

Las Garnachas del Najerilla

BAÑOS DE RÍO TOBÍA
2017

FERIA DE VINOS Y PRODUCTOS SINGULARES DEL VALLE DEL NAJERILLA

Un día
para disfrutar
del vino y de su
paisaje

SÁBADO 13 DE MAYO

11:00/14:00 h - Ermita de la Virgen del Rosario -
ENCUENTRO TÉCNICO EN TORNO A LA GARNACHA
Ponentes: Pedro Albar (Pagos del Moncajo, Campo de Borja),
Javier García (4 Monos Viticultores, Madrid)
Fernando Martínez de Toda (Catedrático de Viticultura, UR)
Juan Antonio Leza (Gómez Cruzado, Haro)

20:00 h - Frontón cubierto -
CATA POPULAR COMENTADA (6 VINOS DE GARNACHA)
Inscripciones: Ayuntamiento de Baños de Río Tobía.
T 941 37 47 68. En horario de 9:00 a 15:00 h, hasta cubrir aforo.

CONCIERTOS - Plaza de la Ermita de la Virgen del Rosario-
00:30 h - LOS GANDULES
02:00 h - MONÓXIDO

DOMINGO 14 DE MAYO

10:30/15:00 h - Plaza Mayor -
FERIA CON CATA DE VINOS (23 BODEGAS)
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SELECTOS
HINCHABLES Y GRUPOS FOLKLÓRICOS

VISITAS CON CATA:
BODEGAS CLEMENTE GARCÍA
BODEGAS JUAN CARLOS SANCHA
(Tikets en la plaza)

VISITA A EMBUTIDOS MARTÍNEZ SOMALO
Inscripciones en visitasjcmartinezsomaló.com

ORGANIZA:



Ayuntamiento de
Baños de Río Tobía

COLABORA:



(www.garnachasdelnajerilla.com)

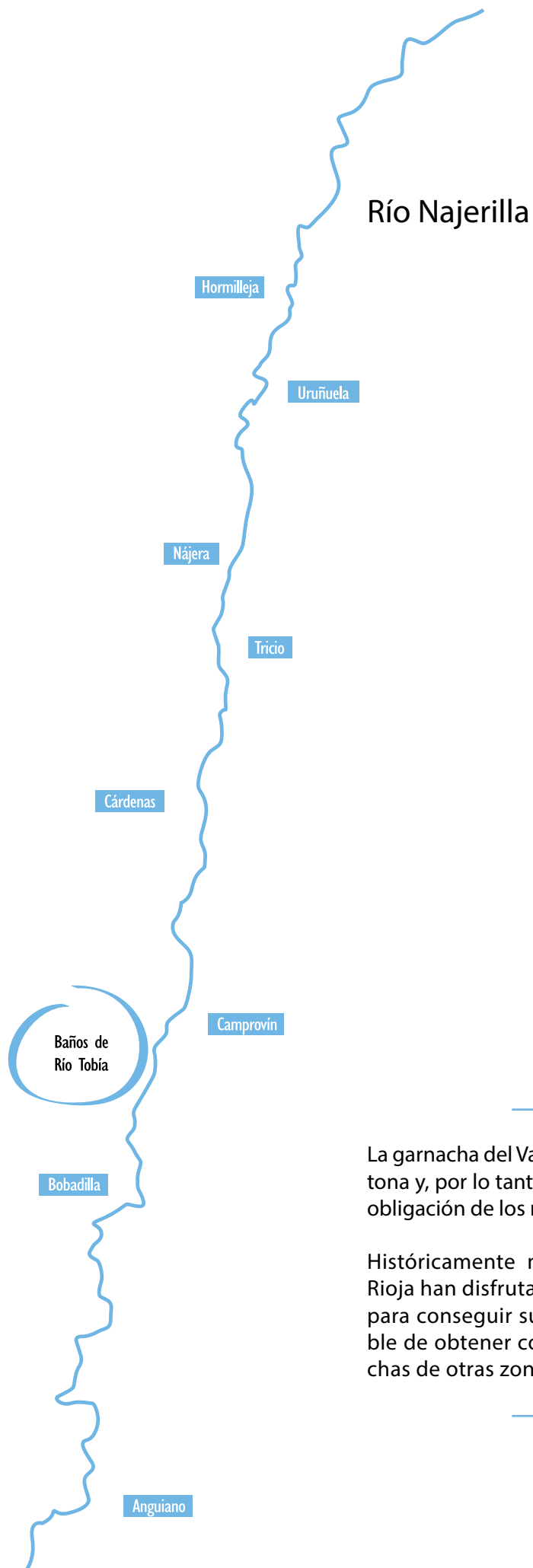


Las Garnachas del Najerilla

Las Garnachas del Najerilla

Estas Jornadas, impulsadas por el Ayuntamiento de Baños de Río Tobía, tienen como objetivo dar a conocer la especificidad de dos productos agroalimentarios del Valle del Najerilla: la variedad de uva garnacha y los embutidos singulares, así como mostrar una de las comarcas más espectaculares de La Rioja en cuanto a su paisaje y en especial en las estaciones de primavera y otoño donde sus campos y viñedos adquieren una belleza singular.

Esta peculiaridad del Valle del Najerilla la convierte en un destino turístico apetecible y escaparate sin duda del atractivo de la Región.



La garnacha del Valle del Najerilla es una variedad autóctona y, por lo tanto, un bien a proteger y potenciar. Una obligación de los riojanos con nuestra tierra.

Históricamente muchos vinos de la Denominación Rioja han disfrutado de la exquisitez de esta garnacha para conseguir su delicado paladar; algo casi imposible de obtener con otras variedades, incluidas garnachas de otras zonas vitícolas.



Estas Jornadas pretenden por lo tanto, transmitir el orgullo que La Rioja en general, y la comarca del Valle del Najerilla en particular, tienen por dos de sus principales bienes industriales y turísticos.

No dejamos de lado en este proyecto otros productos de indudable valor cuya delimitación en la cultura industrial gastronómica del valle del Najerilla los hace únicos. El caparrón y el queso de Anguiano, el pimiento de Nájera, la miel y el licor de Valvanera, etc. son algunas muestras de lo que la materia prima y el saber hacer local pueden conseguir.



Sábado 13 de mayo 2017. 11:00 h.
Jornada Técnica
Ermita de la Virgen del Rosario, Baños de Río Tobía.

Ponentes:



Pedro Aibar, Vera de Moncayo. D.O Campo de Borja. Viticultor desde los 13 años, presidente de la DO Campo de Borja durante casi dos décadas, cuando llegó la hora de la jubilación se embarcó en nuevos proyectos, como impulsar la creación de la bodega familiar Pagos del Moncayo, que gestionan sus hijos y nietos. Padre, hijos y nietos, seis aibares y tres generaciones con una ilusión común, que se resume en su amor a las viñas. Pagos del Moncayo es una pequeña bodega, pero sobre todo es una ilusión familiar. En ella hacemos un vino muy especial, pionero, realizado con las variedades de garnacha y syrah. En ella aunamos tradición y técnica.



Javier García, de Bodegas 4 Monos Viticultores. Esta bodega está compuesta por Javier García, Laura Robles, David Velasco y David Moreno. Disponen de viñedos viejos para la elaboración de sus vinos tintos y blancos en Cadalso de los Vidrios (Madrid) amparados bajo la Denominación de Origen Vinos de Madrid.



Fernando Martínez de Toda. Es catedrático de Viticultura de la Universidad de La Rioja y principal investigador de las castas de vid en el marco riojano.



Juan Antonio Leza. Enólogo en Bodegas Gómez Cruzado, Haro. Es además técnico y consultor vitícola.

Sábado 13 de mayo 2017. 20:00 h.
Cata popular comentada
Frontón cubierto

El mismo día 13 por la tarde se celebrarán en la plaza del frontón cubierto catas populares comentadas con vinos de garnacha seleccionados por la organización. El objetivo es formar en la cultura del vino y en especial de los vinos de garnacha del Najerilla a todos aquellos que quieran convertirse en prescriptores y embajadores de estos vinos, dentro y fuera de nuestra región.

Cata de 6 vinos para 80 personas. Dirigida por:

Juan Carlos Somalo Somalo, enólogo y propietario de Universal de Vinos. Logroño.

Raúl Martínez Manzanares Sumilier, restaurante La Galería, Logroño.

Marino Oliván, Sumilier. Restaurante Sidrería San Gregorio, Logroño.

Fernando Martínez de Toda, Catedrático de viticultura de la Universidad de La Rioja.

Pedro Aibar, Bodegas Pago del Moncayo, DO Campo de Borja.

Sábado 13 de mayo 2017.
Conciertos
Plaza de la Virgen del Rosario, Baños de Río Tobía

00:30 h. LOS GANDULES

02:00 h. MONÓXIDO

Domingo 14 de mayo 2017. 11:00a 15:00 h.
Feria, exposición y cata de productos
Plaza Mayor, Baños de Río Tobía

En el segundo día, **el domingo 14**, se desarrolla en la Plaza Mayor de Baños de Río Tobía una feria de exposiciones y degustación de los productos correspondientes a 23 bodegas y 4 empresas de embutidos de la comarca.

Se contará asimismo con actuaciones musicales, así como hinchables para los niños.

Habrà a disposición de los visitantes venta de copas con derecho a catar 6 vinos diferentes, así como bandejas de distintos embutidos seleccionados para poder degustar en mesas instaladas a tal fin.

Con el ticket de la compra de copa se tendrá derecho a visitar las Bodegas Juan Carlos Sancha y Clemente García y catar alguno de sus vinos en la propia bodega.

Asímismo se podrá visitar la empresa de embutidos Martínez Somalo previa inscripción en: visitas@martinezsomalo.com

Listado de empresas e Instituciones que exponen sus productos

Bodegas:

David Moreno. Badarán
Pedro Martínez Alesanco . Badarán
Horola. Hormilla
Juan Carlos Sancha
Clemente García
Olivier Riviere.
Martínez Corta. Uruñuela
Patrocinio Bodega coop. Uruñuela
Cooperativa del Najerilla. Arenzana de Abajo
Hermanos Lozano. Cordovín.
César del Río. Cordovín.
Gómez Cruzado. Haro.
Muga. Haro.
Valcuerna. Cordovín
Perica. San Asensio
Bodega Octogenarius. Cárdenas
Bodegas Lecea. San Asensio
Bodegas Florentino Martínez. Cordovín
Bodegas Ángel Somalo
Bodegas Tritium. Cenicero. Aceite.
Bodegas 4 Monos Viticultores
Bodegas Pagos del Moncayo
Vintae

Embutidos:

Gerardo Sobrón
Embutidos Dani
Credito Veloz
Amutio

Se contará también en esta edición con stands para presencia institucional de:

CEIP
CTIC
ASAJA

Y como entidad invitada **Anguiano y Monasterio de Valvanera**, previendo que en sucesivas ediciones sean otros municipios de la zona los invitados.

Jornada de puertas abiertas con visitas bajo reserva a las empresas Embutidos Martínez Somalo y Bodegas Clemente García y Bodegas Juan Carlos Sancha

Se habilitarán zonas de aparcamiento y se contará con la colaboración de un grupo de servicio de información y asistencia.

CONTACTO:

Casimiro Somalo 639680689

Mario San Juan 616429888

