

feda
CEOE-CEPYME

ACVAB
ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE VINO DE ALBACETE

CON VINO
MEJOR 2007
2025

Lunes

03

NOV.

17:30 H.

Sede de FEDA
en Villarrobledo

XIV
EDICIÓN



La
MAGIA
con VINO
MEJOR

Patrocinan

 **EUROCAJA
RURAL**


DIPUTACION DE ALBACETE

Colaboran

FEVIN
Producers of organic, natural
and natural de Castilla-La Mancha
CEOE - CEPYME


APEHT
ASOCIACION PRODUCTORES DE ESPERMATO
DE ALBACETE Y SUZANA

PROGRAMA

17:30 h. APERTURA DEL EVENTO

- ✓ **Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA.**
Artemio Pérez Alfaro.
- ✓ **Presidente Junta Local de FEDA en Villarrobledo.**
Juan Pedro Delicado.
- ✓ **Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete, AEVAB.**
Javier Cuadrado Ayuso.
- ✓ **Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT.**
David Jiménez Sánchez.
- ✓ **Alcalde Villarrobledo.**
Simón Valentín Bueno Vargas.
- ✓ **Presidente Eurocaja Rural.**
Javier López Martín.
- ✓ **Presidente Diputación de Albacete.**
Santiago Cabañero.

18:00 h. EXPERIENCIA. “VINO, MAGIA Y COLOR”



Antonio Candelas

Director Revista MiVino

Manchego de la Solana, Ciudad Real, es director de MiVino, una de las revistas del sector vitivinícola más importantes del país, donde desarrolla una decidida vocación divulgativa de la cultura del vino. Además, participa en comités de cata e impulsa acciones de formación tanto en el ámbito profesional (hosteleros, escuelas de hostelería...) como en el generalista.



Mago Chicky

Ilusionista profesional

Mantén tus sentidos abiertos y prepárate para experimentar algo nuevo. Este día vamos a crear ilusiones. La Magia como algo inexplicable, como método de entretenimiento, como visión de actos maravillosos e imposibles es parte de nuestro mundo y en esta oportunidad vamos a hacer un evento inolvidable para los vinos de Villarrobledo.

MAGO CHICKY Ilusionista profesional. Mago profesional desde el año 2005. Técnico superior en sistema de telecomunicación e informáticos. Croupier.





Javier Castillo Cuenca

Chef Ejecutivo Hotel Casa Lorenzo

Un artesano del sabor que transforma ingredientes en experiencias inolvidables. Su cocina se distingue por una impecable fusión de tradición local manchega y las técnicas culinarias más sofisticadas resultado de su formación en instituciones gastronómicas tan prestigiosas como Le Cordon Bleu, el Basque Culinary Center y Gastrouni.

1ª Cata y Magia

BODEGAS MARTÍNEZ SÁEZ. Villarrobledo

Vino Blanco. Blanco. Viña Orce Chardonnay

2ª Cata y maridaje manchego

BODEGAS AYUSO. Villarrobledo

Vino Tinto. Estola Selección Tempranillo

*Tapa de la Tierra. Torta de Manteca, Queso Manchego, Higos y Foie.
Elaborada por Javier Castillo Cuenca, Chef Ejecutivo Hotel Casa Lorenzo.*

3ª Cata ciega

BODEGAS PAGO DE LA JARABA. Villarrobledo

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

Experiencia gastronómica con Casa Lorenzo

Lo que empezó en 1982 como un negocio familiar, pronto se convirtió en un proyecto con un potencial inmenso, siendo sus pilares la tradición, la excelencia y una ambiciosa visión de futuro. Hotel Casa Lorenzo tiene una filosofía basada en la pasión por la cocina tradicional manchega fusionada con cocina de vanguardia, la hospitalidad como arte, y es además un hotel de referencia nacional por su transformación digital, sostenibilidad y la organización de eventos y ceremonias.

Vinos para Aperitivo

COOPERATIVA SANTIAGO EL MAYOR. Minaya

Vino: Blanco. Alonso Pacheco Airén.

BODEGAS DON OCTAVIO. Villarrobledo

Vino: Tinto. Don Octavio 6 meses en barrica.



CATA DE VINOS

Vino: Blanco. *Viña Orce Chardonnay*



BODEGAS MARTÍNEZ SÁEZ. *Villarrobledo*

Este vino combina de forma perfecta con pescados blancos y ahumados, Sushi, mariscos, carnes blancas, platos vegetarianos, pastas, pollo asado y aves. Temperatura de consumo idónea: entre 7º y 8º C.

Villarrobledo - Barrax, Km. 14,800
www.bodegasmartinezsaez.es

Vino: Tinto. *Estola Selección Tempranillo*



BODEGAS AYUSO. *Villarrobledo*

De color cereza oscuro con matices violáceos. Aroma intenso a fruta negra, acompañado de notas minerales, chocolate. En boca, tiene mucho volumen y los sabores frutales se funden con los finos taninos, seguido de un largo final, en el que perdura una sensación de fruta y frescura que invita a disfrutar el momento. Temperatura de Servicio 18ºC. Para acompañar carnes, asados, caza de pelo y pluma y quesos curados y semicurados.

Villarrobledo - Pol. Eras de Santa Lucía. Parc. 35.1
www.bodegasayuso.es

Vino: *Cata a ciegas*



BODEGAS PAGO DE LA JARABA. *Villarrobledo*

En La Jaraba la historia y la tradición se encuentran con la innovación y la calidad. Nuestros vinos, quesos y aceites son el reflejo de un compromiso con la excelencia y la sostenibilidad. Te invitamos a descubrir nuestra historia, una narrativa que abarca siglos de cultivo y dedicación, y que hoy nos permite ofrecerte productos únicos y auténticos.

Villarrobledo - Crta. Nacional 310, km 142,7
www.lajaraba.com



VINOS PARA APERITIVO

Vino: Blanco. *Alonso Pacheco Airén*



COOPERATIVA SANTIAGO EL MAYOR. Minaya

Color amarillo paja, muy luminoso y brillante con tonos plúmbicos. A la nariz surgen notas afrutadas, mango, piña, banana y algún reflejo de fruta de la pasión.

A la boca se muestra de entrada fácil, ágil y fresco, reapareciendo matices frutosos por vía retronasal. Final aterciopelado y largo.

Minaya - Ctra. Madrid - Cartagena 02620
www.bodegassantiagoelmayor.com

Vino: Tinto. *Don Octavio 6 meses en barrica*



BODEGAS DON OCTAVIO. Villarrobledo

Color: picota, con toques violáceos, limpio y brillante.

Nariz: Complejo sobresalen frutas negras maduras, tiene notas vegetales, cacao, que se mezclan con los tostados y balsámicos de la madera.

Boca: Vino elegante, frutas frescas negras, denotamos la madera bien integrada, vino suave, con taninos bien estructurados y con un largo final.

Consumir entre 15º y 18º.

Villarrobledo - Av. de los Reyes Católicos, 26
www.bodegasdonoctavio.com



LA REVISTA DE LOS LECTORES AMANTES DEL VINO, LA GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

OpusWine edita, desde noviembre de 1996, una revista enológica denominada MiVino con periodicidad mensual y una tirada media de 40.000 ejemplares.

MiVino tiene unas características muy singulares dentro del panorama de las publicaciones especializadas. Nace como puente de información entre la hostelería y las bodegas, y como guía del buen gusto para profesionales y aficionados.



Se distribuye en casi 1.000 restaurantes, hoteles y tiendas especializadas, en todos los Club del Gourmet en El Corte Inglés, en las tiendas World Duty Free del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas y en las Salas Club AVE.

Con la distribución en los restaurantes que mejor cuidan el vino, hace llegar hasta la mismísima mesa las recomendaciones de los mejores expertos del mundo.

MAGIA Y HUMOR ENTRE VINOS LOCALES: UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS

Prepárate para una tarde llena de sorpresas, risas y momentos inolvidables. Con el carismático y brillante Mago Chicky como anfitrión, los asistentes siempre viven un espectáculo que va más allá de la magia tradicional. Su estilo cercano, espontáneo y lleno de humor te hace vivir una experiencia única, donde el asombro y la risa se entrelazarán con cada copa de vino.

En sus eventos, los participantes son testigos de ilusiones que ocurren a pocos centímetros de sus ojos y que, en muchos casos, suceden directamente en sus propias manos. Su show está diseñado para que participes, te diviertas y te dejes llevar por la magia en su forma más auténtica y cercana.

Más que un espectáculo, es una celebración de los sentidos: Con el Mago Chicky disfrutaremos de un maridaje perfecto entre el vino, el humor y la ilusión. Relájate, brinda, y déjate sorprender. Porque la verdadera magia ocurre cuando menos te lo esperas.



CON VINO MEJOR: OTRAS EDICIONES

Con Vino Mejor ha supuesto muchos retos y satisfacciones, no nos podemos creer que ya han pasado 13 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.

XIII EDICIÓN 2024. Caudete. Maridaje con Flores esculpidas de queso manchego y emulsiones especiales con productos de la tierra.

CASTILLA-LA MANCHA EN LA ONDA



Las ponentes y organizadores de **CON VINO MEJOR 2025**, estarán en directo en el programa Castilla-La Mancha en la Onda, de Javier Escudero.

Horario: 14:30 a 15:00 horas.



Vino y Magia

Vamos a engañar a nuestros sentidos con productos de La-Mancha



Organiza



Asociación



Patrocinan



Colaboran



Sede de FEDA en Villarrobledo

Av. Reyes Católicos s/n · 02600 Villarrobledo

Teléfono: 967 555 412

www.feda.es