



ILMO. AYUNTAMIENTO DE CAMPONARAYA

Nota de Prensa

La ‘Cata más Navideña’ de Camponaraya pone en valor los espumosos y frizantes bercianos

- La cuarta edición de la ‘Cata más Navideña’ volvió a ser un éxito reuniendo en el CIVI a un centenar de personas
- Las plazas se cubrieron en tan sólo una semana lo que demuestra la excelente aceptación de esta propuesta navideña que pone en valor espumosos y frizantes de El Bierzo

El viernes día 28 de diciembre de 2018 el **Centro de Interpretación de la Vid y el Vino (CIVI)** acogió la cuarta edición de la Cata más Navideña, actividad enmarcada en el amplio y variado programa que el Ayuntamiento de Camponaraya ha presentado para estas fechas navideñas y que tenía por objetivo poner en valor los vinos espumosos y frizantes bercianos.

En el CIVI, marco incomparable para actividades relacionadas con el sector vitivinícola, se reunieron un centenar de personas, límite máximo marcado por las características del edificio y del evento, que degustaron y disfrutaron de unos vinos tan de moda como son los espumosos y frizantes. Tres bodegas de El Bierzo permitieron que los asistentes cataran dos frizantes (de bodegas **Viñas del Bierzo**) y tres espumosos (de la bodega de **Prada a Tope** y de bodegas **Godelia**). La gestión del evento así como los maridajes corrieron a cargo de la empresa berciana **pro.pon eventos** que volvieron a demostrar su saber hacer y experiencia con una realización impecable.

Amparo Valtuille Carballo concejala de Ferias, Asuntos Sociales y de la Mujer del Ayuntamiento de Camponaraya indicó que la cata *“sólo puede calificarse de éxito, ya que en únicamente una semana estaban todas las plazas cubiertas y las personas asistentes han podido conocer excelentes opciones bercianas de vinos espumosos y frizantes”*. Respecto a la doble vertiente de la actividad, tanto formativa como de potenciación de producto de la comarca, Valtuille recalcó que *“se lo han pasado genial y han aprendido más sobre este tipo de vinos, pero también se han divulgado productos propios de calidad y que perfectamente pueden estar en cualquier mesa, por ejemplo, para brindar en Nochevieja. Debemos potenciar y promocionar nuestros productos ya que repercute en la economía de toda la comarca”*. El CIVI volvió a ser el lugar elegido para la cata porque *“tenemos un lugar maravilloso y de referencia en el sector del vino que recuerdo, está abierto a cualquier propuesta y que además va a ser todavía más importante a partir de 2019 ya que va a vertebrar nuestro proyecto Camponaraya – Xacobeo 2021”*.



ILMO. AYUNTAMIENTO DE CAMPONARAYA

Nota de Prensa

- **El CIVI y Camponaraya – Xacobeo 2021**

El **Centro de Interpretación de la Vid y el Vino de Camponaraya (CIVI)** se encuentra en un enclave privilegiado y estrechamente vinculado con el **Camino de Santiago**, es por ello que es el **espacio idóneo y elegido para vertebrar la experiencia Camponaraya – Xacobeo 2021** que llenará el municipio de más actividades vinculadas tanto al Camino como al mundo de la vid y el vino.

Esta cuarta edición de la **Cata más Navideña** ha dado la salida hacia la primera etapa del nuevo camino del **CIVI** en 2019. Un camino que continuará la labor de **formación, promoción y difusión** que lleva realizando desde su inicio, pero que se **potenciará** con el fin de abrir lo autóctono al mundo, de dejar su impronta, de ser la **pedra angular** del proyecto **Camponaraya – Xacobeo 2021**.

- **Vinos de la cuarta edición de la ‘Cata más Navideña’**

De bodegas **Viñas del Bierzo**:

Alma Mater Blanco (<http://granbierzo.com/D/product/alma-mater-blanco/>)

Alma Mater Rosado (<http://granbierzo.com/D/product/alma-mater-rosado/>)

De bodegas **Godelia**

Godelia Cuvée (<https://www.godelia.es/godelia-cuvee.html>)

De la bodega de **Prada A Tope**

Xamprada Blanco

(<http://www.latiendadepradaatope.es/espumoso-xamprada-brut-ecologico>)

Xamprada Rosado

(http://www.latiendadepradaatope.es/index.php?route=product/product&product_id=201)

pro.pon eventos (<http://proponeventos.com/>)