

XIII edición

otoño enológico 2022

5 - 25 NOVIEMBRE

cajaruralsegovia
Fundación

cajaviva
cajarural



sábado 5

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 Gozalo y almuerzo (entrantes y jamón asado en horno de leña). Salida del autobús desde la Plaza Oriental de Segovia a las 11:30h. Precio: 30 €.

Maracaibo Casa Silvano (Segovia) 21:00h. Menú degustación. Cócteles de aperitivo y postre con Gin Monti. Vinos de Palacios Vinos de Finca (DO Rioja) y Trus (DO Ribera del Duero). Precio: 57 €.

Casares (Segovia) 21:00h. Menú degustación de seis pases maridado con una selección de vinos de Bodegas Valderiz (DO Ribera del Duero) y el maridaje musical de Wine Notes (Pop rock nacional e internacional). Precio: 50 €.

jueves 10

Tierra de Sabor Club Selección (Plaza del Corpus, Segovia) 20:00h. Cata íntima de tres vinos segovianos y tres propuestas gastronómicas elaboradas por el restaurante El Bernardino. Precio: 15 €.

San Antonio el Real (Segovia) 20:00h. Tres propuestas gastronómicas acompañadas de cata de cervezas Águila guiada por Paco Plaza. Precio: 20 €.

viernes 11

Capilla del Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente (Segovia) 20:30h. Cine & Vino: Comedia Romántica y Malaparte. Encuentro con el director de cine David Pinillos (ganador de un Goya por su película Bon Appétit). Maridaje de 4 fragmentos de cine con 4 vinos de la bodega segoviana Malaparte y tapas de Alimentos de Segovia - KM 0. 100% solidaria. Entrada a favor de Autismo Segovia. Precio: 18 €.

Restaurante Los Mellizos (Carbonero el Mayor) 21:30h. Menú de cuatro pases con una selección de 4 vinos de Felifru y la música de los 80-90 de Esparadrappo. Precio: 30 €.

Restaurante Villena (Segovia) 20:30h. Presentación de A la Volé. Menú degustación de 5 pases, maridado con Champagne. Precio: 65 €.

sábado 12

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

Restaurante La Codorniz (Segovia) 20:00h. Cuatro propuestas gastronómicas maridadas con una selección de vinos de Bodegas Briego (DO Ribera del Duero). Precio: 20 €.

jueves 17

Asador Maribel (Segovia) 20:00h. Cata de tres vinos de la bodega Viña Sastre (DO Ribera del Duero), tres aceites de Castillo de Canena y tres degustaciones gastronómicas. Precio: 20 €.

Restaurante Narizotas (Segovia) 20:00h. Cata de tres vinos de la bodega segoviana Valdrinal (DO Ribera del Duero) guiada por Lucio del Campo y tres propuestas gastronómicas. Precio: 20 €.

viernes 18

El Decantador (La Lastrilla) 20:00h. Cata de 3 vinos de bodega Pagos de Anguix, a cargo del sumiller Paco Plaza, 3 tapas y el jazz de Búho (saxo) y Pájaro (guitarra). Precio: 15 €.

La Postal (Zamarramala) 21:00h. Experiencia gastronómica KM 0 de Alimentos de Segovia. Seis pases con maridaje de vinos de las bodegas segovianas: Herrero, García Serrano, Finca Cárdaba, Severino Sanz y Microbio Wines y la música en directo de Maestro Moriles (piano) y Búho (saxo). Precio: 42,50 €.

sábado 19

La Cocina de Segovia (Hotel Los Arcos, Segovia) 20:00h. Pasión por los blancos. Cata de tres vinos segovianos de Bodegas Verdeal (DO Rueda), tres degustaciones gastronómicas y el folk de Violeta Veinte. Precio: 20 €.

Restaurante El Cordero (Segovia) 21:00h. Sabores de siempre, placeres de hoy. Menú gastronómico maridado con mimo con una selección de vinos, de la mano del sumiller Ángel García. Precio: 45 €.

programación

domingo 20

Fonda Ilustrada Juan Bravo (Segovia) 14:30h. Almuerzo Ilustrado: 4 platos maridados con 3 Champagnes Mumm y Perrier Jouët. Precio: 47 €.

jueves 24

Diablo Cojuelo (Segovia) 19:00h. Cata íntima de la Tierra de Pinares Segoviana de Vinos Malaparte. Cada vino se acompañará de un bocadillo-maridaje. Precio: 14 €.

La Perretosa (Segovia) 20:30h. Cata de tres vinos de bodegas Vizcarra (DO Ribera del Duero) y tres degustaciones gastronómicas. Precio: 20 €.

viernes 25

Capilla del Museo de Arte Contemporáneo Esteban Vicente (Segovia) 20:00h. "Abadía Retuerta, un destino excepcional". Encuentro - cata con Enrique Valero, director de Abadía Retuerta. 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 los acordes de las guitarras de Caracola2 (Gaspar y Alberto Payá). Precio: 27 €.

cajaviva
cajarural

cajaruralsegovia
Fundación

