

Cata histórica de tempranillos de España a favor de FEBHI



- FEBHI, *Themelia* y el *Hotel Ritz*, organizan una cata de vinos solidaria
- De la mano de los mejores *sumilleres* de España: *Custodio Zamarra*, *Juan Antonio Herrero* y *Gemma Vela*, los asistentes catarán algunos de los mejores vinos reserva elaborados con uva tempranillo en España, de las Bodegas *Félix Callejo*, *Verum* y *Sonsierra*, y se podrán degustar con las tapas elaboradas por el Chef *Iván de Abajo Sanz*, con productos tradicionales de cada una de las regiones de los vinos participantes.

Madrid. El próximo 4 de febrero del 2014, en el **Salón Alfonso XIII** del **Hotel Ritz de Madrid**, tendrá lugar una **"Cata histórica de tempranillos de España"** con los mejores sumilleres del momento. La recaudación del evento, irá destinada íntegramente a apoyar los proyectos que **FEBHI** (Fed. Española de Asociaciones de Espina Bífida e Hidrocefalia) tiene en marcha en este momento.

La entrada tendrá un importe de 70€ y se dispondrá de fila 0 para todo aquel que no pueda asistir, pero quiera colaborar, con un importe de 40€. Los pagos se pueden hacer a través de la web de la federación: www.febhi.org, con el concepto en el ingreso de "Cata Solidaria 2014"

Durante la cata, se presentarán y degustarán diferentes vinos tempranillos reserva 2009 de las distintas **Denominaciones de Origen**, también de un albariño *Gundian* o un *Gran Cueva*. Los encargados de explicarnos las cualidades de cada uno de los vinos, así como su retrospectiva histórica, serán los sumilleres: *Custodio Zamarra* (en su primera aparición en un evento tras la finalización de su brillante carrera como *sumiller de Zalacain*), *Juan Antonio Herrero* (*Sumiller de Lágrimas Negras*) y *Gemma Vela* (*Sumiller del Hotel Ritz*).

La cata de estos excepcionales vinos, irá además acompañada por exquisitas tapas, elaboradas por *Iván de Abajo Sanz* (*Chef del restaurante de La Porticada de Riaza*), con productos ofrecidos por *Lechazo Agnus Verus*, *Torta de Aranda Tudanca*, *Queso La Mancha* y *Chorizo de la Rioja*.

FEBHI agradece el apoyo y colaboración de las empresas y particulares que han hecho posible que llevemos a cabo esta importante Cata en Madrid. Os esperamos el próximo 4 de febrero a las 20:00h.

La entrada para la cata puede ser el regalo perfecto de estas Navidades!!!



¿Quién es FEBHI? La Federación Española de Asociaciones de Espina Bífida e Hidrocefalia (FEBHI) nace en 1.980 como organización no gubernamental (ONG). FEBHI ha sido declarada de Utilidad Pública por el Ministerio del Interior, el 31 de marzo del 2011 y en junio de 2011 es certificada en calidad con +200 en el Modelo EFQM de Excelencia.

En la actualidad agrupa a 19 asociaciones y dos federaciones autonómicas de EBH en España, dando cobertura a cerca de 2.500 personas afectadas y a más de 10.000 familiares. Más información en www.febhi.org

¿Qué es la Espina Bífida? Se trata de una grave malformación de la columna vertebral del bebé, producida durante el primer mes de gestación. En los casos más graves y frecuentes de Espina Bífida, la médula espinal —el cable de tejido nervioso que transmite la información entre el cerebro y el cuerpo— no se desarrolla completamente. Esto ocasiona múltiples secuelas en el aparato locomotor, urinario y digestivo. De hecho, esta malformación congénita es la segunda causa de discapacidad física en la infancia. Pero la peculiaridad de esta malformación frente a otras es que puede prevenir. Más información en www.febhi.org

Hotel Ritz. Este hotel *Orient-Express*, es un palacio de la *Belle Époque* situado en el “Triángulo de Oro” de Madrid, a tan solo un corto paseo de las principales atracciones de esta vibrante y cosmopolita ciudad. Más información en: www.ritz.es

Themelia. Agencia de representación comercial de productos gastronómicos y vinos. Más información en: **625 109 891**

Si necesitan información ampliada sobre EBH, los programas y actividades de la Federación o una entrevista con la Presidenta, un especialista o una persona con EB, no duden en ponerse en contacto con nosotros. Recuerden que su colaboración es imprescindible para difundir nuestro mensaje. *Gracias por su atención.*

