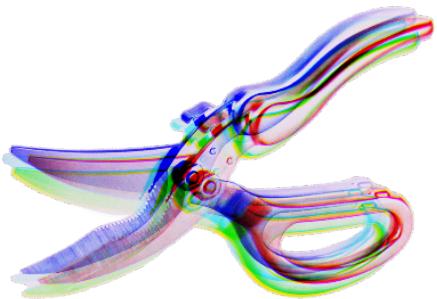


Programa

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



TOP TASTING



Recuperadores de Montes

12:00 - 12:45 HRS

Ricard Rofes

Enólogo en Valldencomte (Priorat, España)

Telmo Rodríguez

Productor

Fernando Mora

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

Alfonso Torrente

Productor de Bodegas Envíñate (Tenerife, España)

Roberto Santana

Productor de Bodegas Envíñate (Tenerife, España)



MÁS

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



Mohamed Benabdallah
Sumiller en Etxebarri* (Axpe,Bizkaia, España)

FWS Wines from Spain

Maridar con carnes

14:15 - 15:00 HRS

MÁS

TOP TASTING



La Raya - Grandes vinos ibéricos

15:30 - 16:30 HRS

Pedro Ballesteros
Master of Wine

Pedro Ramos
Sumiller en Alma** (Lisboa, Portugal)

FWS Wines from Spain

TOP TASTING



El nuevo jerez

17:00 - 18:00 HRS

Peter Sisseck
Creador de Dominio de Pingus (Burgos, España)

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

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

Ramiro Ibáñez
Viticultor

FWS Wines from Spain

MÁS

TOP TASTING



Maridajes de chocolate artesanal con vino

10:45 - 11:30 HRS

Sarah Jane Evans
Master of Wine y Cofundadora de la Academy of Chocolate

FWS Wines from Spain

MÁS

THEORY SESSION

Santiago Lastra
Chef en KOL* Restaurant (Londres, Reino Unido)

Rafa Peña

Cocineros y vinos naturales

12:00 - 12:45 HRS



Chef en Cresca (Barcelona, España)

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

Anthony Gopal

Sumiller en KOL* (Londres, Reino Unido)

**MÁS****TOP TASTING****Trufas y vino**

13:00 - 13:45 HRS

Javier Acedo

Artesano truficultor en Trufas Alonso (Teruel, España)

Raúl Igual

Sumiller en Yaín (Teruel, España) y Mejor Sumiller IWC
España**MÁS****PREMIO****Premio Tierra de Sabor a la bodega más sostenible**

14:00 - 14:30 HRS

Reconocimiento al trabajo en pos de la sostenibilidad
realizado por las bodegas españolas.**MÁS****VINOMIO****Conexión postre. Maridaje de vinos y postres de alta gastronomía**

15:00 - 15:45 HRS

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



TOP TASTING



La revolución silenciosa de Rioja

12:00 - 12:45 HRS

Berta Valgañón
Productora de Premium 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

VINOMIO



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)



TOP TASTING



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**

TOP TASTING



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



 **Comunidad
de Madrid**

 | MADRID



ICEX FWS Wines from Spain



PATROCINADORES PRINCIPALES



Junta de Andalucía

m MAHOU
SANMIGUEL



1.001 sabores
Región de Murcia

VEHÍCULO OFICIAL:

CUPRA

ACEITE DE OLIVA OFICIAL:

Aceites de oliva virgen extra
de ANDALUCÍA



PROVEEDORES OFICIALES:



PATROCINADORES / COLABORADORES



CorreosMarket.es

DISCOVER
MOSCOW



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CUENCA



EUROPASTRY.

GOYA[®]

Si es GOYA ...tiene que ser bueno!

**Guía
Repsol**



International
Cooking Concepts

JOSÉLITO[®]

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO



JUNTA DE
EXTREMADURA



PORDAMSA®
DESIGN FOR CHEFS



RAÍZ CULINARIA
CASTILLA - LA MANCHA


**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
Al gusto de todos


RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®




SIBARI
FOOD
SERVICE


silestone®
Designed by **COSENTINO**



tenerife!
despierta emociones

REALE
SEGUROS



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
#

|
**20º ANI
VERSA
RIO**

#CELEBRACIÓN #SORPRESAS #GRANCARTEL #DESCUENTOS #FUTURO