



Miembro de COVIGA,
FECOES y CEUCO

Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10
<http://www.circuloenofilos.com>
e-mail: ceur@circuloenofilos.com

Utiel, a 10 de abril de 2017

Estimados amigos,

Entrados ya en el segundo trimestre del año nos es grato comunicaros las próximas actividades del Círculo de Enófilos, entre las que se encuentra la presentación de vinos elaborados por **La Baronía de Turís**, una bodega cooperativa con una larga tradición en la elaboración de vinos. Ubicada en la subzona Moscatel de la DOP Valencia ha sabido expresar con el paso de los tiempos la influencia mediterránea en sus elaboraciones.

Ya en el mes de mayo se celebrará en la ciudad de Castellón el **XII Encuentro Nacional de Cofradías Gastronómicas**. Con el título “Castellón, capital gastronómica del arroz” se dará a conocer del 26 al 28 de mayo la cocina y turismo de esta localidad mediterránea así como los productos agroalimentarios de su provincia. A su vez, y durante el trascurso de este evento se entregarán los Premios nacionales “FECOES Artesanía Culinaria 2017” en su novena edición. De igual forma, los vinos de la DOP Utiel-Requena estarán presentes en este importante evento para contribuir a su promoción y degustación.

DIA	Miércoles, 26 de abril de 2017, a las 20:30 horas
LUGAR	Sede Social del Círculo de Enófilos – Bodega Redonda de Utiel
ACTIVIDAD	<i>Presentación y cata comentada de vinos de LA BARONÍA DE TURÍS, COOP. VINÍCOLA</i>
ANOTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">✓ Cooperativa ubicada en la localidad valenciana de Turís, fundada en 1920 y con una capacidad media de elaboración de 4 a 5 millones de kilos de uva. Acogida a la Denominación de Origen Protegida Valencia.✓ Intervendrá D. Joan Picó, director técnico de la bodega.✓ Cata comentada de los siguientes vinos:<ul style="list-style-type: none">❖ Son 2 Días Blanco 2016 (100% Moscatel)❖ Henri Marc 02 Tinto 2015 (100% Merlot)❖ Vermout 13:30 (100% Malvasía)❖ Dona Dolça Vino de Licor de Moscatel✓ El Círculo fletará un autobús que saldrá a las 20:10 horas de Requena (fuente de colores) y a las 20:20 horas de San Antonio (parada del bus escolar).

Con la colaboración de



Miembro de COVIGA,
FECOES y CEUCO

Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10
<http://www.circuloenofilos.com>
e-mail: ceur@circuloenofilos.com

XII Encuentro Nacional de Cofradías Enogastrómicas CASTELLÓN, CAPITAL GASTRONÓMICA DEL ARROZ España enológica y culinaria

Día 26 de mayo (viernes): Recepción de asistentes de las distintas Comunidades Autónomas, Asamblea General de FECOES y cena en Restaurante Blasón de Castellón (opcional). Precio: 18 euros/persona.
Día 28 de mayo (domingo): Visita turística a la ciudad y Planetario de Castellón y almuerzo de despedida (opcional) en restaurante de la playa o en la Feria del vino del pueblo de Les Useres (según se llenen las plazas para una u otra opción). Precio: 12 euros/persona.

Programa de Actos para el Sábado 27 de mayo de 2017



Hora	Acto
09:00 – 09:55	Recogida de participantes de los respectivos hoteles y recepción en el CdT de Castellón.
10:00 – 11:25	Presentación de trabajos.
11:25 – 11:55	Descanso. Café.
11:55 – 13:30	<ul style="list-style-type: none">Entrega de los “Premios Nacionales FECOES 2017 Novena Edición - Artesanía Culinaria”.Clausura Congreso Primera Parte.
13:30 – 13:45	Foto de grupo.
13:45 – 15:30	Degustación y promoción gastronómica y agroalimentaria en el CdT.
15:30 – 18:00	Regreso con autobuses a los hoteles. Descanso.
18:45 – 20:00	<ul style="list-style-type: none">Recepción de Cofradías en la Plaza de la Paz.Desfile de cofradías hacia el Ayuntamiento.Recepción en el Ayto. por la Excm. Alcadesa.
20:00 – 20:45	<ul style="list-style-type: none">Regreso a los hoteles para ir a la cena de gala.Recogida de participantes con autobuses de los respectivos hoteles de la organización para ir al Real Club Náutico.
21:30 ---	<ul style="list-style-type: none">Cena de Gala con productos, vinos y gastronomía típica local en el Rte. Real Club Náutico.Regreso en autobús a los respectivos hoteles.

- ❖ Inscripciones a realizar **antes del 28 de abril de 2017 o límite de plazas** (después sujeto a disponibilidad) en los teléfonos 609792510 ó 629693386.
- ❖ La organización dispone de plazas hoteleras. La reserva de las mismas se llevará a cabo en el momento de la inscripción.
- ❖ Precios de las inscripciones:
 - Socios del Círculo: 45 €/persona
 - No socios: 65 €/persona (sujetos a disponibilidad)

En la espera de poder contar con vuestra presencia, aprovechamos la ocasión para saludaros muy atentamente.

Fernando Viana Garrido
Secretario

Carlos Martín Cosme
Presidente

Con la colaboración de

