

\*Actualizado: 14 / 11 / 2013 (\*) El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios.

PÁG. 1 / 2

## **Sábado 23 de Noviembre:**

**9:00 / 12:30 h.** Sala de Cata / Hall de Exposición  
**Cata Final Premios Palacio 2013.**

Dirigida por **D. Juan Miguel Rubio**, Vicepresidente de la Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FASA), Creador de "Juanmi Rubio - Sensaciones Gastronómicas" y Director Técnico de FVAM 2013.

### **Panel de Cata:**

**D. Paco del Castillo**

Formador de Sumillería y Experto en Análisis Sensorial

**D. Agustín Navarro**

Sumiller del Hotel Finca Cortesín

**D. Juan Muñoz Ramos**

Formador en Sumillería y autor de diversas publicaciones  
Director de la Academia de Sumillería Española (ASUE)

**D. Javier Ríos**

Maître del Hotel Marbella Club

**D. Joffre Tarrida**

Sumiller de Cal Pere Tarrida y Nariz de Oro 2013.

**D. José Joaquín Cortés**

Sumiller-Consultor, Nariz de Oro 2012

**D. Jordi Melendo**

Periodista y experto en vinos espumosos

**D. Pepe Nalda**

Sumiller Freelance y Asesor Gastronómico de Empresas Turísticas

**D. Ángel González**

Sumiller del Hotel Marbella Club  
Profesor Titular de los Cursos de Sumillería de CIO Mijas

**D. Roberto Buonaiuto**

Sumiller del Restaurante Zozoi

**D. José María Vela**

Maître del Hotel Fuerte Conil-Costa Luz

**09:30 / 14:00 h.** Sala Estepona

### **II Curso UMA. Andalucía: Turismo Gastronómico de Vanguardia.** Primera Jornada.

Organiza: Universidad de Málaga, Foroditur y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

**11:00 h.** **Apertura de la FVAM 2013.**

Para Profesionales y Público Visitante.

**12:30 h.** Escenario / Hall de Exposición

### **Corte de Cintas - Acto Inaugural.**

**12:30 / 14:00 h.** Túnel del Vino / Hall de Exposición

Cata y valoración de los vinos presentes por parte del Público Visitante. **(Premio Especial del Público)**

**13:15 / 14:00 h.** Sala Benalmádena

### **De Jerez al Cielo - Cata de vinos Míticos.**

**D. Paco del Castillo**, Formador de Sumillería y Experto en Análisis Sensorial.

**16:00 / 16:45 h.** Sala Benalmádena

### **Vender Vino en Asia: Aventura, Oportunidad o Necesidad.**

**D. Ernesto Gallud**, Secretario de la Asociación de Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) e impulsor de Vinoquedas.com

**17:00 / 18:30 h.** Sala de Cata / Hall de Exposición

### **Concurso de Cata Los Amantes del Vino.**

Coordina: **Pepe Nalda**, Sumiller Freelance y Asesor Gastronómico de Empresas Turísticas

**17:00 / 17:30 h.** Escenario / Hall de Exposición

### **Entrega de Premios Palacio.**

**17:30 / 19:00 h.** Túnel del Vino / Hall de Exposición

Cata y valoración de los vinos presentes por parte del Público Visitante. **(Premio Especial del Público)**

**17:30 / 18:15 h.** Sala Benalmádena

### **Caminando entre Burbujas - De la gran Maison al pequeño Vigneron de Champagne.**

**D. Jordi Melendo**, Periodista y Autor de diversas publicaciones.  
Ganador del Concurso Ambassadeur du Champagne en España 2011.  
Premio Terres et Vins de Champagne 2012 y nombrado Oficial de la Orden des Côtéaux de Champagne.

**19:00 / 19:45 h.** Sala King's Buffets

### **Sushi, pero con Acento Andaluz.**

**D. Benjamín de la Mata**, Sushiman - Experto en Cocina Japonesa y  
**D. Agustín Navarro**, Sumiller del Hotel Finca Cortesín.

**19:45 / 20:00 h.** Escenario / Hall de Exposición

### **Entrega Premio Amantes del Vino.**

**20:00 h.** **Cierre de la 1ª Jornada FVAM 2013.**

## **Domingo 24 de Noviembre:**

**10:00 / 14:10 h.** Sala Estepona

### **II Curso UMA. Andalucía Turismo Gastronómico de Vanguardia. Segunda Jornada.**

Organiza: Universidad de Málaga, Foroditur y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

**11:00 h.** **Apertura de la FVAM 2013.**

Para Profesionales y Público Visitante.

**12:30 / 14:00 h.** Túnel del Vino / Hall de Exposición

Cata y valoración de los vinos presentes por parte del Público Visitante. **(Premio Especial del Público)**

**13:15 / 14:00 h.** Sala Benalmádena

### **Cata-Maridaje: La Trufa Negra Melanosporum-Perigord & Vinos**

**D. Juan Muñoz Ramos**, Formador en Sumillería y autor de diversas publicaciones. Director de la Academia de Sumillería Española (ASUE).

**16:00 / 16:45 h.** Sala Jardín

### **Las Funciones de un Habanosommelier.**

**D. Roberto Buonaiuto**, Sumiller del Restaurante Zozoi y experto en cigarros Habanos.

◆ **Entrada Profesional:** Gratuita, presentando su tarjeta de visita o previa [Acreditación Online](#).

◆ **Entrada Público Visitante:** 3€, incluye 3 tickets de degustación de vinos y 1 copa de regalo.

[www.ferialdevinoydo.com](http://www.ferialdevinoydo.com)

PÁG. 2 / 2

**16:00 / 17:00 h.** Sala Estepona

### Fase Previa Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2013.

**Coordina:** D. Javier Ríos, Maître del Hotel Marbella Club y Secretario de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol (ASM)

**17:30 / 19:00 h.** Túnel del Vino / Hall de Exposición

Cata y valoración de los vinos presentes por parte del Público Visitante. **(Premio Especial del Público)**

**17:30 / 18:15 h.** Sala Benalmádena

### Los Grandes Vinos de FVAM 2013.

D. Custodio López Zamorra, Sumiller del Restaurante Zalacaín.

**19:00 / 19:45 h.** Sala King's Buffets

### Maridando entre Estrellas.

D. Joffre Tarrida, Sumiller de Cal Pere Tarrida y Nariz de Oro 2013 y D. Diego Gallegos, Chef-Propietario del Restaurante Sollo y Director Gastronómico de Caviar de Riofrio

**20:00 h.** Cierre de la 2ª Jornada FVAM 2013.

## Lunes 25 de Noviembre:

**9:00 / 14:00 h.** Sala Estepona

### II Curso UMA. Andalucía Turismo Gastronómico de Vanguardia. Tercera Jornada.

Organiza: Universidad de Málaga, Foroditur y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

**10:00 / 11:30 h.** Sala Antequera

### Fase Previa del Concurso Oficial Mejor Sumiller de Andalucía 2013 UAES/FASA (Puerta cerrada).

Organiza: Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FASA), en colaboración con la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol (ASM).

**11:00 h.** Apertura de la FVAM 2013

Para Profesionales y Público Visitante.

**11:30 / 12:30 h.** Sala Benalmádena

### Ponencia-Cata "Tempranillos de Nuevo Concepto"

D. Sergio Vergara, Sumiller de Comercial Vinos Perea y Dña. Naiara López, Gerente de Comercial Vinos Perea.

**12:30 / 14:00 h.** Túnel del Vino / Hall de Exposición

Cata y valoración de los vinos presentes por parte del Público Visitante. **(Premio Especial del Público)**

**13:15 / 14:30 h.** Sala Benalmádena

### Un Terroir - Un Café - Un Vino.

D. José Joaquín Cortés, Sumiller-Consultor, Nariz de Oro 2012 y Experto en Cafés. En colaboración con Cafés Nespresso.

**16:00 / 16:45 h.** Sala Estepona

### Final del Concurso IV Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2013.

**Coordina:** D. Javier Ríos, Maître del Hotel Marbella Club y Secretario de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol (ASM)

**16:00 / 16:45 h.** Sala Benalmádena

### Recorriendo la Geografía Vitícola Gallega a través de sus Vinos.

Dª. Mercedes González, Presidenta de la Asociación de Sumilleres de Galicia "Gallaecia", miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y de F.I.J.E.V (Federación Internacional Journalistes y Escritores del Vino).

**16:45 / 17:30 h.** Sala King's Buffets

### Maridando entre Estrellas

D. José Carlos García (2 Estrellas Michelin). Chef del Restaurante José Carlos García (1 estrella Michelin, 2013) y Café de París (1 Estrella Michelin, 2002) y D. Juan Miguel Rubio, Vicepresidente de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía (FASA).

**17:45 / 19:45 h.** Sala Antequera

### Gran Final del Concurso Oficial Mejor Sumiller de Andalucía 2013 UAES/FASA (Abierto al Público).

Organiza: Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FASA)

**18:00 / 19:30 h.** Sala Benalmádena

### Máster Class / Ponencia-Cata "La Importancia de la Coctelería en el Sector Turístico".

D. José Antonio Mena, Presidente de la Asociación de Barman de la Costa del Sol, (ABE Málaga)

D. Francisco Javier Lucas, Sub-campeón Mundial de Coctelería IBA 2013 y Campeón de España de Coctelería 2012.

D. Juan Miguel Moreno, Jefe de Bares del Hotel Meliá Costa del Sol y Campeón de España FABES 2005 "Jóvenes Barmans".

**19:45 h.** Escenario / Hall de Exposición

### Entrega de Premios:

- Menciones Especiales

- 6º Mejor Sumiller Joven de Andalucía

- Mejor Sumiller de Andalucía UAES/FASA 2013

- Premio Especial del Público

**20:00 h.** Clausura de la Feria y de la Exposición Comercial.

 Prohibida la entrada a menores de 18 años (excepto los Alumnos de las Escuelas de Hostelería acreditados).

Servicio de Ludoteca Infantil disponible en el propio Palacio de Congresos. (Servicio Privado). Horario: sábado y domingo de 11:00 a 20:00.