

# Del 7 al 28 de noviembre 2024

# 15 otoño enológico

## JUEVES 7

20:00h. **El Decantador** (La Lastrilla). Cata de 3 Grandes Vinos de Rioja y Ribera del Duero a cargo del sumiller Paco Plaza, 3 tapas y el jazz de Búho Vidaechea y el Maestro Moriles. 20€

21:00h. **El Pícaro**. Cata a Ciegas de 3 vinos y 3 propuestas gastronómicas. ¿Te atreves? Habrá premios para los acertantes. 25€

## VIERNES 8

21:00h. **Casares** (Segovia). Menú degustación de 6 pases maridado con una selección de vinos de Bodega Viña Sastre (Ribera del Duero) y el acompañamiento musical de Los Folkies (Folk tradicional de Escocia e Irlanda). 50€

21:00h. **La Postal** (Zamarramala). Experiencia gastronómica de 5 pases con una selección de vinos de las bodegas Herrero, García Serrano, Las Dos Antiguas y Finca Antigua, y el maridaje musical de los 80 y 90 de Esparadrappo. 48,50€

## SÁBADO 9

**Visita a Bodegas García Serrano**. (Nava de la Asunción). Visita al viñedo (ecológico) y bodega. Cata/degustación de vinos dirigida por Juan Gómez y almuerzo (Parro asado). Salida del autobús desde la Plaza Oriental de Segovia a las 11:30h. 35€

20:00h. **La Cocina de Segovia (Hotel Los Arcos)**. Cata de 3 vinos de bodega Comenge (Ribera del Duero) y 3 degustaciones gastronómicas, con la música de Lady Garlic (pop – rock nacional e internacional) 25€

21:00h. **Maracaibo Casa Silvano** (Segovia). Experiencia gastronómica y viaje vitivinícola seleccionado por Vila Viniteca y Óscar Hernando. 59€

## JUEVES 14

20:00h. **Asador Maribel**. Cata de 3 vinos de Calados del Puntido (Rioja) y Teso La Monja (Toro) y 3 degustaciones gastronómicas. 20€

20:30h. **Cochifrito Plaza**. Cata maridaje de 3 vinos de las bodegas Las Dos Antiguas (Navas de Oro), Valdermoso (Rueda) y García Serrano (Nava de la Asunción) y 3 degustaciones gastronómicas. 26,50€

## VIERNES 15

11:00h. **Inauguración del Mercado de Experiencias de Calidad - Xunta de Galicia**. Plaza Mayor de Segovia.

21:00h. **Fonda Ilustrada Juan Bravo**. Cena Ilustrada: 4 platos maridados con 4 vinos de las bodegas Yllera (Ribera del Duero y Rueda) y Vivaltus (Ribera del Duero) 45€

21:30h. **Venta Magullo**. Menú degustación de 5 pases del Chef Óscar Calle maridado con una selección de vinos de la bodega Parés Baltá y la música en directo de Gaspar Payá y Cristina Hasenflue. “Pedacitos” de aquí y de allá. Sorpresa gastronómica de nuestra invitada: Galicia. 48€

## SÁBADO 16

**Capilla del Museo Esteban Vicente. Tarde de vino, arte y sushi** con la presentación de Graff Wine (DO Rueda). Acompañado de sushi de Sushicatessen, los asistentes también participarán en un taller de pintura de la mano del muralista Román Linacero. 26€/persona.

De 17:00 a 19:00h (primera sesión)

De 19:30 a 21:30h (Segunda sesión)

21:30h. **Restaurante Villena**. Experiencia Gastronómica Km. 0 de Alimentos de Segovia. Menú degustación de 5 pases maridado con una selección de las bodegas segovianas: Microbio, Finca Cárdbaba, Ossian, José María Galindo y Severino Sanz con la música en directo del dúo de guitarras Caracola2. Sorpresa gastronómica y enológica de nuestra invitada: Galicia. 48€

## DOMINGO 17

14:00h. **Restaurante El Cordero**. Cuchareo y guisoteo a fuego lento maridado con una selección de vinos del sumiller Ángel García. Sorpresa gastronómica y enológica de nuestra invitada: Galicia. 50€

## JUEVES 21

19:00h. **Diablo Cojuelo**. Tomás Postigo (Ribera del Duero). Cata de 3 vinos acompañados de un bocado/maridaje. 22€

21:00h. **La Bientirada**. Cata de 3 vinos de Palacio de Bornos (Rueda) y 3 propuestas gastronómicas. 22€

## VIERNES 22

20:00h. **San Antonio el Real**. 3 propuestas gastronómicas acompañadas de cata guiada por Paco Plaza de Grupo Codorníu y Legaris (Ribera del Duero) 20€

20:30h. **La Perretosa**. Cata de 3 vinos de Bodegas Habla (Extremadura) y 3 propuestas gastronómicas. 38€

21:30h. **Rte. Los Mellizos** (Carbonero el Mayor). Menú de 4 pases con una selección de 4 vinos de Vinísimo (Ribera del Duero, Rueda y Cigales) y la rumba fusión de Alicia de Julián y Juan Carlos Ureño. 36€

## SÁBADO 23

### Tour Valtiendas

Visita a viñedos ecológicos de la D.O. Tour por 3 bodegas de Valtiendas con cata de vinos en una de ellas. Comida (3 platos) en el restaurante Rufino (Fuentidueña). Paseo por la Villa de Fuentidueña y regreso.

Salida del bus a las 9:00h de la Plaza Oriental de Segovia. Hora aproximada de regreso: 16:30h. Precio: 40€

20:30h. **Restaurante La Codorniz**. 4 propuestas gastronómicas maridadas con una selección de vinos tintos de la bodega Buen Camino (Ribera del Duero). 25€

21:30h. **Palacio de Quintanar**. Viaje artístico, enológico y musical con las artistas Nieves Correa y Rosa Pérez Carasa a lo largo de sus exposiciones “Steampunk” y “Panorama de los hechos y los días”. Con vinos naturales de Microbio Wines (Nieva), picoteo y el Funk y Disco de los 70’s y 80’s en vinilo de Solid Gold. 25€

## JUEVES 28

20:00 h. Clausura del XV Otoño Enológico de la Fundación Caja Rural en **Restaurante Villena**. Reconocimiento a la bodega Marqués de Riscal (Rioja, Rueda y Tierra de Castilla y León) con el invitado especial Francisco Hurtado de Amezaga, Enólogo, director general Técnico y de Producción de Marqués de Riscal. Descubrimiento de la bodega a través de sus vinos y la cata musical de Heván (Henar López e Iván San José). Acompañamiento de jamón ibérico, quesos y otros bocados. 30€

cajaviva  
cajarural



cajarural  
Fundación