

Los Cabezudos CICLO DE CATAS 2017

CENAS-MARIDAJES CON LAS MEJORES BODEGAS

FERNANDO MORA, MASTER OF WINE

El próximo jueves 14 de septiembre, a las 21h, en el Rte. Los Cabezudos, tendrá lugar la séptima cita correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2017 de Los Cabezudos.

Tendremos el honor de celebrar junto a **Fernando Mora**, propietario de Bodegas Frontonio, **su recién estrenado título como MASTER OF WINE y disfrutar de su primera cata** tras haber alcanzado unos elevados estándares en el conocimiento del **arte, ciencia y negocio del vino.**

A día de hoy podemos decir que **Fernando Mora es el segundo y más joven Master of Wine de nuestro país.** En la actualidad hay 369 Masters of Wine trabajando en 29 países. En España, a pesar de contar con excelentes expertos y reputados ingenieros y enólogos, solo contábamos con un Master of Wine, Pedro Ballesteros, ingeniero agrónomo.

Carlos Ayora junto a Fernando Mora han seleccionado unos vinos muy especiales que acompañarán el menú maridaje de esta cita, entre otros, cataremos un vino muy exclusivo de **J.F. Ganévat de Côtes du Jura**, actualmente muy de moda en Francia, un **Viña Tondonia Reserva 2001** (95 puntos Parker) aportado por M^a José López de Heredia para la ocasión, contaremos con la presentación del primer vino de Fernando Mora de Cuevas de Arom, **Os Cantals 2015** (92 puntos Parker) y acompañaremos el postre con un **Palo cortado 1982** (98 puntos Parker) de Antonio Flores de Gonzalez Byass. Finalizaremos la velada con un **K.R.U.G. Vintage 2002** (96 puntos Parker).

MENÚ

Mi-Cuit de Foie de Pato Francés

CHÂTEAU COUTET 1^o CRU 2006, Sauternes-Barsac, Francia

Tartar de Atún Rojo con Aguacate

FORSTER PECHSTEIN SPÄTLESE TROCKEN 2012, Villa Wolf, Pfalz, Alemania

Cocotxas de Bacalao con Angulas de Aguinaga

LES GRYPHEES VIELLES VIGNES 2014, J.F. Ganévat, AOC Côtes du Jura, Fr.

Colmenillas rellenas de Foie con Salsa de Trufa Negra

V.TONDONIA RESERVA 2001 MAGNUM, R. López de Heredia, Rioja

Chuletón de Vaca de Tolosa *(45 días de curación)*

CUEVAS DE AROM, OS CANTALS 2015, Fernando Mora, Campo de Borja

Hojaldre de Manzana con Helado de Vainilla y Cookies y Cacahuets

PALO CORTADO AÑADA 1982, Gonzalez Byass, Jerez

Tejas, Canutillos & Bombones de Chocolate

K.R.U.G. Vintage 2002, Champagne, Francia

Gin-tonic Aviation

105 € (iva incluido)

MASTERS of WINE

Desde hace más de seis décadas el **Institute of Masters of Wine** representa el conocimiento y la excelencia en el mundo del vino, incluyendo también la visión estratégica como modelo de negocio.

El origen del Institute of Masters of Wine tiene lugar tras la segunda guerra mundial, con el fin de organizar y profesionalizar el sector, The Vintners Company y la "Wine and Spirit Association", aunaron esfuerzos para promover el comercio del vino británico y certificar formalmente a sus miembros más destacados. Así pues, se celebró el primer examen en 1953, al cual se presentaron 21 candidatos. De todos ellos, 6 aprobaron el examen y se convirtieron en Masters of Wine.

En la actualidad, para ser Master of Wine hay que superar unos altos estándares en el conocimiento del mercado del vino, incluyendo una notable capacidad de análisis sensorial. Es importante destacar que no estamos hablando de enología ni de viticultura como tal, sino de química orgánica, microbiología enológica, tecnología enológica, tecnología de la producción vegetal, termotecnia, etc.

Así pues, un Master of Wine está enfocado a una exhaustiva formación en mercados, tipos de vinos, diferentes vinos del mundo, áreas geográficas y zonas de elaboración, procesos de elaboración y análisis sensorial.

Incluimos las últimas **puntuaciones Parker** de los vinos de **Bodegas Frontonio** recibidas este año 2017:



"Frontonio is currently one of the most exciting projects in the whole of Aragón".

Luis Gutierrez 2017

Vintage	Wine Name	Color	Rating	Price
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Frontonio Garnacha Blanca	White	93 RP	\$45 - 50
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Supersónico	Red	93 RP	\$22 - 24
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Microcósmico Macabeo	White	92 RP	\$20
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Telescópico Cariñena	Red	92 RP	\$23 - 24
<input type="checkbox"/> 2014	Frontonio Frontonio Garnacha	Red	92 RP	\$45
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Microcósmico Garnacha	Red	91 RP	\$20
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Telescópico Macabeo - Garnacha Blanca	White	91 RP	\$22 - 24
<input type="checkbox"/> 2014	Frontonio Telescópico Garnacha	Red	91 RP	\$22 - 24
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Botijo Rojo Garnacha	Red	90 RP	\$14 - 16
<input type="checkbox"/> 2015	Frontonio Las Alas de Frontonio	Red	90 RP	NA
<input type="checkbox"/> 2016	Frontonio Botijo Blanco	White	89 RP	\$14 - 16



This wild vineyard was planted in 1915; the oldest Macabeo I've ever seen.

Macabeo is, of course, the same grape known as Viura in Rioja, and are the white grapes that produce the traditional wines from there, aged in an oxidative way in barrel for a long time and able to age for decades. We're talking about a white grape that has high levels of acidity, which provides a nice backbone to the wines, especially in warm-climate regions like Aragón.

La próxima cita correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2017 de Los Cabezudos tendrá lugar el jueves 26 de octubre: **IMPERIAL & CONTINO**.