

¡¡Más que turismo enológico un volver con nuestras raíces!!



Las Bodegas **Qubél** (www.qubel.com) son un referente en la producción de vino en nuestra región, vinos de calidad hechos con respeto al entorno y sin utilizar pesticidas, herbicidas o productos químicos de cualquier tipo. Bodegas **Qubél**, con su forma de hacer, es más que un proyecto de vino, es un proyecto de vida porque sus iniciativas están apoyando que muchos de los animales que nos rodean vivan. Las abejas, los tordos, los búhos... también son su objetivo y piensan en ellos y les dedican iniciativas.

Bodegas **Qubél**, o mejor Estrella y Carlos su alma mater, siempre ha estado cerca de Slow Food y responde a nuestra filosofía. Son nuestros amigos y es la ocasión para conocerlos y para disfrutar de su compañía.

HORA	ACTIVIDAD CON QUBÉL
10:30	EN LA VIÑA Punto de encuentro a las 10:30 en Campo Real (Mesón Brandaliz, Carretera de Madrid a la entrada del pueblo, en la primera rotonda) a 30 Km desde Conde de Casal. Acompañados de Carlos nos dirigiremos a la viña y conoceremos los viñedos y todo lo que suponen y significan. El qué y el porqué de cuanto sucede en este lugar mágico. Al finalizar nos dirigiremos a la Bodega en Pozuelo del Rey
12:00	EN LA BODEGA Conoceremos los medios y el proceso que permiten obtener el vino y que éste sea la maravilla que es.
13:00	EN LA ENOTECA Es el momento de conocer y disfrutar del vino, solo y en compañía de alimentos naturales y cercanos... realmente Slow. - CATA DE VARIEDADES QUBÉL Y MAYRIT - ALMUERZO EN BASE A PICOTEO CONTUNDENTE Disfrutar de Quesos artesanos, aceitunas de Camporreal, pimientos, ensaladas, platos tradicionales y cercanos, otras cosas..... y vino, agua y café.
	FIN DE LA JORNADA. Una oportunidad para tomar un café en cualquiera de los pueblos.

Y no sólo vino.... Con esta visita nos acercaremos a una zona a poco más de 30 Km de Madrid que merece la pena ser conocida, que es rural pero es cercana. Pozuelo del Rey es un pueblo acogedor, con encanto y en la ruta nos encontraremos otros pueblos de interés como Arganda, Campo Real y Torres de la Alameda. Un paisaje extraordinario, una meseta espectacular (entre Campo Real y Pozuelo) con paisaje sin fin, cuya imagen adjuntamos.



Precio especial para Slow Food 25€ por persona.

¡¡¡ ÁNIMO, NOS VEMOS EL SABADO !!!

Para participar: Contesta al email leticia@slowfoodmadrid.es indicando nombre de los participantes.
Abonar el importe (25€) mediante transferencia a Slow Food Madrid cuenta nº 1491.0001.27.2100547922 Triodos Bank. Por razones de organización, el límite para apuntarse es el **Lunes 16**. Se respetará el orden de inscripción. Para cualquier duda llámanos al teléfono 660 069 914 (Leticia). www.slowfoodmadrid.es.