

# V FERIA DEL VINO DE ALCALÁ DE HENARES

SÁBADO 27 DE OCTUBRE. PLAZA DE CERVANTES.  
HORARIO: de 12:00 a 20:00 h.

jardis.feriadelvinoalcala@gmail.com  
<https://twitter.com/Alcaladevino>  
<https://instagram.com/Alcaladevino>  
<https://facebook.com/Alcaladevino>

Desde la Asociación Cultural Peña Los Jardineros, queremos promover la cultura del vino y concretamente la D. O. (Denominación de Origen): Vinos de Madrid, acercándola al consumidor, con la intención última de apoyar a un sector que contribuye al sostenimiento económico de nuestra región y al desarrollo de sus zonas rurales. Con este objetivo se va a celebrar la V FERIA del Vino de Alcalá de Henares, con esta denominación de origen como representación principal.

La entrada a la FERIA es libre, pero todos aquellos que quieran catar los vinos deberán comprar obligatoriamente y previamente, una copa a la organización. El precio de esta copa es de 3,00 euros e incluye un porta-copas.

Y por sólo 3,00 euros más se podrán adquirir 5 tickets, para poder pasar por las bodegas a degustar cinco vinos.

Una vez agotados esos 5 tickets, existe la opción de comprar más paquetes de 5 tickets, al precio de 3,00 euros adicionales, mientras las bodegas tengan existencias dedicadas a las catas.

Se permitirá la compra de copas hasta agotar existencias de las mismas o hasta agotar el vino previsto. La FERIA pretende ser dinámica y fomentar el conocimiento de la cultura del vino, su elaboración y sus productos en la Comunidad de Madrid. Invitamos a los participantes a que se interesen en cada bodega por estos temas y pregunten directamente a los bodegueros cualquier duda o inquietud, estarán encantados de responderlas. Se podrá adquirir las botellas de vinos catados a precios de feria. Para conocer mejor los vinos de la feria, se realizará un concurso popular de cata a ciegas, para mayores de 18 años, será muy divertido y no es necesario tener ningún conocimiento previo sobre vinos. El concurso tendrá un coste de 3 euros.

La venta de tickets y su recaudación corresponden íntegramente a la organización de la FERIA, ASOCIACIÓN CULTURAL PEÑA LOS JARDINEROS, la cual donará un 20% de los beneficios obtenidos a la ASOCIACIÓN DE EXPERTOS AL CUIDADO DEL MAYOR Y DE LAS PERSONAS CON DAÑO CEREBRAL, (AECUM).



## AGENDA

- 12:00 h. Apertura FERIA. Se contará con la presencia de Representantes de la Asociación Cultural Peña Los Jardineros, Presidente de la Federación de Municipios de Madrid, Comunidad de Madrid, I.E.S. Escuela de la Vid, AECUM y del Ayuntamiento de Alcalá de Henares.
- 12:30 h. Cata comentada realizada por un profesor del I.E.S. Escuela de la Vid en la que se servirá el vino elaborado por los alumnos del centro.
- 13:30 h. Taller infantil "Pisado tradicional de uva".
- 17:30 h. Concurso de "CATA A CIEGAS"
- 18:00h. Cocina D'Vino, realizado por Plademunt "El Restaurante Imaginario".
- 19:00 h. Maridaje vino-chocolate a cargo de Helen López, comunicadora experta en chocolate. Directora de He Cho-Comunicación y Asesora Técnica del Salón Internacional de Chocolate de Madrid
- 20:00 h. Cierre feria

Durante toda la jornada, habrá una exposición temática de la vid. Material facilitado por IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Agroalimentario)

A las 19:00 h. se dejarán de vender tickets para las degustaciones. Información detallada e inscripciones al concurso de Cata a ciegas en las redes sociales y en la carpa de organización de la feria. Para el resto de actividades: Pisado de Uva, Cocina D'Vino y Maridaje Vino-Chocolate se realizará una inscripción previa, una hora antes del comienzo de la misma, en la carpa de la organización, plazas limitadas.

## BODEGAS PARTICIPANTES

Arganda del Rey  
VINICOLA DE ARGANDA

Cadalso de los Vidrios  
BODEGA AUMESQUET GARRIDO

Colmenar de Oreja  
BODEGAS JESÚS DÍAZ E HIJOS

San Martín de Valdeiglesias  
LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Valdelaguna  
BODEGA PABLO MORATE

Venturada  
VIÑEDOS Y BODEGAS VIÑA BARDELA

Villa del Prado  
BODEGAS NUEVA VALVERDE  
VIÑEDOS MARTÍN DE LA ROSA  
BODEGA PAGO DE CIDAD  
BODEGA VID DE VILA  
BODEGA MARIO SAMPEDRO

Villaconejos  
VINOS Y ACEITES LAGUNA

jardis.feriadelvinoalcala@gmail.com  
<https://twitter.com/Alcaladevino>  
<https://instagram.com/Alcaladevino>  
<https://facebook.com/Alcaladevino>

COLABORAN:



# V FERIA DEL VINO DE ALCALÁ DE HENARES



SÁBADO, 27 DE OCTUBRE DE 2018  
PLAZA DE CERVANTES  
DE 12:00 A 20:00 H.

CATA COMENTADA  
TALLERES  
Y CONCURSO DE CATA A CIEGAS



Además: RUTA VINOS DE MADRID del 27 de octubre al 4 de noviembre

ORGANIZA



COLABORA



Área de Turismo  
[www.ayto-alcaladehenares.es](http://www.ayto-alcaladehenares.es)



# RUTA VINOS DE MADRID

DEL 27 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE

Los establecimientos participantes ofrecerán Vinos de Madrid del 27 de octubre al 4 de noviembre y además actividades vinculadas con la cultura del vino.

Información más detallada en [www.feriadelvinoalcala.com](http://www.feriadelvinoalcala.com) y en [www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

## Parador de Alcalá

Calle Colegios, 3  
91 888 03 30  
[www.parador.es](http://www.parador.es)

En las comidas y cenas de El Parador-Restaurante Santo Tomás, la Hostería del Estudiante y en la Cafetería de El Parador por copas ofrecemos las siguientes referencias DO Madrid del 27 de octubre al 4 de noviembre: Tagonius Tinto Roble y Blanco de Bodegas Tagonius. Puerta de Alcalá Blanco, Rosado y Tinto Crianza de Bodegas Jeromín, Grego Tinto Crianza de Bodegas Jeromín, Inicio Tinto Reserva de Las Moradas de San Martín.

## Ki-Jote Restaurante Fusión

Vía Complutense, 42  
Trasera Local 30  
652 83 10 15  
[www.ki-jote.com](http://www.ki-jote.com)

Pide un vino denominación de origen Madrid y con cada copa lo acompañaremos de un plato con el vino que hayas elegido y que se ha utilizado para su elaboración y así hacer un maridaje perfecto de restaurante y vino.  
Vino Maridado del 27 al 4 de noviembre previa inscripción: 652 83 10 15. Precio 3,50€ por persona. Plazas limitadas.  
Referencias: Viña Bardela, tempranillo y Tres Uvas Tempranillo, merlot de bodegas Viña Bardela.

## Sexto Sentido

Francisco Díaz, 1 Bajo Izquierda  
91 882 29 32  
[www.restaurantesextosentido.es](http://www.restaurantesextosentido.es)

Cenas maridajes los días 27, 29, 30 de octubre y 1, 2 y 3 de noviembre con reserva previa. Precio 25€ por persona.

Finca los Rosales, tinto Bodega Viña Bardela. Pagó Vilches Selección, Tinto Bodega Pago Vilches. Rendero Crianza, tinto Bodega Pago Vilches.



## Al-Andalus

Calle Infantado, 3  
91 889 21 40  
[www.alandalusrestaurante.es](http://www.alandalusrestaurante.es)

Maridaje Madrileño del 27 de octubre al 4 de noviembre.  
Tendremos a disposición de los clientes una oferta variada en Tapas y Vinos de Madrid durante toda la semana de la Ruta de Vinos.  
Vinos DO MADRID  
Viña Bardela (Venturada)-1,80€  
Dos de Mayo (Villarejo de Salvanés)-2,50€  
Grego Crianza (Villarejo de Salvanés)-3,00€  
Juliana de la Rosa (Villa del Prado)-3,00€

Tapas Madrileñas  
Montado de Calamares fritos-3,80€  
Patatas Bravas-4,00€  
Croquetas del Cocido-4,00€  
Cazuela de Callos-8,00€

## Skrei Noruego

Avda. de los Jesuitas, 28  
91 265 63 20

Pide un Madrid. 3 de noviembre a las 21:00h. Dos horas de duración.  
Inscripción: 91 265 63 20. precio 3 € limitado a 20 plazas.  
Referencias DO Madrid:  
Alma, Blanco Semidulce de Bodegas Laguna Tagonius, Blanco de Bodegas Tagonius Tagonius, Tinto de Bodegas Tagonius

Copa de Vino acompañado por 2 bombones de bacalao de la casa.

## Restaurante Miguel de Cervantes

Calle Imagen, 12  
91 883 12 77  
[www.hcervantes.es](http://www.hcervantes.es)

Vino y tapa 3 de noviembre desde las 13:00h durante todo el día por 8,00€. Vino Inicio DO Madrid acompañado por tapa de callos Bodega Las Moradas de San Martín. Garnacha 2009.

Vino y tapa 3 de noviembre desde las 12:00h durante todo el día. Ofrecemos Copa de vino con tapa de callos a la madrileña por 8,00 €. Inicio, de la bodega Las Moradas de San Martín con DO Madrid.

## La Cúpula

Calle Santiago, 18  
91 880 73 91  
[www.lacupularestaurante.com](http://www.lacupularestaurante.com)

Cata de Vinos 30 de noviembre a las 20:00h. Duración dos horas.  
Teléfono de inscripción 91 880 73 91. Precio: 30€ limitado a 15 personas.  
Viña Bardela, tinto de Bodega Viña Bardela. Juliana de la Rosa, tinto de bodega Viñedos Martín Rosa. El alma de Valdeguerra, tinto de Bodegas Laguna.



## Plademunt

Calle Francisco Díaz, 1  
91 877 63 37  
[www.plademunt.com](http://www.plademunt.com)

Curso de Cocina RECETAS Dlvino. Martes 30 de octubre a las 21h. Dos horas de duración. Inscripción en el teléfono: 91 877 63 37. Precio 25€. Disponemos de 16 plazas para esta actividad. Durante dos horas disfrutaremos de la cata de diferentes vinos y cocinaremos deliciosas recetas con el vino como protagonista. Broche final con la cena de lo que habremos cocinado.

Referencias DO Madrid:  
Viña Bardela Bodega Viña Bardela, A Dos Tiempos Bodega Alfredo Maestro, Juliana de la Rosa Bodega Vinos Juliana, Senda Bodega Las Moradas, Tagonius de Bodegas Tagonius.

## Restaurante El Corte Inglés Alcalá de Henares La Garena

Avenida Juan Carlos I s/n  
91 887 28 00

Del 27 de octubre al 4 de noviembre contaremos con los siguientes vinos en nuestro Restaurante, Chulo tinto vino de autor de la Bodega Ecológica Luis Saavedra. Tejoneras, Tinto Crianza de Bodega Nueva Valverde. El Rincón Tinto Crianza de Bodega Marqués de Griñón. Alma, Rosado Semi Dulce de Vinos y Aceites Laguna y Puerta de Alcalá, Rosado de Vinos Jeromín.

## Hemisferio Loft Restaurante

Calle Mayor 6- Corral de la Compañía  
91 877 03 12-91 882 73 90  
[www.hemisferiorestaurante.es](http://www.hemisferiorestaurante.es)

Tres cenas maridajes los días 27 de octubre, 1 y 2 de noviembre con Bodegas Nueva Valverde de Madrid con los vinos Tejoneras alta selección y 750. Consultar menú en página web y Facebook.

## Restaurante Goya

Calle Goya, 2  
91 882 60 34  
[www.restaurantegoya.com](http://www.restaurantegoya.com)

Maridaje con las siguientes referencias Las Retamas, Barrica 10 meses en barrica de roble francés Bodega El Regajal. Tagonius (por copas) Roble Crianza Bodega Tagonius. Abantos, Tinto Reserva Bodega Jeromín. Licinia, Tinto Crianza Bodegas Licinia. Tagonius por copas, el resto por botellas.

## Pretextos

Calle Cid Campeador, 5  
669 854 354

Master Class Vinos de Madrid. 27 de octubre a las 20:30h. 90 minutos de duración 10 plazas previa inscripción en el teléfono 669 854 354. Precio: 10€ por persona. Presentación sobre la D.O. Madrid, subzonas, suelos, climas, variedades de uva. Incluye catas Tempranillos y Garnachas de diferentes zonas: Dorio Tempranillo (Navalcarnero)-Qubel Revelación (Arganda) y Senda de las Moradas (San Martín de Valdeiglesias).

## Pepe Pasión

C/ Tercia Esquina Calle Victoria, 2  
91 877 72 26

Vinos:  
- Alma de Valdeguerra, Semidulce Bodega Valdeguerra  
- Bicos, Albariño Bodega Alma Atlántica  
- Emina, Verdejo Bodega Matarromera  
- Melquior, Rosado Bodega Melquior  
- La Planta, Ribera Bodega Arzuaga  
- Valdiestro, Rioja Joven Bodega Nejerilla

