

Centro del Vino

Programa de actividades de Enofusión 2014

LUNES 27 ENERO

10.00: Inauguración Enofusión 2014 y firma de adhesión Wine in Moderation.

11.00: Cata: "La vuelta a los Grandes Reservas" de Ramón Bilbao

Impartirá: **Rodolfo Bastida**, director técnico y director general de **Ramón Bilbao Vinos y Viñedos**.

Se catarán: Diversas añadas de **Grandes Reservas de Ramón Bilbao**.

12.30: Cata: Centenario Freixenet "100 años de Prestigio"

Imparten: **Pedro Bonet**, director de comunicación de **Freixenet**, y el equipo de **Zalacaín**: chef **Juan Antonio Medina** y sumiller **Custodio López Zamarra**.

16.30. Cata: Los grandes de Rias Baixas "Albariños con crianza"

Selección de Añada de **Pazo de Señorans**, **Gallaecia de Martín Codax** y **Lusco de Dominio de Tares**.

Imparten:

Marisol Bueno de **Pazo de Señorans**

Katia Álvarez, enóloga de **Bodegas Martín Códax**

Paula Fernández Trabanco, enóloga de **Lusco de Dominio de Tares**.

18:00: Japón y España, en el 400 aniversario de sus relaciones dos productos estrella que los representan: Jamón ibérico y sake.

Imparten:

-**Juan Manuel Bellver** (moderador)

-**Federico Oldenburg** (moderador)

-**Francisco Carrasco** (Carrasco Guijuelo): sobre el jamón.

-**Pablo Alomar Salvioni** (Salvioni y Alomar), Sr. Miyasaka (presidente Masumi), Sr. Sakurai (Vicepresidente de Dassai): sobre los sakes.

Se catarán: selección de sakes Ginjo y Daiginjo de las kura (bodega de sake en japonés) **Dassai** y **Masumi** con maridaje de **Jamones Ibericos de Carrasco**.

MARTES 28 ENERO

10.45: Cata: "Un paseo por Château Margaux"

Imparten: **Paul Pontallier**, Director general y enólogo de **Château Margaux**.

Se catarán: **Pavillon Blanc**, **Pavillon Rouge** y **Château Margaux**

12.00: Cata: Nomacorc "Taste the difference"

Impartirán: Marta Arranz y Jorge Maldonado, enólogos.

Se catarán:

En blanco: Albariño 2012

En tinto: Rioja Crianza 2009 Bodega Lar de Paula

13.30: Cata: Dinastía Vivanco "Nuevos Riojas dentro de Rioja"

Variedades autóctonas y sus mejores terruños.

Impartirá: Rafael Vivanco

Se catarán:

Tintos:

Colección Vivanco Parcelas de Garnacha

Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo

Colección Vivanco Parcelas de Maturana Tinta

Colección Vivanco Parcelas de Graciano

Blancos:

Tempranillo blanco

Maturana Blanca

Garnacha Blanca

16.30: Cata: Makro "Vinos que triunfan por su calidad, imagen y precio"

Imparten: Custodio López, sumiller de Zalacaín y Andrea Alonso miembros del Comité de Catas de Makro junto a los Sumilleres de los centros.

Se catarán: "los vinos que han tenido más éxito en los últimos años y que son la solución para nuestros clientes de HoReCa no solo por el buen precio sino también la calidad e imagen que le aportan a sus cartas de vinos".

18.30: Cata Torres.

Imparte: Jordi Foraster, enólogo de la bodega Torres Priorat.

Se catarán: Perpetual (añadas 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011).

MIÉRCOLES 29 ENERO

12.00: Cata: Almendralejo Ciudad del Cava

Se catarán los espumosos de 4 bodegas productoras de Cava Extremadura:

Marcelino Díaz (Puerta Palma)

Vía de la Plata (Vía de la Plata)

López Morenas (Bonaval)

Bodegas Romale (Viña Romale)

13.30: Cata: "Vinos Icónicos de Jerez -Ciudad Europea del Vino 2014"

Se realizará una cata técnica de su sello más diferenciador: jereces de crianza biológica y manzanillas en rama.