

Cata Vertical Magistral de grandes añadas de Imperial de C.V.N.E.

Lavinia, C/ Ortega y Gasset, 16, Madrid

22/12/12 a las 11.00 a.m.

Lavinia acogerá próximamente una importante cita para el mundo del vino, una Cata Vertical Magistral de **Imperial**, uno de los vinificados más importantes de C.V.N.E., bodega matriz de la Compañía Vinícola del Norte de España.

El evento tendrá lugar en uno de los locales más atractivos y profesionales de la capital de España, contando entre sus filas con un gran equipo de enólogos y sumilleres.

La Cata contará con la participación de **Basilio Izquierdo**, enólogo de Imperial, Director Técnico y responsable de proyectos de investigación y desarrollo durante más de tres décadas.

A la cata, que se celebrará en un salón acondicionado de la citada Tienda y Restaurante, acudirán importantes profesionales del sector, representantes prácticamente de todos los ámbitos que envuelve al vino, que se encargarán de degustar unos tintos elaborados a partir de las mejores uvas de viñedos ubicados en Rioja Alta. En total, serán ocho las añadas a catar: entre 1974 y 2006, años de permanencia de Basilio en la citada casa riojana.

A esto añadiremos cinco cosechas de Blancos de Garnacha Blanca (**B de Basilio Blanco**) y Tintos con las variedades tradicionales de Rioja (**B de Basilio Tinto**).

Han confirmado su asistencia, salvo inconveniente de última hora, **Pedro Ballesteros**, el único **Master of Wine** español, **Norrel Robertson**, el único **Master of Wine** residente en España, **José Ramón Lissarrague**, experto en Viticultura de nivel mundial, **Luis García de la Navarra**, Sumiller, Restaurador y Premio Nacional de Gastronomía, **Federico Oldenburg**, Periodista, escritor y Premio Nacional de Gastronomía, **Cristina Alcalá**, Periodista, Directora de importantes publicaciones del sector, **Andrés Proensa**, Periodista, Director también de importantes publicaciones del sector, **Mónica Muñoz**, Presidenta de C.E.V. (Contenidos Económicos Verticales, Mercados del Vino y la Distribución), **Sergio Fernández**, Chef, profesor de cocina y asesor de alimentos de España internacionalmente, **Julián Sánchez**, Wine Manager de Lavinia, **Antonio Campos**, Ingeniero Agrónomo, distribuidor vinícola, organizador, junto a **Basilio Izquierdo** de esta Cata.

Pedro Ballesteros :

Estudió Agrónomos en la Universidad Politécnica de Madrid, donde también realizó el Máster en Viticultura y Enología en la citada Escuela. En el año 2010, consiguió el título de Master of Wine. Además, ha sido jurado en concursos como el prestigioso International Wine Challenge y en la actualidad trabaja en Bruselas en la Comisión Europea dentro de la iniciativa “Pacto de los Alcaldes” para reducir las emisiones de gases contaminantes en las principales capitales europeas, iniciativa que él mismo califica como “preciosa”.



Pedro Ballesteros

Norrel Robertson:

A pesar de que estudió Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales, **Norrel** decidió dedicarse a su verdadera pasión, el vino, y por eso realizó un postgrado de Viticultura y Enología en Nueva Zelanda. Más tarde, obtendría el título de ‘Master of Wine’. Actualmente dirige una empresa enológica, “El Escocés Volante”, en Calatayud, a través de la cual elabora vinos y asesora a bodegas.



Norrel Robertson

José Ramón Lissarrague :

Profesor de Viticultura en la Universidad Politécnica de Madrid Departamento de, Producción Vegetal., Fitotécnia Grupo de Investgación GI Viticultura.

Trabaja para que la viticultura española continúe transformándose y creciendo, para que deje de ser la hermana pequeña de la enología. Asesor de múltiples bodegas. Una de las autoridades del mundo de la viticultura.



José Ramón Lissarrague

Estos cuatro profesionales del mundo del vino además de:

Mónica Muñoz:

Estudió periodismo en la Universidad Complutense de Madrid. Presidenta de C.E.V. (Contenidos Económicos Verticales, Mercados del Vino y la Distribución, Mercados de las Energías y el Medio Ambiente, Wine Clan).

Contenidos Económicos Verticales es una vertebradora de clusters empresariales a través de generación de contenidos de información económica especializada. Multiplataforma (papel, web,..) y multisectorial) Infraestructuras, energías, vino/aceite, distribución, logística, medioambiente.



Mónica Muñoz

Cristina Alcalá :

Directora Editorial de Opuswine, empresa editora de las revistas “Vinum” y” Mi vino”, “La Guía del Vino Cotidiano”, el Salón Primer de los Vinos de Maceración Carbónica.

Colabora en el programa “Esto me suena de Radio Nacional de España, dirigido por Ciudadano García. La sección de vinos se emite los viernes de 15 a 16 horas en Radio 1.



Cristina Alcalá

Andrés Proensa:

Director de Vadevino Editorial. Creada por el periodista Andrés Proensa y su equipo de colaboradores para fomentar la difusión de la cultura del vino de calidad, su campo de actuación se extiende a la gastronomía y al turismo relacionado con el vino.

Vadevino Editorial se fundamenta en criterios periodísticos de difusión de información y crítica bien diferenciada de la publicidad, una vía de comunicación imprescindible para la supervivencia de todos los medios de comunicación pero que no ha de influir en los criterios de selección de información o de valoración de los productos.

Vadevino Editorial realiza su función a través de la edición de publicaciones, como la revista Planetavino (bimestral) o la Guía Proensa (anual) y de la organización, en colaboración de instituciones, de catas, ciclos de conferencias o cualquier actividad relacionada con su fin principal.



Andrés Proensa

Luis García de la Navarra:

Propietario del Restaurante Vinoteca Garcia de la Navarra. Pertenece a la primera promoción de sumilleres por la Cámara de Comercio de Madrid en el año 1994, 2º clasificado en el primer concurso que organizó la Asociación Madrileña de Sumilleres, 3 ediciones finalista del concurso la Nariz de Oro, 1er Premio Sumiller Joven que organizó la D.O. La Mancha, 1er Premio al Mejor Sumiller por el Canal Cocina, 1er Premio al Mejor Sumiller por la revista Metròpoli y Premio Nacional de Gastronomía de Sumilleres.



Luis García de la Navarra

Federico Oldenburg:

Periodista y editor, es especialista en temas de gastronomía, vinos, destilados y estilo de vida. Ha publicado en medios como Vogue, Sibaritas, Vinum, Diario 16, Envero, Cocina Futuro y El Economista, entre otros. También ha trabajado en medios de Internet, y ha dirigido la tienda online www.lavinia.es. Ha sido jurado en premios vinícolas internacionales y miembro del comité de cata de diversas publicaciones especializadas. Actualmente, es asesor de la empresa de distribución de vinos Lavinia y coordina la sección de gastronomía de la edición española de la revista Gentleman, además de colaborar semanalmente en el periódico El Mundo y el suplemento Fuera de Serie, del periódico Expansión. También es corresponsal en España de las revistas mexicanas Gula y Catadores (México). Ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía del año 2007 a la mejor labor periodística.



Federico Oldenburg

Sergio Fernández:

Formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, este cocinero madrileño cuenta con una larga y extensa trayectoria.

Ha participado en numerosas demostraciones, ferias y jornadas gastronómicas en ciudades de todo el mundo como Praga, Varsovia, Zurich o Tokio. También ha impartido conferencias sobre cocina molecular en la Universidad de Johannesburgo y Pretoria con motivo del congreso gastronómico Infochef 2008. Además ha formado parte de numerosos jurados en importantes concursos gastronómicos.

Actualmente, es el chef encargado del programa “Cocinamos Contigo”, emitido en Canal Cocina. Además, ejerce como profesor de cocina y es Director del Aula de Cocina Española, Asesor sobre Alimentos de España en la Escuela de Gastronomía de Moscú y Jefe de cocina y de I+D en una empresa dedicada a crear una línea de platos preparados de calidad.



Sergio Fernández

Julián Sánchez:

Wine Manager de Lavinia, cursando el Diploma WSET nivel 4 en Londres.

Sumiller formado en la Escuela de Hosteleria de Barcelona, después emigró durante dos años a Nueva Zelanda y Australia donde pudo trabajar y ampliar su experiencia vitivinícola.

A su vuelta, ya en Londres, trabajó en Oddbins y en The Modern Pantry.



Julián Sánchez

Antonio Campos:

Ingeniero Agrónomo, cursando Diploma WSET nivel 4 en la Österreich WeinAkademie de Rust (Austria). Master en Enología, Viticultura y Marketing del Vino por la Escuela de la Vid de Madrid (D.O. Vinos de Madrid, Grupo Torres), M.B.A. Dirección de Empresas Vitivinícolas (Aliter, Escuela Internacional de Negocios, Madrid). Distribuidor de vinos. Jurado de los Premios Baco cosecha 2011.

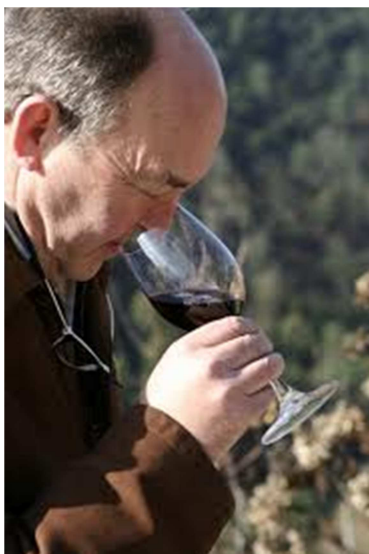


Antonio Campos

Lavinia pondrá desinteresadamente a disposición de los asistentes una sala perfectamente acondicionada a las exigencias de la ocasión. Asimismo ha creado un menú especial de agasajo a los asistentes posterior a la Cata, atención de Bodegas Basilio Izquierdo www.bodegasbasilioizquierdo.com y Vintor, S.L., distribuidor de los nuevos vinos “B de Basilio” . www.vintor.es

La Tienda y Restaurante cuenta con amplia experiencia en la organización de eventos de ésta índole

El catador y guía de la degustación: Basilio Izquierdo



Basilio Izquierdo, natural de Socuéllamos (Ciudad Real), es uno de los enólogos españoles más importantes y con mayor experiencia, uno de los protagonistas de la revolución técnica en Rioja. Tras estudiar Enología en la Universidad de Burdeos, inició su primera experiencia enológica en 1972, cuando participó en el renacimiento de la variedad verdejo en los territorios de la actual D.O. Rueda. En aquel proyecto trabajó junto con Emile Peynaud y las Bodegas Marqués de Riscal. Posteriormente, estuvo presente en numerosas vendimias realizadas en Francia, lo que contribuyó a que se consagrara como uno de los grandes enólogos de Rioja. Además, ha participado en numerosos proyectos de investigación, pero uno de

los hitos de su carrera lo marca el momento en el que comenzó a trabajar para C.V.N.E., la Compañía Vinícola del Norte de España, cuando se convirtió en Director Técnico y responsable de proyectos de investigación y desarrollo, puso a punto el sistema de gravedad para la entrada de uva en bodega, mediante **OVI**s. Desde 1974, **Basilio Izquierdo** se encargó de introducir nuevas ideas elaboradoras en la casa, además de haber sido el responsable de poner en marcha el proyecto de Viñedos del Contino. Su relación con la bodega se prolongó durante más de tres décadas, hasta 2006.

Actualmente, consagra toda su dedicación a su proyecto personal, Bodegas Basilio Izquierdo, una pequeña bodega personal ubicada en Laguardia, (Álava), conformada por algunos de los edificios que antes pertenecieron a la cooperativa El Collado. Basilio vuelve a Rioja para retomar el ensamblaje más clásico de variedades desde una perspectiva novedosa, tremendamente exigente con la calidad.

Un enólogo que añora la tipicidad de los viñedos de antaño, identificar los vinos por pueblos, pero que también sabe aprovechar los puntos fuertes de la nueva enología, que permite crear vinos más complejos. Su empeño continúa siendo el mismo: finura y eleganci.a.



Agradecimientos

Muchas gracias a **Pedro Ballesteros MW** por su apoyo para llevar a buen término esta Cata Magistral y su disposición instantánea a participar en ella.

También, muchas gracias a **Norrel Robertson MW, Jose Ramón, Mónica, Cristina, Federico, Luis, Sergio, Andrés, Julián y Ana de Las Heras**, Responsable de RR.PP. y eventos de Lavinia por sus facilidades e inmediata respuesta. A Olivier Director de **Lavinia Madrid** por su colaboración.

También a **Marcial Pita**, Bodegas El Paraguas (D.O.Ribeiro, Nuevos Ribeiros), periodista, catador, escritor y bodeguero. Generador junto a Basilio Izquierdo y yo mismo de la idea de esta Cata.

Por último y no menos importante a **Rocío Amador**, Representante del Estado de Baja California (México) para Europa y componente de mi Grupo de Cata a Ciegas Madrid WSET Global, así como estudiante del Diploma WSET y del Master de Enología y Viticultura de la E.T.S.I. Agrónomos y a su marido **Rubén**, su ayuda ha sido muy importante.

Programa:

- **11.00** Recepción de Invitados.
- Cata Magistral dirigida por Basilio Izquierdo, Imperial de C.V.N.E 1974-2006.
- Cata Magistral Vertical de B de Basilio Blanco y B de Basilio Tinto.
- Cata de 3 rarezas excepcionales obsequio de Basilio Izquierdo.
- Comida de agasajo a los Invitados, ofrecida por **Bodegas Basilio Izquierdo y Vintor, S.L.**

Muchas gracias a todos.

¡¡¡Nos vemos muy pronto!!!

Basilio Izquierdo y Antonio Campos

Bodegas
Basilio
Izquierdo **B**



VINTOR Vinos y Distribución, S.L.
Santa Leonor 63 Nave B 28037 Madrid
T+34 91 375 06 30 F+34 91 375 71 30
M+34 627 441 220

LAVINIA 

www.bodegasbasilioizquierdo.com

www.vintor.es

www.lavinia.es