



CON EL SUMILLER RAÚL IGUAL

Magallón luce sus aceites y lo mejor de sus vides en una cata

Vinos y aceites fueron protagonistas de la cata que el Ayuntamiento de Magallón organizó hace unos días en la sala Ujoma de esta localidad. Una cita que se enmarcó dentro de la iniciativa Saborea Magallón, creada para impulsar los dos productos más prestigiosos de esta localidad.

La cata premium contó con varios invitados de lujo: los vinos Galiano, de Bodegas Aragonesas; Prados Privé, de Bodega Pagos del Moncayo; Gregoriano Roble de Picos; Ruberte Selección Premium, el cava Camino del Moncayo y los aceites Pago La Corona

Olivos Centenarios y Pago La Corona Melange 2016, de la Cooperativa Santo Cristo de Magallón.

La jornada estuvo dirigida por **Raúl Igual** -mejor Sumiller Oficial de España 2010- y propietario del Restaurante Yain (Teruel). Todo un lujo para el sector vinícola que, además, puede sumar a su trayectoria el haber trabajado junto a **Ferran Adrià** en el restaurante El Bulli. Como cierre del evento, tras la cata, se dio paso a una degustación de queso y jamón, acompañados de otros dos vinos emblemáticos de Bodegas Aragonesas. ≡



► Raúl Igual y Martín Llanas, de la DPZ, con el alcalde de Magallón, en el acto.