

[PORTADA](#) > [Toledo](#) > [Toledo](#)

## Adolfo y Javier Muñoz participan en el proyecto Hospice du Rhone

ABC

TOLEDO. El vino elaborado por la familia Muñoz, Pago del Ama Syrah, ha sido elegido en EE.UU. como uno de los mejores Syrah de España. Gracias a ello, Adolfo Muñoz y Javier Muñoz han sido invitados a participar en el proyecto Hospice du Rhone, que se organiza cada año en California, donde se encuentran en la actualidad.

Este evento organiza varios seminarios en torno a los vinos del mundo producido con variedades típicas del Ródano como Garnacha, Monastrell, Syrah, Caribeña, ect; además de una subasta benéfica. Uno de los seminarios tiene por nombre «Conquistadores de España», en el cual participarán Adolfo y Javier Muñoz.

### Gastronomía

Además, las jornadas no sólo están relacionadas con el vino, sino que también en torno a la gastronomía en general. Adolfo Muñoz está invitado a organizar una cena para los comensales del Hospice du Rhone, en la cual, por supuesto, estará muy presente la gastronomía española y, fundamentalmente, la castellano-manchega, una cocina saludable, elaborada y de calidad. También se organizan actividades de promoción de mercado, y se harán catás en el Charlotte Food&Wine week, con cobertura de prensa internacional y nacional.

El programa comenzó el pasado 29 de abril, con la llegada a San Francisco; el día 30 hubo catas en esta misma ciudad, mientras que los días 12,3 de mayo se celebró el Hospice du Rhone en Napa, con una cena organizada por Adolfo Muñoz.

El 4 de mayo los participantes viajaron a la costa este, para proceder a la cata de vinos. Desde mañana hasta el 10 de mayo tendrá lugar el Chalotte Food & Wine Week, con más catas y seminarios. La vuelta será el 11 de mayo.