

De Vinos por Santa Cruz

Semana de los Vinos de Tenerife



PROGRAMA DE LA SEMANA DE LOS VINOS DE TENERIFE

Lunes, 12 de diciembre:

Mini Feria *Nuevas perspectivas y propuestas de maridaje de pinchos, tapas y vinos de Tenerife para una Ruta del Vino en Santa Cruz*

Lugar: Hotel Escuela

Hora: 11:00-13:30 horas

Dirigido a: profesionales del sector, personalidades y prensa. **Asistencia gratuita con invitación**

Programa:

Primera parte: stands de locales de la Ruta y de los Consejos Reguladores, donde se mostrarán en los primeros sus tapas maridadas con algún vino, y en los segundos algunos de sus vinos para el próximo año.

Segunda parte: charlas de los cocineros Jesús González, del restaurante El Duende de Puerto de la Cruz (12:00 horas) y de Patxi Moliá, cocinero del restaurante Merindad de Olite (Navarra) y especialista en cocina entomológica (12:50 horas), que ofrecerá una degustación de especialidades cocinadas con esta especial materia prima.

Viaje de Aromas y Sabores a través de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo

Local: Ricatapa (Parque Boulevard. C/Puerto Escondido s.n.)

Hora: 19:00-20:00 horas

Abierto al público en general previa inscripción y pago de 15 €

El evento consistirá en la presentación de una cuidada selección de algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, a cargo de los técnicos de su Consejo Regulador, que se servirán "maridados" (acompañados) con diversos pinchos y tapas de la deliciosa cocina de "Ricatapa".

Martes, 13 de diciembre:

Viaje de Aromas y Sabores a través de la Denominación de Origen de Güímar

Hora: 19:00-20:00 horas

Local: Tasca Serrano (C/Serrano, 82)

Abierto al público en general previa inscripción y pago de 15 €



El evento consistirá en la presentación de una cuidada selección de algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen Valle de Güímar, a cargo de los técnicos de su Consejo Regulador, que se servirán “maridados” (acompañados) con diversos pinchos y tapas de la deliciosa cocina de la “Tasca Serrano 82”.

Miércoles, 14 de diciembre:

Seminario *El vino y Tenerife. Compañeros de siglos y de futuro*

Hora: 16:00-19:30 horas

Local: Restaurante Anaga (C/Ramón y Cajal, 52)

Abierto al público en general, a profesionales del sector, desarrollo local, desarrollo rural, etc.; previa inscripción y pago de 15 €

Primera parte: charlas de 45 minutos del geógrafo Jesús Hernández (*Tenerife y el vino*); del coordinador del Área de Innovación, Sostenibilidad y Desarrollo Territorial de la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, Julio Rodríguez (*La ruta del vino de Santa Cruz como elemento dinamizador y estratégico e iniciativa de desarrollo local*) y de un experto del sector (*Perspectivas del sector vitivinícola en la economía insular*).

Segunda parte: cata de un vino de cada Consejo Regulador, acompañado de dos tapas/pinchos preparados por el local. La cata será comentada por el prestigioso *sumiller* Sergio Santos.

Jueves, 15 de diciembre:

Almuerzo/Show Cooking *Nuevas perspectivas y propuestas de maridaje con Vinos de Tenerife para una Ruta del Vino en Santa Cruz*

Hora: 14:00-15:30 horas

Lugar: Hotel Taburiente

Abierto al público en general previa inscripción y pago de 30 €

Programa: El evento consistirá en un espectáculo de cocina vista protagonizado por dos de los cocineros más brillantes de la Ruta del Vino de Santa Cruz, Pedro Nel Restrepo (El Covacho) y Víctor Cruz (GOM) que, junto con el prestigioso *sumiller* Albert Amat, ofrecerán y explicarán al público una deliciosa selección de platos y vinos maridados.

Invitados:

Cocineros

Entrantes: Pedro Nel Restrepo, del Restaurante Covacho

Principal y postre: Víctor Cruz (Restaurante GOM del Hotel Taburiente)

Sumiller: Albert Amat

Viaje de Aromas y Sabores a través de la Denominación de Origen de La Orotava

Hora: 19:00-20:00 horas

Local: Tasca Alameda (C/Bethencourt Afonso, 1)

Abierto al público en general previa inscripción y pago de 15 €



El evento consistirá en la presentación de una cuidada selección de algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen Valle de La Orotava, a cargo de los técnicos de su Consejo Regulador, que se servirán “maridados” (acompañados) de diversos pinchos y tapas de la deliciosa cocina de “La Alameda”.

Viernes, 16 de diciembre:

Fiesta de los Vinos de Tenerife en la zona de La Noria

Programa: actuaciones musicales (incluyendo la actuación del timplista José Antonio Ramos), animación (artesanos relacionados con la cultura del vino), puestos y carpas de las cinco Denominaciones de Origen de los vinos de Tenerife.

Hora: 18:00-22:00 horas

Completamente abierto al público en general.

Sábado, 17 de diciembre:

Viaje de Aromas y Sabores a través de la Denominación de Origen de Ycoden-Daute-Isora

Hora: 12:00-13:00 horas

Local: Tasca La Cazuelita (C/Porlier, 7)

Abierto al público en general previa inscripción y pago de 15 €

El evento consistirá en la presentación de una cuidada selección de algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora, a cargo de los técnicos de su Consejo Regulador, que se servirán “maridados” (acompañados) de diversos pinchos y tapas de la cocina de “La Cazuelita”.

Viaje de Aromas y Sabores a través de la Denominación de Origen de Abona

Hora: 19:00-20:00 horas

Local: Tasca El Mortero (C/Teobaldo Power, 16)

Abierto al público en general previa inscripción y pago de 15 €

El evento consistirá en la presentación de una cuidada selección de algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen Abona, a cargo de los técnicos de su Consejo Regulador, que se servirán “maridados” (acompañados) de diversos pinchos y tapas de la cocina de “El Mortero”.

INFORMACIÓN GENERAL: 010 / 922 606 010 (si llama desde fuera de Santa Cruz)

FAX PRE-INSCRIPCIÓN: 922 532 302

PRE-INSCRIPCIONES POR E-MAIL: rutadelvino@sociedad-desarrollo.com