

XIV OTOÑO ENOLÓGICO

DEL 3 AL 23
DE NOVIEMBRE

venta de entradas en www.fundacioncajaruraldesegovia.es

VIERNES 3

Tierra de Sabor Club Selección Segovia (Plaza del Corpus). 20:00 h. Cata íntima de tres vinos: Abad Dom Bueno (Bierzo), López Cristóbal (Ribera del Duero) y Cantosán (Rueda) y tres tapas elaboradas por el restaurante El Cochifrito Plaza. PRECIO: 17€

Fonda Ilustrada Juan Bravo. 21:00 h. Cena Ilustrada: 4 platos maridados con 4 vinos de las bodegas Menade (Rueda) y Domaine de Bila-Haut (Francia). PRECIO: 42€

Casares (Segovia). 21:00 h. Menú degustación de seis pases maridado con una selección de vinos de Grupo Rioja Alta y el acompañamiento musical de Zerro (Homenaje a la canción de autor). PRECIO: 50€

SÁBADO 4

Microbio Wines (Nieva). Vinos naturales, vinos de verdad. Visita al viñedo y bodega del S.XI, originaria de los monjes Jerónimos. Cata / degustación de vinos dirigida por Ismael Gozado y almuerzo (entrantes y jamón asado en horno de leña). Salida del autobús desde la Plaza Oriental de Segovia a las 10:30h. PRECIO: 30€

La Cocina de Segovia (Hotel Los Arcos). 20:00 h. Cata de tres vinos de Bodegas Valdrinal (Ribera del Duero Segoviano) y tres degustaciones gastronómicas, con la música ochentera de Los Sabuesos. PRECIO: 24€

Maracaibo Casa Silvano (Segovia). 21:00 h. Experiencia gastronómica y viaje vitivinícola seleccionado por Óscar Hernando. PRECIO: 57€

DOMINGO 5

Restaurante El Cordero. 14:00 h. Cuchareo y guisoteo a fuego lento. Menú gastronómico maridado con una selección de vinos del sumiller Ángel García. PRECIO: 50€

JUEVES 9

San Antonio el Real. 20:00 h. Tres propuestas gastronómicas acompañadas de cata de Bodegas Izadi – Finca Villacreces guiada por Paco Plaza. PRECIO: 20€

La Perretosa. 20:30 h. Cata de 3 vinos de Viña Pedrosa (Ribera del Duero) y cuatro propuestas gastronómicas. PRECIO: 30€

VIERNES 10

El Decantador (La Lastrilla). 20:00 h. Cata de 3 vinos de Bodega Viña Sastre (Ribera del Duero) a cargo del sumiller Paco Plaza, 3 tapas y noche de pop rock con Zerro. PRECIO: 18€

¿Qué es Alma sin Carraovejas? - Alma Carraovejas.
Museo Real Casa de Moneda de Segovia (C/ de Moneda, s/n. Segovia). 20:30h.

Los vinos de Alma son el hilo conductor de las propuestas gastronómicas de una temporada otoñal a la que daremos la bienvenida con Champagne. Un viaje 100% solidario en el cual Ambivium se transforma para ser la propia armonía de una experiencia irrepetible. PRECIO: 110 €

Restaurante Los Mellizos (Carbonero el Mayor). 21:30 h. Menú de cuatro pases con una selección de 4 vinos de García Serrano (Nava de la Asunción) y la música de los 80-90 de Toca2. PRECIO: 34€

SÁBADO 11

Campus del Jamón de Monte Nevado (Carbonero el Mayor). 11:30 h. Visita al campus, explicación y cata de jamones y maridaje con vinos de Bodegas Herrero (Rueda) y vermú segoviano Garciani. PRECIO: 25€

Restaurante La Codorniz. 20:00 h. Cuatro propuestas gastronómicas maridadas con una selección de vinos de ediciones limitadas de Bodega Las Dos Antiguas (Navas de Oro). PRECIO: 24€

Restaurante Villena. 21:00 h. Menú degustación de 5 pases, maridado con selección de vinos ecológicos de Bodegas Vagal (Valtiendas). PRECIO: 55€

JUEVES 16

Diablo Cojuelo. 19:00 h. Abadía Retuerta (Ribera del Duero), un paseo por un pago castellano. Cata de 3 vinos acompañados de un bocado – maridaje. PRECIO: 20€

Asador Maribel. 20:00 h. Cata de tres vinos de la bodega Pagos de Anguix (Ribera del Duero), selección de aceites y tres degustaciones gastronómicas. PRECIO: 20€

VIERNES 17

Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente. 20:00 h. La Carrera de Indias. El vino como puente de culturas. Presentación de Mucaín y cata de 3 vinos andaluces de Ximénez Spínola (Jerez) y Pérez Barquero (Montilla Moriles), jamón 100% ibérico (Beher), aceite Hispania (Córdoba). PRECIO: 25€

La Bientirada. 21:00 h. Cata de 3 vinos de Bodega Óscar Diez Gómez “Wine Mixology” y tres propuestas gastronómicas. PRECIO: 25€

La Postal (Zamarramala). 21:00 h. Experiencia gastronómica de cinco pases con una selección de vinos de las bodegas García Serrano (Segovia), Finca Antigua (La Mancha) y Finca Valpiedra (La Rioja) con el maridaje musical de Wine Notes (pop rock nacional e internacional). PRECIO: 48,50€

SÁBADO 18

Visita a Bodega Severino Sanz (Montejo de la Vega de la Serrezuela). Cata / degustación de vinos, visita al museo de vigas de lagar. Comida en Aranda de Duero, **Asador El Lagar de Severino** (entrantes, lechazo asado, ensalada, postre, vino). Salida del autobús desde la Plaza Oriental de Segovia a las 10:30 h. PRECIO: 45€

Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente. Taller de Velas & Burbujas. Primer Pase: 17:30 h. Segundo pase: 20:30 h.

The Olfactory, un espacio donde la creatividad y la fragancia se encuentran. Crea tu propia vela y disfruta de una cata de tres grandes espumosos de Bodegas Pinord, Bodegas Alceño y Bodegas Raventos acompañados de exquisitos bocados. PRECIO: 28 €

Venta Magullo. 21:30 h. Experiencia Gastronómica Km 0 de Alimentos de Segovia. Menú degustación de 5 pases del Chef Óscar Calle maridado con una selección de vinos de las bodegas segovianas García Serrano, Vagal, Clandelvino, Herrero y Ossian y la música en directo de Finister (pop rock). PRECIO: 45€

JUEVES 23

Clausura del Otoño Enológico de la Fundación Caja Rural. Cata conmemorativa del 95 Aniversario de la Gimnástica Segoviana. Cata exclusiva para socios de la Gimnástica Segoviana y clientes de Cajaviva Caja Rural. Entradas en la Sede de la Gimnástica Segoviana (Casa del Deporte) y en oficinas de Cajaviva Caja Rural de Segovia y provincia.

La Farm Studio – Iglesia de Santa Isabel (La Granja de San Ildefonso). 20:00 h. “Emilio Moro, una experiencia imborrable”. Encuentro – cata con Javier Moro, propietario de Bodegas Emilio Moro. Recorreremos su historia, sus viñedos, sus proyectos... y se degustarán algunos de los vinos más reconocidos en nuestro país. Se acompañará de jamón ibérico al corte y de los acordes de las guitarras de Caracola2 (Gaspar y Alberto Payá). PRECIO: 28€

