

# EL CINE CON VINO MEJOR

XV edición



9 de noviembre a las 17:30h

Patrocinan



Colaboran





# PROGRAMA

## 17:30 h. APERTURA DEL EVENTO

- ✓ **Presidente Confederación de Empresarios de Albacete, FEDA.**  
Artemio Pérez Alfaro.
- ✓ **Presidente Asociación de Empresarios de Vinos de Albacete, AEVAB.**  
Javier Cuadrado Ayuso.
- ✓ **Director Festival Internacional de Cine de Albacete, y del mercado audiovisual independiente Abycine Lanza.**  
José Manuel Zamora.
- ✓ **Presidente Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Albacete, APEHT**  
David Jiménez Sánchez.
- ✓ **Presidente Eurocaja Rural.**  
Javier López Martín.
- ✓ **Presidente Diputación de Albacete.**  
Santiago Cabañero.

## 18:00 h. EXPERIENCIA. "VINO, CINE Y GASTRONOMÍA"



### Antonio Candelas

#### **Director Revista MiVino y enólogo**

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.



### Abycine

#### **Tres cortos, tres experiencias diferentes**

Este año parte del Desafío Gastroexperience de Abycine se traslada a FEDA, una experiencia sensorial única en la que se combinan proyecciones cinematográficas con vinos especiales de nuestras bodegas que además conectan de manera especial con degustaciones elaboradas ad hoc por un chef de nuestra provincia.



### Francis Zafrilla

#### **Presentador y showman**

Nacido en Albacete, hijo de una mexicana y un español, es un hombre del espectáculo y al igual que ha presentado la Gastroexperience para Abycine ahora lo hará para nuestras empresas. Simpático, hablador, carismático, bromista... Así es Francis Zafrilla al natural y así lo reflejará en **CON VINO MEJOR 2026**.



## GASTROEXPERIENCE: Antonio Martínez Bleda

**Chef del Restaurante Frontera de Tobarra**

Se inició en los fogones de mano de su madre, en el viejo Café- Bar familiar. Su formación como cocinero continúa en la Escuela Hotel Bella Mar de Marbella. Pasó después por la Escuela de Hostelería de Albacete. Participación en FITUR 2007, 2º Premio en Alimenta 2008. Estrecha relación y aprendizaje con el prestigioso cocinero Juan María Azrak.

### 1º Corto, vino y tapa



**Periquitos** | Álex Rey



**Tapa.** Gildas vistas de otra forma.



**BODEGA ANDRÉS INIESTA S.L.U.** Fuentealbilla.  
**Rosado. Corazón Spumante.**

### 2º Corto, vino y tapa



**En Toronto no pasan estas cosas** | Manolo Orellana Naranjo



**Tapa.** Algo de toda la vida.



**BODEGAS CABAÑERO.** Motilleja.  
**Tinto. Dienteperro.**

### 3º Corto, vino y tapa



**Carné de(s) madre** | Xabi Vitoria



**Tapa.** Nuestro bocadillo de orza, pisto y torreznos.



**DEHESA EL CARRASCAL.** Albacete.  
**Tinto. Mar García.**

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

Menú confeccionado con productos de la zona y típicos de la gastronomía de Albacete.

### Vinos para Aperitivo

**BODEGAS HNOS. TORRES.** Madrigueras.  
Vino: **Blanco Serrador. 100% Verdejo.**

**COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO.** Villalgordo del Júcar.  
Vino: **Tinto. Viñalgordo Crianza.**



# CATA DE VINOS

## Vino: Rosado. Corazón Spumante.



### **BODEGA ANDRÉS INIESTA S.L.U. Fuentelabilla.**

Vista: color rosa pálido. Burbuja fina y persistente. Nariz: gran complejidad, con recuerdos a granada y frambuesa, realzando las mejores cualidades de la variedad Bobal. Boca: perfecto equilibrio entre el nervio que aporta la burbuja y las sensaciones de volumen y untuosidad.

Ctra. Fuentelabilla-Villamalea, km. 1,5 02260

[www.bodegainiesta.es](http://www.bodegainiesta.es)

## Vino: Tinto. Dienteperro.



### **BODEGAS CABAÑERO. Motilleja.**

Vino de autor. Ecológico certificado. 70% Garnacha tintorera. 30% Moravia agria. Este tinto de 2025 exhibe un intenso color cereza coronado por un ribete violáceo que delata su juventud. En nariz despliega un ambiente silvestre de balsámicos y hierbas de monte sobre un fondo constante de fruta madura. En boca resulta jugoso, frutoso y muy equilibrado, cerrando con un tanino noble y algo secante que aporta estructura.

Av. de La Mancha, 02220 Motilleja

[www.bodegascabañero.com](http://www.bodegascabañero.com)

## Vino: Tinto. Mar García.



### **DEHESA EL CARRASCAL. Albacete.**

Color rojo púrpura muy intenso. Aromas de fruta madura y fruta negra, con notas balsámicas de su crianza en bodega. En boca es potente, sabroso, con taninos dulces y maduros. En retronasal es largo con mucha complejidad y persistencia.

Pasaje Lodaes, 3 – 2º Dcha. 02001 – Albacete

[www.vinoselcarrascal.com](http://www.vinoselcarrascal.com)





# VINOS PARA APERITIVO

## Vino: Blanco. Serrador.



### **BODEGAS HNOS. TORRES.** Madrigueras.

Vino de la Tierra de Castilla. 100% Verdejo. Este blanco joven presenta tonos pálidos con reflejos verdosos, limpio y brillante. Un aroma frutal y fresco, con notas de manzana verde, cítricos y matices herbáceos. En boca es ligero, equilibrado y suave, con buena persistencia y frescura final.

Madrigueras - C/ Pablo Picasso, 63 02230  
[www.vinosfuror.com](http://www.vinosfuror.com)

## Vino: Tinto. Viñalgordo Crianza.



### **COOP. DEL CAMPO SAN ISIDRO.** Villalgordo del Júcar.

Vino de la Mancha. Cencibel. Vino tinto de crianza extremadamente cuidado en barricas de roble y serenamente descansado en la propia botella, consiguiendo un equilibrio entre su profundo y delicado aroma típico de las variedades y el fondo de madera bien integrado. De 8 a 12 meses descansando en barrica de roble francés y también reposo en botella.

Villalgordo del Júcar - Calle del Vino, 10, 02636  
[www.coopvillalgordo.es](http://www.coopvillalgordo.es)



# CATA GUIADA. Un viaje sensorial por los vinos de la provincia.



Antonio Candelas, una de las figuras más respetadas y con mayor criterio en el panorama vitivinícola actual en España. Periodista especializado y catador de prestigio, destaca por su profundo rigor técnico y su capacidad para comunicar la cultura del vino de forma clara, cercana y sin artificios.

Actualmente, lidera la estrategia editorial del sector como director de la emblemática revista MiVino y de la prestigiosa Guía Proensa, además de ejercer como director técnico del grupo Opuswine. Su trayectoria está marcada por una defensa firme del origen, poniendo siempre en valor el trabajo del viticultor, la tipicidad de las variedades autóctonas y la identidad de cada paisaje.



En esta edición de Con Vino Mejor, aportará un año más su visión experta para analizar las tendencias del sector y guiar una experiencia de cata única donde el rigor técnico y la pasión por el vino se dan la mano.

## DESAFÍO GASTROEXPERIENCE



Este año parte del Desafío Gastroexperience de Abycine se traslada a FEDA. Esta iniciativa que fusiona cine y gastronomía manchega a través de un desafío creativo en el que reconocidos chefs diseñan elaboraciones inspiradas en los cortometrajes de ABYCINE proyectados. El público disfrutará simultáneamente de la experiencia cinematográfica y gastronómica, en esta edición de la mano de Antonio Martínez Bleda, del Restaurante Frontera de Tobarra, junto a maridajes vinculados a tres vinos de la provincia. Un espacio de encuentro entre los sectores audiovisual, gastronómico y vitivinícola, poniendo en valor el talento culinario y los productos de Castilla-La Mancha.



# CON VINO MEJOR OTRAS EDICIONES



Con Vino Mejor ha supuesto muchos retos y satisfacciones, no nos podemos creer que ya han pasado 14 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.

**XIV EDICIÓN 2025.** Villarrobledo. Vino y magia: Maridaje de vino con magia en directo y cocina local.

## CASTILLA-LA MANCHA EN LA ONDA



Los ponentes y organizadores de **CON VINO MEJOR 2026**, estarán en directo en el programa **Albacete en la Onda**, de Paloma Gallego.

Horario: 12:30 a 13:15 horas.



*"Un buen vino es como una buena película:  
dura un instante y te deja en la boca un sabor a  
gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre  
con las películas, nace y renace en cada  
saboreador."* **Federico Fellini**



**Organiza**



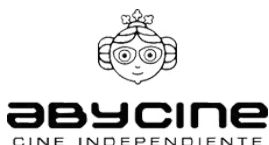
**Asociación**



**Patrocinan**



**Colaboran**



**Sede de FEDA en Albacete**

C/ de los Empresarios, 6 · 02005 Albacete

Teléfono: 967 217 300

[www.feda.es](http://www.feda.es)