

PROGRAMA

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)

1. *Recaredo*. Recaredo Brut de Brut 2006. DO Cava
2. *Equipo Navazos*. La Bota de Fino 68 Macharnudo Alto. DO Jerez
3. *Forjas del Salnés*. Leirana Finca Genoveva 2014. DO Rías Baixas
4. *Alemany i Corrió*. Cargol Treu Vi 2014. DO Penedès
5. *Dominio del Águila*. Pícaro Clarete 2012. DO Ribera del Duero
6. *Comando G*. Rozas 1º Cru 2014. DO Vinos de Madrid
7. *Compañía de Vinos Telmo Rodríguez*. Las Beatas 2012. DOCa Rioja
8. *Suertes del Marqués*. El Ciruelo 2014. DO Valle de Orotava
9. *Casa Castillo*. Pie Franco 2013. DO Jumilla

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)

1. *González Byass*. Palo Cortado de Añada 1987. DO Jerez
2. *Ossian Vides y Vinos*. Capitel 2008. DO Rueda
3. *Ca N'Estruc*. Bi Sumoll 2014 Ánfora
4. *R. López de Heredia Viña Tondonia*. Viña Tondonia Gran Reserva Tinto 1981. DOCa Rioja
5. *Compañía de Vinos Telmo Rodríguez*. Old Mountain 1997. DO Málaga

15:00 h. Cata 2 – “Cata horizontal antológica 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)

1. *Castillo de Cuzcurrita*. Castillo de Cuzcurrita 2001. DOCa Rioja
2. *R. López de Heredia Viña Tondonia*. Viña Tondonia Reserva Blanco 2001. DOCa Rioja

3. *La Rioja Alta*. Gran Reserva 890 2001. DOCa Rioja
4. *RODA*. RODA I 2001. DOCa Rioja
5. *Marqués de Riscal*. Baron de Chirel 2001. DOCa Rioja
6. *Amador Escudero*. Valsacro 2001. DOCa Rioja
7. *Marqués de Vargas*. Reserva Privada 2001. DOCa Rioja
8. *Valenciso*. Valenciso Reserva 2001. DOCa Rioja

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 Arnaud Echalié (Senior Beverage Manager-Beverage Operations en Sands Cotai Central, Macao, Asia)

18:00 h. Cata 3 – “Los mejores vinos de España según la Guía Peñín” 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)

1. *Valdesil*. Pezas da Portela 2012. DO Valdeorras
2. *Bodegas del Palacio de Fefiñanes*. Albariño de Fefiñanes III Año 2012. DO Rías Baixas
3. *Chozas Carrascal*. Vino de Pago Cabernet Franc 2014. DO Pla de Bages
4. *Artuke*. La Condénada 2013. DOCa Rioja
5. *Gutiérrez de la Vega*. Casta Diva Reserva Real 2002. DO Alicante
6. *Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez*. De Alberto Dorado. DO Rueda
7. *Gramona*. Celler Batlle Gran Reserva Brut 2005. DO Cava

MARTES 26 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1 – “Los mejores vinos de España según la Guía Proensa” por **Andrés Proensa** (periodista, crítico de vinos y fundador de la Guía Proensa)

1. *Gerardo Méndez*. Do Ferreiro Cepas Vellas 2013. DO Rías Baixas
2. *Rafael Palacios*. As Sortes 2014. DO Valdeorras
3. *Baja Montaña*. Rosado Garnacha Arbayún 2014. DO Navarra
4. *Pujanza*. Pujanza Norte 2013. DOCa Rioja
5. *Viña Sastre*. Pesus 2011. DO Ribera del Duero
6. *Álvaro Palacios*. Finca Dofi 2013. DOQ Priorat
7. *Bodegas Torres*. Mas La Plana 2010. DO Penedès
8. *Teso la Monja*. Alabaster 2012. DO Toro
9. *Mustiguillo*. Finca Terrazo 2012. DO El Terrerazo

12:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “Últimas tendencias: cocina y vinos biodinámicos. De Barcelona a Macao” 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)

1. *González Byass*. Fino Dos Palma Selección año. DO Jerez
2. *Quinta da Muradella*. Gorvia Blanco añada. DO Monterrei
3. *Olivier Riviere*. Rayos Uva añada. DOCa Rioja
4. *Fredi Torres*. Montsant 2014. DO Montsant
5. *Mas Candi*. DESIG 2015. DO Penedès

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)

1. *Callejuela*. Oloroso El Cerro. DO Jerez
2. *R. López de Heredia Viña Tondonia*. Viña Tondonia Blanco Reserva 2002. DOCa Rioja
3. *Bodega Luis Anxo Rodríguez Vázquez*. Viña de Martín Os Pasás 2010. DO Ribeiro
4. *Quinta da Muradella*. Garnacha Tintorera 2009. DO Monterrei
5. *CVNE*. Contino Reserva 2010. DOCa Rioja
6. *Valencisco*. Reserva 2008. DOCa Rioja
7. *Artadi*. Valdeginés 2010. DOCa Rioja
8. *Enrique Mendoza*. Las Quebradas 2010. DO Alicante
9. *Celler Piñol*. Finca Morenillo 2012. DO Terra Alta

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 joyas de Jerez: Sacristías” por **César Saldaña** (Director General del CR Vinos de Jerez) y **Jesús Barquín** (reconocido experto y productor de vinos de Jerez)

1. *Delgado Zuleta*. Manzanilla Barbiana en Rama. DO Jerez
2. *Barbadillo*. Manzanilla Saca Estacional en Rama (magnum). DO Jerez
3. *González Byass*. Fino Dos Palmas. DO Jerez
4. *Bodegas Williams & Humbert*. Fino de Añada 2012. DO Ribera del Duero
5. *Bodegas Lustau*. Amontillado VORS. DO Jerez
6. *Bodegas Francisco Yuste*. Amontillado Conde de Aldama. DO Jerez
7. *Bodegas ARFE*. Palo Cortado de la Cruz. DO Jerez

8. *Fernando de Castilla*. Palo Cortado Antique. DO Jerez
9. *Urium*. Oloroso VORS. DO Jerez
10. *Hidalgo La Gitana*. Oloroso añada 1986. DO Jerez
11. *Valdespino*. Oloroso Solera de Su Majestad VORS. DO Jerez
12. *Osborne*. Solera India. DO Jerez
13. *Bodegas Tradición*. Pedro Ximenez Tradición VOS. DO 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)

1. *Freixenet*. Casa Sala 2007. DO Cava
2. *Juvé & Camps*. La Capella 2006. DO Cava
3. *La Salada*. L'Ermot 2015
4. *Espelt*. Lledoner Roig 2014. DO Empordà
5. *LAFOU*. Els Amelers 2013. DO Terra Alta
6. *Jean Leon*. Vinya La Scala 1996 GR. DO Penedès
7. *Codorníu*. Codorníu Xarel·lo 2007. DO Cava
8. *Ferrer Bobet*. Selecció Especial Vinyes Velles 2013. DOQ Priorat
9. *Celler de Capçanes*. Pansal del Calàs 1997

12:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “7 conceptos, 7 cartas: Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo, Tickets, Bodega 1900, Heart y Enigma” por **Cristina Losada** (sommelier de elBarri Adrià) y **Oliver Peña** (jefe de cocina de Enigma)

1. *Sota Els Àngels*. Sota Els Àngels 2013. DO Empordà
2. *Sohomare Kimoto*. Sake
3. *Koch Espadín*. Mezcal
4. *Vermouth / Vermouth Reserva*
5. *Amontillado Gran Barquero*. Jerez

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 **Kim Wachtveitl**

¹ Observatorio Español del Mercado del Vino

(socio de Wine Garage Co. Ltd, Tailandia); **Defranco Leung** (director de Marketing de Everwise Wine Limited, Hong Kong); **Beth Willard** (Wine Buyer en Direct Wines, UK); y **Alberto Pinacho**.

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)

1. *Adega Algueira*. Pizarras 2012. DO Ribeira Sacra
2. *Cal Batlet*. Cal Batlet 5 Partides Gratallops 2010. DOQ Priorat
3. *Artazu*. Santa Cruz 2012. DO Valdeorras
4. *La Rioja Alta*. Viña Ardanza Reserva 2005. DOCa Rioja
5. *Celler Pardas*. Collita Roja 2013. DO Penedès
6. *Gorka Izagirre*. Arima Vendimia Tardía (txakolí). DO Navarra
7. *Cal Raspallet Viticultors*. Improvisació 2011. DO Penedès
8. *Exopto*. Bozeto. DOCa Rioja – *pendiente confirmación final de añada*

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

13:00 h. Cata 2 – “Grandes vinos según los grandes medios de comunicación: ABC y El País” 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”)

1. *RODA*. CIRSION 2010. DOCa Rioja
2. *González Byass*. Fino Cuatro Palmas. DO Jerez
3. *Codorníu*. Codorníu Cuvée 456 2007 Brut GR. DO Cava
4. *Compañía de Vinos Tricó*. Nicolás de Tricó 2012. DO Rías Baixas

5. *Bodegas Mauro*. Terreus 2012. DO
6. *Adega do Moucho*. Adega do Moucho 2013. DO Ribeiro
7. *Castell d'Encús*. Quest 2013. DO Costers del Segre
8. *Celler Mas Roig*. Pinyeres Negre 2012. DO Montsant
9. *Agrícola D'Ulldemolins*. Ssssshhhhhh Ulldemolins 2014. DO Montsant
10. *Bodegas Figuero*. Figuero 12 2013. DO Ribera del Duero
11. *Ramírez de Inoriza*. Bullon Cuvee N° 13 2008. DOCa Rioja

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 – “La nueva cocina manchega y los grandes vinos de Castilla” por **Teresa Gutiérrez** (chef del restaurante Azafrán) y **Custodio López Zamarra** (decano de los sumilleres en España)

1. *Vinícola de Castilla*. Olimpo Blanco 2014. DO La Mancha
2. *Vallegarcía*. Vallegarcía Viognier 2013. Vino de la Tierra de Castilla-Montes de Toledo
3. *Volver*. Volver 2013. DO La Mancha
4. *Pagos de Familia Marqués de Griñón*. Dominio de Valdepusa Syrah 2013. Pago Dominio de Valdepusa
5. *Finca Sandoval*. Finca Sandoval 2010. DO Manchuela