



ASOCIACION DE AMIGOS DEL VINO

HUESCA



**A  
C  
T  
I  
V  
I  
D  
A  
D  
E  
S**

**2.009**

# Cena del Socio en "ARAZO"

3 de Febrero



# "Grandes Vinos Tintos de Rioja"

*Gran nivel en los vinos catados:*

*Trasnocho - Remirez de Ganuza.*

*Culmen Reserva 2004 - B.Lan. (96 puntos Wine Spectator-(2008)*

*III a.C. - Beronia*

*Artadi - Pagos Viejos 2006*

*Finca El Bosque 2004*

*Hiru 3 Racimos - B. Luis Cañas*



17 de Febrero

# *Vinos Blancos del Somontano*

*ANA Blanco 2008 Chardonnay/Macabeo de B. Lascellas*

*Chardonnay/Macabeo 2008 de Viñas del Vero*

*Flor de Chardonnay 2008 - B. Laus*

*Chardonnay 2008 - Care*

*Clarión 2007 - Viñas del Vero*

*Chardonnay-Fermentado en barrica de roble 2.003 - Enate*



17 de Marzo

# Bodegas Meler

*Bodega situada en la D.O.Somontano en la partida Las Almunietas. Joven, desde 2004 y de mediano tamaño, pero grande por la calidad de los vinos que elabora, apostando por la personalidad, elegancia y expresión, partiendo del ejercicio de una viticultura metódica.*



*Recibidos por D. Andrés Meler y D<sup>a</sup>.Ana Meler, nos guiaron por sus instalaciones, incidiendo en la forma de elaboración de sus vinos, cuidada y metódica.*

*En la cata, nos presentaron el Meler Merlot 2004, primer vino que vió la luz en la bodega, un blanco Chardonnay, tinto Syrah y el tinto Lumbreta 2006, todos responden al objetivo de la bodega en su personalidad y expresión.*



*Nos obsequiaron con un aperitivo, pero lo mejor, además de sus vinos, la acogida y atención que nos dispensaron, así como las explicaciones de Ana Meler. Gracias y enhorabuena.*



31 de Marzo

# Cena en el hotel “Privilegio Somontano”

*Tartar de salmón en forma de quenefa con vichisoise de puerros.*

*Terrina de foie hecha en casa con manzana en dos texturas.*

*Tosta de papada ibérica y cigala con escamas de sal.*

*Risotto de carnaroli con setas y trufas.*

*Bacalao confitado a baja temperatura con mermelada de tomate y crujiente de alcachofa.*

*Presa de ibérico con ligera salsita de foie.*

*Canelón de piña y crema Marcarpone con frutos rojos de invierno.*

*Con la orientación del enólogo D. Pedro Aibar, maridamos con Blanco Gewurztraminer, Blanco Clarión, Blanco Chardonnay, todos exclusivos, y la “serie limitada” de un Tinto Pinot Noir 05 y Tinto Merlot 03, estos únicos e irrepetibles*



31 de Marzo

# Maridaje con "Tapas"

Tartar de sardina  
Xatónada de bacalao



Atun con tomate



Lasaña de Txangurro  
Txipiron relleno



Codornices al regaliz



Bombon de moluscos



Chocolate-yogurt  
Citricos-dulce de leche  
Choco-cafe



*Maridaje con exquisitas y originales tapas elaboradas por la Escuela de Hostelería.*

*Acompañadas con:*

*Albariño Mar de Frades,  
Chardonnay 2008 de Viñas del Vero,*

*Flor de Chardonnay 2007  
de Bodegas Laus,*

*Señorío de Andión 2001  
Tinto,*

*Cavas de Juvé-Camps,  
Brut Rosé Pinot Noir*

*Agustin Torelló, Reserva  
2005.*

*Todo un éxito por la calidad de las tapas y la elección de los vinos y cavas.*



12 de Mayo

# *“Dominio de Tarés” - Bierzo Alto*



*Cata presentada y dirigida por nuestro querido Socio Luis Oliván.*

*Con la variedad “Prieto Picudo”, catamos los tintos “Leione” y Cumal”, ambos reciedntes medallas de oro y el exquisito rosado “Tombú”, también medalla de oro y que nos dió una grata sorpresa.*

*Con la variedad “Mencia” los tintos “Cepas Viejas”, “Bembibre” y “Tares P-3” vinos de vendimias seleccionadas y ediciones muy limitadas. Excelentes y muy reconocidos.*

*De la misma firma en Rias Baixas, un Albariño “Lusco”.*

*Todo un placer degustar los vinos del Bierzo Alto de la mano de Luis y de “Dominio de Tarés”. Gracias.*



15 de Mayo

# Gonzalez Byass

*Sobretabla: Mosto Fino Palomino*

*Sobretabla: Fino Palomino*

*Sobretabla: Oloroso Palomino*

*Tio Pepe: Fino Palomino*

*Alfonso: Oloroso Palomino*

*Del Duque: Amontillado Palomino*

*Apostoles: Palo Cortado Palomino*

*Matusalem: Cream Palomino*

*Noe: Pedro Ximenez PX*



2 de Junio

# Visita La Zaragozana

La Zaragozana es una empresa familiar que inició su actividad en el año 1900, y que hoy en día compite con grandes multinacionales.

Nuestro recorrido comienza en la Maltería, donde a partir de los granos de la cebada se obtiene malta

La malta se transforma en mosto. En calderas de cobre, se mezclan maltas seleccionadas, otros cereales y agua, que se cuecen con el fin de que actúen las enzimas y rompan las cadenas de almidón. Tras la cocción se añade el oro verde de los cerveceros, el lúpulo, que es el ingrediente que da a la cerveza aroma y ese regusto amargo que la caracteriza.

Por último las Bodegas de Fermentación; La Zaragozana sigue utilizando tinajas abiertas para fabricar algunas cervezas. En éstos se añade levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) al mosto para que fermente, convirtiéndose finalmente en cerveza

Como colofón, La Zaragozana nos invita a una degustación de sus cervezas, que acompañamos de un pequeño ágape. ¡Todo un broche final para una visita muy interesante!

## y ... Cena

Snacks

Oreja de cochinillo

Verduras de temporada

Arroz negro con calamar y almejas

Paletilla de cordero lechal

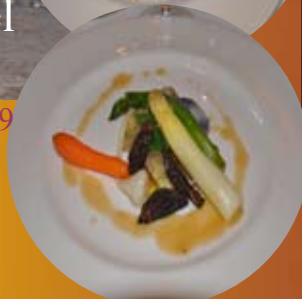
Coulant de chocolate con frutos del bosque

LA BOTA DE MANZANILLA SACA ENERO 2009

LA CANA Alvariño 2008

PAGOS DEL MONCAYO SYRAH 2007

GRAN JUVE&CAMPS



la scala  
RESTAURANTE

15 de Junio

# VINEXPO

*Excursión organizada para visitar la feria de “Vinxpo” en Burdeos (mas de 2.500 stands de todo el mundo), con alojamiento en San Sebastián.*



21 a 23 de Junio

# Visita Bodegas Edra



Siempre amable, Alejandro se muestra tan orgulloso de sus excelentes productos como de la edificación cubierta con un manto de hiedra (etim. Edra en Aragonés Occitán), que le aporta un óptimo control higrotérmico en sus estancias a base del curso natural de la vegetación, generando tanto una cámara húmeda como una cámara en sombra en todas sus orientaciones.

y degustacion de Ternera "Hoya de Huesca" facilitada por el ganadero D. Victorino Losfablos, en

## Restaurante "El Cobertizo"



Melón con jamon en chupito



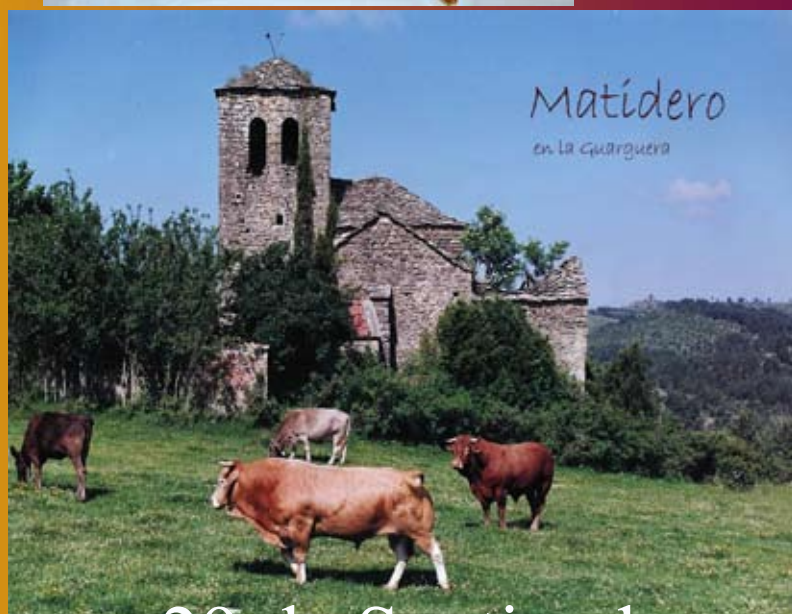
Carpaccio de Ternera con Hoja de Pasta y Aceite negro

Ragout de Ternera Carbonada con cebolla y cerveza

Chuleton de Buey a la brasa con su guarnicion

Sabayon de Higos frescos al vino tinto

Vino: Bodegas Edra



29 de Septiembre

# Cata de Vinos "Riesling"



*Presentada y dirigida de forma muy brillante por ALBERTO RUIZ, antiguo alumno de la Escuela de >Hosteleria, mejor joven sumiller de Francia y hoy dia importador de vinos de la empresa La Cava Pyrenee*



La Cava de Pyrene

Louis Sipp Riesling Grand Cru Kirchberg, Alsacia, Francia 2004

Rieder Riesling Reserve Bockgarten, Weinviertel, Austria 2004

Framingham Estate, Riesling, Marlborough, Nueva Zelanda 2007

Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett, Mosela, Alemania 2008

Prüm Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese, Mosela, Alemania 2003

Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr, Auslese Mosela, Alemania 2008

Larmandier Bernier, Terre de Vertus, Côte de Blancs, Champagne

Eric Bordelet, Poiré Authentique, Normandía, Francia 2008

Pillitteri, Riesling Vino de Hielo, Niagara Peninsula, Ontario, Canadá 2004



20 de Octubre

# Vinos Oporto Ramos Pinto

*Posee cuatro quintas (Quinta Ervamoira, Quinta Bom Retiro, Quinta Urtiga y Quinta Bons Ares) en las zonas más nobles de la región denominada Douro, con extensas plantaciones de viñedos que le permiten un elevado índice de aprovisionamiento y control en todas las etapas de la producción de sus vinos y así poder garantizar su característico estilo.*

*En sus viñedos se cultivan las variedades de uva Touriga Nacional, Touriga Francesa, Barroca y Roriz*



10 de Noviembre

# Visita B. Aragonesas

## sesion de cata

- C.Hayas Garnacha centenaria
- C.Hayas Reserva Garnacha
- Fagus
- Oxia
- Garnacha/Tempran (proyecto)
- Tinto garnacha en rama



*visita Bodegas,  
cata y ...*

## Cena en Restaurante "El Churro"



Restaurante de cocina aragonesa con sabor tradicional y ubicado en una antigua bodega en Fuendejalón. Para cenar: las migas, las judías y las chuletas a la brasa, dos de las especialidades de este establecimiento legendario



24 de Noviembre

# Cata Cavas Alta Gama



Raventos i Blanc  
*Gran Reserva Personal 2001*  
Parxet PA88  
Jaume Codorniu Brut  
Freixenet Reserva Real  
Torello Kripta  
Recaredo  
*Reserva Particular 2001*  
Gramona *Gran Reserva*  
*2000*  
Turo d'en Mota  
Larmandier Bernier



15 de Diciembre

# Cena de Navidad en Restaurante "Las Torres"



Huesca, 15 de Diciembre de 2009.

## NAVIDAD DE LA ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL VINO.

Snacks Las Torres.

Atún - Calabaza: yogurt de coco y huevas de trucha.

Pulpo - Migas: lingote de pan, tentáculos asados, crestas y nabos bravos.

Alcachofas - Hinojo: a la importancia, orejas de cochinito y bulbo.

Bacalao - Mudéjar: lomo asado con granada, menta, cilantro y cebolla roja.

Morro - Albóndiga: de ternera a la madrileña y bola.

Naranja - Chocolate.

Vino Blanco Anima. D.O. Rueda.

Vino Tinto Elias Mora. D.O. Toro.

Cava Gran Juve i Camps.

Café de Brasil.

15 de Diciembre



BESOS  
2010

