



Miembro de COVIGA,  
FECOES y CEUCO


**Círculo de Enófilos Utiel-Requena**  
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)  
46300 UTIEL (Valencia)  
Tel. 629693386 - 656821878 - 609792510  
Fax 963480709  
<http://www.circuloenofilos.com>  
e-mail: ceur@circuloenofilos.com


Utiel, a 6 de julio de 2010

Estimados amigos:

Os adjuntamos las próximas actividades que hemos programado para el presente mes de julio, antes del período vacacional.

## ACTIVIDADES JULIO 2010

<b>DIA</b>	Viernes 16 de julio de 2010, a las 20:30 horas
<b>LUGAR</b>	<b>Viñedos y Bodegas VEGALFARO</b> <b>Carretera Pontón-Utiel, km. 3 - 46390 El Derramador (Requena-Valencia)</b>
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>Visita a las nuevas instalaciones de la bodega y cata comentada de sus vinos</b>
<b>ANOTACIÓN</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bodega perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, fundada en el año 1999 y que posee unas 60 hectáreas de viñedo propio.</li> <li>✓ La cata comentada estará dirigida por D. Andrés Valiente y en ella se presentarán los siguientes vinos: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vegalfaro Cava Brut Nature Reserva (Chardonnay y Macabeo)</li> <li>❖ Vegalfaro Blanco Barrica 2009 (Chardonnay y Sauvignon Blanc)</li> <li>❖ Vegalfaro Rosado 2009 (Bobal y Merlot)</li> <li>❖ Vegalfaro Crianza 2007 (Tempranillo, Merlot y Syrah)</li> <li>❖ Pago de los Balagueses 2007 (Syrah)</li> </ul> </li> <li>✓ El Círculo fletará un autobús que saldrá a las <b>20:00 horas de Requena (Fuente de Colores)</b>, a las <b>20:10 horas de Utiel (Bodega Redonda)</b> y a las <b>20:20 horas de San Antonio (frente a la Iglesia)</b>.</li> </ul>

<b>DIA</b>	Sábado 17 de julio de 2010 De 10:00 – 14:00 horas
<b>LUGAR</b>	<b>Sede Social del Círculo de Enófilos – Bodega Redonda de Utiel</b>
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>Curso de Iniciación a la Cata – “Saber de Vinos”</b> <b>Primer módulo – Iniciación a la cata de vinos</b>
<b>ANOTACIÓN</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Precio del módulo: <b>Socios del Círculo: 20 euros – No Socios: 30 euros</b></li> <li>✓ Profesorado: D. Fernando Viana Garrido, Licenciado en Enología e Investigador en formación del CSIC. D. Rafael Cárcel García, Enólogo.</li> <li>✓ Inscripciones: Antes del jueves día 15 de julio.</li> </ul> <p>Nota.- Se deberá comunicar la inscripción al teléfono 609792510 o al correo electrónico <b> cursos@circuloenofilos.com</b></p>

Con la colaboración de



Miembro de COVIGA,  
FECOES y CEUCO

**Círculo de Enófilos Utiel-Requena**

C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)  
46300 UTIEL (Valencia)  
Tel. 629693386 - 656821878 - 609792510  
Fax 963480709  
<http://www.circuloenofilos.com>  
e-mail: ceur@circuloenofilos.com

<b>DIA</b>	Sábado 24 de julio de 2010, a las 21:00 horas
<b>LUGAR</b>	<b>Claustros del Santuario de la Stma. Virgen del Remedio de Utiel</b>
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>TRADICIONAL CENA DE VERANO con degustación de vinos de Utiel-Requena</b>
<b>ANOTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ A esta cena sólo es necesario traer el bocadillo, el resto corre a cargo del Círculo.</li><li>✓ <b>Importante:</b> 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 <b>5 euros</b>.</li></ul>



### VIII Congreso Europeo de Cofradías Vínicas y Gastronómicas



A su vez, os adelantamos que para aquellos que quieran asistir al Congreso Europeo de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de las Regiones de Europa (Bordeaux – Francia del 5 al 7 de noviembre de 2010 con dos excursiones opcionales los días 3 y 4), pueden ponerse en contacto con los números arriba

indicados para hacer la preinscripción que supone un adelanto de 300 euros/persona para la reserva de plaza en habitación doble, dado que el programa se recibirá a finales de este mes de julio.

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

Carlos Ipiens Hinestrosa  
*Secretario*

Carlos Martín Cosme  
*Presidente*

Con la colaboración de

