

Utiel, a 25 de junio de 2008

Estimados amigos:

Nos ponemos en contacto con vosotros para comunicaros las próximas actividades que hemos programado para el mes de julio de 2008. Tres sábados para aprender, disfrutar y promocionar los vinos de nuestra comarca.

Este año, el Círculo de Enófilos ha cumplido su XV aniversario y, por tanto es una gran satisfacción poder continuar con esta labor aprendiendo la cultura de nuestros antepasados.

Aprovechando esta magnífica ocasión hemos preparado la Primera Edición de los premios **SUMMUM VINUM**, dedicados a la **Viticultura y Enología**, con los que pretendemos crear un aliciente más y premiar a quienes han trabajado y trabajan en el mantenimiento de nuestras costumbres haciendo cada día mejor nuestros caldos.



Tres sábados inolvidables

Sábado 12 de julio. Premios Summum Vinum. Es para nosotros una ilusión poder contar con vosotros en esta cita que celebraremos por la tarde noche, en la sede de la Denominación de Origen, tras la cuál cenaremos para celebrar los premios y estos quince años de andadura.

Sábado 19 de julio, primer **Curso de Iniciación a la Cata "Saber de Vinos"**, que será continuado con dos cursos más de aprendizaje a la cultura e historia de nuestros vinos y el

Sábado 26 de julio, como todos los años, la **Cena de confraternización** y degustación de los vinos de Utiel-Requena en la ermita de nuestra Sra. del Remedio.

Con la colaboración de

1/3

ACTIVIDADES JULIO 2008

DIA	Sábado 12 de julio de 2008, a las 19:30 horas
LUGAR	Sede Social del Círculo de Enófilos – Bodega Redonda de Utiel
ACTIVIDAD	Primera Edición de los premios SUMMUM VINUM , dedicados a la <i>Viticultura y Enología</i>
ANOTACIÓN Plazas limitadas por motivos de espacio No lo dejes para el final	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 19:30 – 19:55 Recepción de asistentes en sede del Círculo ✓ 20:00 – 21:15 Entrega de premios Summum Vinum a la Viticultura y Enología. ✓ 21:30 Cena de Gala en el Restaurante Garzarán ✓ El Círculo fletará un autobús que saldrá a las 19:00 horas de Requena (Fuente de Colores) y a las 19:15 horas de San Antonio (frente a la Iglesia) siempre que haya un número mínimo de 20 personas ✓ La participación en todos los actos es de 35 euros para los socios del Círculo y de 40 euros para los NO socios y debe ingresarse antes del 10 de julio de 2008 para asegurarse plaza en el número de cuenta Caja Campo 3094 0015 22 900008675 <p>Nota.- Es conveniente comunicar la inscripción a los números de teléfono arriba indicados.</p>

DIA	Sábado 19 de julio de 2008 De 10:00 – 14:30 horas
LUGAR	Sede Social del Círculo de Enófilos – Bodega Redonda de Utiel
ACTIVIDAD	Curso de Iniciación a la cata – “Saber de vinos” Primer módulo – Iniciación a la cata de vinos
ANOTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Precio del módulo: Socios del Círculo: 30 euros - No Socios: 50 euros ✓ Profesorado: D. Fernando Viana Garrido, Licenciado en Enología e Investigador en Formación del CSIC. D. Rafael Cárcel García, Enólogo ✓ Inscripciones: Antes del jueves día 17 de julio. Tendrán prioridad los socios, realizándose por riguroso orden de confirmación de asistencia. <p>Nota.- Es conveniente comunicar la inscripción al teléfono 609792510 o al e-mail cursos@circuloenofilos.com</p>

DIA	Sábado 26 de julio de 2008, a las 21:00 horas
LUGAR	Claustros del Santuario de la Stma. Virgen del Remedio de Utiel
ACTIVIDAD	TRADICIONAL CENA DE VERANO con degustación de vinos de Utiel-Requena
ANOTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ❖ A esta cena sólo es necesario traer el bocadillo, el resto corre a cargo del Círculo. ❖ Importante: Para tener una correcta organización de esta actividad, los socios del Círculo pueden llevar un acompañante a la cena. En caso de que asista más de un acompañante no socio, el Círculo pondrá a disposición unos tickets por el importe de 6 euros.

A partir del 1 de julio de 2008, se pasará al cargo un recibo de 5 euros de subida de la cuota anual, acordada en la última Asamblea General del Círculo.

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

Carlos Martín Cosme
Presidente