

12^a FERIA DEL VINO

Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Tienes una cita con las sensaciones

12, 13 y 14 Noviembre 2011 · Torremolinos / Costa del Sol



BIENVENIDOS
FERIA DEL VINO Y DO





BIENVENIDOS A LA 12ª FERIA DEL VINO Y DO

- ④ SALUDO DEL DIRECTOR TÉCNICO
- ⑤ COMITÉ ORGANIZADOR
Y EQUIPO DE ORGANIZACIÓN
- ⑥ PROGRAMA
- ⑩ CURSO UNIA
- ⑫ ACTIVIDADES
- ⑱ GASTRONOMÍA
- ⑳ EXPOSITORES



UN OBSEQUIO PARA NUESTROS VISITANTES



La FVDO le obsequia con una copa personalizada

Consérvela para su uso
durante su visita a la feria.

En caso de rotura o pérdida deberá
comprar una nueva (1€).

Con la colaboración de:



⑱ Prohibida la entrada a menores de 18 años



SALUDO DEL DIRECTOR TÉCNICO

A. JESÚS GUTIÉRREZ BLANCO
Nariz de Oro 2007

Bienvenidos a esta 12ª Feria del Vino y la D.O., organizada por el Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol, Torremolinos.

Un año más, y éste ha sido francamente difícil, con la satisfacción de igualar prácticamente el número de expositores de la anterior edición, y aún rompiendo esa senda de crecimiento que hemos mantenido en los últimos años, queda la alegría de poder abrir una vez más las puertas de ésta, que es su feria, y con la esperanza y la expectativa de desarrollarla con éxito.

Decana de las ferias gastro-enológicas de Andalucía, y al mismo tiempo la única feria gastro-enológica de la provincia de Málaga, y que supongo, podremos considerarla con la suficiente solera para que así la sientan todos los profesionales del sector, orgullosos de contar con ésta cita anual abierta a todos.

Nos desenvolvemos en un sector muy importante para nuestra economía diaria, siendo uno de los factores decisivos importantes en la elección para muchos turistas que nos visitan, y siendo el turismo la fuente de ingresos por excelencia de nuestra región.

Es un privilegio y una satisfacción seguir con ésta labor, agradeciendo el apoyo al Excmo. Ayuntamiento de Torremolinos, y al Director General del Palacio, D. Luis Callejón, por darme la libertad de seguir trabajando sin condicionantes en éste proyecto que sigue afianzándose.

El programa que presentamos éste año, es posiblemente el mejor que hemos sido capaces de realizar hasta la fecha, manteniendo todas las actividades de los últimos años, y que cuentan cada vez con una mayor participación por parte de los enófilos que nos visitan, y de la misma forma con una mayor aceptación, reconocimiento, y participación de las propuestas que se ofrecen a los profesionales.

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 13ª, en la que ya trabajamos.

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. D. 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

SECRETARIA GENERAL Y COORDINADORA DE FERIAS

Claudine Ségur
Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA

Fernando Arcas Cubero
Director Sede Málaga

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

Un especial agradecimiento a I.C. por su aportación gráfica, fruto de su belleza, y su amable comprensión.

Imprime: Altgrafics

Avda. de la Aurora, 28, 29002 Málaga.

PROGRAMA SÁBADO / 12 NOVIEMBRE

9:00 / 20:30 h.

Apertura Secretaría Técnica

9:00 / 15:00 h.

Cata Premios Palacio

Sala de Cata / Hall de Exposición

La elección de los Premios Palacio 2011 se realizará por 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.

III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza. (Programa completo en pag. 10)

Sala Estepona - Primera Jornada

Organiza: Universidad Internacional de Andalucía.

12:00 / 13:00 h.

Concurso de Cata “Los Amantes del Vino”

Sala de Cata / Hall de Exposición

Pruebas clasificatorias.

12:00 h.

Comienzo del Concurso

“Premio Especial del Público”

Galería de los Vinos / Hall de Exposición

13:00 h. INAUGURACIÓN OFICIAL

14:00 h. CÓCTEL DE INAUGURACIÓN

13:30 / 14:00 h.

Catas Formativas de Cava

Escenario / Hall de Exposición

Dirigidas por el Institut del Cava.

17:00 / 18:00 h.

“CINEMA, la gran novedad de la Ribera del Duero. CUATRO RAYAS, el liderazgo en Rueda”

Sala Benalmádena

Dirigido por Guillermo Pérez.

(Distribuido en exclusiva por Benhaque).

17:00 / 18:00 h.

Catas Formativas

Escenario / Hall de Exposición

Catas impartidas por los miembros de la Asociación Malagueña de Enología y Cata.

18:00 / 19:30 h.

Cata “Tintos del Mediterráneo”

Sala Fuengirola

Impartido por Julián SanJuan.

18:00 / 19:00 h.

Concurso de Cata “Los Amantes del

Vino” Sala de Cata / Hall de Exposición

Pruebas clasificatorias.

19:00 / 20:00 h.

ENTREGA DE LOS PREMIOS PALACIO

Escenario / Hall de Exposición

Seguida de la Cata de los Vinos *Medalla de Oro* de los Premios Palacio 2011.

Efectuada por: David Seijas “Nariz de Oro 2006”, Andrea Alonso “Nariz de Oro 2010” y Jesús Gutiérrez “Nariz de Oro 2007”.

PROGRAMA DOMINGO / 13 NOVIEMBRE

10:00 / 13:00 h.

III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza. (Programa completo en pag. 10)

Sala Estepona - Segunda Jornada

Organiza: Universidad Internacional de Andalucía.

12:00 / 13:00 h.

Concurso de Cata "Los Amantes del Vino" Sala de Cata - Hall de exposición

Pruebas clasificatorias.

13:00 / 14:00 h.

IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía

2ª Planta: Prueba Práctica de Sala.

Organiza: Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos, con la colaboración de **D. Ramón Peyrolón**, Coordinador Académico del concurso.

13:30 / 14:00 h.

Catas Formativas de Cava

Escenario / Hall de Exposición

Dirigidas por el Institut del Cava.

17:00 / 18:00 h.

Catas Formativas

Escenario / Hall de Exposición

Catas impartidas por los miembros de la Asociación Malagueña de Enología y Cata.

18:00 / 19:00 h.

Presentación de la Agencia de Viaje OCIO-CREATIVO y Sorteo de un Viaje Enoturístico

Escenario / Hall de Exposición

Patrocina: Agencia de Viaje OCIO-CREATIVO

18:00 / 19:00 h.

Concurso de Cata "Los Amantes del Vino"

Sala de Cata / Hall de Exposición

Prueba Final

19:00 / 20:00 h.

"PLAY WINES, Vino y Aluminio en un sólo concepto".

Escenario / Hall de Exposición

Dirigido por **José Marco Molinero**, Director Comercial de Lamarca Wines.

20:00 h.

Entrega de premio "Los Amantes del Vino" patrocinado por la empresa KOALA

Escenario / Hall de Exposición

Participa



Sábado y Domingo

Concurso de
Cata a Ciegas

SALA DE CATA



Todos los días

Premio Especial
del Público 2011

GALERIA DE LOS VINOS



Domingo a las 18:00 h.

**Sorteo de un
Viaje Enoturístico**

ESCENARIO

PROGRAMA LUNES / 14 NOVIEMBRE

9:00 / 12:00 h.

III Curso de Vitivinicultura Gastronómica

Andaluza. (Programa completo en pag.2)

Sala Estepona - Tercera Jornada

Organiza: Universidad Internacional de Andalucía.

12:00 h. Evaluación Final

11:30 / 13:00 h.

Ponencia-Cata "El Concepto de Continentalidad en los Vinos"

Sala Bernalmádena

Impartida por: D. David Seijas.

Sumiller del restaurante El Bulli. Nariz de Oro 2006. Autor de varios libros.

Impartida por: D. Ferrán Centelles.

Sumiller del Restaurante El Bulli. Ganador del concurso Ruinat.

Con la participación de DO Valtienas.

12:00 / 13:00 h.

Ponencia El Chivo Malagueño

Escenario / Hall de Exposición

12:30 / 13:00 h.

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

12:30 h. Sala Fuengirola

Prueba de Catas

14:00 h. Sala Estepona

ENTREGA de 1º, 2º y 3º PREMIO.

Patrocinado por la Distribuidora Dimobe.

13:00 – 14:00 h.

Catas Formativas

Escenario / Hall de Exposición

Catas impartidas por los miembros de la Asociación Malagueña de Enología y Cata.

16:30 h.

Entrega del Premio Especial del Público

Escenario / Hall de Exposición

17:00 h.

"Vinos Divertidos, Rompiendo Moldes"

Sala Benalmádena

Dirigido por José Marco Molinero, Director Comercial de Lamarca Wines.

20:00 h.

Clausura de la Feria y de la Exposición Comercial

Recuerde



La FVDO le obsequia con una copa personalizada

Consérvela para su uso durante su visita a la feria.

En caso de rotura o pérdida deberá comprar una nueva (1€)

El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios.

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



Exportcave



Potenciando tu imagen

Empresa de Marketing Promocional para Bebidas

www.exportcave.es

III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza



ANDALUCÍA, TIERRA DE VINOS

12, 13 y 14 NOVIEMBRE

Sala Estepona

La **Universidad Internacional de Andalucía** en colaboración con el **Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol** proponen durante esta 12ª FERIA del Vino y de la DO el III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza.

El curso, dirigido por A. Jesús Gutiérrez, 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 grandes **Denominaciones de Origen de Andalucía** a través de destacados representantes de cada una de ellas; así como de las particularidades del Cava, siendo el **Institut del Cava**, como asociación de los elaboradores del cava, nombrado "Invitado" en esta tercera edición del curso. También se presen-

tarán 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.

El curso está dirigido preferentemente a los **profesionales y estudiantes** de los ámbitos de la viticultura, 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**.

Organiza
i un
Universidad
Internacional
de Andalucía
A

Colaboran



DD.OO.
Presentes:



Invitado:



Sábado, 12 de Noviembre

PRIMERA JORNADA

10:00 h. Exposición de las DD.O. Málaga y Sierras de Málaga.

Explicación de la historia y presente de los vinos de estas DD.O., cata de 3 vinos. *Impartida por:* D. José Manuel Moreno Ferreiro. Secretario del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

11:00 h. Exposición de la D.O. Montilla Moriles.

Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.

Impartida por: D. Manuel María López Alejandre. Secretario general del C.R.D.O. Montilla Moriles. Autor de numerosos libros de vino.

12:00 h. Ponencia "El vino como atractivo y como recurso y producto turístico en Andalucía".

Impartida por: D. Enrique Torres Bernier. Profesor de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Málaga. Organizador y conferenciante en congresos de actividades turísticas.

13:00 h. Ponencia "Comparativa entre las crianzas de los Grandes Cavas y las Crianzas Biológicas Andaluces".

Impartida por: D. Jaume Gramona, Co-propietario y director técnico de Cavas Gramona, profesor de Enología en la Universitat Rovira i Virgili.

Domingo, 13 de Noviembre

SEGUNDA JORNADA

10:00 h. Ponencia a dúo "El vino en el Bulli,, versatilidad, clasicismo, gestión y vanguardia."

Impartida por: D. David Seijas. Sumiller del restaurante El Bulli. Nariz de Oro 2006. Autor de varios libros.

Impartida por: D. Ferrán Centelles. Sumiller del Restaurante El Bulli. Ganador del concurso Ruintat.

12:00 h. Exposición de la D.O. Condado de Huelva.

Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos. *Impartida por:* D. Tomás de Soto Rioja. Director técnico del C.R.D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado y Vino Naranja del Condado de Huelva.

Lunes, 14 de Noviembre

TERCERA JORNADA

09:00 h. Ponencia "Los vinos Andaluces en los Restaurantes".

Impartida por: D. Enrique Bellver. Periodista, crítico gastro-enológico del grupo Vocento. Diario Sur.

10:00 h. Ponencia "Comparativa sensitiva de Vinos Tradicionales Malagueños".

Impartida por: D. A. Jesús Gutiérrez Blanco. Director Técnico de la Feria del Vino y de la DO, "Nariz de Oro 2007". Autor del libro "Cómo catar el vino".

11:00 h. Exposición de las DD.OO. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

Explicación de la historia y presente de los vinos de estas DD.OO., cata de 3 vinos. *Impartida por:* D. Cesar Saldaña Sánchez. Director general del C.R.D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez.

12:00 h. Evaluación Final / IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía de las Escuelas de Hostelería

Más información www.unia.es

ACTIVIDADES

Cata XII Premios Palacio LOS MEJORES VINOS DE 2011



La evaluación de los vinos presentados se realizará bajo la dirección técnica de **Antonio Jesús Gutiérrez** en una cata a ciegas a la vista

del público en la Sala de Cata.

La participación está abierta exclusivamente a los Expositores. En esta 12ª edición estarán presentes **Andrea Alonso**, "Nariz de Oro 2010" y responsable del Depto. Bodegas Makro de Zaragoza, **David Seijas**, "Nariz de Oro 2006" y sumiller del restaurante *El Bulli*, **Ferrán Centelles**, también sumiller del restaurante *El Bulli* y ganador del Concurso *Ruinat*. El Panel de Cata de los Premios Palacio lo integran, además, **Juan Miguel Rubio y Fco. José Rubiales**, presidente y vicepresidente, respectivamente, de la *Asoc. de Sumilleres de la Costa del Sol* y sumiller este último del Hotel Puente Romano; **José Javier Ríos**, secretario también de dicha asociación y maître del Hotel Marbella Club; así como también **Tomás Mayo**, copropietario y sumiller del restaurante *Pedro Romero* de Ronda; **Antonio Fernández**, propietario y sumiller de *Dom Vinos*; y **Fernando Angulo**, propietario de la tienda *Placer Ego* de Ronda.

Entrega de Premios Palacio TRÍO DE ASEs

La entrega de premios tendrá lugar a las **19:00 h.** en el **Escenario**, donde se catarán los vinos premiados en las categorías a concurso por el *Trío de Ases* formado por los "Nariz de Oro" **David Seijas, Andrea Alonso y A. Jesús Gutiérrez**.

SÁBADO 12 NOVIEMBRE

Seguida de la Cata de los Vinos Medalla de Oro en los Premios Palacio 2011.



Arriba: Panel de Cata 2010 con Xoan Torres, A. Jesús Gutiérrez y Julio Delgado. Abajo, Sala de Cata.



Panel de Cata 2011: Andrea Alonso (izda.) y David Seijas (dcha.) catarán los vinos premiados.



DOMINGO 13 NOVIEMBRE

Prueba práctica de sala

LUNES 14 NOVIEMBRE

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

Colabora: 

IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía

FUTUROS PROFESIONALES

Por cuarto año, este concurso reúne de nuevo a jóvenes sumilleres de las escuelas de hostelería de Andalucía para evaluar sus conocimientos. 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.

Organiza: Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol, Torremolinos, con la colaboración de **D. Ramón Peyrolón**, Coordinador académico del concurso.



12, 13 y 14 NOVIEMBRE

Catas y Evaluación del Público

Patrocina: 

Concurso Premio Especial del Público 2011

VINOS A CONCURSO

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 12 NOVIEMBRE

Pruebas Clasificadoras.

DOMINGO 13 NOVIEMBRE

Pruebas Clasificadoras y Final. Entrega de premio.



CÓMO PARTICIPAR

Acceda al formulario de acreditación en www.feriadelvinoydo.com, indicando su categoría como "Participante Concurso" o contáctenos en la propia feria.

PREMIO

Un Kit AROMABAR Básico. Pack de 36 aromas (tinto, blanco y barrica). La manera más fácil y rápida para aprender a catar el vino.



Concurso de Cata "Los Amantes del Vino" LOS 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 gran final tendrá lugar el **domingo a las 18:30 h.** y la entrega del premio al ganador/a.

Patrocina:

koala



CATAS Y PONENCIAS



Catas Formativas de Cava

Dirigidas por: **Institut del Cava**

12 Y 13 NOVIEMBRE Escenario **13:30 h.**

El **Institut del Cava** impartirá dos catas formativas de cava el sábado 12 y el domingo 13 de noviembre, dirigidas a todo el público que quiera acercarse y conocer de cerca las peculiaridades del cava. Concretamente en el stand del Institut del Cava participarán las bodegas **Freixenet, Segura Viudas, Juvé & Camps, Gramona y Castell d'Age.**



Catas Formativas para el Público

Impartidas por: **Asoc. Malagueña de Enología y Cata**

12, 13 Y 14 NOVIEMBRE Escenario **Consultar Programa**

Impartidas por profesionales de la **Asociación Malagueña de Enología y Cata**, 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. Es una ocasión idónea para tomar contacto con el mundo del vino y degustar los vinos propuestos.



Cata “Tintos del Mediterráneo”

SÁBADO 12 NOV. Sala **Fuengirola 18:00 h.**

Impartido por **Julián SanJuan** (gerente del *Museo del Vino* de Mijas), la cata propone observar las diferencias entre los vinos de distintas zonas del Mediterráneo. Vinos a catar: **Lagar de Cabrera** tinto joven (D.O. Sierras de Malaga), **Lagar de Cabrera** tinto crianza (D.O. Sierras de Malaga), **Tetas de la Sacristana** selección (V.T. Laujar-Alpujarra) **Crápula** (D.O. Jumilla), **Clos Gebrat** Joven (D.O. Priorat) **Clos Gebrat** Crianza (D.O. Priorat).

ACTIVIDADES

CATAS Y PONENCIAS



“CINEMA, la gran novedad de la Ribera del Duero. CUATRO RAYAS, el liderazgo en Rueda”

SÁBADO 12 NOV. Sala Benalmádena 17:00 h.

Dirigido por **Guillermo Pérez**. (Distribuido en exclusiva por **Benhaque**). **Cuatro Rayas**, bodega líder en ventas de la D.O. Rueda, presenta sus mejores productos: *El Verdejo Cuatro Rayas*, *CUATRO RAYAS Sauvignon Blanc 2010* (galardonado con el Gran Zarcillo de Oro, y el Baco de Oro), *CUATRO RAYAS Verdejo Viñedos Centenarios 2010*, *Bodega CINEMA* (D.O. Ribera del Duero) Vino oficial del Festival de Cine de Valladolid, SEMINCI, y a partir de 2012 también del festival de Cine de Málaga, de la Academia del Cine y de los Premios Goya, y para terminar, *CINEMA 6 meses barrica 2009*: único vino del mundo con termómetro en su etiqueta frontal para consumo a la temperatura idónea.



“PLAY WINES, Vino y Aluminio en un sólo concepto”

DOMINGO 13 NOV. Escenario 19:00 h.

Dirigido por **José Marco Molinero** (Dir. Comercial **Lamarca Wines**). **Play Wines** es un proyecto de **Lamarca Wines**, para difundir de forma **divertida y lúdica** el mundo del vino a través de los sentidos y proponer **una relación emocional** con los vinos. **Lamarca Wines** es además, la primera bodega en España que utiliza el aluminio para embotellar sus vinos, con tapón de rosca y sólo 80 gr. de peso. Esta innovadora botella se enfría antes e impide el paso de la luz.



Ponencia-Degustación de la Cabra Malagueña

LUNES 14 NOV. Escenario 12:00 h.

La ponencia versará sobre la situación actual del sector caprino en Málaga, las características de la raza caprina malagueña y las funciones 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.

CATAS Y PONENCIAS



LUNES 14 NOV. Sala Benalmádena **11:30 h.**

“El Concepto de Continentalidad en los Vinos”.

Impartida por: **David Seijas**, Sumiller del restaurante *El Bulli*. Nariz de Oro 2006. Autor de varios libros, y **Ferrán Centelles**, Sumiller del Restaurante *El Bulli*. Ganador del concurso Ruinat. Con la participación de DOP Valtiendas.

En esta cata-ponencia se analizarán las particularidades de los vinos de interior, ofreciendo al visitante la cata de los siguientes vinos: Bodega Fco. Javier Fernández Cárdbaba: **Rosado 2010 Marca Redreja**, Bodega Navaltallar SL: **Tinto 2009 Marca Navaltallar Roble 16**, Bodega Vagal SL: **Tinto 2006 Marca Ardalejos**, Bodega Zarraguilla SL: **Tinto 2005 Marca Z37**.



LUNES 14 NOV. Sala Benalmádena **17:00 h.**

“Vinos Divertidos, Rompiendo Moldes”.

Dirigido por **José Marco Molinero** (Dir. Comercial Lamarca Wines). **Vinos Divertidos** es un grupo de bodegas preocupadas por recuperar y trabajar variedades españolas autóctonas en peligro de extinción. A través del packaging pretendemos transmitir frescura e ilusión al consumo de vinos divertidos.



Sorteo de un Viaje Enoturístico

Viaje a Nuestras 4 Denominaciones de Origen

Particpe entregando su Boletín de Sorteo, debidamente cumplimentado, en la Urna del Sorteo que encontrará a la entrada del recinto ferial. **¡Suerte!**



GASTRONOMÍA



**Institut
del Cava**
Invitado en 2011



EL CAVA EN LA GASTRONOMÍA

Institut del Cava

A diferencia de los vinos, los cavas son más conciliadores con muchos productos que son a veces difíciles de armonizar.

Te animamos a que pruebes la variedad de los cavas ofrecidos como aperitivo en nuestros restaurantes colaboradores, por cortesía del **Institut del Cava**, degustando los productos de las bodegas **Freixenet**, **Segura Viudas**, **Juvé & Camps**, **Gramona** y **Castell D'âge**.

Con la Colaboración de:



UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Una invitación a conocer la gastronomía mallagueña a una **tarifa especial** para **participantes profesionales y visitantes** de la 12ª Feria del Vino y D.O., presentando su **acreditación** o **ticket de entrada** en los distintos restaurantes colaboradores.

TRAIGA SUS PRODUCTOS

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

FERIA DEL VINO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RESTAURANTES COLABORADORES

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 El Tostón

C/ Alfonso XIII, s/n, Ed. Terminal.

29640 Fuengirola (MÁLAGA)

Teléfono de reserva: 952 475 632

Persona de contacto: José Antonio

Cierre: Domingo

Menú: 45€*

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

Periodo de la Oferta:

Desde el 07/11/2011 hasta el 14/11/2011

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

- S 8** 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 7** ASOCIACIÓN MALAGUEÑA DE ENOLOGÍA Y CATA
C/ San Miguel 14, 29620 Torremolinos (Málaga)
Tel: 952 371 622
- M 1** BARONÍA D` ENTENCA S.L. / CELLER PASCONA
Cami deis Fontanals, s/n, 43730 Falset (Tarragona)
Tel: 609 291 770
D.O. Montsant
- S 24** BENHAQUE S.L.
C/ Bruselas, 16 - Pol. Ind. San Luis, 29006 Málaga
Tel: 952 351 858
Distribuidor en exclusiva de:
· CUATRO RAYAS **D.O. Rueda**
· CINEMA WINES **D.O. Ribera del Duero**
- S 5** BODEGAS AMANCIO MENCHERO MÁRQUEZ
C/ Legión, 27, 13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)
Tel: 926 870 076
D.O. La Mancha
- S 18** BODEGAS CAMINO ALTO
Avda. de La Mancha, Km 35, 45860 Villacañas (Toledo)
Tel: 925 200 878
Vinos de la Tierra de Castilla
- M 9** BODEGAS DE FUENTE REINA
Hacienda la Purísima Concepción. Ctra. de Cazalla, Km.11, Apd. 26, 41450 Constantina (Sevilla) / Tel: 955 880 017

M 8

BODEGAS HESVERA

C/ Plazuela del Postigo, 10, 47315 Pesquera del Duero (Valladolid)

Tel: 983 870 137

D.O. Ribera del Duero

M 10

BODEGA KIENINGER

Los Frontales, 67-Llano de La Cruz, 29400 Ronda (Málaga)

Tel: 952 879 554

D.O. Sierras de Málaga

S 17

BODEGA LA ENCINA

Dos de Mayo, 54-Portal 3-Piso 7, 46870 Ontinyent (Valencia)

Tel: 962 381 654

D.O. Alicante

S 15

BODEGA M^a AMPARO REPISO VALLEJO

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

Móvil: 625 382 854

D.O. Ribera del Duero

M 6

7

BODEGAS QUITAPENAS

Ctra. Guadalmar, 12, Pol. Ind. Villarosa, 29004 Málaga

Tel: 952 247 595

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

S 19

BODEGAS SOLAR DE URBEZO

San Valero, 14, 50400 Cariñena (Zaragoza)

Tel: 976 621 968

D.O. Cariñena

S 20

BODEGAS VICENTE GANDÍA

Ctra. de Cheste a Godelleta, s/n, 46370 Chiva (Valencia)

Tel: 962 524 242

D.O. Valencia / D.O. Alicante / D.O. Utiel-Requena

D.O. Cava / D.O. Ribera del Duero / D.O.Ca. Rioja / D.O. Rueda

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

S 63

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 |
| · GRUPO MATARROMERA | D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda |
| · BODEGAS PINORD | D.O. Penedés |
| · BODEGAS NAVARSOTILLO | D.O. Ca Rioja |
| · BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS | D.O. La Mancha |
| · BODEGAS DE ALBERTO | D.O. Rueda |
| · BODEGAS CAN RAFOLS DEL CAUS | D.O. Penedés |
| · COOPERATIVA SAN VALERO | D.O. Cariñena |
| · BODEGAS OSCA | D.O. Somontano |
| · BODEGAS FRUTOS VILLAR | D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda |
| · BODEGAS REJADORADA | D.O. Toro |
| · BODEGAS SÁNCHEZ MULITERNO | D.O. Pago Güijoso |
| · BODEGAS PABLO PADÍN | D.O. Rías Baixas |
| · CAVAS MAS TINELL | D.O. Cava |
| · CAVA PINORD | D.O. Cava |
| · CAVA CAN RAFOLS DELS CAUS | D.O. Cava |
| · CAVA CANALS & MUNNE | D.O. Cava |

Bodegas Internacionales:

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| · LINDEMANS WINES | Australia |
| · ROSEMOUNT ESTATE WINES | Australia |
| · PENFOLDS | Australia |
| · GLOBAL WINERY | Chile |
| · WAIRAU RIVER ESTATE WINES | Nueva Zelanda |
| · DISTELL WINES | Sudáfrica |
| · ROBERT MONDAVI | California (EE.UU.) |
| · CANTINE MININI | Italia |
| · DOMAINES ET CHATEAUX FABRE | Francia |
| · MOILLARD | Francia |
| · SANCERRE ERIC LOUIS | Francia |
| · DUMANGIN CHAMPAGNES | Francia |
| · MOËT & CHANDON | Francia |
| · TAYLOR'S PORT | Portugal |

M 11

**CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA**

Plaza Idefonso Pinto s/n, 21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)
Tel: 959 410 322

D.O. Condado de Huelva

S 11

**CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA VALTIENDAS**

C/ La Fuente, s/n, 40314 Valtiendas (Segovia)

D.O.P. Valtiendas

Co-expositores:

- BODEGAS ZARRAGUILLA, S.L. **D.O. Valtiendas**
- BODEGA TINTO REDREJA **D.O. Valtiendas**
- BODEGAS VAGAL **D.O. Valtiendas**
- BODEGAS NAVALTALLAR **D.O. Valtiendas**

S 14

COOPERATIVA AGRÍCOLA LA AURORA S.C.A.

Avenida Europa, 7, 14550 Montilla (Córdoba)

Tel: 957 650 362

D.O. Montilla-Moriles

S 21

CRIANZA Y VIÑEDOS SANTO CRISTO, SOCIEDAD COOPERATIVA

Ctra. de Tabuensa s/n, 50570 Ainzón (Zaragoza)

Tel: 976 869 696

D.O. Campo de Borja

M 5

DECO & TEMA

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

Móvil: 619 135 747

Bodegas Climatizadas

S 12

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

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

DIMOBE Co-expositores:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| · BODEGA USOA DE BAGORDI | D.O. Ca Rioja |
| · BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA | D.O. Ca Rioja |
| · BODEGA BALBÁS D.O. | Ribera del Duero |
| · BODEGA RUEDA PÉREZ S.A.T. | D.O. Rueda |
| · BODEGA CLOS GEBRAT | D.O. Priorato |
| · BODEGA A. MUÑOZ CABRERA | D.O. Sierras de Málaga |
| · BODEGA SELECCIÓN DE VINOS DE FONDÓN | Vinos de la Tierra Láujar-Alpujarra |
| · BODEGA TANDEM | D.O. Navarra |
| · OXIGENADOR SPINWINE | |

S 1

ENOTURISMO AXARQUÍA-APTA

C/ San Bartolomé, 29738 Moclinejo (Málaga)

Tel: 952 400 594

S 22

ESRADIO.FM

www.esradio.fm (Málaga)

S 3

EXPORTCAVE S.L.

Ctra. Peñafiel, 19 Bajo, 40200 Cuéllar (Segovia)

Tel: 921 140 941

Artículos para Hostelería, Restauración y Catering

S 26

GOLF & VINOS, S.L.

C/ Las Mimosas, 6 – Buzón 546 – Urb. Campo Mijas, 29649 Mijas (Málaga)

Tel: 952 665 416

Bodegas Nacionales:

- | | |
|-------------------------|---|
| · BODEGAS MIGUEL MERINO | D.O. Ca. Rioja |
| · BODEGAS OLABARRI | D.O. Ca. Rioja |
| · BODEGAS MALUMBRES | D.O. Navarra |
| · BODEGAS ALICIA MACAYA | D.O. Navarra |
| · BODEGAS VIÑA VILANO | D.O. Ribera del Duero |
| · BODEGAS DE BARDOS | D.O. Ribera del Duero |
| · BODEGAS NAVARRO LÓPEZ | DD.OO.: Valdepeñas, Tierra de Castilla, Rueda, Ribera del Duero y Rioja |

· BODEGAS SENORIO DE RUBIO	D.O. Rías Baixas
· BODEGAS HUERTA DE ALBALÁ	Vino de la Tierra de Cádiz
· BODEGAS CONCEJO	D.O. Cigales
· BODEGAS RABETLLAT I VIDAL	D.O. Penedés
· BODEGAS CARLES ANDREU	D.O. Cava
· BODEGAS CASTELO DE MEDINA	D.O. Rueda
· BODEGAS JAVIER SANZ	D.O. Rueda
· BODEGAS ONIX	D.O. Priorat
· BODEGAS CLOS D'LOBAC	D.O. Priorat
· BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA	D.O. Jerez-Xeres-Sherry

Bodegas Internacionales:

· BODEGAS MATÉ	Italia Toscana Brunello di Montalcino
· BODEGAS IBALTZINI	Italia Toscana Supertuscany
· BODEGAS GUISEPPE CAMPAGNOLA	Italia Amarone Ripasso, Valpolicella
· BODEGAS CATERINE ZARDINI	Italia Amarone Valpolicella
· BODEGAS DOMAINE SERVIN	Francia, Chablis, 1 ^{er} Cru , GR Cru
· BODEGAS QUENARDEL & FILS	Francia, Champagne Gran Cru, Rosé Gran Cru
· BODEGAS CHATUEA NAIRAC	Francia, Sauternes
· BODEGAS RUSTEN VREDE	Sudáfrica
· BODEGAS ERNIE ELS	Sudáfrica
· BODEGAS GUARDIAN PEAK	Sudáfrica
· BODEGAS TERRAMATER	Chile
· BODEGAS DOMINIO DEL PLATA	Argentina, Crios
· BODEGAS ARGENCERES	Argentina
· DISTILLERY DUNCAN TAYLOR	Scotia Whisky Malta
· DUFVENKROOK	Sueden, glögg!



GOURMET & CASH

C/ Azor, 10, 29130 Alhaurín de La Torre (Málaga)

Tel: 605 236 532

D.O. La Mancha

EXPOSITORES

STAND
MESA

Expositor

M 4

IDEA&JIT S.L.

Plaza del Punto, 2, 21003 Huelva.

Tel: 680 821 439

S 10

INSTITUT DEL CAVA

Valencia, 15, 08770 Barcelona

Tel: 938 910 236

Asociación de los Elaboradores del Cava

Bodegas participantes:

- FREIXENET
- SEGURA VIUDAS
- JUVÉ & CAMPS
- GRAMONA
- CASTELL D'AGE

S 2

JAMONES IBÉRICOS S.L.U.

C/ Libertad, 2, 06340 Fregenal de La Sierra (Badajoz)

Tel: 924 700 075

D.O. Dehesa de Extremadura

S 27

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 28

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 23

OSONIER

Pol. Ind. Las Bodegas. C/ Crianza, 5, 11408 Jeréz de la Frontera (Cádiz)

Tel: 956 301 785

Decoración en Vidrio y Cristal

STAND
MESA

Expositor

S 60

SIERRA DE JABUGO S.L.

Román Talero, 14, 21360 El Repilado, Jabugo (Huelva)

Tel: 959 122 868

Productos del Cerdo Ibérico

S 25

VETROELITE

Via Primo Maggio 4, 31024 Ormelle (Treviso) ITALIA

Tel: 0039 0422 205 711

Botellas de Diseño

M 2

VIÑA SANTA MARINA

Ctra. N630 – PK634, Apdo 714, 06800 Mérida (Badajoz)

Tel: 924 027 670

D.O. Ribera del Guadiana

S 6

VINAE MURERI S.L.

Ctra. Atea-Murero, 50366 Murero (Zaragoza)

Tel: 976 808 033

Vinos de la Tierra de la Ribera del Jiloca

Osonier
Decoración en Vidrio y Cristal



www.osonier.com

 **estalAndalucía**
Botellas especiales - Packaging - Canister de cartón

EUROAL 2012

17-18-19 MAYO / MAY | TORREMOLINOS
ESPAÑA / SPAIN

SALÓN INTERNACIONAL DE TURISMO, ARTE Y CULTURA
INTERNATIONAL TRAVEL MARKET

*Abrimos Mercados. Creamos Oportunidades.
New Markets. New Opportunities.*



**Un modelo eficaz
de hacer negocios**

*Un espacio único de experiencia
y relaciones entre profesionales
del mundo turístico.*

**An effective way to do
real tourism bussiness.**

*A unique place to experience
and make business relationships
between tourism professionals.*

**MÁS DE
30 PAISES
EN 2011**

OVER 30
COUNTRIES
IN 2011

**WORK
SHOP**
AGENDA
ONLINE

PRE-SCHEDULE
AGENDA
ONLINE

**EVENTOS
SOCIALES
Y DE OCIO**

SOCIAL
EVENTS

**CURSO
SOCIAL
MEDIA**

SOCIAL
MEDIA
TRAINING

INFORMACIÓN Y RESERVAS INFORMATION AND RESERVATIONS - www.euroal.net

C/ México 3, 29620 Torremolinos (Málaga) Tel.: (+34) 952 379 203 / 229 / 120 / 155 - Fax: (+34) 952 379 255 / euroal@palacio-congresos.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

Palacio de
CONGRESOS
Y EXPOSICIONES
Costa del Sol-TORREMOLINOS



Un año de eventos

FERIA DEL DULCE DE CONVENTO / 8 9 10 11 DIC. 2011

www.feriadeldulcedeconvento.com

ESPECTACULO INFANTIL / 6 DIC. 2011

EXPO HISTÓRICA / 17-18 DIC. 2011

THE 18TH ROCKIN RACE JAMBOREE / 3-4 FEB. 2012

www.rockinrace.com

EXPO JUBILADOS / 16 17 18 MAR. 2012

feria.expojubilados.com

EUROAL / 17 18 19 MAY. 2012

www.euroal.net

EXPOGAYS / 12 13 14 OCT. 2012

expogays.reservasgays.com

Un lugar de encuentros



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



NUESTRAS
FERIAS

EUROAL



INFORMACIÓN Y RESERVAS

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

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



GRACIAS POR
ACOMPAÑARNOS

LE ESPERAMOS
EN LA 13ª EDICIÓN DE LA
FERIA DEL VINO Y DO

10, 11 y 12 Noviembre 2012



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



un
A
Universidad
Internacional
de Andalucía

Patrocina



Colabora



Media Partners

