO + TAPA

2,50 €