



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften



XI EUROPEAN
CONGRESS OF
OENOAGASTRONOMIC
BROTHERHOODS
JUNE 28-30TH, 2013
PÉCS, HUNGARY

HUNGARICUMS
in the European
gastronomy and
wine culture



PÉCS
A KULTÚRA
VÁROSA



MAGYAR HÖLGYEK
GASZTRONÓMIAI ÉS
BORRENDEJE



MAGYARORSZÁG
Köztársaság

www.ceuco.com

1/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRESO EUROPEO DE COFRADÍAS ENOGASTRONÓMICAS Pécs – Hungría, 28-29-30 de Junio de 2013

HUNGARICUMS En la cultura europea enogastronómica

PROGRAMA

| Día | Hora | Actividad |
|----------------------------------|-------------|---|
| 28 de junio (Viernes) | 10:00-17:00 | Excursión desde los hoteles a la región vinícola de Villány. Visita a las bodegas que poseen el premio Aurum, cata de vinos y almuerzo. Degustación de vinos en las bodegas abiertas de la ruta histórica del vino. Regreso en autobús de regreso a los hoteles. (programa opcional) - 59 euros / persona |
| | 20:00 | Bienvenida a los participantes |
| | 20:30 | Cena de Bienvenida (opcional) – 30 euros/persona |
| | 23:00 | Tiempo libre en Pécs |

| Día | Hora | Actividad |
|---------------------------------|--------------|---|
| 29 de junio (Sábado) | 09:00-09:45 | Registro de participantes en el Centro de Congresos Kodály |
| | 10:00-10:05 | Apertura del Congreso HUNGARICUMS En la cultura europea enogastronómica |
| | 10:05-11:40 | Bienvenida a cargo de las Autoridades, Presidente de CEUCO y del Comité Organizador. Comunicaciones |
| | 11:40-12:00 | Pausa. Café. |
| | 12:00-13:45 | Ceremonia de entrega de los Premios AURUM 2013 “Europe – Excellence – Enogastronomic” |
| | 13:45 | Final de la primera parte del Congreso |
| | 14:00 | Convivio Europeo – “Muestra de productos agroalimentarios” de calidad. Degustación de productos traídos por las Cofradías de las distintas regiones de Europa |
| | 17:00 | Tiempo libre |
| 20:30 | Cena de Gala | |

| Día | Hora | Actividad |
|----------------------------------|-------|---|
| 30 de junio (Domingo) | 10:20 | Concentración de las Cofradías en la plaza principal Széchenyi de Pécs. Paseo hacia la catedral |
| | 11:00 | Misa en latín en la catedral |
| | 12:15 | Desfile de cofradías desde la plaza de la catedral hasta la plaza principal |
| | 12:45 | Foto de Grupo |
| | 13:00 | Comida de despedida (optional) – 30 euros/persona |
| | 15:00 | Final del Congreso |

www.ceuco.com

2/11

CEUCO
 C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
 Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709
ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy
 Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
 President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
 Hungary
 Vice-President-Márta Hasenauer
 E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Önogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRESO EUROPEO DE COFRADÍAS ENOGASTRONÓMICAS Pécs – Hungría, 28-29-30 de Junio de 2013

INSCRIPCIÓN AL CONGRESO Y ALOJAMIENTOS

(Fecha límite: **15 de mayo de 2013**)

Después de esta fecha, sujeto a disponibilidad

Precio de la Inscripción (por persona)

| Cofradías de CEUCO | | |
|---|------------------------|--|
| Hasta el 15 de mayo Después del 15 de mayo | 90 euros 120 euros | Incluye: Participación en todas las actividades del congreso los días 28,29 y 30 de junio, documentación y Cena de Gala del 29 |
| Cofradías NO inscritas en CEUCO (Sujeto a disponibilidad por parte de CEUCO) | | |
| Hasta el 15 de mayo Después del 15 de mayo | 110 euros 130 euros | Incluye: Participación en todas las actividades del congreso los días 28,29 y 30 de junio, documentación y Cena de Gala del 29 |

El ingreso de la inscripción debe de hacerse dentro del plazo indicado

| | |
|---|------------------------|
| EXTRA ▶ Exposición, Promoción, Degustación y Venta de Productos los días 28,29,30 de junio (Sujeto a disponibilidad por parte de CEUCO) | |
| Las Cofradías o Asociaciones de CEUCO pueden exponer sus productos y gastronomía libre y gratuitamente, para su promoción, degustación y venta. | |
| En el Congreso pueden participar empresas presentadas por las Cofradías de CEUCO para la promoción y venta de productos con un coste (aparte de la inscripción por persona), de 110 € antes del 15 de mayo y de 130 € después del 15 de mayo de 2013. (Sujeto a disponibilidad por parte de CEUCO) | |
| Hasta el 15 de mayo Después del 15 de mayo | 110 euros 130 euros |

Dirección para envío de productos:

Kodály Központ
7622 Pécs Breuer Marcell Sétány 4 - Hungary

LOS PRODUCTOS PUEDEN SER RECIBIDOS A PARTIR DEL 25 DE JUNIO DE 2013

Por favor, confirme la recepción de los mismos con la Secretaría del Congreso

Fax: +36 72 518 868, e-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

Personas de contacto:

Inglés: Nikolett Háber - Phone: +36-30-203-8599

Csilla Kele - Phone: +36-30-755-4044

Francés: Máira Husz - Phone: +36-30-500-2695

Alemán: Anikó Mátyás - Phone: +36-20-312-5021

Magdolna Decleva - Phone: +36-30-226-9322

www.ceuco.com

3/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain

Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

ALOJAMIENTOS

Observaciones:

- El precio de la inscripción para el Congreso **NO** está incluido. Debe añadirse a estos precios.
- Los precios indicados son por **HABITACIÓN** y clase especificados.

| Habitación & Desayuno | Clase de habitación | * | 1 noche |
|--|--|----|-----------|
| HOTEL ***Palatinus City Centre | Habitación económica de uso individual | 26 | 60 euros |
| HOTEL ***Palatinus City Centre | Habitación económica uso doble | | 69 euros |
| HOTEL ***Palatinus City Centre | Hab. standard uso individual con balcón | 14 | 76 euros |
| HOTEL ***Palatinus City Centre | Hab. standard doble uso con balcón | | 86 euros |
| HOTEL ****Palatinus City Centre | Habitación standard uso individual | 35 | 76 euros |
| HOTEL ****Palatinus City Centre | Habitación standard uso doble | | 86 euros |
| HOTEL ****Palatinus City Centre | Habitación superior uso individual | 10 | 86 euros |
| HOTEL ****Palatinus City Centre | Habitación superior uso doble | | 98 euros |
| <i>Los clientes del Hotel palatinus pueden utilizar libremente la sauna</i> | | | |
| Habitación & Desayuno | Clase de habitación | * | 1 noche |
| HOTEL ****CORSO | Habitación standard uso individual | 3 | 76 euros |
| HOTEL ****CORSO | Habitación standard doble uso individual | 7 | 76 euros |
| HOTEL ****CORSO | Habitación standard doble uso doble | | 86 euros |
| HOTEL ****CORSO | Superior doble uso individual | 32 | 86 euros |
| HOTEL ****CORSO | Superior doble uso doble | | 98 euros |
| HOTEL ****CORSO | Hab. discapacitados doble uso individual | 2 | 76 euros |
| HOTEL ****CORSO | Hab. discapacitados doble uso doble | | 86 euros |
| HOTEL ****CORSO | Deluxe doble uso individual | 4 | 108 euros |
| HOTEL ****CORSO | Deluxe doble uso doble | | 118 euros |
| HOTEL ****CORSO | Suite uso individual | 2 | 124 euros |
| HOTEL ****CORSO | Suite uso doble | | 136 euros |
| Habitación & Desayuno | Clase de habitación | * | 1 noche |
| HOTEL ***ÁRKÁDIA | Habitación doble uso individual | 15 | 76 euro |
| HOTEL ***ÁRKÁDIA | Habitación doble uso doble | | 86 euro |
| Habitación & Desayuno | Clase de habitación | * | 1 noche |
| HOTEL ****MILLENNIUM | Habitación doble uso individual | 35 | 94 euro |
| HOTEL ****MILLENNIUM | Habitación doble uso doble | | 108 euro |
| <i>Los clientes del Hotel Millennium pueden utilizar libremente la sauna y piscina</i> | | | |
| Habitación & Desayuno | Clase de habitación | * | 1 noche |
| HOTEL **ARANYHAJÓ | Habitación doble uso individual | 11 | 44 euros |
| HOTEL **ARANYHAJÓ | Habitación doble uso doble | | 57 euros |
| Habitación & Desayuno | Clase de habitación | * | 1 noche |
| HOTEL ***PÁTRIA | Habitación standard uso individual | 75 | 60 euros |
| HOTEL ***PÁTRIA | Habitación standard uso doble | | 69 euros |

* Número de habitaciones disponibles

Solamente se pueden garantizar los precios de estos hoteles hasta el 15 de mayo de 2013.
 Después de esta fecha tienen un recargo del 10%.

Normas generales para los alojamientos: Con el fin de mantener una correcta Organización, es obligatorio hacer la inscripción y alojamiento de cualquiera de los días del Congreso con la Secretaría del Congreso. Cualquier otra modalidad no efectuada con la Secretaría del Congreso tendrá un recargo adicional de **60 euros** por persona, sobre la inscripción.

www.ceuco.com

4/11

CEUCO
 C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
 Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709
ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy
 Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
 President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
 Hungary
 Vice-President-Márta Hasenauer
 E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

Ponemos a disposición de los participantes la oportunidad de dar a conocer los 2000 años de antigüedad de Pécs, Capital Europea de la Cultura en 2010, el paisaje, cultura, hospitalidad y vida social húngara, así como sus famosos vinos

PROGRAMA OPCIONAL

24/06/2013 Lunes La Pécs mediterránea y las antiguas bodegas renovadas
Número mínimo de participantes: 20



11:00 Reunión en la plaza Széchenyi
11:15 Visita a las bodegas del obispo de Pécs, degustación de vinos de la región
13:00 Almuerzo en un restaurante de la ciudad
14:30 Turismo en autobús
16:00 Degustación de vinos en la bodega Somogyi
18:00 Programas facultativos en la ciudad

Precio, incluido degustación de vinos, visita guiada y turística a la ciudad: **41 Euros**

La bodega del obispo se encuentra en el territorio de la diócesis de Pécs, que fue fundada por el primer rey de Hungría, San Esteban, en 1009. El edificio fue construido en el siglo XVIII por el obispo, Ferenc Nesseladore. Desde la secularización después de la 2ª Guerra Mundial, la bodega no tiene su propio viñedo y por lo tanto adquiere la uva de algunos viñedos del suroeste de Hungría, pero lo hacen de la transformación y los propios fermentación. Desde la bodega sirve el obispo, los vinos producidos se utilizan sobre todo en las misas y se hacen de forma natural sin aditivos. Una parte de la bodega está dedicada al museo, donde se pueden ver las antiguas herramientas utilizadas en vinificación.

www.puspokipince.hu

Un destino muy popular húngara senderismo es la Misina, en Mecsek, con su torre de televisión que tiene 191 metros de altura. Si nos remontamos a la parte sur de las colinas Mecsek, el "hegy Havi", verá la vista más hermosa de Pécs en esta maravillosa zona de la ciudad. La colina se formó en el período Neógeno del Mioceno de acuerdo con la escala de tiempo geológico, y se compone de tiza Sarmata. Ha adquirido una nueva y hermosa dimensión durante el proyecto de Pécs como Capital 2010 Europea de la Cultura.

A un paseo de cinco minutos de la Plaza Szechenyi, en el túnel, está la familia Somogyi que ha diseñado exclusivamente bodega, que forma parte de la famosa antigua bodega del sistema de Pécs. Su renovación se hará de acuerdo con los planos del arquitecto Ybl y ganador del premio Kossuth, Zoltán Bachman. En frente de la bodega, los visitantes son "bienvenidos" por la estatua del sistema construido por Sándor Rétfalvi, un escultor de Pécs. La bodega, que cuenta con un diseño interior único, ofrece muchos vinos producidos en los viñedos de la familia en Pécs y Villány. La crianza se realiza en la bodega y los varios miles de botellas crean un interesante efecto de luz.

www.somogyipince.hu

Programas opcionales en la ciudad por la noche.

www.ceuco.com

5/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

PROGRAMA OPCIONAL

25/06/2013 Martes Ciencia, tradición, recreo - Número mínimo de participantes: 20



10:00 Salida desde los hoteles al Instituto de investigación de la Viticultura y Enología de Pécs, haciendo una visita con degustación de vino
12:30 Un viaje al Parque Nacional del Danubio-Drava
13:15 Comida en el rancho Gati, en Matty
15:30 Salida a Harkány, visitando el más antiguo balneario de Hungría
18:30 Regreso a Pécs
19:00 Facultativo programa

Precio, incluido viaje, degustación de vinos, almuerzo y admisión a los baños: **48 Euros**

Pécs ha sido el centro económico e intelectual de la región del Transdanubio durante los últimos dos mil años con su cultura y tradiciones vinícolas. Sobre la base de los varios cientos de años de propiedad parroquial y bodega se localiza el Instituto de Investigación de Viticultura y Enología fundado en 1950 designado para educar, obtener investigaciones realizadas y ofrecer asesoramiento. Hay más de 1700 tipos de uvas en la colección de la instalación que se creó en 1952, y se ha convertido en la más valiosa colección en la cuenca de los Cárpatos y también está registrado en los tipos de uva Catálogo del Mundo. El genoma está en constante ampliación y las investigaciones sobre la genética y la sublimación están apuntando a la creación de nuevos valores. La instalación cuenta con 26 estados acreditado y 17 acreditados hasta ahora a ser tipos y clones.

www.szbki-pecs.hu

En el Parque Nacional del Danubio-Drava, junto al lago de Matty, puede familiarizarse con el espíritu romántico de la zona rural de Hungría en el rancho Gati. Puedes echar un vistazo al interesante mundo de la naturaleza, y formar parte de ella por el momento. También puedes experimentar las antiguas tradiciones húngaras y música, donde también se cuidan animales. (Opcionalmente, se puede montar a caballo)

www.gatitanya.com

El agua de Harkány es el regalo de la naturaleza. El único baño termal Harkány es famoso en Europa, con su historia de 200 años. Con su agua de excelente calidad, es un gran lugar para relajarse, descansar y refrescarse. (Opcionalmente, puede utilizar cualquiera de sus servicios de recreación. Por favor, infórmenos si usted desea algún servicio, al registrarse).

www.harkanyfurdo.hu

www.ceuco.com

6/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMA OPCIONAL

26/06/2013 Miércoles El programa que no debe perderse - Número mínimo de participantes: 20



7:15 Salida hacia Tata para ver la región vinícola de Neszmély
10:00 Crucero por el lago Balaton en ferry
10:30 Relax en Balatonfüred
13:00 Recepción y almuerzo en el Hotel Gottwald en Tata
15:00 Turismo en Tata
16:00 Saliendo hacia el castillo de Tata para ver la región vinícola de Neszmély
16:15 Muestra de Vinos de la bodega Hilltop y visita a las bodegas en Dunaszentmiklós
19:00 Cena tradicional húngara con música en la bodega Gottwald, con degustación de vinos de la región
22:00 Regreso a Pécs

Precio incluido el viaje, degustación de vinos, comida y cena: **89 Euros**

Sandor Gottwald, una figura gastronómica, que ha conseguido el premio Aurum de CEUCO en 2012 y fue el "Host Catering del Año" en Hungría en 2005, será el anfitrión de nuestro programa. Le garantizará que la hospitalidad y la restauración se encuentran en el nivel más alto, incluso para las personas que están acostumbrados a los estándares gourmet.

Gottwald Hotel se encuentra en la orilla suroeste del Lago Viejo de Tata, en una zona de bosque hermoso. Nos encontraremos allí nuestro anfitrión, quien nos atenderá con algunas bebidas y un almuerzo de tres platos.

Tata es la ciudad del agua. En el centro del pueblo se encuentra el lago antiguo y el castillo de Tata en su orilla. Junto al castillo se encuentra el palacio de Esterházy. Dentro de los 220 años de edad, parque junto al lago Cseke, en la esfera verde de la ciudad se puede encontrar una de las instalaciones deportivas más famosas de Hungría, el campo de Tata, que se utiliza principalmente para el entrenamiento de deportistas para los Juegos Olímpicos.

La región vinícola de Neszmély tiene sus raíces en varios cientos de años de herencia vinícola, como resultado de un microclima único de la zona, y está situado entre Vértes, Gerecse y el Danubio. El productor de vino más famoso de la región es la bodega Hilltop y su enólogo jefe Kamocsay Ákos, que fue galardonado Enólogo del Año en Gran Bretaña, en 1997, y también en Hungría, en 1999. Los amantes del vino se mueven por los vinos de uva de sabor, afrutado, delicioso y rico aroma-, que nos ofrecerán para degustar. Y justamente desde este lugar tiene la vista de la amplia área del Danubio en Hungría. Después tendremos la oportunidad de ver los "tesoros secretos", de la bodega que hasta ahora ha sido inaccesible y privada, el Nusschrom.

Como conclusión de la programación diaria tendremos una cena tradicional húngara, con vinos de la región Neszmély y "aguardiente" (aguardiente) en el sótano Gottwald, donde la música será interpretada por Ricsi, quien toca el acordeón. Usted recibirá una botella de vino al final de la noche como un regalo del Sr. Gottwald. No se lo deben perder!

www.gottwald.hu, www.hilltop.hu

www.ceuco.com

7/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMA OPCIONAL

27/06/2013 Jueves

Nuestro Patrimonio cultural -- Número mínimo de participantes: 20



10:00 Salida al Barrio Zsolnay de Pécs
11:45 Regreso al centro de la ciudad
12:00 Turismo en el centro de la ciudad, visitando lugares famosos
13:30 Comida en el restaurante Aranykacsa
14:30 Salida hacia Mozsgó, a la bodega Ebner
15:30 Introducción en el viñedo y degustación de sus vinos
18:30 regreso a los hoteles. Programas facultativos en la tarde-noche

Precio incluido viaje, degustación de vinos y almuerzo: **59 Euros**

El Barrio Cultural Zsolnay fue la inversión más grande de la Capital Pécs 2010 Europea de la Cultura. Con la ayuda de esta inversión financiera se revitalizaron cinco hectáreas para la fabricación de porcelana. Allí se localizan las Artes más importantes del trimestre así como las colecciones de artesanías tales como: el Gyugyi-colección que incluye las piezas más impresionantes creados en edad de oro Zsolnay 'S'; mausoleo, la tumba de la familia, que arroja luz sobre los secretos de la eosina, el esmalte de fama mundial.

Cerca de la diócesis de Pécs se pueden encontrar las Cámaras cristiano viejo, la Septichora Cella, que forma parte del patrimonio mundial de la UNESCO, y Tivadar Csontváry Kosztka, amplia exposición de un pintor famoso húngaro de obras.

A raíz de los placeres culturales huéspedes puedan disfrutar gastronómicamente queridos.

Tamás Haber, restaurador, ganador de un premio Aurum en el Congreso de Trento nos estará esperando a nosotros en su Aranykacsa (Restaurante el Pato de Oro). Este restaurante es uno de los restaurantes más históricos en el centro de Pécs.

Andreas Ebner se enamoró de la zona vinícola de Mozsgó, que está cerca de la Szigetvár ciudad heroica, y fue utilizado para la producción de vino ya en la época romana. Ahora es dueño de la colina, la tierra que antes era propiedad de la iglesia. La atmósfera de la bodega fue heredada de forma rústica y tradicional, por lo que el resto de la propiedad fue construida en el mismo estilo para crear un ambiente magnífico. El Sr. Ebner nos deleitara con sus vinos sedosos.

www.ebnerpince.hu , www.zsn.hu

www.ceuco.com

8/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

OPTIONAL PROGRAM

28/06/2013 Viernes

Un viaje a la region del vino de Villány - Cena de Bienvenida



10:00 Salida a Villány

10:45 Visita a las bodegas de la Aurum ganador del premio enólogos: József Bock y Günzer Tamás y degustaciones.

13:00 Comida en la bodega

14:00 Visita a bodegas abiertas en Villány

16:00 Regreso vuelta al hotel

Precio incluido el viaje, degustación de vinos y almuerzo: **59 Euros**

17:00 Programa facultativo

20:30 Cena de Bienvenida

Precio: **30 Euros**

La región vinícola de Villány es la más al sur de todas las regiones vinícolas de Hungría. Es conocida por sus vinos de color rojo vivo y la tecnología moderna en la producción de vino. El secreto de estos exquisitos vinos radica en las ventajas geográficas y conocimientos profesionales. Se trata de uno de los vinos de calidad más populares en Hungría. Hasta ahora, seis productores de vino de Villány fueron galardonados con el título "Enólogo del Año" o la "Viña del Año".

József Bock es una figura clave de la generación, primer enólogo de Villány. No hay amante húngaro de vino que no ha oído su nombre. Para honrar su trabajo fue galardonado como "Enólogo del Año" en 1997 y obtuvo su premio Aurum de CEUCO en el año 2011 en el Congreso de Algarve. Ahora es dueño de 75 hectáreas de tierra y produce vino con la última tecnología disponible. Su bodega subterránea del sistema es muy singular.

Tamás Günzer es una figura muy importante de la nueva generación de viticultores, que se ha convertido en un respetado enólogo. Empezó con un viñedo de 0,3 hectáreas y ahora posee 45 hectáreas. Comenzó a desarrollar su nueva bodega el año pasado. Su éxito lo demuestra el 2012 Aurum-premio y el hecho de que su Mátyás cuvee 2008 fue elegido "vino de señoras" por nuestros miembros en 2012.

Tanto la bodega utiliza la tecnología estándar mundial y produce vino de calidad increíble, que vamos a experimentar al visitar sus bodegas y la degustación de sus vinos.

Después del almuerzo, tendrá la oportunidad de probar otros vinos de Villány en la calle histórica de bodegas abiertas al público.

La apertura oficial del Congreso tendrá lugar en el centro de la ciudad y será seguida por una ceremonia de inauguración memorable.

www.bock.hu , www.borpinceszet.hu

www.ceuco.com

9/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRESO EUROPEO DE COFRADÍAS ENOGASTRONÓMICAS Pécs – Hungría, 28-29-30 de Junio de 2013

| |
|--|
| Formulario de Inscripción – Alojamientos y Tours Enviar por fax a: +36 72 518 868 y por e-mail a: ceuco2013@magyarborholgyek.hu |
|--|

(Rellenar en letras mayúsculas y marcar las opciones)

| | | | |
|--|--|--|--|
| País | | | |
| Cofradía / Asociación | | | |
| MIEMBRO DE CEUCO <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NO (INFORMACIÓN INDISPENSABLE) Cofradías NO miembros de CEUCO - (sujetas a disponibilidad por parte de CEUCO) | | | |
| Apellidos | | Nombre | |
| Dirección (calle y nº) | | | |
| Código postal | | Localidad | |
| Teléfono | | Móvil | |
| Fax | | E-mail | |
| Productos presentados para la promoción y degustación el 29.06.2013 | | | |
| Productos | | Exposición de Productos días 28,29,30 de junio <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| Necesita cocinar? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | | Necesita frigorífico? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |

Alojamiento y excursiones opcionales (según paquetes)

| Llegada | / | /2013 | Salida | / | /2013 | Nº de personas | |
|---------------------|------------------------|-----------|------------|--------------------|-----------|----------------|--|
| Alojamiento | Número de habitaciones | | Habitación | Nº de habitaciones | | Hotel - Nombre | |
| Habitación | Uso simple | Uso doble | | Uso simple | Uso doble | | |
| Standard con balcón | | | Económica | | | | |
| Hab. discapacitados | | | Standard | | | | |
| Hab. Deluxe | | | Superior | | | | |
| Suite | | | Doble | | | | |

| Programas turísticos - Optional programme | X | Nº de personas |
|---|---|----------------|
| Lunes 24 Junio - La Pécs mediterránea y las antiguas bodegas ren. | | 41 euros |
| Martes 25 Junio – Ciencia, tradición, recreo | | 48 euros |
| Miércoles 26 – El programa que Vd. no debería perderse | | 89 euros |
| Jueves 27 Junio – Nuestro patrimonio cultural | | 59 euros |
| Viernes 28 Junio – Un viaje a la region de los vinos de Villány | | 59 euros |
| Viernes 28 Junio – CENA DE BIENVENIDA | | 30 euros |
| Domingo 30 Junio – COMIDA DE DESPEDIDA | | 30 euros |

| | | | | | |
|---|---|---------|---|--|---|
| Inscripciones | € | Hoteles | € | Cena bienvenida, Excursiones, comida despedida | € |
| Transfer al Aeropuerto – Nº de personas () | | | € | Total | € |

Fecha límite de inscripción: **15 de mayo de 2013**

(Las inscripciones, alojamientos, paseos turísticos y otras opciones, serán confirmados después del pago)

Lugar y fecha: Firma:

Lo que no está especificado en el programa será presupuestado aparte en el momento de la solicitud

www.ceuco.com

10/11

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709
ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy
Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary
Vice-President-Márta Hasenauer
E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Anotación: Las habitaciones de los hoteles serán asignadas en orden a la entrada de las inscripciones.

Otros detalles concernientes a los hoteles (distancias):

| Hotel | A la plaza principal | Al lugar del Congreso | Hotel | A la plaza principal | Al lugar del Congreso |
|-----------|----------------------|-----------------------|------------|----------------------|-----------------------|
| Palatinus | 1 minuto | 15 minutos | Corso | 10 minutos | 5 minutos |
| Árkádia | 1 minuto | 15 minutos | Milleneum* | 5 minutos | 15 minutos |
| Aranyhajó | 1 minuto | 15 minutos | Pátria | 10 minutos | 25 minutos |

* Con vista panorámica

Aparcamiento para los clientes con autobús: Aparcamiento de autobuses en el Hotel Pátria – 3000 HUF / día
Los parkings de 'Kodály Congress Center' ; 'Center of Knowledge' y el Hotel Corso son gratuitos.

TRANSPORTE A PÉCS DESDE Y PARA EL AEROPUERTO (Opcional)

La Organización pone a disposición un servicio de autobuses desde el aeropuerto de Budapest al hotel de Pécs y desde el hotel al aeropuerto al precio de **47 euros** (incluidos los dos trayectos de ida y vuelta), para un mínimo de 20 personas y sujeto a horarios de la Organización.

SOLICITUD DE TRANSPORTE DE/PARA EL AEROPUERTO – PÉCS SI NO

| |
|---|
| NUMERO DE PERSONAS _____ Ida y vuelta |
| Fecha de llegada: ____ / ____ / 2013 Hora de llegada: _____ : _____ |
| Fecha de salida: ____ / ____ / 2013 Hora de salida: _____ : _____ |

FORMA DE PAGO (mediante transferencia bancaria)

IMPORTANTE: Enviar una copia del comprobante de pago del Banco por fax o e-mail a la Secretaría del Congreso, indicando las personas y Cofradía / Asociación que corresponda.

Datos del Banco para transferencia

| | |
|--|---|
| Propietario de la cuenta del banco: Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje 7621 Pécs Teréz u. 4 Magyarország (Hungria) | Número de cuenta del banco: Szigetvári Takarékszövetkezet 50800111-58110892 IBAN: HU26 5080-0111-5811-0892-0000-0000 SWIFT/BIC-TAKBHUHB |
|--|---|

FORMA DE PAGO (mediante tarjeta de crédito)

Autorizo el pago con mi tarjeta de crédito, la cantidad de€, correspondiente a los gastos del Congreso para persona/s (incluyendo inscripción, hotel, tours opcionales, etc. seleccionados).

Total:€

Por favor marque con una X el tipo de tarjeta seleccionada: VISA MASTERCARD

Número de Tarjeta de Crédito: Fecha de caducidad:/...../.....

(Por razones de seguridad, envíe esta autorización con los datos de la tarjeta de crédito indicados, junto con la ficha de inscripción, exclusivamente por fax al número: **+36 72 518 868**)

Lugar y fecha: Firma:

www.ceuco.com

11/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

www.magyarborholgyek.hu