

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

12:00 a 15:00

18:00 a 21:30

DOMINGO 17

11:00 a 15:00

18:00 a 21:30

LUNES 18

11:00 a 15:00

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 MIERCOLES

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 / Luís 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.

