

PROGRAMA TENTATIVO

VINORUM Think 2016

25, 26, 27 y 28 de abril

LUNES 25 DE ABRIL

12:00 h. Cata 1 – “La diversidad de España según **The Wine Advocate**” por **Luis Gutiérrez** (crítico para España de RobertParker.com)

13:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “Mugaritz, la cocina como ciencia natural” por **Dani Lasa** (responsable de I+D de Mugaritz) y **Guillermo Cruz** (mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz)

15:00 h. Cata 2 – “Cata horizontal de la gran añada de Rioja, la 2001” por **Alberto Gil** (Diario de Rioja) y **Guillermo Cruz** (mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz)

16:30 h. Mesa redonda – “Factores que afectan a la compra de un vino” moderada por **Ferran Centelles** (colaborador en España de JancisRobinson.com y sumiller de elBulli 2000-2011) con la participación de **Guillermo Cruz** (mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz), **Isabelle Brunet** (directora de sumilleres de Monvínic), **Juan Manuel Bellver** (director LAVINIA) y un representante de una gran superficie

18:00 h. Cata 3 – “Nuestra visión de los mejores vinos de España” por **José Peñín** (fundador de la Guía Peñín de los Vinos de España) y **Carlos González** (director de la Guía Peñín de los Vinos de España)

MARTES 26 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1 – “Los vinos que me han marcado” por **Andrés Proensa** (periodista, crítico de vinos y fundador de la Guía Proensa)

12:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “La cocina saludable y el vino” por **Xavier Pellicer** (socio y asesor gastronómico en Céleri y grupo Tribu Woki; mano derecha de Santi Santamaría) y **Arnaud Echalié** (senior beverage manager en Sands Cotai Central, Macao, Asia)

14:00 h. Cata 2 – “La evolución de los vinos en España según ElMundovino.com” por **Víctor de la Serna** (ElMundovino.com) y **Juancho Asenjo** (crítico de vinos)

16:30 h. Mesa redonda – “Qué están haciendo las bodegas para conquistar a los nuevos consumidores” moderada por **David Molina** (AIWS) con la participación de **Joaquim Tosas** (director de Marketing de Bodegas Torres), **Eugeni Brotons** (director de Marketing de González Byass) y **Guillem Graell** (director de Marketing de Codorníu)

18:00 h. Cata 3 – “Las Sacristías en Jerez” por **César Saldaña** (Director General del CR Vinos de Jerez) y **Jesús Barquín** (reconocido experto y productor de vinos de Jerez)

MIÉRCOLES 27 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1 – “Lo mejor que está pasando en la Catalunya vitícola” por **Ramon Francàs** (periodista de La Vanguardia y del Diari de Vilanova)

12:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “7 conceptos, 7 cartas” por **Cristina Losada** (sommelier de elBarri Adrià) y **Oliver Peña** (jefe de cocina de Enigma)

14:00 h. Cata 2 – “Espumosos españoles que me impresionan y emocionan” por **Tom Stevenson** (fundador de Champagne & Sparkling Wine World Championships y crítico de espumosos más importante del mundo)

16:30 h. Mesa redonda – “Qué buscan en España los importadores internacionales” moderada por **Rafael del Rey** (director general del OEMV¹ desde 2008 y gerente de la Fundación para la Cultura del Vino desde el 2011) con la participación de tres importadores relevantes de países de gran consumo de vino español

18:00 h. Conferencia – “El potencial vitícola y enológico de España” por **Antonio Palacios** (enólogo, doctor en microbiología y gerente de Laboratorios Excell Ibérica) y **Fernando Martínez de Toda** (Catedrático de Viticultura. Universidad de La Rioja)

JUEVES 28 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1- “Dos años en **JancisRobinson.com**” por **Ferran Centelles** (colaborador en España de JancisRobinson.com y sumiller de elBulli 2000-2011)

12:00 h. Ponencia magistral – “Cómo vender vino en Asia” por **Debra Meiburg** (afamada periodista, personalidad de la televisión, MW y experta en el mercado asiático)

¹ Observatorio Español del Mercado del Vino

13:00 h. Cata 2 – “Grandes vinos según los grandes medios de comunicación” por **Juan Fernández-Cuesta** (periodista y autor de la Guía de Vinos ABC) y **Pilar Molestina** (periodista y directora de la guía “Anuario De Vinos El País”)

14:00 h. Conferencia – “Las últimas tendencias de enoturismo en California” por **Paul Wagner** (fundador y director de la agencia de comunicación y marketing del vino Balzac, experto en vinos de EEUU, juez de certámenes internacionales, columnista, escritor y profesor)

15:00 h. Showcooking-maridaje-degustación – “Algo se mueve en La Mancha” por **Teresa Gutiérrez** (chef del restaurante Azafrán) y **Custodio López Zamorra** (decano de los sumilleres en España)