



MANU JIMÉNEZ, Mejor Sumiller de España 2017

“La diversidad en el mundo del vino”



Fecha: **Jueves 12 de Abril de 2018** Hora: 21h. Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

3ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 117)

Manu Jiménez: Zaragozano de 32 años, comenzó a trabajar en restauración compaginándolo con los estudios. Empezó formándose con la Asociación de Sumilleres de Aragón. Tras su paso por la Escuela Española de cata continuó formándose por su cuenta acudiendo a todo tipo de seminarios y formaciones de muy diferente índole. En 2015 llegó a ser el subcampeón de España en el campeonato de UAES (podio de lujo junto a Roberto Durán, Mejor Sumiller de 2015, y Josep Pelegrí, Mejor Sumiller de 2016”). Después de unos años ejerciendo en España pasó dos años al frente de un proyecto gastronómico en Noruega (La Vida, en Drammen), trabajando como sumiller y F&B Manager. A su regreso a España trabajó como sumiller en distribuciones de marcas de lujo con Carlos Valero. En 2017 logro el tan anhelado título de Mejor Sumiller de España. Actualmente es sumiller y director comercial de “La Cava Pyrene”.

La Cava de Pyrene: Empresa de importación de vinos con más de 10 años de experiencia en España y rama de una empresa inglesa también dedicada a la importación desde los años 90. Su matriz fue pionera en Europa al establecer una red de productores artesanales y orgánicos en Reino Unido. Su gama se basa primordialmente en vinos de Francia e Italia, aunque la oferta se extiende a otros países, como Nueva Zelanda, Chile, Sudáfrica u otros menos habituales como Canadá, Marruecos, Libano o Luxemburgo. Normalmente, trabajan con pequeños productores que plasman a la perfección la identidad tanto de las zonas como de las variedades de uva utilizadas. Hay vinos realmente originales que incluso en los países de origen son poco conocidos. La mayoría de ellos también basan su trabajo en prácticas de respeto a la tierra, como la viticultura biodinámica. El objetivo de la firma es ofrecer productos de calidad que representen fidedignamente las zonas y variedades pero que a la vez tengan una relación calidad-precio aceptable. Proponen al aficionado “vinos interesantes por sus características, no necesariamente elitistas, más allá de modas y clichés”.

Manu Jiménez nos ha preparado un recorrido donde cataremos vinos de diferentes rincones del mundo (de 6 países), con diversas formas de elaborar y todo ello acompañado de unos estudiados maridajes.

MENÚ + BODEGA: 85 €

Para más información y reservas: info@grupoloscabezudos.es y 652954923



MENÚ + BODEGA: 85 €

CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.

Camarónes gallegos

CHAMPAGNE

LENOBLE INTENSE BRUT MAGNUM

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONNAY, FRANCIA

Alcachofas de Tudela con jamón bellota "Joselito" G.R.2014

MARSALA

MARCO DE BARTOLI VECCHIO SAMPERI VENTENNALE

GRILLO, SICILIA, ITALIA

Tataki de ventresca de atún rojo "Balfegó"

HONORIO RUBIO LIAS FINAS CLARETE 2014

GARNACHA Y VIURA, RIOJA, ESPAÑA

Sardina ahumada sobre tomate y guindillas

SEPP MUSTER, SGAMINEGG 2008

SAUVIGNON Y MORILLON, STYRIA, AUSTRIA

Corzo a baja temperatura con setas silvestres y frutos rojos

CHÂTEAU MUSAR TINTO 2006

CABERNET Y CINSAULT, LÍBANO

Hojaldre con queso brie y frutos secos

DR. LOOSEN ÜRZIGER WÜRZGARTEN SPÄTLESE 1997

RIESLING, MOSELA, ALEMANIA