

# NOTA de PRENSA

Comunicación 22 enero 2025



## ASAR inicia sus actividades 2025 con una visita profesional a la microcervecería Casuar

La Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) profundiza en la cultura cervecera con una visita a la microcervecería Casuar

En su compromiso continuo por ampliar los conocimientos de sus miembros, la Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) organiza una visita profesional a la microcervecería Casuar, ubicada en Montejo de la Vega de la Serrezuela, Segovia. Este encuentro, programado para el próximo [fecha del evento], ofrece a los sumilleres la oportunidad de explorar en profundidad el proceso de elaboración de cervezas artesanas y su maridaje en la gastronomía actual.

**VISITAS ASAR 2024**

**¡DESCUBRE!**

**CASUAR**  
Artesan & Alas

**27 ENERO 2025 - 12:00 HORAS**

11:15h- Salida desde Aranda de Duero  
11:45h- Llegada a la bodega  
12:00h- Recepción y visita a las instalaciones

- Guía y apoyo de César Alonso, maestro cervecero

12:50 h- Degustación de cervezas  
13:30 h- Regreso Aranda de Duero

PLAZAS LIMITADAS: INSCRÍBETE EN ASAR@ASEMAR.ES O 947 51 40 45

COLABORAN

### Detalles del Evento

Fecha: 27 enero

Hora de salida: 11:00 AM desde Aranda de Duero

Lugar: Cervezas Casuar (Montejo de la Vega de la Serrezuela)

### Un programa diseñado para profesionales

- Visita guiada
- Degustación y análisis sensorial

### Inscripciones

Infórmate en [asar@asemar.es](mailto:asar@asemar.es) o 947 51 40 45.

# NOTA de PRENSA

Comunicación 22 enero 2025



## Sobre Casuar

Elaborando cervezas en el corazón de un entorno natural privilegiado, Casuar se ha consolidado como un referente en producción artesanal de cervezas 100% naturales. Su nombre, tomado del emblemático rincón "Casuar" dentro de las Hoces del Riaza, simboliza su vínculo con el territorio y su apuesta por la sostenibilidad y el desarrollo local.



## Por qué asistir

Para los sumilleres y profesionales del sector gastronómico, entender el auge de las cervezas artesanas es esencial en un mercado donde el consumidor valora cada vez más la calidad, la autenticidad y la conexión con los productores locales. Casuar, enclavada en el Parque Natural de las Hoces del Riaza, representa estos valores al elaborar cervezas que son un reflejo de su entorno y compromiso con el desarrollo rural.

## Cómo participar

Si eres un sumiller, profesional de la hostelería no pierdas la oportunidad de sumarte a esta experiencia formativa:

- Email: [asar@asemar.es](mailto:asar@asemar.es)
- Teléfono: 947 51 40 45

## Sobre ASAR:

La Asociación de Sumilleres de Aranda y Ribera (ASAR) se dedica a promover la cultura del vino y a ofrecer formación continua a sus miembros a través de eventos, catas y visitas a bodegas. Desde su fundación, ASAR ha trabajado para fortalecer el conocimiento y la apreciación del vino entre sus socios y la comunidad local.