

NOTA de PRENSA

Comunicación del 7 marzo 2024



¡Descubre la Magia de Estrella Galicia en la próxima cata de ASAR!"

Aranda de Duero, 7 de marzo de 2024 - La Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) presenta una nueva experiencia de sumillería: una exclusiva cata de cervezas de la marca 1906 de Estrella Galicia, así como de otras marcas cerveceras de importación, en colaboración con Bodilog, SL. Esta cata, que se llevará a cabo el 20 de marzo de 2024 en Tu y Yo Taberna en Aranda de Duero, invita a los participantes a descubrir la excepcionalidad de una de las cervezas más emblemáticas de España.

Estrella Galicia es un referente en el mundo cervecero, conocida por su calidad incomparable y su sabor auténtico. Después de su regreso de México a finales del siglo XIX, D. José M^a Rivera Corral funda en 1906 la fábrica "La Estrella de Galicia" en la ciudad de La Coruña, dedicada a la fabricación de cervezas y hielo, nombre que rememora lo que fue su negocio en Veracruz "La Estrella de Oro", y que apostaba por un producto, en aquellos tiempos, de consumos muy reducidos.

Con más de un siglo de tradición cervecera, la marca ha sabido mantenerse fiel a sus raíces gallegas, utilizando materias primas de la más alta calidad y técnicas de elaboración artesanales para producir una cerveza única en su estilo.

En esta cata especial, los asistentes tendrán la oportunidad de explorar la riqueza de los diferentes estilos de cerveza que ofrece Estrella Galicia, así como algunas cervezas de renombradas marcas internacionales. Entre las referencias de cervezas 1096 Estrella Galicia que se catarán destacan: La Pelirroja, Black Coupage, Red Vintage y Milnueve Reserva Especial. Además, se incluirán otras cervezas como Brewdog Wingman, Brewdog Punk Ipa y Erdinger Weissbier, para ofrecer una experiencia completa y variada.



Guiados por el experto Juan Antonio Viton González, de Cultura de Cerveza de HIJOS de Rivera S.L., los participantes podrán sumergirse en el fascinante mundo de la cerveza y descubrir los secretos de su elaboración y degustación.

La combinación de ingredientes cuidadosamente seleccionados, un proceso de elaboración meticuloso y un compromiso con la excelencia en cada etapa del proceso, hacen de cervezas 1906 Estrella Galicia y las demás cervezas seleccionadas una selección verdaderamente excepcional, digna de ser apreciada por los paladares más exigentes.

Para más información e inscripciones contactar con ASAR a través de los siguientes medios:

Teléfono/WhatsApp: 947 51 40 45
Correo electrónico: asar@asemar.es

Sobre ASAR:

La Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) tiene como objetivo principal promover la cultura del vino y fomentar la excelencia en la sumillería. A lo largo del tiempo, ASAR ha demostrado ser un referente en el sector, brindando a sus socios oportunidades únicas de aprendizaje y experiencias enológicas. La asociación se enorgullece de su firme compromiso con la calidad y el fascinante mundo del vino.

Colaboradores:



Bodilog, SL.

