



PROGRAMA

12ª FERIA del Vino y de la Denominación de Origen

12, 13 y 14 NOV. 2011

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

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.2)

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".

DOMINGO / 13 NOVIEMBRE

10:00 / 13:00 h.

III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza. (Programa completo en pag.2)

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 de las Escuelas de Hostelería 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

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 Benalmádena

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 Valtiendas.

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.

HORARIO DE LA FERIA:

Sábado y domingo: 11:00 - 21:00 h.

Lunes: 11:00 - 20:00 h.

El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios. Consulte nuestra web para más información: www.feriadelvinoyno.com

Prohibida la entrada a menores de 18 años.



FERIA DEL VINO Y DO 2011

Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol (Torremolinos)

PROGRAMA

Sábado, 12 de Noviembre

PRIMERA JORNADA - Organizada por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

- 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 Alejandro.** 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 - Organizada por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

- 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 Ruinat.
- 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 - Organizada por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

- 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 “Como catar el vino”.
- 11:00 h. Exposición de las DD.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda**
Explicación de la historia y presente de los vinos de estas DD.O., 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**