

PLAZA SAN FRANCISCO

12.00 H. **Concurso de pintura sobre barricas**, "Denominación de Origen Toro".

19.00 H. **Carrera "25º Aniversario D.O. Toro."** Inscripciones 18:30 h. Organiza Club Atletismo Vino de Toro. 4 salidas en función de las categorías; A) Prebenjamín y Benjamines. 1 vuelta B) Alevines, 2 vueltas. C) Infantil 3 vueltas. D) Cadetes 4 vueltas. Recorrido = perímetro de la Plaza de San Fco.

PLAZA MAYOR

23.30 H. **Concierto Denominación de Origen Toro - Cadena Cien.**
GRUPO; Iguana Tango.

17 DOMINGO PLAZA DE TOROS

12.00 H. **Demostración doma y elaboración de barricas bordelesas.** A cargo de Tonelería Burgos.

13.00 H. **Presentación de la nueva imagen de la Tirilla / Contra Etiqueta de los Vinos de Toro.**

18.30 H. **Fallo de jurado y entrega de premios** a los concursos de Pintura sobre barricas y pintura infantil.

19.00 H. **Entrega de medallas** 3 primeros clasificados de cada categoría de la 1ª carrera "25º Aniversario D.O. Toro".

19.30 H. **Ambientación musical.**

18 LUNES PLAZA DE TOROS

10.30 H. **Calificación de la añada 2011 de los vinos de Toro.** Comité de cata compuesto por 80 enólogos, sumilleres, periodistas y representantes de otros Consejos Reguladores Vínicos de Castilla y León.

Presentación a los medios del resultado

15.00 H. **FIN DE FERIA.**

AUTOBUSES

DESDE ZAMORA INSTITUTO MAESTRO HAEDO

SÁBADO 16 Y DOMINGO 17, JUNIO

Zamora - Toro:	Toro - Zamora:
10.30 h.	14.30 h.
11.30 h.	21.00 h.
17.00 h.	22.00 h.

DESDE SALAMANCA PLAZA FONSECA

SÁBADO 16 Y DOMINGO 17, JUNIO

Salamanca - Toro:	Toro - Salamanca:
10.00 h.	14.30 h.
11.00 h.	21.00 h.
16.00 h.	22.00 h.

DESDE VALLADOLID FERIA DE MUESTRAS

SÁBADO 16 Y DOMINGO 17, JUNIO

Valladolid - Toro:	Toro - Valladolid:
10.00 h.	14.30 h.
11.00 h.	21.00 h.
16.00 h.	22.00 h.

HORARIOS

SÁBADO 16	DOMINGO 17	LUNES 18
12:00 a 15:00	11:00 a 15:00	11:00 a 15:00
18:00 a 21:30	18:00 a 21:30	sólo profesionales



SÍGUENOS EN

facebook.com/VinodeToro

twitter.com/VinodeToro



25 ANIVERSARIO

¿UN TINTO?... UN TORO?

1ª FERIA DEL VINO DE TORO



WWW.DOTORO.ES

PROGRAMA OFICIAL 2012 FERIA DEL VINO DE TORO

13 MIÉRCOLES **TEATRO LA TORRE DE TORO**

12.00 H. **Conferencia viticultura: "Enfermedades de madera de la vid: problemática y manejo".** A cargo de los Doctores D. Jesús Yuste Bombín Y Dña. Teresa Martín Villullas. Tras la conferencia se servirá un vino de Toro en el Liceo del teatro.

14 JUEVES **LICEO DEL TEATRO LA TORRE**

20.00 H. **Cata histórica vinos de Toro.** Situación en Toro añada del 1998 - 2002. Moderada por D. Carlos Gallego Gutiérrez acompañado de los distintos enólogos de las bodegas de Toro participantes en la cata.

15 VIERNES **SALÓN DE PLENOS DEL AYTO. DE TORO**

19.00 H. **Conferencia Expertos del Vino y mesa redonda.** Conferenciantes Sres. D. Javier Auxas, D. Ignacio de Miguel, D. Jean Francois Hebrard, y D. Wenceslao Gil Durantez.

16 SÁBADO **PLAZA DE TOROS**

12.00 H. **Inauguración FERIA del Vino de Toro**, a cargo del Excmo. Sr. Presidente de la Junta de Castilla y León.

Degustación de vino de 35 bodegas de Toro, maridado con productos de las menciones geográficas; Queso Zamorano, Chorizo Zamorano y pan procedente de Harina Zamorana. Agua de Calabor.

Exposición obras participantes en el concurso de pintura infantil "Denominación de Origen Toro".

12.30 H. **Exposición fotográfica "Vino de Toro"** Autor. Javier Cuadrado

Homenaje - Reconocimiento al trabajo y dedicación de distintas personalidades comprometidas con la Denominación de Origen Toro.

14.00 H. **Hermanamiento Cofradía "Vinos y Viandas de Castilla y León"- CRDO TORO.**

19.00 H. **Ambientación musical.**

OTRAS ACTIVIDADES ENTORNO AL VINO (JUNIO-OCTUBRE 2012)

• 6ª edición Concurso “De Tapas por Toro” **del 8 al 24 de junio**. Bares y Rtes. De Toro. Organiza Gremio de Hostelería de Toro.

• Cenas maridadas Restaurante Viuda Rica de Toro (C/ Reja dorada 7. Toro) Maridaje con Numanthia. **Semana del 10 al 17 junio**. Mínimo 2 personas. Pvp 40 euros/persona. Tfno. reservas 980691581

• Bodega Liberalia, organiza cata vertical del Liberalia 4 en la Escuela Internacional de Cocina, sita en plaza de la siega,1 Valladolid, el **11 de junio**. Más información en liberalia@liberalia.es

• Bodega Elías Mora. (C/ Juan Mora s/n. San Román de Hornija) Semana del 11 al 15 de junio, **horario de 11:30 a 13:30**. “Jornada de poda en verde de la Tinta de Toro, con rayos uva ecológicos y pink-nik en la casita de madera” precio 5 euros/persona. Info y Reservas: tfno. 983 784029 y mail info@bodegaseliasmora.com

• Hotel Juan II (plaza de la Colegiata s/n. Toro) **del 11 al 17 de junio**, comida y/o cenas, menú degustación sin bebida 26 euros/persona con regalo de 1 entrada a la Feria del Vino. Tfno de reservas 980690300.

• Bodega Liberalia organiza en la UNED de Zamora a mediados de junio, cata de sus vinos. C/ San Torcuato 43 Zamora. Para más información Tfno. 980692571

• Bodega Liberalia **jueves 14 junio 19 h**. Parador Nacional de Zamora (Plaza de Viriato, Zamora). Cata vinos de Bodega Liberalia maridaje con Queso Zamorano y Chorizo Zamorano.

• Restaurante “El Chivo” (Avda. Los Comuneros. Morales de Toro). **jueves 14 de junio, a partir de las 21:30 h**. “La noche del gusto” Cata dirigida por D. Carlos Gallego y D. Jordi Solá. Cata ciega de 5 vinos de Toro formato magnum, maridaje con bacalao y carnes a la brasa. Los acertantes de los vinos catados recibirán lote de las 5 botellas magnum cedidas por las bodegas participantes. Precio 30 euros/persona. Info y Reservas en tfno. 980698262.

• Bodega Albar Lurton, visita a bodega, cata de 3 vinos y tapa, por 10 euros a descontar en compra de vino en bodega (Villafranca de Duero). **Día 14 y 15 a las 19:30 h. y sábado 16 a las 13:00 h**. Información y Reservas Tfno 980108233 e-mail bodega@burdigala.es

• Bodega Divina Proporción. **Jueves 14 a Domingo 17 a las 13 h.**, cata de barricas, francés, americano y roble español con aperitivo 3 euros. Bodega sita en Camino del Cristo s/n. Toro. Info y reservas Tfno. 980 059 018 / 678 730 760

• Bodega Divina Proporción. **Viernes día 15 junio a las 21:30 h**. Noche Bodega Divina Proporción. (Camino del Cristo s/n. Toro) Cata nocturna de las añadas 2010 y 2011 posteriormente cena en bodega 10 euros/persona. Información y reservas en el Tfno. 980 059 018 // 678 730 760

• Restaurante Azahar. (Plaza Sta. Marina 19, Toro) **Sábado 16 junio**. Comida y/o Cena. Mariscos gallegos con Vino de Toro. Reservas en el Tfno. 663801445

• Bodega Valdigal. (C/ Capuchinos 6 Toro) **16 de junio de 22:30 en adelante**. Vino, música, tapas... 15 euros/persona. Aforo limitado. Info y Reservas: valdigal@gmail.com tfno. 617 356 325

• Bodega Rejadorada. (C/Rejadorada 11,Toro) **Días 16 y 17 de junio. De 11 a 14 h**. cata premier de “Bravo 2010” Información y Reservas tfno. 980693089

• Bodegas Fariña. (Camino del Palo s/n. Toro) Días 16 y 17 junio. Exposición de pintura, concurso internacional de etiquetas “Primero” de Fariña. **Horario de visita de 11 a 15 y de 18 a 21 h**.

• Restaurante Azahar (Plaza Sta. Marina 19, Toro) **días 16 y 17 junio** menú especial Feria Vino de Toro. Cada plato servido con un vino distinto. Reservas en el Tfno. 663801445

• Hotel María de Molina (C/ Delhy Tejero. Toro) Menú especial los días **16 y 17 de junio** precio por persona 30 euros. En terraza los días de la feria; “Con jamón y vino se anda el camino” = Cortador de jamón y cata de 3 crianzas. Vino de menú y catas; Cañus Verus, Muruve y Marqués de Peñamonte. Reservas en el Tfno. 980-691414

• Bodega Numanthia Moet Hennessy España (Valdefinjas) **16 y 17 de junio**. Jornadas de puertas abiertas. Visita a bodega y cata de 1 vino. Grupos 20 – 25 personas máximo. Información y reservas tfno.: 980699147 y por mail: rperez@moethennessy.com

• Bodegas Valbusenda (Ctra. Peleagonzalo – Villalazan. Toro) : **Día 16 a 18 junio** visita a bodega y cata de 3 vinos por 12 euros. 50 % de descuento para los clientes que coman en el Rte. la Nube. Menú con cata y visita 45 euros. Menú sin visita a bodega 39 euros.

• Restaurante Catayo. (Plaza de la Colegiata 4. Toro) **16 – 18 junio**. Menú días de Feria del Vino de Toro, maridaje con Marques de Olivara Reserva, precio 20 euros /persona. Reservas en el Tfno. 980-690060.

• Bodega Liberalia (Camino del Palo s/n. Toro) **18 junio**. Cata de vinos y productos del mar. Info y reservas en liberalia@liberalia.es

• Restaurante “La Fragua” (C/ Odreros 10 Toro). La **semana del 18 al 24 de junio**. Comida y cenas, menú 37,50 euros / persona maridaje con 4 vinos de Bodega Teso la Monja (Románico – Almirez – Victorino – Rosado) Información y reservas. Tfno. 980693140

• Cenas maridadas Restaurante Viuda Rica de Toro (C/ Reja dorada 7 Toro) Maridaje con Campo Eliseo. **Semana del 20 junio al 01 julio**. Mínimo 2 personas. Pvp 40 euros/persona tfno. reservas 980691581

• Cata – Cena – Maridaje Vinos Grupo Lurton (D.O. Toro Vs Resto del Mundo) **1ª Quincena de Septiembre 2012**. Para más información consultar web www.dotoro.es y/o www.facebook.com/vinodetoro

• Restaurante “La Fragua” (C/ Odreros 10 Toro). **día 21 de junio**. Comida – Maridaje 37,50 euros/persona Cata dirigida por el enólogo luso Cristiano. (Verdejo de Toro, finca la rana, Terra D’uro y Uro) Información y reservas Tfno. 980693140

• Restaurante “La Fragua” (C/ Odreros 10 Toro), **viernes 22 de junio**. Cena – Maridaje con 4 Vinos de Teso la Monja. Cata dirigida por enólogo de Teso la Monja. 25 euros/persona. Información y reservas Tfno. 980693140

• Bodega Liberalia (Camino del palo s/n Toro) organiza el **23 de junio**, cata de vinos Liberalia para los zamoranos residentes en Madrid (Casa Zamora de Madrid)

• Bodega Rejadorada (Ctra. De Morales de Toro s/n. San Román de Hornija) **23 de junio. A las 12:30 h**. Cata vertical de todas las añadas de Rejadorada roble. Reservas en el tfno. 980693089.

• Bodega Estancia Piedra. (Ctra. Toro – Salamanca km 5 Toro) **27 junio 4ª** jornada Leyendas del Vino Tauro – Simposios. A las 19 horas. Autobús desde Valladolid. Plaza de San Pablo a las **17:30 h**. Asistencias mail a visitas@estanciapiedra.com

• Vino bajo las estrellas. **29 de junio a partir de las 21 horas**. Centro Turismo Rural Marialba. Degustación de delicias de la zona acompañadas con vinos de Toro. Amenizado con juegos y música. Precio por persona 30 euros. Información y reserva en el tfno. 980699430 / 627578924 y en el mail info@marialba.es

• Encuentro histórico enólogos Marqués de Olivara / Luis Mateos: Bodega Marqués de Olivara (C/ Eras de Sta. Catalina s/n. Toro) **5 de julio a las 18:30 h**. Visita de la bodega y cata de los vinos elaborados por los distintos enólogos a lo largo de la historia de la bodega.

• Posada de Rejadorada (C/ Rejadorada, Toro) **16 julio a las 21:30 h**. Bacanal Romana con Tinto de Toro. Ibéricos, quesos de Zamora, vinos artesanos, especiados y licores autóctonos. Precio 30 euros / persona. Tfno. Reservas 607629262

• Restaurante “La Fragua” (C/ Odreros 10 Toro). La **semana del 16 al 22 de julio**. Comida y cenas, menú 35 euros / persona maridaje con 4 vinos de Bodega Dominio del Bendito. Información y reservas. Tfno. 980693140

• CRDO TORO. Cata de vinos: “Los Franceses de Toro”. Participantes: Grupo LVMH - Numanthia, Bernard Magrez, Gerard Depardieu, Burdigala, Dominio del Bendito, Quinta Quietud... **19 de julio a las 20 horas**. Liceo del Teatro la Torre. Toro. Modera D. Carlos Gallego Gutiérrez acompañado de los elaboradores de los vinos. Hasta completar aforo.

• Restaurante “La Fragua” (C/ Odreros 10 Toro), **viernes 20 de julio**. Cena – Maridaje con Vinos de Dominio del Bendito. Cata dirigida por Antony Terryn. 25 euros/persona. Información y reservas Tfno. 980693140

• Bodega Cañada del Pino. (Panera Iglesia de San Juan. Morales de Toro) Todos los fines de semana de los meses de Junio, Julio y Agosto. **Horario 12:30 a 14:30 h**. “Degustaciones Perpendiculares” Cata vertical de 3 añadas del Finca Yerro y Cata horizontal de los quesos Tota Cañarejal de Pollos, queso tierno Castro de Toro, y queso curado Vicente Pastor de Morales del Vino. precio 5 euros / persona.

• Bodega F. Salgado Narros. Sita en los Llanos de la Guareña (Ctra. De Fuentesauco. Toro) Visita, cata de vinos con asado y barbacoa durante los meses de **Junio a Agosto**. Grupos de 10 a 20 personas. Información y Reservas: 649761324 correo electrónico bodegasalgadonarros@yahoo.es

• Bodega Velasco e Hijos. Visita guiadas a bodega – museo del S.XVII sita en C/ Corredera, Toro y degustación de vino. Más información e inscripciones en el tfno.: 980690157 mail : admon@bodegasvelascoehijos.com

• Apadrina un Cerro/lineo. Visita tus cepas, sigue su desarrollo vegetativo, vendimia, vinificación... más información: www.vocarraje.es

• Curso iniciación a la cata del vino de Toro. Finales de septiembre – primeros de octubre. Lugar CRDO TORO. Organiza formación grupo Atu. Imparte CRDO TORO. **Duración 6 horas horario 17 a 19 horas, 3 lunes consecutivos**. Dirigido a profesionales de hostelería y restauración. Formación bonificada.

