



CONCENTRACIÓN DE VALDEPEÑAS. **13-14-15 DE ABRIL DE 2018.**



Estimados socios y amigos:

Después de la concentración de Ronda, donde celebramos el día de Andalucía os presentamos la próxima concentración de Valdepeñas, bella localidad de Ciudad Real donde esperamos pasar un fin de semana extraordinario acompañados de nuestros amigos y compañeros de la Asociación Goldwing de España.



Valdepeñas, por sus hechos a través de la historia, posee los títulos de "Muy leal e invicta" y "Muy heroica", además del popular sobrenombre de "Ciudad del vino". Es muy merecido el sobrenombre de "Ciudad del vino" ya que en la denominación de origen Valdepeñas hay inscritas 18 bodegas, que han producido en el último año alrededor de 65.000.000 litros de vino elaborado, de los que un 60% es para el mercado nacional y el otro 40% se destina a la exportación.

En el año 1575 el Rey Felipe II vende la Villa de Valdepeñas a D. Álvaro de Bazán, primer marqués de Santa Cruz, por 240.000 ducados y fue este mismo el que promocionó en la corte española de los Austrias el vino de Valdepeñas. Fue muy

consumido en aquella época un clarete de Valdepeñas llamado "Aloque". Posteriormente Carlos III pagaba a los artesanos que construían los edificios más nobles de la capital de España con vino de Valdepeñas. Durante este fin de semana visitaremos el magnífico Palacio de estilo renacentista de D. Álvaro de Bazán en la Villa de Viso del Marqués y remataremos el día en la hermosa ciudad de Almagro.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Viernes 13 de abril.

16.00 horas.- Recepción de participantes y entrega de habitaciones y regalos. El hotel elegido para este evento es el **Hotel&Spa Veracruz Plaza ******, situado en el centro histórico de Valdepeñas, en la Plaza Veracruz s/n, teléfono 92631300, www.veracruzplaza.com.



19.45 horas.- Acompañados por la Policía Local nos dirigiremos al **Ayuntamiento** donde seremos recibidos por el **Excmo. Alcalde D. Jesús Martín**.



Ayuntamiento de
Valdepeñas



21.00 horas.- Cena en los salones del Hotel Veracruz. La cena será servida por el mejor restaurante de Valdepeñas, **LA FONDA DE ALBERTO**, cuyos empleados se desplazarán al hotel para dicho evento.

Sábado 14 de abril.

08.30 horas.- Desayuno buffet en el Hotel.

09.15 horas.- Salida del hotel hacia la **Villa de Viso del Marqués**, donde visitaremos el Palacio renacentista de D. Álvaro de Bazán, Marqués de Santa Cruz. Nadie se explica cómo D. Álvaro de Bazán, que pasó toda su vida entre galeras y mares buscara aquí su retiro y nos dejara un palacio tan bello en un lugar de la Mancha, cuando lo más lógico era que lo hubiese edificado en cualquier lugar del amplio litoral mediterráneo que tan bien conocía.

La construcción de este palacio, tan grandioso y señorial, dio lugar a un cantar popular que dice así:

"El Marqués de Santa Cruz
hizo un palacio en el Viso
porque pudo y porque quiso"



El palacio fue arrendado por los Marqueses de Santa Cruz el 4 de febrero de 1949 al entonces Ministerio de Marina para la instalación en él del Archivo naval. En el contrato de arrendamiento se estipula que el tiempo de arrendamiento es de 90 años y el precio de una peseta pagadera por años vencidos.

11.00 horas.- Terminada la visita del Palacio del Marqués de Santa Cruz nos dirigiremos hacia la ciudad de **Almagro**.



11.45 horas.- Una vez en la ciudad de Almagro pararemos nuestras motos en la calle Granada, donde nos recogerá la Policía Local para acompañarnos a la **Plaza Mayor**, donde las aparcaremos y haremos un recorrido por la ciudad de Almagro acompañados por un guía local. La transformación de la ciudad de Almagro se

produce a partir del año 1525, cuando el Emperador Carlos I de España, agobiado por sus problemas financieros cede las rentas de las minas de Almadén a la familia Fugger y éstos decidieron establecerse en Almagro. Otras familias relacionadas con el Emperador en su época de Flandes como los Wessel y los Xedler, también se establecieron en Almagro, construyendo numerosos palacios que le dieron a la Plaza Mayor el aspecto que presenta en la actualidad. Almagro fue declarada Conjunto Histórico-Artístico en el año 1972.

14.00 horas.- A continuación, sin mover nuestras motos, nos dirigiremos a comer al restaurante **EL CORREGIDOR**, dando un corto paseo hasta la calle Jerónimo Ceballos nº2.



16.30 horas.- Salida en dirección hacia el hotel, donde el socio que lo desee podrá disfrutar del circuito hidrotermal del hotel. Resto de la tarde libre.

21.30 horas.- Cena en el salón del hotel, servida por el restaurante **LA FONDA DE ALBERTO**, donde tendremos tiempo después para tomar una copa a precio especial para los socios.

Domingo 15 de abril.

Desayuno en el buffet del hotel, besos y abrazos y buen viaje hacia nuestros lugares de destino.

EL PRECIO DE ESTA CONCENTRACIÓN ES EL SIGUIENTE:

PAREJAS..... 340€

INDIVIDUAL..... 240€

Los **NO SOCIOS** tendrán un incremento de 20€ por persona.

EL PLAZO LIMITE PARA HACER EL INGRESO ES EL DÍA 1 DE ABRIL DE 2018.

Como siempre los ingresos se harán en la cuenta que el Goldwing Club de Andalucía tiene en la entidad bancaria UNICAJA
Número ES11 2103 0928 27 0030001130

Después de hacer el ingreso debéis comunicar los platos principales que queráis a través del correo secretario@goldwingandalucia.com o a través del WhatsApp del grupo.

Sólo disponemos de 25 habitaciones, por lo que la asignación se realizará por estricto orden de ingreso del dinero en la cuenta del Club.

Recordamos a nuestros socios que la adjudicación de habitaciones se realizará siguiendo las directrices que se explicaron en la última Asamblea de socios, es decir, las habitaciones se asignarán en primer lugar a aquellos socios que se apunten al programa completo, y si quedan habitaciones libres después del cierre de la fecha límite de ingreso entonces se ofertarán a los socios que quieran alguna modificación en el programa.

Menú de la cena del viernes día 13 de abril.

Crema de melón y almendras con crujiente de ibérico

Aperitivo al centro (Cada 4 Personas)

Ensalada de brotes, mozzarella fresca, tomates y reducción de módena

Paté de perdiz de tiro

Revuelto bacalao desmigado y ajetes tiernos

Cazón en adobo con ali-olí de ajo asado

Menú (elegir uno de ellos)

Carrillada de ibérico con pastel de patatas a la trufa

O

Salmón teriyaki sobre parmentier de hinojos

Postre

Crema de natillas caseras con sombrero de bizcocho en almíbar y nata

Bodega

Vino Blanco y tinto de Valdepeñas

Agua mineral y Cerveza

Menú del sábado día 14 de abril en el RESTAURANTE EL CORREGIDOR.

Entrantes al centro de mesa:

- . Sartencilla de Migas del Pastor con huevo y uvas del emparrado
- . Deliciosa ensalada de ventresca de atún con asadillo manchego y polvo de Aceitunas negras.
- . Lomo de orza casero con picada de patata y cazuelita de asadillo y alioli

Segundos platos a elegir uno de ellos:

. Confit de pato con Puré de Manzana y frutos rojos

. Carrillada de cerdo ibérico en salsa cordobesa con su guarnición

. Tajada de Bacalao confitado con camita de pisto de Almagro

. Lomito de lubina al refrito de Jerez con ensalada gourmet

Postres:

Tarta de queso con helado o Brownie casero de chocolate con helado

Bebidas:

Agua, vino tinto/blanco, cervezas.

Cena del sábado día 14 de abril.

Crema templada de puerros al aceite de albahaca y perfume de AOVE

Aperitivo al centro (Cada 4 Personas)

Ensalada de brotes, mozzarella fresca, tomates y reducción de módena

Paté de perdiz de tiro

Revuelto bacalao desmigado y ajetes tiernos

Cazón en adobo con ali-olí de ajo asado

Menú (elegir uno de ellos)

Solomillo de ibérico lardeado sobre crema de pimienta y verduritas al dente

O

Suprema de dorada sobre lecho de verduritas

Postre

Tarta de queso fresco y frutos rojos

Bodega

Vino Blanco y tinto de Valdepeñas

Agua mineral y Cerveza

GWCA a 3 de marzo de 2018

