



## Jerez en marcha

Cultura y Fiestas



*alta cazuela*  
catering  
platos naturalmente buenos

\* Precio por persona 20.00€ IVA incluido  
\* Horario catas magistrales: 20.30 horas

### VENTA DE TICKETS

Taquilla del Alcázar de Jerez  
Restaurante Bar Juanito  
Taquilla "De copa en copa"  
(Del 8 al 11 de septiembre, en Plaza del Arenal)  
Delegación de Cultura y Fiestas  
Teléfono de reservas: 637 478 396

AFORO MÍNIMO DE 40 PERSONAS  
HASTA UN TOTAL DE 150 PERSONAS

# CATAS MAGISTRALES EN EL ALCÁZAR DE JEREZ

VINO · GASTRONOMÍA · FLAMENCO

DEL 4 AL 11 DE SEPTIEMBRE 2010



## PROGRAMA

Sábado 4 - Bodegas González Byass  
Martes 7 - Bodegas Urium  
Miércoles 8 - Bodegas Garvey  
Jueves 9 - Beam Global  
Viernes 10 - Aecovi  
Sábado 11 - Bodegas Lustau



## VINOS

### BODEGAS GONZÁLEZ BYASS

*Director de la cata:*  
*Antonio Flores*  
*Enólogo la bodega*

*Fino: Tío Pepe*  
*Amontillado: Viña Ab*  
*Oloroso: Alfonso*  
*Cream: Solera 1847*  
*Pedro Ximénez: Néctar*

### BODEGAS GARVEY

*Director de la cata:*  
*Luis Arroyo*  
*Director técnico de la bodega.*

*Fino: San Patricio*  
*Amontillado: Tío Guillermo*  
*Oloroso: Ochavico*  
*Cream: Flor de jerez*  
*Pedro Ximénez: Garvey*

### AECOVI

*Directora de la cata:*  
*Elena Alejos*

*Fino: Sin Pecado*  
*Amontillado: Alfaraz*  
*Oloroso: Alfaraz*  
*Cream: Alfaraz*  
*Pedro Ximénez: Alfaraz*

### BODEGAS URIUM

*Directora de la cata:*  
*Rocío Ruiz*  
*Directora de la Bodega*

*Fino: Fino en Rama URIUM*  
*Amontillado: V.O.R.S. URIUM*  
*Oloroso: V.O.R.S. URIUM*  
*Palo Cortado: V.O.R.S. URIUM*  
*Pedro Ximénez: V.O.R.S. URIUM*

### BEAM GLOBAL

*Director de la cata:*  
*Manuel José Valcárcel*  
*Jefe de Enología y Laboratorio de la bodega.*

*Fino: Terry Fino*  
*Amontillado: Terry Amontillado*  
*Oloroso: Terry Oloroso*  
*Cream: Harveys Bristol Cream*  
*Pedro Ximénez: Terry Pedro Ximénez*

### BODEGAS LUSTAU

*Director de la cata:*  
*Manuel Lozano*  
*Capataz del Grupo Caballero y*  
*Bodegas Lustau.*

*Fino: La Ina*  
*Amontillado: Botaina*  
*Oloroso: Solera Gran Reserva Emperatriz Eugenia*  
*Cream: East India Solera*  
*Moscatel: Moscatel Superior Emilín*

## MENÚ MARIDAJE

### MENÚ MARIDAJE 1 (4, 7 Y 8 SEPTIEMBRE)

*Cucharitas de habitas baby con puntillitas*  
*Chupito de ajoblanco de almendras*  
*Chupa – chups de queso con tomate a las finas hierbas*  
FINO

*Timbal de pimiento de piquillo con marisco y polvo de jamón*  
AMONTILLADO

*Cóctel de carne de toro sobre crema de patatas*  
OLOROSO SECO

*Taquitos de atún con cebolla caramelizada y mermelada de tomate*  
CREAM

*Flan de mascarpone con gelatina de frutos rojos*  
PX

### MENÚ MARIDAJE 2 (9, 10 Y 11 SEPTIEMBRE)

*Brocheta de pulpo con pimentón de la vera*  
*Chupito salmorejo con virutas de jamón*  
*Cucharita de alcachofa, foie y berberechos*  
FINO

*Patatas con choco y crema de galera*  
AMONTILLADO

*Crema de calabaza con queso payoyo y crujiente de sésamo*  
OLOROSO

*Carrillada confitada con juliana de verduritas*  
CREAM

*Tartita de queso y crema de papaya*  
PX