

PROGRAMA DE ACTOS

Cofradía del Vino de Navarra

La Cofradía del Vino de Navarra, constituida en febrero de 1991, tiene como objetivo la difusión y exaltación de los valores del vino de Navarra y la contribución a su mejor consumo.

La Cofradía, según establecen sus estatutos, tendrá un máximo de cien Cofrades de Número y podrá, así mismo, nombrar Cofrades de Honor y Cofrades Correspondientes.

Los anteriores Actos de Investidura han tenido como escenario las localidades de Olite, Pamplona, Corella, Estella, Sangüesa, Tudela, Tafalla, Elizondo, Cintruénigo, San Martín de Unx, Cascante, Puente la Reina, Los Arcos, Viana y Ezcaroz, Fitero, Lekunberri, Noáin y Artajona.

Este año celebramos nuestro solemne Gran Capítulo en Lumbier localidad vitivinícola de Navarra.

El Ayuntamiento de Lumbier presidido por su alcalde D. Mauro Gogorcena Aoiz, abre sus puertas para recibir a la Cofradía.

La fórmula ritual para la investidura de nuevos cofrades dice lo siguiente:

"Cofrades, amigos: Oídos los méritos de este nuevo aspirante, ¿le aceptáis como nuevo miembro de nuestra Cofradía?"

Los Cofrades responderán:

"Sí, le aceptamos"

El Presidente del Gran Consejo continuará dirigiéndose al nuevo cofrade:

"La Cofradía del Vino de Navarra te acepta como nuevo miembro, que tu trabajo fructifique como la viña bien cuidada; que tus años transcurran con la calma con la que reposan nuestros mejores vinos y que juntos podamos levantar siempre nuestras copas brindando, alabando el buen vino de Navarra"

A continuación, se lleva a cabo la imposición de atributos y se realiza el brindis de honor.

Día 8 de junio, sábado

20:30 h En el Ayuntamiento de Lumbier, Cata de Vinos de las bodegas de la zona: Coop. San Isidro, Aristu y Azpea de Lumbier, San Fco. Javier de Sada, Olimpia de Cáseda, Mendiko de Aibar, San Fco. Javier de Liédena, dirigida por el cofrade Gonzalo Celayeta.

Día 9 de junio, domingo

SOLEMNE GRAN CAPÍTULO, presidido por el Gran Consejo de la Cofradía del Vino de Navarra.

11:30 h Reunión de Cofrades e invitados en el Ayuntamiento de Lumbier:
- Aperitivo ofrecido por el Ayuntamiento.

12:00 h Saludo de bienvenida por parte de Don Mauro Gogorcena, alcalde de Lumbier, y palabras de agradecimiento por parte del Presidente de la Cofradía del Vino de Navarra D. David Palacios Algarra.

12:15 h Procesión cívica: Salida en comitiva por las calles de la localidad hacia el Centro Cívico: Pendón de la Cofradía y aspirantes a cofrades de número. Cofrades de Número. Cofradías invitadas. Gran Consejo, Cofrades de Honor y Autoridades, acompañados por la Comparsa de Gigantes y Cabezudos de Lumbier, Los Gaiteros de Lumbier y La Txaranga de Lumbier.

12:30 h Solemne Acto del Gran Capítulo de Investidura de nuevos Cofrades. Dos alumnos de la Escuela de Música de Lumbier abrirán el acto con el Himno de las Cortes de Navarra.
D. José María Aristu Villanueva hablará de: Historia y presencia del vino en Lumbier. Terminará el acto con unas interpretaciones a cargo de la Txaranga de Lumbier.

14:30 h Comida de hermandad.

Presidente de Honor

Gran Consejo

Presidente:	D. David Palacios Algarra
Vicepresidente 1º:	D. Javier Beguiristain Gúrpide
Vicepresidente 2º:	D. José Luis Díez Azcárate
Secretaria:	Dª Elena Barbería Soto
Tesorera:	Dª Mª Dolores Eraso Erro
Interventor:	D. Carlos Cortaire Aristu
Consejero 1º:	Dª Ana Irurita Arenal
Consejero 2º:	D. José Luis Unzué Ruiz
Consejero 3º:	D. Angel Gorri Goñi
Consejero 4º:	D. Julián Palacios Muruzabal

Investidura de:

Cofrades de número

D. Miguel Ángel Barón
D. Iñaki Oñatevia Casabiell
D. Fermín de Prados Orradre
Doña Ana Laguna Barbería

Cofrades de honor

Doña Pilar Idoate Vidaurre

Comedor París 365

D. Francisco Javier Goñi Lobera

Comida de hermandad:

MENÚ

Aperitivo de bienvenida:

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de bacalao

Hojaldre de chistorra

Para continuar en la mesa:

Al centro: Jamón ibérico y Tartaleta de perretxikos
y foie con puerro frito y trazos de arropo.

Individual:

- Cuajada de espárragos naturales, salmón ahumado y aceite de pistachos.

- Langostinos crugientes con mezclun de lechuga y vinagreta de sus corales.

- Saquito crujiente de txangurro con verduritas

- ½ de merluza en salsa verde con almejas.

- ½ de solomillo de ternera de Navarra con crema de patata y su jugo trufado.

- Torrija de brioche empapada de nata fresca caramelizada con tocinillo de cielo líquido y helado de cuajada.

VINOS

*Premiados en el XXIII Concurso de la
Cofradía del Vino de Navarra*

Pago de Cirsus Chardonnay 2012

Pago de Cirsus Chardonnay 2011

Fermentado en barrica

Inurrieta Mediodía

Lezaun - Tempranillo 2012

Marco Real Pequeñas Producciones Syrah 2011

Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada 2010

Señorío de Unx Reserva 2007

Moscatel Capricho de Goya

Café y licores

Restaurante Iru-Bide – Lumbier

p/p 50 €

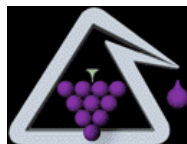
Colaboran:



**Gobierno
de Navarra**



Ayuntamiento de LUMBIER



antigua
EVENA



CAJA RURAL
DE NAVARRA



XXIII

**Solemne
Gran Capítulo**

Lumbier
9 de junio de 2013