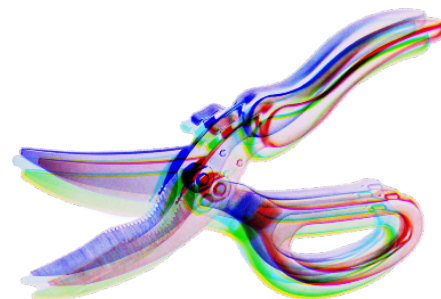


Programa

Descubre o filtra todas las actividades por días o espacio. ¡Recuerda ir marcando tus favoritos!



MF WINE EDITION
12:00-12:45 h.

TOP TASTING



Recuperadores de Montes

12:00 - 12:45 HRS

Ricard Rofes

Enólogo en Valldencoste (Priorat, España)

Telmo Rodríguez

Productor

Fernando Mora

Master of Wine y enólogo en Bodegas Frontonio (Zaragoza, España)

Alfonso Torrente

Productor de Bodegas Envínate (Tenerife, España)

Roberto Santana

Productor de Bodegas Envínate (Tenerife, España)



MÁS

MF WINE EDITION
13:00-13:45 h.

THEORY SESSION



Innovaciones en sala y sus maridajes

13:00 - 13:45 HRS

José Antonio Navarrete

Sumiller en Restaurante Quique Dacosta*** (Dénia, España)

Annegret Kühnert

Restaurant Manager de Noma*** (Copenhague, Dinamarca)

Ferran Centelles

Ex sumiller elBulli y Co-fundador de Wineissocial y Outlook Wine (Barcelona, España)



MÁS

ION
00 h.

VINOMIO



Mohamed Benabdallah

Sumiller en Etxebarri* (Axpe,Bizkaia, España)

**Maridar con carnes****14:15 - 15:00 HRS****MÁS****La Raya - Grandes vinos ibéricos****15:30 - 16:30 HRS**

Pedro Ballesteros

Master of Wine

Pedro Ramos

Sumiller en Alma** (Lisboa, Portugal)

**MÁS****El nuevo jerez****17:00 - 18:00 HRS**

Peter Sisseck

Creador de Dominio de Pingus (Burgos, España)

Willy Pérez

Enólogo de Bodegas Luis Pérez (Jérez de la Frontera, Cádiz, España)

Armando Guerra

Propietario de la Taberna Der Guerrita (San Lúcar de Barrameda, Cádiz, España)

Ramiro Ibáñez

Viticultor

**MÁS****Maridajes de chocolate artesanal con vino****10:45 - 11:30 HRS**

Sarah Jane Evans

Master of Wine y Cofundadora de la Academy of Chocolate

**MÁS****THEORY SESSION**

Santiago Lastra

Chef en KOL* Restaurant (Londres, Reino Unido)

Rafa Peña



Chef en Gresca (Barcelona, España)

Chef en Gresc
Daniel Ochoa

Chef en Montia* (San Lorenzo del Escorial, Madrid, España)

Anthony Gopal

Sumiller en KOL* (Londres, Reino Unido)



MÁS

TOP TASTING



Javier Acedo

Artesano truficultor en Trufas Alonso (Teruel, España)

Raúl Igual

Sumiller en Yaín (Teruel, España) y Mejor Sumiller IWC España



MÁS

PREMIO



Reconocimiento al trabajo en pos de la sostenibilidad
realizado por las bodegas españolas.



MÁS

VINOMIO



Ferran Centelles

Ex sumiller elBulli y Co-fundador de Wineissocial y Outlook Wine (Barcelona, España)

Albert Adrià

Chef

David Gil

Chef pastelero y Director de Innovación en I+Desserts
(Barcelona, España)

Jordi Butrón

Chef pastelero en Espai Sucre (Barcelona, España)

Fátima Gismero

Chef pastelera en Fátima Gismero (Pioz, Guadalajara, España)



MÁS

TOP TASTING



Andreas Kubach

Master of Wine, Cofundador y Director General de
Península Vinicultores (Madrid, España)

La personalidad de los pueblos - núcleo de expresión de los grandes orígenes. Una cata a ciegas

16:15 - 17:15 HRS

MÁS

TOP TASTING



Vinos para una carta asequible: vinos excelentes por debajo de 10€

17:45 - 18:30 HRS

Santiago Rivas

Periodista Colectivo Decantado



MÁS

TOP TASTING



La revolución silenciosa de Rioja

12:00 - 12:45 HRS

Berta Valgañón

Productora de Pretium Viñedos Centenarios (Cuzcurrita de
Río Tirón, La Rioja, Spain)

Carlos Mazo

Productor en Vinos en Voz Baja (Aldeanueva de Ebro, La
Rioja, España)

Miguel Eguiluz

Productor de Bodegas Cupani (La Rioja, España)



MÁS

THEORY SESSION



Tabernas alternativas

13:00 - 13:45 HRS

Miguelanxo Besada

Sumiller y propietario de Taberna A Curva (Pontevedra,
España)

Jesús González

Sumiller y propietario de La Tana (Granada, España)

Javier Vázquez

Propietario de La Caníbal (Madrid, España)



MÁS

PREMIO

Premio impulsado por Spanish Wine Academy.



Premio Juli Soler al talento joven

14:00 - 14:30 HRS

MÁS



Maridajes orientales. Una aproximación a los sabores de Asia con vinos

15:00 - 15:45 HRS

Tamae Imachi y Albert Raurich

Sumiller y chef en Dos Palillos* (Barcelona, España)



MÁS



Innovar para conservar

16:15 - 17:15 HRS

Almudena Alberca

Master of Wine y Directora Técnica de Entrecanales Domecq

María José López de Heredia

CEO de Viña Tondonia (Haro, La Rioja, España)

Sara Pérez

Enóloga en Mas Martinet (Falset, Tarragona, España)

Carlos Miguel Cerdán

Enólogo en Bodegas Cerrón (Albacete, España)

Pilar Salillas

Directora general y enóloga en Celler Lagravera (Alfarràs, Lleida, España)



MÁS



Radicales libres

17:45 - 18:30 HRS

Alfredo Arribas

Productor de Clos del Portal (Vila del Lloar, Tarragona, España)

Garikoitz Ríos

Director técnico en Bodegas Itsasmendi (Guernika, Bizkaia, España)

Bertrand Sourdais

Productor de Bodegas Antídoto (Ribera del Duero, España)

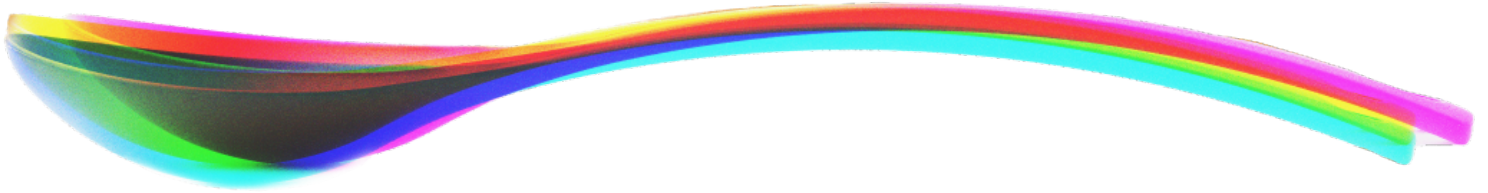
Alicia Vidal

Propietaria de Pagos de Villavendimia (Castilla y León, España)

Josep Maria Pujol-Busquets



MÁS



partners

PROMOTORES INSTITUCIONALES

#alimentosdespaña





PATROCINADORES PRINCIPALES



1.001 sabores
Región de Murcia

VEHÍCULO OFICIAL:



ACEITE DE OLIVA OFICIAL:

Aceites de oliva virgen extra
de ANDALUCÍA



PROVEEDORES OFICIALES:



PATROCINADORES / COLABORADORES



CorreosMarket.es

DISCOVER
MOSCOW



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CUENCA



Diputación
de Soria



eating
in BIZA

EUROPASTRY.



¡Si es GOYA...tiene que ser bueno!

Guía
Repsol



International
Cooking Concepts

JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO



Josper®
EQUIPOS DE BRASA

JUNTA DE
EXTREMADURA





CASTILLA Y LEÓN



Ayuntamiento de
Valladolid



VALLADOLID

ciudad amiga de la gastronomía y el vino



LA ENERGÍA DE
MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA

endesa

madrid



20^o ANI
VER
SA
RIO

#CELEBRACIÓN #SORPRESAS #GRANCARTEL #DESCUENTOS #FUTURO