

PROGRAMA

Jueves 23

19 h **Presentación de las Jornadas sobre la Nueva Frontera Vino-Cerveza**

.**Beer Aperitivo** con degustación gratuita de dos cervezas, la **Vendimia 2016** de Cervezas Medina y la **Garnacha** de Luis Vida en colaboración con Jesús Medina

.**Mesa redonda** sobre la nueva frontera vino-cerveza y el hermanamiento entre bebidas fermentadas con la presencia de Luis Vida, Jesús Medina, Ruben Arranz, un responsable de la Bodega Las Moradas de San Martín de Valdeiglesias y un responsable de La Quince Brewery (1ª planta de La Tape ,entrada con invitación, solicitar invitaciones en info@latape.com)

20:30 h **Meet the Brewer en la nueva frontera vino-cerveza**

Degustación en barril de 5 cervezas hermanadas con el vino:

.**Sevebrau Vinífera** (50 % mosto de uva de Tierra de Barros)

.**La Quince Old Xmas** (en barrica de oloroso)

.**In Peccatum Sour Series: Sunrise in the Fields of Hell** (Imperial Saison en barrica de Vino Tinto)

.**Vendimia Medina 2016** (con mosto de uva blanca)

.**Garnacha** (con mosto de garnacha de Bodega Las Moradas-Gredos)

(Planta baja, entrada libre)

Viernes 24

19 h **Cata "Encuentros en la Nueva Frontera Vino-Cerveza "**

Dirigida por Luis Vida, Sumiller y Productor de Cerveza

La cata se articulará en 3 experiencias donde se catarán en parejas, 3 vinos y 3 cervezas:

Experiencia 1: Terrosidad y burbujas: Unidos por la levadura

-In Peccatum :A sour dance in the embrace of eternity (Bière de Champagne 10

%)

-Cava Brut Nature (12 %)

Experiencia 2: Fermentaciones silvestres: Unidos por la uva y el terruño

-Medina/(V.O) GARNACHA 2016 (Grape Ale 9 %)

-Las Moradas de San Martín Senda 2013 Tinto (14 %) D.O. Vinos de Madrid

Experiencia 3: Unidos por la barrica

-Guineu/La Quince Old Xmas Ale (Winter Speciality Spiced Beer 8,5 %)

-Williams & Humbert Don Zoilo Oloroso 12 años (Jerez ,20 %)

(1ª planta de La Tape, precio:10 € , inscripción en info@latape.com)