

FERIA DEL VINO

Y DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESCUBRA SABORES CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



FERIA DEL VINO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN





- 04 SALUDO DEL DIRECTOR TÉCNICO
- 05 COMITÉ ORGANIZADOR Y EQUIPO DE ORGANIZACIÓN
- 06 PROGRAMA
- 10 ACTIVIDADES
- 16 RESTAURANTES
- 18 EXPOSITORES

**BIENVENIDOS
ALA 11ª EDICIÓN
DE LA FERIA DEL
VINO Y DO**

6, 7 y 8 Noviembre 2010
TORREMOLINOS





A. JESÚS
GUTIÉRREZ
BLANCO

Nariz de Oro 2007

SALUDO DEL DIRECTOR TÉCNICO

Bienvenidos a esta 11ª FERIA del VINO y de la D.O., organizada por el Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos.

Resulta muy satisfactorio observar como vamos madurando con nuestra feria año tras año, y que ésta se encuentre más apoyada y tenga una colaboración e interacción, mayor y más intensa con todos y cada uno de los integrantes de esta amplísima familia, que formamos los profesionales de esta amplísima familia, que formamos los profesionales que de alguna forma tenemos nuestro que hacer diario en el mundo gastro-enológico.

Como también es satisfactorio ver el crecimiento, de una feria que siendo pequeñita, abierta a todos, comunicativa, formativa, lúdica y espero rentable para los expositores, aún y conscientes de las realidades que todos estamos viviendo.

Pongamos esa rentabilidad al menos en notas de posicionamiento de mercado, y en comunicación bien dirigida hacia profesionales, futuros profesionales y consumidores, que son los importantes de verdad, son el final del camino, y por los que todos realizamos día a día nuestro trabajo.

Mantenemos las líneas de la 10ª edición, seguimos apostando para que todos tengáis vuestro espacio, que todo el sector tenga, sí así lo ve oportuno, su que hacer y su sitio, básicamente es así de sencillo, si bien no es fácil de materializar, al menos al 100%.

Y siempre pensando en los buenos consumidores moderados, enófilos-gastronómico, con actividades de formación, información, concursos, degustaciones y premios.

Agradecer este año de forma especial, la presencia de la D.O. Vinos de Madrid, y a la Consejería de Agricultura de su Comunidad, por tan alta confianza depositada en nosotros.

Y como soñar es gratis, y las ganas de llevar esos sueños a cabo son reales, esperemos que al igual que en ésta, hagamos realidad la siguiente, la 12ª y mejoremos cada año un poco.

Bienvenido a ésta su FERIA, el equipo humano que la organiza, se pone a su disposición deseando que la disfrute.

COMITÉ ORGANIZADOR

PRESIDENTE DE HONOR

Ilmo. Sr. Don Pedro Fernández Montes
Alcalde de Torremolinos

PRESIDENTE

D. Luis Callejón Blanco
Director General Palacio de Congresos
y Exposiciones de la Costa del Sol

DIRECTOR TÉCNICO

D. Antonio Jesús Gutiérrez Blanco

MIEMBROS DEL COMITÉ

Antonio Sánchez Sánchez
Director Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

José Gutiérrez Muñoz
Director Gerente CIO Mijas

Juan Gálvez Villalba
Gerente Provincial de IEAMED Málaga

SECRETARIA GENERAL Y COORDINADORA DE FERIA

Claudine Ségur

EQUIPO DE ORGANIZACIÓN

COORDINADOR ACADÉMICO

Ramón Peyrolón
Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía

DEPARTAMENTO DE FERIAS

Amalia Álvarez Secretaría de Ferias
Rocío Orozco Contratación Exposición
Natalia Berzal Contratación Exposición

CONTABILIDAD Y FACTURACIÓN

Rafael Gutiérrez

PRENSA Y COMUNICACIÓN

Ricardo Mena
Ana Morales

DISEÑO Y PUBLICIDAD

Silvia Rasero

SERVICIOS TÉCNICOS

Manuel Pecero



AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer a las **Escuelas de Hostelería** de Andalucía por su colaboración y ayuda a la convocatoria de los profesionales más jóvenes. A la **Asociación de Barmen Españoles** por su original aportación en la exhibición y degustación de los cocktails ofrecidos durante la inauguración y clausura de este 11º aniversario. A la revista **Olivarama**, a **Enoviticultura** y a **esRadio.fm**, esperando que sea el comienzo de una larga colaboración.

Para todos ellos, nuestros mejores deseos de un futuro empresarial colmado de éxitos.

Imprime: Altagrafics
Avda. de la Aurora, 28, 29002 Málaga.

PROGRAMA SÁBADO / 6 NOVIEMBRE

9:00 / 20:30 h.

Apertura de la Secretaría Técnica.

09:00 / 18:00 h. Sala de Cata (Hall Principal)

Cata Premios Palacio.

Panel de Cata: Sumilleres profesionales de reconocido prestigio, en cata ciega y bajo la dirección técnica de feria de D. A. Jesús Gutiérrez Blanco.

10:00 / 14:00 h. Sala Estepona

II Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza. PRIMERA JORNADA.

Dirigido por: D. A. Jesús Gutiérrez Blanco.

Organiza: **UNIA.**

12:00 / 13:00 h. Sala de Cata (Hall Principal)

Concurso de Cata “Los Amantes del Vino”. Pruebas clasificatorias.

12:00 h.

Comienzo del Concurso “Premio Especial del Público”.

12:30 h. INAUGURACIÓN OFICIAL.

13:00 h. CÓCTEL DE INAUGURACIÓN.

14:00 / 15:00 h. Escenario (Hall Principal)

Exhibición / Degustación de Barmen.

Organizado por la Asociación de Barmen Española (ABE).

17:00 / 18:30 h. Sala Estepona

Master en Alimentación Mediterránea.

Programa de postgrado de la UNIA, organizado con la colaboración del IEAMED.

Conferencia: “El vino ¿Beber o no beber?”.

Impartida por: Dña. Herminia García de la Serrana, Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada y Directora del Máster en Alimentación Mediterránea

17:00 / 18:00 h. Escenario (Hall Principal)

Catas Formativas. Impartidas por los miembros de todas las asociaciones vitivinícolas de Málaga.

17:00 / 18:00 h. Sala Fuengirola

Ponencia/Cata. Dirigida por la Distribuidora Dimobe.

18:00 / 19:00 h. Sala de Cata (Hall Principal)

Concurso de Cata “Los Amantes del Vino”. Pruebas clasificatorias.

19:00 / 12:00 h. Escenario (Hall Principal)

ENTREGA DE LOS PREMIOS PALACIO.

Seguida de la Cata de los Vinos Medalla de Oro de los Premios Palacio 2010.

20:30 h. Escenario (Hall Principal)

1er SORTEO Viaje Enoturístico.

PROGRAMA DOMINGO / 7 NOVIEMBRE

10:00 / 13:00 h. Sala Estepona

**II Curso de Vitivinicultura
Gastronómica Andaluza.** SEGUNDA
JORNADA.

Dirigido por: D. A. Jesús Gutiérrez Blanco.
Organiza: **UNIA.**

12:00 / 13:00 h. Sala de Cata (Hall Principal)

**Concurso de Cata “Los Amantes del
Vino”.** Pruebas clasificatorias.

13:00 / 14:00 h. Sala Fuengirola

Presentación RURAL CORK, S.L.

13:00 / 14:00 h. Planta Alta

**III Concurso Mejor Sumiller Joven
de Andalucía de las Escuelas de
Hostelería.**

Prueba práctica de sala.

Organizado por el Palacio de Congresos
y Exposiciones de Torremolinos, con la
colaboración de D. Ramón Peyrolón,
Coordinador Académico del concurso.

17:00 / 18:00 h. Escenario (Hall Principal)

Catas Formativas.

17:00 / 18:00 h. Sala Fuengirola

Ponencia/Cata. Dirigida por la Distribuidora
Dimobe.

18:00 / 19:00 h. Escenario (Hall Principal)

Presentación empresa OCIO-CREATIVO.

18:00 / 19:00 h. Sala de Cata (Hall Principal)

**Concurso de Cata “Los Amantes del
Vino”.** Final y entrega de premio por la
empresa OCIO-CREATIVO.

19:00 - 19:30 h. Escenario (Hall Principal)

2º Sorteo de un Viaje Enoturístico.
Patrocinado por OCIO-CREATIVO.

Participa cada día



Sábado y Domingo

Concurso de
Cata a Ciegas

SALA DE CATA



Todos los días

Premio Especial
del Público 2010

GALERIA DE LOS VINOS



Todos los días

*Sorteo de un
Viaje Enoturístico*

ESCENARIO

PROGRAMA LUNES / 8 NOVIEMBRE

9:00 / 12:30 h. Sala Estepona

II Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza. TERCERA JORNADA.

Dirigido por: D. A. Jesús Gutiérrez Blanco.

Organiza: **UNIA.**

11:30 / 12:00 h. Sala Fuengirola

Rueda de Prensa: presentación del “Concurso de Cocina Mediterránea 2010”. Organizado por el Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED) .

12:00 / 13:00 h. Escenario (Hall Principal)

Ponencia-Degustación “Los productos de la cabra malagueña”.

Impartida por la Asociación Española de Criadores de la cabra malagueña.

12:30 / 13:00 h.

III Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía de las Escuelas de Hostelería.

12:30 h. Sala Fuengirola

Prueba de Catas. Organiza: Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos.

14:00 h. Sala Antequera

ENTREGA 1º, 2º y 3º premio.

13:30 / 14:30 h. Escenario (Hall Principal)

Catas Formativas.

14:30 / 15:30 h. Escenario (Hall Principal)

Exhibición / Degustación de Barmen.

Organizado por la Asociación de Barmen Española (ABE).

16:30 h. Escenario (Hall Principal)

Entrega del Premio Especial del Público. Patrocinado por RURAL CORK, S.L.

17:00 h. Sala Fuengirola

Maridajes Vino Moscatel. Dirigida por la Distribuidora Dimobe.

17:00 h. Escenario (Hall Principal)

3º SORTEO de un Viaje Enoturístico.

Patrocinado por OCIO-CREATIVO.

18:00 / 19:00 h. Sala Fuengirola

Ponencia-Cata. Dirigida por la Distribuidora Dimobe.

20:00 h. CLAUSURA DE LA FERIA

Y DE LA EXPOSICIÓN COMERCIAL.

El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios.

Consulte nuestra web para más información. www.feriadelvinoyno.com

winterhalter

Lavavajillas y Sistemas de Lavado Industrial

La perfección en el lavado del cristal



Su cristalería & Winterhalter:
El maridaje perfecto

www.winterhalter.es

Winterhalter Ibérica, s.l.u., C/ Diderot, 28, 29004 Málaga / Tel: (+34) 952 247 600
info@winterhalter.es

II Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza



ANDALUCÍA, TIERRA DE VINOS

La **Universidad Internacional de Andalucía** en colaboración con el **Palacio de Congresos de la Costa del Sol** proponen durante esta 11ª Feria del Vino y de la DO el II Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza.

El curso incidirá sobre el conocimiento de la histórica riqueza de los vinos de nuestra región en simbiosis con la dieta mediterránea. Dará al alumnado un buen conocimiento de las particularidades de las **cinco Denominaciones de Origen de Andalucía** así como de la **D.O. Vinos de Madrid**, invitada en esta edición, a través de destacados representantes de cada una de ellas. También se presentarán distintos aspectos del papel del vino en el sector gastronómico turístico y la función del sumiller como lazo de unión de la bodega y el consumidor.

Tendrá diez horas de duración en las que, casi simultáneamente, habrá **ponencias y catas** en pos de desarrollar, en este ámbito, el conocimiento teórico y sensitivo de cada alumno. A la conclusión, la UNIA otorgará un Certificado de Asistencia a todos los presentes en al menos el 80% de las sesiones. Asimismo emitirá un Diploma de Aprovechamiento con valoración académica de 1 crédito a quienes superen una prueba de evaluación.

El curso está dirigido preferentemente a los **profesionales y estudiantes** de los ámbitos de la vinicultura, gastronomía, hostelería, turismo,... Un grupo especial lo constituirá el de los que sean alumnos de las escuelas de hostelería de Andalucía: ellos realizarán, paralelamente al curso, unas pruebas que darán lugar a la mención de Mejor Sumiller Joven de Andalucía.

Más información www.unia.es

6, 7 y 8 NOVIEMBRE
Sala Estepona

Organiza
un
i
Universidad
Internacional
de Andalucía
A

Colaboran





DOMINGO 7 NOVIEMBRE

Prueba práctica de sala

LUNES 8 NOVIEMBRE

Prueba de catas. Entrega 1º, 2º y 3º Premio

Colabora: **KOALIA**

III Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía de las Escuelas de Hostelería

FUTUROS PROFESIONALES

Un año más, este concurso reúne de nuevo a jóvenes sumilleres de las escuelas de hostelería para evaluar sus conocimientos, ampliando su convocatoria a toda Andalucía. Todas las escuelas de hostelería andaluzas están invitadas a participar en un intento de conseguir incentivar a todo el alumnado de las mismas, en el puesto de sala en la restauración, e involucrar a los centros para que con el aliciente de la especialización, formen específicamente y de forma más atractiva para los alumnos, ese espacio profesional tan importante para el conjunto de la gastronomía.



6, 7 y 8 NOVIEMBRE

Catas y evaluación del público

Patrocina: **Rural Cork** SL
www.ruralcork.es

Concurso Premio Especial del Público 2010

VINOS A EXAMEN

El Premio Especial del Público está abierto a todas las marcas de vino representadas en la Feria y estará abierto a todas las categorías. Se premiará al vino mejor valorado por el público. En la **Galería de los Vinos** le esperan los vinos presentados por nuestros expositores, para que pueda degustarlos y puntuarlos mediante nuestra **Hoja de Cata** de manera sencilla. Le invitamos a participar.

ACTIVIDADES



SÁBADO 6 NOVIEMBRE

Pruebas Clasificadoras.

DOMINGO 7 NOVIEMBRE

Pruebas Clasificadoras y Final. Entrega de premio.



CÓMO PARTICIPAR

Acceda al Formulario de Acreditación en www.feriadelvino.ydo.com, indicando su categoría como "Participante Concurso" o contáctenos en la propia feria.

PREMIOS

Un Viaje Enoturístico patrocinado por Ocio Creativo.

OCIO CREATIVO
Especialistas en rutas temáticas por Andalucía

Concurso de Cata Los Amantes del Vino

CON LOS CINCO SENTIDOS A PRUEBA

El concurso 'Los Amantes del Vino' está abierto a todos los aficionados y ofrece la oportunidad de ponerse a prueba en una **cata a ciegas**, en la que se degustarán diferentes vinos. Los catadores deberán ser mayores de edad y tendrán que especificar su profesión, no pudiendo ser sumilleres ni enólogos.

Sí podrán participar restauradores, cocineros, comerciales, viticultores, bodegueros; estas profesiones vinculadas al sector del vino tendrán un handicap del 15% de su nota, con respecto a los no vinculados al sector. El concurso consta de 2 fases, la primera clasificatoria y la segunda la gran final.

Fases

1. Se proponen 3 vinos, a botella tapada y copa abierta, el catador deberá rellenar la ficha que se le facilita, para contestar las preguntas que se le hacen.

2. De todos los catadores presentados, los 10 mejores pasarán a la Gran Final, en la que volveremos a proponer 3 vinos para su análisis y las correspondientes respuestas al examen.

3. Las pruebas clasificatorias se desarrollarán el sábado y el domingo, y la La Gran Final tendrá lugar el domingo a las 18:30 h. y la entrega del premio al ganador/a.



Jordi Raventós, en el Panel de Cata 2009.

SÁBADO 6 NOVIEMBRE

Seguida de la Cata de los Vinos Medalla de Oro en los Premios Palacio 2010

Cata Premios Palacio

LOS MEJORES CALDOS

La elección de los **Premios Palacio 2010** se realizará por **Julio Delgado** “Nariz de Oro 1996” y Sumiller del Restaurante “El Almacén” (Ávila), **Xoan Torres** “Nariz de Oro 2004” y Sumiller del Restaurante “Pepe Vieira” (Poio, Pontevedra), **Ángel González**, Sumiller del Restaurante Marbella Club, **Juan Miguel Rubio**, Vicepresidente de la Asoc. de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol y **Roberto José Buonaiuto**, Sumiller de *Bodega El Tostón*, en cata ciega y bajo la dirección técnica de **D. A. Jesús Gutiérrez Blanco**. La participación de los Premios Palacio está abierta a los expositores exclusivamente. Se realizarán **catas a ciegas** para evaluación de los vinos presentados en sus distintas categorías, en la **Sala de Cata** y a la vista del público.



LUNES 8 NOVIEMBRE

Escenario

Ponencia-Degustación de la Cabra Malagueña

“LOS PRODUCTOS DE LA CABRA MALAGUEÑA”

La ponencia versará sobre la situación actual del sector caprino en Málaga, las características de la raza caprina malagueña y las funciones y actividades que lleva a cabo la **Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña**, haciendo especial hincapié en los productos derivados de la cabra: la leche, el queso de Málaga y el Chivo Lechal Malagueño.

ACTIVIDADES



6, 7 y 8 NOVIEMBRE
Stand Dimobe

Cata-Ponencias a cargo de la Distribuidora Dimobe

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO

Dimobe propone tres citas en su Stand, para ofrecer la oportunidad de conocer diferentes vinos a través de la cata y el maridaje: **“Grandes Tintos de España”** (D.O. Priorato, D.O. Rioja Ecológico y D.O. Ribera del Duero), **“Spinwine: La oxigenación en los tintos con crianza”** y **“Málaga Marida Moscatel”**, donde se catarán 4 vinos totalmente distintos 100% moscatel con un aperitivo que marida perfectamente por cada uno de ellos.



14, 15 y 16 NOVIEMBRE
Escenario

Catas Formativas para los visitantes

ACERCANDO AL PÚBLICO

Impartidas por profesionales de las diversas asociaciones del sector, estas breves catas de 20 minutos están dirigidas a los visitantes, para describir y comprender las percepciones de los vinos catados, y acercar así al público a la realidad del sector vitivinícola.



6 y 8 NOVIEMBRE
Escenario

Exhibición-degustación de la Asoc. de Barmen Española

COCKTAILS CON SABOR A D.O.

Por segundo año consecutivo, la Asociación de Barmen Española ofrece una Exhibición-Degustación de cocktails elaborados con vinos con D.O., mezclando sabores de forma sorprendente, para hacer las delicias del público.

Patrocina

OCR

Sorteo de un Viaje Enoturístico

Viaje a Nuestras 4 Denominaciones de Origen

Particípe entregando su boletín de sorteo, debidamente cumplimentado, en las urnas del sorteo que encontrará a la entrada del recinto ferial.



LOS CAMINOS DEL VINO

En el mundo de los vinos, las denominaciones de origen no son solamente un lugar geográfico que sirve para designar y proteger un producto agrícola originario de dicho lugar. En los vinos, la D.O. implica también **costumbres, mitos, leyendas**, historia de esos lugares y de esas gentes que con su saber hacer han sido capaces de crear un producto de una singular y excelsa calidad.

Ocio Creativo sortea cada día durante la feria un fin de semana para 2 personas en los destinos turísticos con Denominación de Origen Andaluza: Condado de Huelva, Jerez, Montilla-Moriles o Málaga y Sierras de Málaga. Los paquetes incluyen **2 noches de alojamiento** en régimen de A+D y **una actividad** relacionada con el turismo enológico de la zona.

Rutas Enológicas:

- Tradición Vinícola del Condado de Huelva
- El triángulo del Sherry, la luz del Atlántico
- Montilla-Moriles, el sabor del vino cordobés
- Málaga, un vino con historia



Presentación de Ocio Creativo

Con más de seis años de experiencia en organización de rutas temáticas por Andalucía, **Ocio Creativo** es una empresa especialista en diseñar contenidos para que un viaje se convierta en una vivencia inolvidable.

www.ocio-creativo.es

DOMINGO 7 NOVIEMBRE

18:00h. Escenario

RESTAURANTES



Vinos
de Madrid
Disfrútalos

VINOS Y GASTRONOMÍA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Una invitación para conocer la gastronomía malagueña a una **tarifa especial** para **participantes profesionales y visitantes** de la 11ª Feria del Vino y DO, presentando su **Acreditación** en los distintos restaurantes colaboradores.

TRAIGA SUS PRODUCTOS

Traiga sus vinos y disfrútelos en nuestros restaurantes. Ofrecemos a nuestros expositores, bodegueros o distribuidores, la ocasión de dar a conocer sus vinos para acompañar la variedad de los menús propuestos para su degustación.



SIGLOS DE TRADICIÓN

DO Vinos de Madrid

Ven y conoce en nuestros restaurantes colaboradores los vinos con **Denominación de Origen de Madrid**, degustándolos por cortesía de su Consejo Regulador y de la Consejería de Medio Ambiente de Madrid. Disfrútalos.

Con la Colaboración de:



FERIA DEL VINO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TORREMOLINOS

Restaurante Mango

C/ Trópico, nº 6, bajo.
29620 Torremolinos (MÁLAGA)
Teléfono de reserva: 952 380 110
Persona de contacto: Francisco Aragüez
Cierre: Ninguno.
Menú: 35 y 40€*

Restaurante La Mancha

Plaza Goya, nº 2.
29620 Torremolinos (MÁLAGA)
Teléfono de reserva: 952 380 146
Persona de contacto: Manuel Márquez
Cierre: Martes
Menú: 18€*

Restaurante Frutos

Avda. Riviera, nº 80. Urb. Los Álamos
29620 Torremolinos (MÁLAGA)
Teléfono de reserva: 952 381 450
Persona de contacto: Armando Herránz
Cierre: Domingo noche.
Menú: 35€* Almuerzo y 30€* Cena

***Los precios no incluyen las bebidas.**

Periodo de la Oferta:

desde el 01/11/2010 hasta el 08/11/2010

Expositores

Podrán disfrutar del Menú Degustación, y además, traer sus vinos para degustarlos y promocionarlos.

Profesionales Acreditados y Visitantes

Podrán disfrutar del Menú Degustación.

MÁLAGA

Restaurante Receso

Avda. Gregorio Prieto, nº 19, Local 2
(Junto a la Nueva Ciudad de la Justicia).
29010 MÁLAGA
Teléfono de Reserva: 951 931 282
Persona de contacto: Juan José García
Cierre: Domingo y Festivos
Menú: 35€*

Restaurante Manducare

Avda. Manuel Agustín Heredia, nº 2.
29001 MÁLAGA
Teléfono de reserva: 952 212 058
Persona de contacto: Ignacio Carmona
Cierre: Domingo
Menú: 38€*

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

- M** **ASOCIACIÓN ENOLOGÍA Y CATA DE MÁLAGA**
C/ San Miguel 14. 29620 Torremolinos (Málaga)
Tel: 952 371 622
- M** **BODEGAS BENTOMIZ**
Finca Almendro-Pago Cuesta Robano, 29752 Sayalonga (Málaga)
Tel: 952 115 939
D.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
- M** **BODEGAS CAÑALVA**
C/ Coto 54, 10136 Cañamero (Cáceres)
Tel: 927 369 405
D.O. Ribera del Guadiana
- M** **BODEGAS DOMINIO BUENAVISTA**
Ctra. de Almería, s/n, 18480 Ugíjar (Granada)
Tel: 958 767 254
D.O. Granada
- M** **BODEGAS HESVERA**
C/ Plazuela del Postigo, 10, 47315 Pesquera del Duero (Valladolid)
Tel: 983 870 137
D.O. Ribera del Duero
- M** **BODEGAS LAHOZ**
Ctra. Nacional 310 km 108, 5, 13630 Socuéllamos (Ciudad Real)
Tel: 926 699 083
D.O. La Mancha y Vinos de la Tierra de Castilla
- M** **BODEGAS QUITAPENAS**
Ctra. Guadalmar, 12, Pol. Ind. Villarosa, 29004 Málaga
Tel: 952 247 595
D.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
- M** **BODEGAS SIERRA DE GUARA**
C/ Fray Luis Urbano, 27, 50002 Zaragoza
Tel: 974 319 363
D.O. Somontano

- M** **CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA**
Plaza Ildelfonso Pinto s/n, 21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)
Tel: 959 410 322
D.O. Condado de Huelva
- M** **LICORES DE CASTILLÉJAR, S.L.U.**
Barrio Los Olivos, derecha, 22B, 18818 Castilléjar (Granada)
Tel: 958 744 113
Productos Certificados Agricultura Ecológica
- M** **VIÑA LAS COLONIAS DE GALEÓN S.L.**
C/ Plazuela 39, 41370 Cazalla de la Sierra (Sevilla)
Móvil: 607 530 495
Vino de la Tierra Norte de Sevilla
- S** **APPLIC' ETAINS**
Za La Cornadelle, 24300 Augignac (Francia)
Tel: 0033 553 569 098
Etiquetado en estaño
- S** **ASOCIACIÓN DE PROMOCIÓN I.G.P. BERENJENA DE ALMAGRO**
C/ Toledillo, 59, 13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)
Tel: 926 871 565
Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida Berenjena de Almagro
- S** **ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CRIADORES DE LA CABRA MALAGUEÑA**
El Pozuelo, s/n, 29160 Casabermeja (Málaga)
Tel. 952 758 563
Marca de Garantía Chivo Lechal Malagueño
- S** **BACO DIGITAL**
C/ Álamo, 7, 29012 Málaga
Móvil: 660 058 048

Co-expositores:

LA BODEGA DE ALBOLODUY

VT Ribera del Andarax

BODEGA LUNARES

D.O. Sierras de Málaga

ENOTECA-VINOTECA CRÓPANI

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

EVENTOS DEL VINO

HOTEL RURAL BUITRERAS

S

BODEGAS ALFONSO GARCÍA HERNANDO

C/ Víctor Cardenal, 64, 26340 San Asensio (La Rioja)

Tel: 941 457 488

D.O. Ca. Rioja

Co-expositor: CLUB DELICIAS DE LA DESPENSA

S

BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ. HACIENDA LA SERRATA S.L.

Ctra. De Villena-Pinoso km 8, 8, 03400 Villena (Alicante)

Tel: 965 979 195

D.O. Alicante

S

BODEGA M^a AMPARO REPISO VALLEJO

Avda. Estación 47, 47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)

Móvil: 625 382 854

D.O. Ribera del Duero

S

BODEGAS MURVIEDRO

Ampliación Pol. Ind. "El Romeral", s/n, 46340 Requena (Valencia)

Tel: 962 329 003

D.O. Valencia

D.O. Alicante

D.O. Utiel-Requena

D.O. Cava

D.O. Jumilla

D.O. Rueda

S

CERVINCO INTERNACIONAL S.L.

C/ Alejandro Casona, 56, Pol. Ind. Guadalhorce, 29004 Málaga

Tel: 952 926 869

Bodegas Nacionales:

BODEGAS ORVALÁIZ

D.O. Navarra

BODEGAS RIOJANAS

D.O. Rioja

BODEGAS PINORD

D.O. Penedés

BODEGAS NAVARSOTILLO

D.O. Rioja

STAND
MESA

Expositor

BODEGAS DARIEN	D. O. Rioja
BODEGAS CAN RAFOLS DEL CAUS	D.O. Penedés
COOPERTATIVA SAN VALERO	D.O. Cariñena
BODEGAS DE ALBERTO	D.O. Rueda
BODEGAS OSCA	D.O. Somontano
BODEGAS FRUTOS VILLAR	D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda
BODEGAS REJADORADA	D.O. Toro
BODEGAS TORREDUERO	D.O. Toro
BODEGAS SÁNCHEZ MULITERNO	D.O. Pago Güijoso
BODEGAS PABLO PADÍN	D.O. Rías Baixas

Bodegas Internacionales:

LINDEMANS WINES	Australia
ROSEMOUNT ESTATE WINES	Australia
GLOBAL WINERY	Chile
VIÑA AROMO	Chile
WAIRAU RIVER ESTATE WINES	Nueva Zelanda
DISTELL WINES	Sudáfrica
ROBERT MONDAVI	California (EE.UU.)
CANTINE MININI	Italia
DOMAINES ET CHATEAUX FABRE	Francia
CHATEAU MOILLARD	Francia
SANCERRE ERIC LOUIS	Francia
DUMANGIN CHAMPAGNES	Francia
AVELEDA SOCIEDADE AGRICOLA	Portugal
TAYLOR'S PORT	Portugal
WEIN KELLEREI-SCHMITT SÖHNE	Alemania

S

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE MADRID

Ronda de Atocha, 7, 28012 Madrid

Tel: 915 348 511 / 915 347 240

D.O. Vinos de Madrid

S

COOPERATIVA AGRÍCOLA LA AURORA S.C.A.

Avenida Europa, 7, 14550 Montilla (Córdoba)

Tel: 957 650 362

D.O. Montilla-Moriles

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

S

DECO & TEMA

C/ Ramón Gómez de la Serna 8, 29600 Marbella (Málaga)

Móvil: 619 135 747

Bodegas Climatizadas

S

DIMOBE S.L.

Ctra. de Almáchar s/n, 29738 Moclinejo (Málaga)

Tel: 952 400 594

D.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga

Co-expositores:

BODEGA USOA DE BAGORDI

BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

BODEGA BALBÁS

BODEGA RUEDA PÉREZ S.A.T.

BODEGA CLOS GEBRAT

BODEGA A. MUÑOZ CABRERA

BODEGA SELECCIÓN DE VINOS DE FONDÓN

BODEGA TANDEM

OXIGENADOR SPINWINE

D.O. Rioja

D.O. Rioja

D.O. Ribera del Duero

D.O. Rueda

D.O. Priorato

D.O. Sierras de Málaga

Vinos de la Tierra Lájjar-Alpujarra

D.O. Navarra

S

ESRADIO.FM

www.esradio.fm (Málaga)

S

GRUPO DECANTIA

C/ Fresno 8, 14960 Rute (Córdoba)

Tel: 957 514 973

Co-expositores:

BODEGA BALCONA

BODEGAS NILO

BODEGA NUNTIA VINI

BODEGAS COVILA

BODEGAS DÍAZ

BODEGAS LAGAR DE BESADA

BODEGAS URABAIN

SELECCIÓN MARE NOSTRUM BODEGA S.L.

CAVAS Y VINOS JAUME GIRÓ I GIRÓ

BODEGAS BAIGORRI:

BODEGAS REGINA VIARIUM

D.O. Bullas

D.O. Rueda

D.O. Toro

D.O. Ca. Rioja

D.O. Condado de Huelva

D.O. Rías Baixas

D.O. Navarra

Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha

D.O. Cava

D.O. Ca. Rioja

D.O. Ribeira Sacra

BODEGAS LA SANGRE DE RONDA	D.O. Sierras de Málaga
BODEGAS PAGO DEL VICARIO	Vinos de la Tierra de Castilla
BODEGAS CHESA	D.O. Somontano
BODEGA PORTILLEJO	D.O. La Mancha
BODEGAS HACIENDA DEL CARCHE	D.O. Jumilla
BODEGAS PIEDRAS DE SAN PEDRO	D.O. Ribera del Duero
BODEGAS DELGADO ZULETA	D.O. Jerez-Xeres-Sherry
BODEGAS VIÑEDOS DEL QUÓRUM	D.O. Jumilla
ACEITE VIRGEN EXTRA GARAY	D.O. Montes de Toledo
BODEGA MONT-REAGA	Vinos de la Tierra de Castilla
BODEGAS CAN BONASTRE	D.O. Penedés
BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL	D.O. Ribera del Duero
BODEGAS JAVIER SANZ VITICULTOR	D.O. Rueda
BODEGAS PAGO DE LAS ENCOMIENDAS	D.O. Ribera del Guadiana
BODEGAS ESCUDERO	D.O. Ca. Rioja
HOTEL LA CAPELLANÍA	San Asensio (La Rioja)
BODEGA FINCA LA RINCONADA	Vino de la Tierra de Castilla y León
BODEGAS SINFORIANO	D.O. Cigales
BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE	D.O. Cigales
BODEGAS VEGALFARO	D.O. Utiel-Requena

S

HERETAT ARIAS-ANTIGUA CASA SICILIA 1707

SAT Nº 5685 Casa Sicilia, Paraje Alcaýdia, 4, 03660 Alicante

Tel: 965 603 763

D.O. Alicante

S

JAQUE MATE VINOS Y DELICATESSEN (Bauzá Distribuciones y Exportaciones)

Parque Empresarial Sta. Bárbara, C/ Licurgo, 5, 29004 Málaga

Tel: 952 176 666

Bodegas y Empresas Nacionales:

VÍNTURI - DECANTUS - VINOAIR

MAS RODÓ VITIVINÍCOLA D.O. Penedés

BODEGA LUÍS ALEGRE D.O. Rioja Ca. & CHAMPAGNE SOUTIRAN GRAND CRU

LAGAR DA CONDESA BODEGA Y VIÑEDOS D.O. Rías Baixas

RESERVA MONT-FERRANT Denominación Cava

BODEGAS ORÁN D.O. Ribera del Guadiana

BODEGAS AMADOR GARCÍA D.O. Rioja Ca.

BODEGAS & VIÑEDOS MONTES DE MÁLAGA-VINO LISTÓN

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

- S** **KOALA INTERNACIONAL HOSTELERÍA S.L.**
Pol. Ind. A Granxa, parcela 194, paralela 3, rúa C, 36475 Porriño (Pontevedra)
Tel: 986 900 580
Accesorios y Merchandising
- S** **Ô PAMP' ESPAÑA**
C/ De la Cordera, Urb. Monte Alto, 45-5, 29620 Torremolinos (Málaga)
Móvil: 609 593 726
Vinos con aromas naturales de frutas
- S** **PAGO DE LAS ENCOMIENDAS**
Finca Las Encomiendas, 06220 Villafranca de los Barros (Badajoz)
Tel: 924 118 280
D.O. Ribera del Guadiana
- S** **PRODUCTOS ARGENTINOS S.L.**
C/ Moscatel 54, 29631 Arroyo de la Miel (Málaga)
Tel: 952 571076
Carnes Angus y Vinos Argentinos
- S** **RURAL CORK S.L.**
C/ Astronomía 1, torre 2, planta 1ª, módulo 7, 41015 Sevilla
Tel: 854 050 829
Artículos en Corcho, Diseño y Moda Natural
- S** **SIERRA DE JABUGO S.L.**
Román Talero, 14, 21360 El Repilado, Jabugo (Huelva)
Tlf.: 959 122 868
- S** **SCALDASOLE PREMIUM**
Urb. Lagomar Golf A6, 29650 Mijas Golf (Málaga)
Tel: 952 581 156
Publicaciones Marcela Torti
- S** **TOTDERMO S.L.**
C/Terrateig 1, 46015 Valencia
Tel: 961 414 243
Fabricación y Comercialización de Productos Cosméticos

Feria Cofrade

TORREMOLINOS | 5ª Edición

7, 8 y 9 de Octubre | 2011

*Un encuentro único
de Artesanos,
Artistas, Empresas
y Hermandades*

*Certamen
Torremolinos Cofrade
Actuaciones Musicales*

*Exposición Comercial
Proyección de Audiovisuales
y más novedades...*

Promoción Expositores 2011
Validez hasta el 30 Diciembre 2010



RESERVAS E INFORMACIÓN
CONOZCA NUESTRA PROMOCIÓN EXPOSITORES FERIA COFRADE 2011

www.feriacofrade.es



Un lugar de encuentros

Palacio de Congresos
y Exposiciones de la Costa
del Sol · TORREMOLINOS



Alquiler de Oficinas
Facilidad aparcamiento

8 Salas de Congresos y Reuniones
Hall de Ferias y Exposiciones de 5.500 m²
Celebraciones · Catering · Buffets
Almuerzos de Trabajo · Conciertos
Desde 12 hasta 900 personas

eventos 2010 2011

www.palacio-congresos.com

2010

FERIA DEBODA

12 al 14 **Noviembre**

I FORO INTERNACIONAL DE PROMOCIÓN DEL CABALLO

12 y 13 **Noviembre**

5ª FERIA DEL DULCE DE CONVENTO y EXPONAVIDAD

4 al 8 **Diciembre**

CELEBRACIÓN DÍA DE FINLANDIA

6 **Diciembre**

2011

THE 17TH ROCKIN RACE JAMBOREE

4 y 5 **Febrero**

XXXV EXPOPLAYA

Exposición de Hostelería y Artículos de Playas

16 **Febrero**

EXPO JUBILADOS Salón de la 3ª Edad

23 al 27 **Febrero**

JORNADA DE PRIMAVERA FERIA COFRADE

8 **Mayo**

EUROAL Feria de Turismo de América Latina y Europa

2 al 4 **Junio**

5ª FERIA COFRADE

7, 8 y 9 **Octubre**

FERIA DEBODA

28, 29 y 30 **Octubre**

12ª FERIA DEL VINO Y DO

5, 6 y 7 **Noviembre**



NUESTRAS
FERIAS

EUROAL



INFORMACIÓN Y RESERVAS

C/ México 3, 29620 Torremolinos (Málaga) Tel.: (+34) 952 379 203 Fax: (+34) 952 379 255

Gracias
por acompañarnos

LE ESPERAMOS
EN LA 12^a EDICIÓN
DE LA FERIA DEL
VINO Y DO

TORREMOLINOS



Palacio de
**CONGRESOS
Y EXPOSICIONES**
Costa del Sol-TORREMOLINOS

www.palacio-congresos.com

C/ México, 3, 29620 Torremolinos
(Málaga) España
Tel.: (+34) 952 379 203
Fax: (+34) 952 379 255

www.feriadelvinoydo.com

 Prohibida la entrada a menores de 18 años

Organiza



Instituciones
Colaboradoras



ciomijas

Centro Andaluz de Formación Integral
de las Industrias del Olio
comercial

Colaboran

