José Carlos Román

Titulado Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid y por la Escuela de Hostelería de Marbella. Diplomado en Metodología Didáctica y Formador de Formadores, diplomado en Gestión de Compras y Aprovisionamiento.

Autor de dos módulos de vino impartidos en el Máster de la Cátedra Ferrán Adrià de Cultura Gastronómica, de la Universidad Camilo José Cela. Colaborador habitual como articulista y catador de medios de prensa como Revista Restauradores, Vino y Gastronomía, o Guía de Vinos Gourmets.

Desempeñé la función de Director Técnico y Coordinador del prestigioso concurso de sumilleres, "Nariz de Oro" y como Jefe de Compras de Lavinia. De forma habitual, formo parte como jurado en concursos nacionales e internacionales de vino como el Concurso Internacional Bacchus, y Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Baco.

Formador de la **Unión Española de Catadores**, miembro del Comité de Cata de la **Denominación de Origen Vinos de Madrid**, formador de la **Denominación de Origen Jerez**, y Consultor Ejecutivo de la tienda especializada en vinos **Enoteca Barolo** de Madrid.

Lucio del Campo

Propietario y sumiller de los Restaurantes, Di Vino y La Cueva de San Esteban (Segovia).

Miembro en la actualidad de la junta directiva de la asociación de sumilleres de Segovia y de la junta directiva de Maestres de Cocina de Castilla y León. Ganador del certamen nacional "Nariz de Oro 2002".

Finalista y segundo puesto en el Certamen Montilla Moriles 2003. Miembro del Jurado de La Nariz de Oro regional y Nacional en la última década. Miembro del jurado mejor sumiller Castilla y León. Miembro del jurado certamen nacional ciudad de Ávila. Miembro del Jurado en Certámenes como los Vendimiadora, Envero, Zarcillo, Vinos nuevo vino, vinos Cuidadoso, certamen nacional de coctelera, certamen nacional camarero de sala. Miembro del comité de cata de la guía de vinos de la U.A.E.S. Miembro del comité de cata de la guía de los 300 mejores vinos españoles Cofrade de Mérito de la Joven Cofradía del Cava de San Sadurni de Noia en 2003. Socio fundador de Di Vino Tlaloc, empresa dedicada a la formación, difusión de la cultura del vino, importación, distribución en América Latina. Impartiendo cursos de formación de Sumilleres en Maestres de Cocina de Castilla y León entre otros.

Embajada de la República Federal de Alemania Madrid

GOETHE INSTITUT

PFA

Di Vino

AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA

Luz de Castilla CENTRO COMERCIAL DE SEGOVIA

Bankia

Fundación BancoSabadell

SEGOVIA CULTURA HABITADA

muces Muestra de Cine Europeo Ciudad de Segovia

Depósito Legal: SG-319/2014

DUELO DE BLANCOS

CON LOS SUMILLERES:

José Carlos Román y Lucio del Campo

VINOS DE ALEMANIA

Schloss Vollrads Kabinett

Divino Nordheim Franconia Silvaner

Winzervereinigung Freyburg-Untsrut Weissburgunder

VINOS DE SEGOVIA

Doña Beatriz Cepas Viejas

921 Pie Franco

Erre de Herrero

Centro Cultural "La Alhóndiga"
Sábado, 22 de noviembre
13,30 horas

muces Muestra de Cine Europeo Ciudad de Segovia

VINOS DE ALEMANIA

Schloss Vollrads Kabinett

Variedad: Riesling.
Añada: 2013.
Vinificación: Vendimia durante la segunda quincena de octubre con una producción 30% menor que la del año anterior. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Parámetros analíticos:
– Alcohol: 12%
– Acidez: 8,2 G/L
– Azúcar residual: 8,4 g/L
Evolución en botella: La magnífica acidez y el carácter intenso del riesling, aportan una buena evolución en botella durante los próximos 3/5 años.
Nota de Cata: Tremendamente frutal en nariz, con notas de melocotón y pera. Mineral y robusto en boca con un paso graso y persistente.

Divino Nordheim Franconia Silvaner

Variedad: Silvaner.
Denominación de Origen: Franken.
Añada: 2013.
Parámetros analíticos:
– Graduación alcohólica: 12,67%
– Acidez: 6,7 g/L
– Azúcar residual: 4,6 g/L
Temperatura de consumo: 6/8 grados.
Elaboración: Elaborado a base de uvas de vendimia Spatlese muy maduras, y fermentado en grandes tinos de roble de dos mil liotros de capacidad.
Nota de Cata: Como todos los vinos de la variedad silvaner de Franken, demuestra un carácter muy mineral en nariz. Frescos aromas frutales típicos de fruta blanca, y fondo floral muy elegante. Ideal para un consumo rápido, como vino de aperitivo.

Winzervereinigung Freyburg-Untsrut Weissburgunder

Variedad: Weissburgunder.
Denominación de Origen: Saale-Unstrut.
Añada: 2013.
Parámetros analíticos:
– Graduación alcohólica: 11,5 %
– Acidez: 7,9 g/L
– Azúcar residual: 5,9 g/L
Temperatura de consumo: 6/8 grados.
Nota de Cata: Los vinos de variedad Weissburgunder tienen una fuerte personalidad, de sensaciones untuosas y bien estructuradas en boca. Consumo ideal de entre 1 y 4 años.

VINOS DE SEGOVIA

Doña Beatriz Cepas Viejas

Uvas: Verdejo.
Denominación de origen: Rueda.
Parámetros analíticos:
– Graduación alcohólica: 13 %
– pH: 3,35
– Acidez total: 5,5 g/L
Temperatura de servicio: Entre 6º y 8º C.
Nota de Cata: Vino brillante de color amarillo pajizo, Con reflejos verdosos. En nariz presenta una intensidad aromática alta con aromas tanto de frutas tropicales como notas de hinojo y hierba fresca. En boca es refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo, resultando de trago largo y agradable. Procede de una selección de uva de pequeños viñedos centenarios ubicados en la zona de Segovia acogida toda la D.O. Rueda y se encuentran plantados a una altura de más de 810 y 930 metros, sobre suelos muy arenosos.

921 Pie Franco

Uvas: 100% Verdejo, de viñas viejas, y en pie franco.
Elaboración: : Vendimia manual en cajas de 15 kg. Racimos enteros, sin despalillar y prensado muy suave, utilizando solo los mostos yema. Fermentación con las propias levaduras autóctonas. Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido 5 meses en depósito con bastoneo sobre sus lías.
Parámetros analíticos:
– Graduación alcohólica: 13,5 %
– pH: 3,2
– Acidez total: 6,5 g/L
Temperatura de consumo: 7/9 grados
Nota de Cata: Con entrada amable, resulta fresco y muy agradable. Calidez agradable de final de boca que lo hace muy persistente y duradero.

Erre de Herrero

Uvas: Verdejo.
Denominación de origen: Rueda.
Graduación: 12,5 %.
Temperatura de servicio: Entre 6º y 8º C.
Evolución en botella: Consumo recomendable hasta finales 2014.
Nota de Cata: Vino fresco, frutal, notas de manzana verde, herbáceas, minerales, con volumen en boca, refrescante acidez, y agradable amargor final, característico de la variedad. Ideal como aperitivo y para acompañar un buen número de platos, pescados y mariscos.