

equinoccio de otoño asturianos en el vino



Asturias es, junto con Cantabria, la región de España con menos hectáreas de viñedo pero sin embargo es una potencia vinícola en toda regla. Sus argumentos son un alto consumo de vino de calidad, unas vinotecas que cuidan los detalles, la copa y la temperatura de servicio, y una serie de empresarios y personas de la región que están realizando una excelente labor portando siempre la bandera de Asturias.

El próximo 19 de septiembre el Jardín Botánico Atlántico de Gijón rinde un homenaje a aquellos asturianos que han apostado por el mundo del vino, que sienten pasión y devoción por el zumo fermentado de la uva. Se podrán degustar más de 25 vinos de enólogos, propietarios y directores técnicos asturianos de diferentes bodegas, que se reúnen por primera vez en este encuentro de "Asturianos en el vino".

Estas son sus creaciones:

Nombre del vino	Añada	D. O.
Abadía de Ánxelus	2009	Rias Baixas
Altos de San Esteban	2007	V.T. Castilla-León
Ars Nova	2004	Navarra
Conde del Real Agrado	2006	Rioja
Consejo de la Alta	2006	Rioja
Dominio de San Antonio	2008	Ribera del Duero
Dominio de Tares	-	Bierzo
Enate Syrah-Syraz	2005	Somontano
Fillaboa Finca Monte Alto	2009	Rias Baixas
Initio	2005	Madrid
Leda Viñas Viejas	2005	V.T. Castilla-León
Losada	2008	Bierzo
Luis Alegre Vendimia Seleccionada	2005	Rioja
M de Murua	2005	Rioja
Monasterio de Corias	2009	Cangas del Narcea
Muriella	2008	Cangas del Narcea
Nibias	2009	Cangas del Narcea
Nos Riqueza	2009	Rueda
Obanca	2009	Cangas del Narcea
Pagos de Araiz Rosado	2008	Navarra
Penderuyos Selección	2009	Cangas del Narcea
Pesgos Blanco	2009	Cangas del Narcea
Pricum	2007	Tierra de León
Quinta Milú	2009	Ribera del Duero
S2	2008	V.T. Castilla-León
Viña Vilano Crianza	2007	Ribera del Duero

Tinto | Rosado | Blanco



DEGUSTACIÓN de VINOS:

de 11.30 a 15h y de 17 a 20.30h

3 degustaciones +
1 copa de vino: 5,50€

1 degustación: 2€

Cada vino irá acompañado por quesos asturianos: Afuega'l Pitu, Valles del Oso y Casín.

(Válido hasta agotar las existencias.)

Lugar: Rionda



domingo | 19 septiembre | 2010

TALLER para ADULTOS

de 11.30 a 12.30h y de 17 a 18h

Elaboración de vinagre de frambuesa o de moras.



Podrás aprender a elaborar vinagres a partir de pequeños frutos, como las frambuesas o las moras y al finalizar podrás llevarte a casa una botellita con una muestra del vinagre elaborado.

Lugar: Jardín de La Isla

Inscripción: 1€ *

Máximo de 25 personas.

Estos talleres están organizados por la



ASOCIACIÓN DE AMIGOS
JARDÍN BOTÁNICO GIJÓN

TALLER para NIÑOS:

de 11.30 a 13.30h y de 17 a 19h

"Los colores del otoño":

A partir del cuento de Jean Giono "El hombre que plantaba árboles" los niños realizarán un bonito *collage* con hojas que recogerán en su recorrido por el Botánico, y participarán en múltiples juegos, con magia y aventura.

Inscripción: gratuita*

Máximo de 25 niños/as participantes

CATA-CONFERENCIA: de 13 a 14h

"Asturias y el vino",
por David Fernández-Prada

La relación entre Asturias y el vino data de hace cientos de años. Los asturianos siempre hemos sido emprendedores, y buena muestra de ello es que casi 30 bodegas repartidas por todo el país están en manos de personas del Principado. Sirva este acto de pequeño homenaje a todos ellos, muchos de los cuales estarán presentes en la cata y podrán explicar su vinculación con el vino y el porqué de sus caldos. Además, 20 personas elegidas por sorteo podrán degustar algunos de los caldos presentados.

Lugar: Rionda

* Para todos los talleres, es necesaria la inscripción previa en la taquilla del Jardín Botánico.

TALLER para ADULTOS: de 14 a 15h

"Vinos inacabados",
por Germán R. Blanco (La Tienda de Vino)

¿Te gustaría saber a qué huele y a qué sabe un vino antes de salir al mercado? En este taller podrás degustar caldos que todavía no están a la venta, que han sido rescatados de su dormitar en las bodegas, para que puedas conocer cómo evolucionan y comprender su potencial de envejecimiento. Será toda una experiencia para los sentidos, al alcance de unos pocos privilegiados.

Lugar: Sala de audiovisuales

Inscripción: 1€ *

Máximo 30 personas.

CONCIERTO: de 19 a 20:30h

ZAPICA nace en el año 2008, con el objetivo de trabajar en el ámbito de los cantares tradicionales. Gente veterana en interpretar música astur crea así una nueva formación *folk*, con la intención de recuperar la costumbre de cantar a coro.

De hecho, además de interpretar el repertorio de baile y melodías tradicionales asturianas y de *folk* de otros lugares, ZAPICA lleva en sus actuaciones un caraoque con las letras de las canciones para que toda la gente pueda participar.

Formación: Ángel Miguel Redondo: guitarra y voz | Pedro P. Sanjurjo: xiblates, gaita
Dani G. de la Cuesta: vigulín, voz | José Ramón Feito: teclados | Pablo Pumarada: percusiones

Lugar: Rionda

