



IV Salón dos **VIÑOS e AUGARDENTES** GALICIA

PALEXCO-A CORUÑA

Palacio de Exposicións e Congresos do 2 ao 8 de agosto de 2008





SABADO 2 DE AGOSTO

11.00h. Lección maxistral e cata de umbrales TCA-TeCA. Imparte Miguel Cabral, director I+D Amorín. Organiza a Asociación Galega de Catadores

12.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

Show Room de Viños Galegos só para profesionais (zona de Proa)

13.00h Presentación da revista do Clube de Viños e Augardentes Galegos

15.00h. Peche

17.00h. Apertura do Salón. ACTO OFICIAL DE INAUGURACIÓN

20.00h. Curso de “Iniciación á Cata”

Congreso da “Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino”

20.30h. Degustación de pratos preparados polos alumnos da Escola de Hostelería da Asociación de Empresarios de Hostelería da provincia de A Coruña (zona “Bar e Tenda de Viños”)

20.30h. Noites de Viño e Són
(escenario na zona de Popa)

23.55h. Peche

DOMINGO 3 DE AGOSTO

11.00h. III Concurso de Catadores: HEBE 08

11.00h. Congreso da “Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino”

12.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

13.00h. Curso de Cata de augas

13.30h. Degustación de produtos galegos con Denominación de Orixe

15.00h. Peche

19.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

20.00h. Cata dirixida por Ana Fernández, directora técnica do C.R. D.X. Augardentes e Licores tradicionais de Galicia: “As diferencias”, cata de monovarietales: albariño, godello, mencia e catalán roxo

Entrega do Premio da Asociación de Empresarios de Hostelería da Provincia de A Coruña ao Restaurante con mellor carta de Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia

20.30h. Noites de Viño e Són

22.55h. Peche

LUNS 4 DE AGOSTO

Día dedicado aos viños de Monterrei

19.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

20.00h. Cata dirixida por José Manuel Fernández, secretario do C.R. D.O.

Monterrei: “As dúas tendencias. brancos? con máis verdello ou verdello louro? e tintos? con máis mencia ou arauxa?”

Entrega do Premio da Asociación de Empresarios de Hostelería da Provincia de A Coruña ao Restaurante con mellor carta de viños da D.O. Monterrei

20.30h. Noites de Viño e Són

23.55h. Peche



MARTES 5 DE AGOSTO

Día dedicado aos viños de Rías Baixas

19.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

20.00h. Cata de viños III ano, dirixida por un técnico do C.R. D.O. Rías Baixas:
“A lonxevidade”, viños con máis de dous anos criados sobre lías en aceiro
inoxidable (sen barricas)

Entrega do Premio da Asociación de Empresarios de Hostelería da Provincia de A
Coruña ao Restaurante con mellor carta de viños da Rías Baixas

20.30h. Noites de Viño e Són

23.55h. Peche de portas

MÉRCORES 6 DE AGOSTO

Día dedicado aos viños de Ribeira Sacra

19.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

20.00h. Cata dirixida por Beatriz Soto, directora técnica do C.R. D.O. Ribeira Sacra:
“A diversidade”, cata de viños tintos por subzoas: Amandi, Chantada, Quiroga –
Bibeí, Ribeiras Do Miño e Ribeiras Do Sil

Entrega do Premio da Asociación de Empresarios de Hostelería da Provincia de A
Coruña ao Restaurante con mellor carta de viños da D.O. Ribeira Sacra

20.30h. Noites de Viño e Són

23.55h. Peche

XOVES 7 DE AGOSTO

Día dedicado aos viños de Ribeiro

19.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

20.00h. Cata dirixida por Pablo Vidal, director técnico do C.R. D.O. Ribeiro: “A
pluralidade”, cata de monovarietales: treixadura, albariño, godello, mencia e
sousón.

Entrega do Premio da Asociación de Empresarios de Hostelería da Provincia de A
Coruña ao Restaurante con mellor carta de viños da D.O. Ribeiro

20.30h. Noites de Viño e Són

23.55h. Peche de portas

VENRES 8 DE AGOSTO

Día dedicado aos viños de Valdeorras

19.00h. Apertura do Salón e da
“Tenda e do Bar de Viños”

20.00h. Cata dirixida por Jorge L. Mazaira, director técnico do C.R. D.O. Valdeorras:
“A mineralidad nos viños brancos”, cata de viños procedentes de diferentes chans.

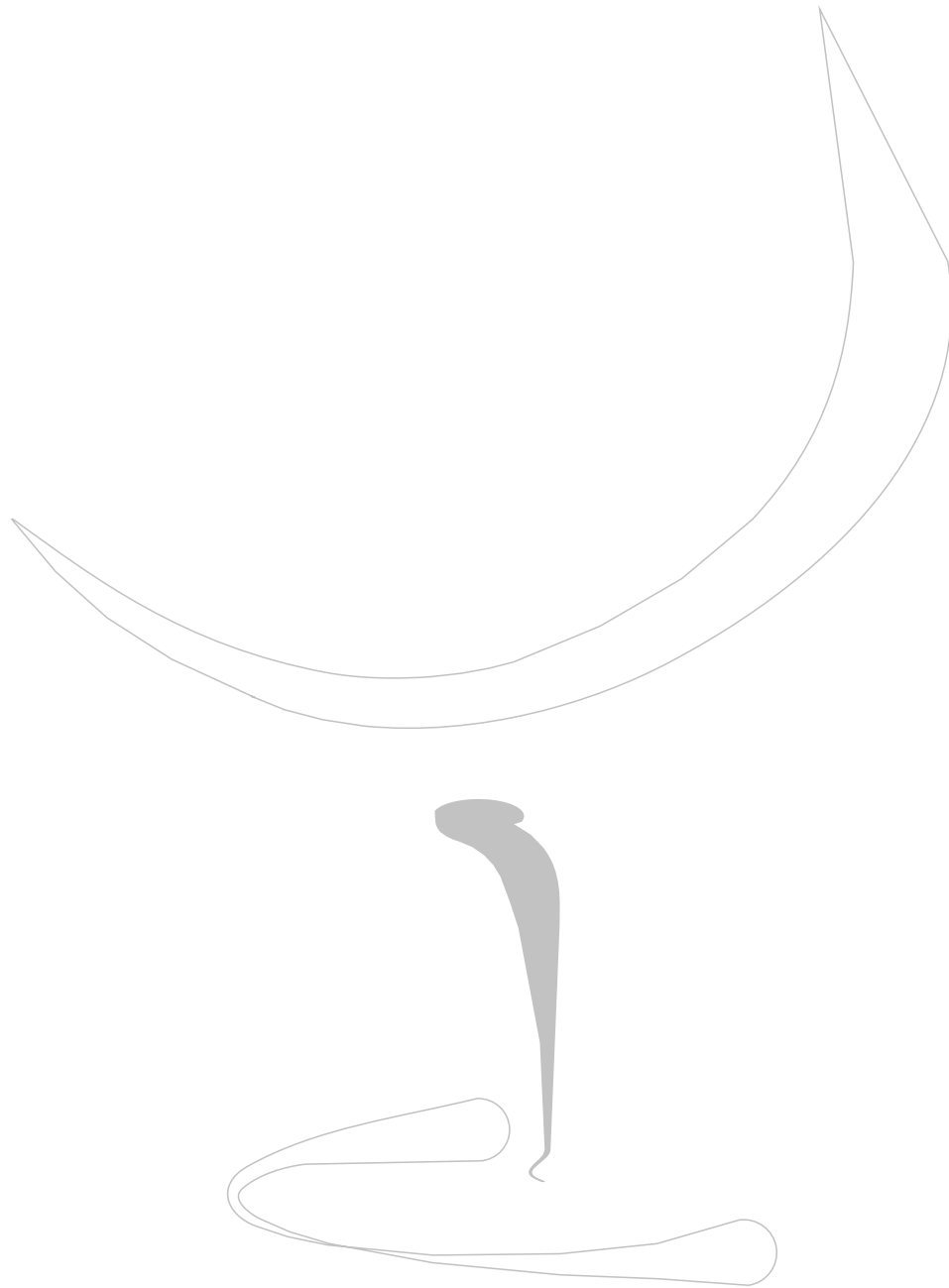
Entrega do Premio da Asociación de Empresarios de Hostelería da Provincia de A
Coruña ao Restaurante con mellor carta de viños da D.O. Valdeorras

20.30h. Noites de Viño e Són

ACTO DE CLAUSURA

23.55h. Peche

Sabado 2 “Showroom gdos viños alegos” só para profesionais de 12.00 a 22.00h
Máis de 50 bodegas, con máis de 200 marcas



info@servino.net

t. 981 217 267

Luis Paadín 626 738 242

Prensa 629 669 479