vinetur

# VI Congreso internacional del vino rosado, la cita que no te deberías perder

El espectacular castillo de Fuensaldaña (Valladolid) albergará la VI edición del Congreso Internacional del Vino Rosado

miércoles 26 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



El Castillo de Fuensaldaña servirá de escenario, un año más, para albergar la gran cita del Vino Rosado. Un congreso de carácter internacional que reunirá importantes protagonistas del panorama vitivinícola, en calve rosado, además de nombres propios de la sumillería nacional, críticos y representantes de concursos internacionales.

Una jornada nutrida de ponentes de alto nivel, que engrandecen un atractivo programa, como Juan Carlos Álvarez, Ignacio Crespo, Frédéric Galtier, Manuel Blasco, Raúl Escudero, Silvia Ortúñez o José Antonio Solano entre muchos otros.




Mesas redondas, ponencias, degustaciones, debate y uno de los platos fuertes de la jornada, la presentación de la añada de la D.O. Cigales a cargo de Ferran Centelles, quien también moderará una interesante mesa debate sobre la situación del rosado a nivel internacional.

El cierre quedará a cargo del sumiller Miguel Ángel Benito, que ofrecerá una extraordinaria cata de rosados del Mundo, broche de oro para una jornada que no deberías perderte.

Este congreso se ha consolidado como un referente en el vino rosado, abierto tanto a profesionales como a aficionados.

## PROGRAMA

Programa09:30 h. – 10.00 h. Mesa de Bienvenida.

- – Conrado Iscar Ordoñez. Presidente Diputación de Valladolid.

- – Pablo Sáez Alonso-Muñumer. Presidente D.O. Cigales.
- – Mª Pilar Peña Frutos. Alcaldesa de Fuensaldaña.
- – David Palacios Algarra. Presidente Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.
- – Pablo Martín Martín. Presidente Asociación de Sumilleres de Castilla y León.
- – Raúl Rodriguez. Periodista.

10:00 h. – 11:30 h. Presentación de la Añada de la D.O. Cigales.

- – Ferran Centelles. Sumiller, Wine Writer/Periodista de Vinos, Educador en Vinos, Wine Judge, Gestor de Bebidas, Redactor Gastronómico y Autor. Colaborador de elBulliFoundation, Redactor en www.jancisrobinson.com y Profesor de OutlookWine.

11:30 h. – 11:45 h. Pausa café.

11:45 h. – 13:15 h. Mesa de debate 1. La situación del rosado en España.

- – Moderador: Raúl Escudero. Gerente del Consejo Regulador de la D.O. Cigales.
- – David Palacios Algarra. Presidente Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.
- – Rafael Blanco. Presidente de la D.O. León.
- – Ignacio Crespo. Director guía de vinos gourmet.
- – José Antonio Solano. Sumiller del Museo Provincial del Vino.
- – José Carlos Álvarez. Enólogo.

13:30 h. – 15:00 h. Mesa de debate 2. La situación del rosado a nivel internacional.

- – Moderador: Ferran Centelles. Sumiller, Wine Writer/Periodista de Vinos.
- – Frédéric Galtier. Embajador del concurso mundial de Bruselas en España.
- – Silvia Ortuñez. Sumiller del kabuki y premio Verema a la mejor sumiller de España.
- – Raúl Herreras de la Lama. Gerente de Wine Arts, consultoría de comercio internacional.
- – Pedro Guerrero. Sumiller del Restaurante Trigo.

15:00 h. – 16:30 h. Comida / cocktail. Con degustación de rosados de Cigales, Navarra y León.

16:30 h. – 17:00 h. Ponencia. Enoturismo. Bodegas Enate, la mejor bodega abierta al turismo, en los VII Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España 2024.

- – Manuel Blasco. Responsable de Enoturismo de Bodegas Enate.

17:00 h. – 18:30 h. Cata de vinos rosados del Mundo. A cargo del sumiller Miguel Ángel Benito Rodríguez.

- – España. Liala Espumoso Rosado Brut Nature D.O. Cigales.
- – Italia. Antonori Scalabrone 2023.
- – Argentina. Santa Julia "La Vaquita" Clarete 2024.
- – Austria. Schlosskellerei Gobelsburg Cistercien 2023.
- – Francia. Sancerre Paul Prieur & Fils Rosé Perpétuel Rosado. Loira.
- – Portugal. DOC Alentejo Quinta do Mouro Erro Z 2018 Rosado Mágnum.

aún estás a tiempo para inscribirte: https://congresovinorosado.es/

