

feda
CEOE-CEPYME

ACVAB
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE VINOS DE ALBACETE

**CON VINO
MEJOR** 2007
2024

FLORES DE QUESO
XIII EDICIÓN DE

14 NOV
17:30 h.

Salón Social
Comparsa de los Mirenos
Avenida de Villena s/n, Caudete

**CON VINO
MEJOR**

UNA FUSIÓN DE ARTE Y SABOR CON SELLO MANCHEGO

Patrocina

**EUROCAJA
RURAL**

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Colaboran

FEVIN
Federación Regional de Vinos, Aceites
y Alimentos de Castilla-La Mancha
CEOE - CEPYME

APEHT
ASOCIACIÓN PROMOTORA DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO
ALBACETE

PROGRAMA

17:30 h. **APERTURA DEL EVENTO**

- ✓ Artemio Pérez Alfaro.
Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA.
 - ✓ Juan Francisco Arrés Segovia.
Presidente Junta Local de FEDA en Caudete.
 - ✓ Javier Cuadrado Ayuso.
Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete.
 - ✓ David Jiménez Sánchez.
Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT.
 - ✓ Javier López Martín.
Presidente Eurocaja Rural.
 - ✓ Santiago Cabañero.
Presidente Diputación de Albacete.
 - ✓ Moisés López Martínez.
Alcalde Caudete.
-

18:00 h. **EXPERIENCIA: FLORES DE QUESO, VINO Y PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA**

Mario Gallart Esplá

Sumiller



Bartender y emprendedor. Tras dedicarse a apagar incendios en la Brigada de Incendios Forestales en Murcia durante 12 años, Mario Gallart dio un giro a su vida convirtiéndose en bartender y Brand Ambassador de Royal Bliss. Se ha alzado con diversos premios nacionales de coctelería. Su pasión por buscar la fórmula para un trago perfecto le ha llevado a impartir formaciones a través de su empresa La Coctelera de Mario, desde la cual también realiza eventos exclusivos para todo tipo de públicos.

Santiago Mohedano

Creador de las flores de queso



Herrero de profesión, creó por puro azar un nuevo tipo de ralladura de queso. De la noche a la mañana esta idea cobraría forma como 'Flores de Queso', una iniciativa gastronómica que propone servir y degustar el queso de una manera única e innovadora.



Primera Cata

BODEGAS SANTA MARGARITA. Caudete.
Vino azul. Pasión Blue Chardonnay.

Emulsión de Miel (Apimancha, SL), Naranja y Romero con Flor de Queso Manchego D.O.P. Artesano La Jaraba semicurado de Villarrobledo, (Albacete) sobre un cucurucho de espinacas.

Segunda Cata

BODEGAS DEITANIA. Caudete.
Blanco. Cerva. Malvasía y Garnacha Blanca 2023

Emulsión de Azafrán (Antonio Sotos, SL), Chutney de pera y Cebolla dulce con Flor de Queso Manchego D.O.P. Artesano Dehesa de los Llanos semicurado de Albacete sobre un cucurucho rojo de tomate.

Tercera Cata

BODEGAS SANTA MARGARITA. Caudete.
Tinto. Hoya Hermosa Barrica Petit Verdot 2016

Emulsión de Cacahuete (Naturcaudete, SLU), Vainilla de Ceylan y Galleta de mantequilla con Flor de Queso de Castilla-La Mancha semicurado de distribución Vinos Cutanda sobre un cucurucho negro de carbón vegetal.

19:30 h. **FIN DE SESIÓN. APERITIVO CON NUESTRAS EMPRESAS ASOCIADAS**



**Experiencia gastronómica con BERN A,
Eventos con Sabor**

Menú confeccionado con productos de la zona y típicos de la gastronomía de Caudete con un toque de vanguardia.

Vinos para Aperitivo

BODEGA MANZANEQUE. La Gineta.

Vino: Blanco. Manuel Manzanque

100% Chardonnay en altura. Ecológico. Edición Limitada. Maceración pelicular en la prensa de 8h. Fermentación con levadura autóctona a 16°C en depósitos inox y en barrica Stockinger con tostado ultraligero.

PAGO DE LA JARABA. Villarrobledo.

Vino: Tinto. Pago de la Jaraba 2021

70% Tempranillo / 20% Cabernet Sauvignon / 10% Merlot. Fermentación alcohólica en tina de roble francés y posterior estancia en barrica 10-12 meses.



CATA DE VINOS

Vino azul. Pasión Blue. Chardonnay



BODEGA SANTA MARGARITA. Caudete

Pasión Blue es el resultado de una elaboración especial donde buscamos un resultado afrutado, partiendo de la variedad de uva Chardonnay. El resultado en boca es de gusto equilibrado, con un ligero sabor dulce que lo hace armonioso en su degustación, es atrevido, diferente y único.

Ctra. de Villena, Km 3 - Caudete
gestion@bodegasantamargarita.com

Blanco. Cerva. Malvasía y Garnacha Blanca



BODEGA DEITANIA. Caudete

Nuestro objetivo es recuperar la identidad perdida de nuestro pueblo, elaborando cada parcela por separado en nuestros depósitos de hormigón del año 1951. El vino se cría durante 12 meses en tinajas de barro y barricas de roble francés de 500 litros, un proceso que respeta nuestras tradiciones y resalta la autenticidad de nuestros viñedos.

C. el Molino, Nº 94, 02660 - Caudete
info@bodegadeitania.com

Tinto. Hoya Hermosa. Barrica Petit Verdot



BODEGA SANTA MARGARITA. Caudete

Vino Petit Verdot 100% de viñedos propios de 15 a 20 años, vendimiados a mano en su momento óptimo y con posterior selección en mesa. 27 días de maceración fermentativa, 11 meses en barrica Alier Francés. Embotellado sin estabilizar en frío.

Ctra. de Villena, Km 3 - Caudete
gestion@bodegasantamargarita.com



VINOS PARA APERITIVOS

Blanco. Manuel Manzaneque. Chardonnay



BODEGA MANZANEQUE. La Gineta

Edad del viñedo: 30 años, en una sola parcela de 0,9 ha. A 1080 m de altitud. Viticultura ecológica, buscando siempre una uva sana, madura y equilibrada. Una excelente materia prima con muy buena acidez.

Vendimiado el 26 de agosto, en el momento óptimo de maduración de la parcela. Añada de primavera lluviosa y verano cálido, que adelantó significativamente la vendimia para mantener la frescura.

Maceración pelicular en la prensa de 8 horas.

C. Labradores, 2, Políg. Ind. Torobizco, 02110 - La Gineta
info@eavinos.com

Tinto. Pago de la Jaraba 2021. 70% Tempranillo / 20% Cabernet Sauvignon / 10% Merlot.



PAGO DE LA JARABA. Villarrobledo.

Fermentación alcohólica en tina de roble francés y posterior estancia en barrica de roble francés durante 10 – 12 meses.

Equilibrado y bien constituido en la fase gustativa, con gran riqueza de matices y taninos carnosos y maduros, paso amable y aterciopelado. Persistencia media y gustosa con ecos de especias dulces y fruta en sazón que invita a repetir.

Crta. Nacional 310, km 142.7, 02600 - Villarrobledo
info@lajaraba.com



Quesos esculpidos: Obras maestras de sabor inolvidable.



En el corazón de las flores de queso está la técnica única de raspado suave, realizada con precisión para resaltar los sabores y aromas de los quesos. Cada corte es una obra maestra de sabor, con curvas irresistibles y una experiencia culinaria que se queda en la memoria.

Las Flores de Queso se acompañan de emocionantes emulsiones. Perfectas combinaciones que ofrecen un equilibrio exquisito entre el queso y la suavidad de las emulsiones, creando una sinfonía de sabores y texturas que deleitarán tus sentidos... Para esta oportunidad haremos un guiño a productos de la tierra

y de nuestras empresas asociadas: Quesos de Pago de la Jaraba, Dehesa de Los Llanos, y de Vinos Cutanda, Miel de Apimancha, Azafrán de Antonio Sotos, Cacahuets de Naturcaudete, etc.

Descubriremos flores de queso manchego con cucuruchos de carbón vegetal, chocolate, remolacha, espinaca, tomate, neutro y sésamo negro. Cada bocado es una explosión de sabor, una experiencia gastronómica única que te transportará al lujoso jardín culinario de la provincia de Albacete.

Somos pioneros en elevar la experiencia gastronómica en eventos a nuevas alturas. ¿Imaginas deleitar a tus invitados con exquisitas flores de queso elaboradas en vivo?. En Flores de Queso hacemos precisamente eso: creamos una experiencia sensorial inolvidable que transforma la manera en que se disfruta y se saborea el queso.



Con Vino Mejor: Otras ediciones

Con Vino Mejor ha supuesto muchos retos y satisfacciones, no nos podemos creer que ya han pasado 12 ediciones. Nos hemos movido por distintas localidades, conocido los productos y vinos de nuestra tierra, de una manera distinta. Como organización empresarial somos pioneros en hacer un evento así, pero sobre todo en mantenerlo en el tiempo.

I EDICIÓN 2007. Albacete. Bondades del Vino, guías y placas identificativas.

II EDICIÓN 2008. Villarrobledo. Cata Vinos en CLM. Un reto, más de 10 vinos diferentes de nuestra provincia.

III EDICIÓN 2009. Almansa. El Mercado Europeo del Vino. Cata de tintos y blancos.

IV EDICIÓN 2013. Albacete. Nuevas tendencias para vender vino, grupos de compra, servicios, RRSS.

V EDICIÓN. 2014. Albacete. Vinos de Calidad y Gastronomía en Castilla-La Mancha.

VI EDICIÓN 2016. Villarrobledo. Cata de vinos y quesos manchegos, elaboración de un plato en directo Top Chef España 2014 sumado a un innovador juego de cata.

VII EDICIÓN. 2017. Caudete. Maridaje con chocolate, orquesta sinfónica y juego de cata.

VIII EDICIÓN 2018. La Roda. Maridaje setas y champiñones, programa en directo TV, juego de cata

IX EDICIÓN 2019. Hellín. Maridaje arroz con caracoles realizado en directo, juego de cata, exposición de arte local.

X ANIVERSARIO 2021. Albacete. Después de momentos tan complicados, ha llegado el momento del BUEN HUMOR. Mejor con vino, y buen humor.

XI EDICIÓN 2022. Casas Ibañez. Un maridaje muy especial de ARTE Y COCINA DE VANGUARDIA. Mejor con vino, arte y cocina de vanguardia.

XII EDICIÓN 2023. Almansa. Maridaje con Teatro. Cata con obra en directo. Tablas teatro.

Albacete en la Onda



Las ponentes y organizadores de **CON VINO MEJOR 2024** estarán en directo en el programa Albacete en la Onda, de Paloma Gallego.

Horario: 12:30 a 13:15 horas.



Nuestro "Mejor con Vino", después de 13 años renueva imagen y marca.



Organiza



Asociación



Patrocinan



Colaboran



Agradecimiento especial al Ayto. de Caudete

Salón Social Comparsa de los Mirenos

Avenida de Villena s/n, Caudete · Albacete

Teléfono: 967 217 300 · www.feda.es