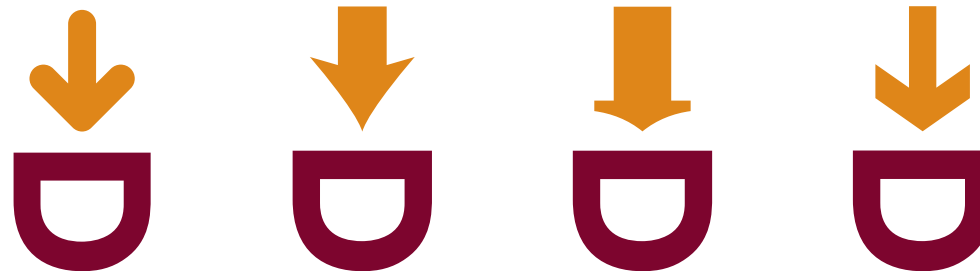


Riojaforum
16 noviembre 2015



2º encuentro
de sumilleres
y profesionales
Degusta
LA RIOJA

Programa

Inscripción: 25 €

Incluye: Inscripción a la conferencia "UNA APROXIMACIÓN ACTUAL A LA VENTA DE VINOS DENTRO Y FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS", acceso a feria y almuerzo riojano.

Los primeros inscritos podrán reservar plaza para la cata "Grandes vinos de Rioja", Conferencia 1 o Conferencia 2.

8:45 h – 19:30 h
ACREDITACIONES

9:30 h
Inauguración oficial
"II ENCUENTRO DE SUMILLERES Y PROFESIONALES Degusta LA RIOJA"

9:45 h – 11:00 h
Conferencia "UNA APROXIMACIÓN ACTUAL A LA VENTA DE VINOS DENTRO Y FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS"

Paco Berciano
Director y copropietario de Alma Vinos Únicos, una empresa de distribución especializada en la venta de vinos tanto nacionales como internacionales.

Álvaro Prieto
Ha trabajado como sumiller de Ametsa en Londres (Juan Mari Arzak) y en la prestigiosa cadena hotelera Bluebay en Dubái.
Actualmente sumiller en Clos Maggiore, local con la mejor carta de vinos de Londres, con más de 2500 referencias.

11:00 h – 14:00 h
Apertura Espacio Rioja
Las bodegas presentarán sus vinos a los asistentes
Consultar en www.sumilleresdegustalarioja.com las bodegas participantes

12:00 h – 13:00 h
Cata temática "UN RECORRIDO POR LA HISTORIA DE LOS GRANDES VINOS DE RIOJA" por Carlos Echapresto
Bodegas Riojanas. Cenicero - La Rioja (Plazas limitadas)

- Viña Albina Gran Reserva 1942 (Añada Muy Buena)
- Monte Real Gran Reserva 1955 (Añada Excelente)
- Monte Real Gran Reserva 1964 (Añada Excelente)
- Monte Real Gran Reserva 1970 (Añada Excelente)
- Monte Real Gran Reserva 1986 (Añada Excelente)



14:30 h – 16:00 h
ALMUERZO RIOJANO

16:00 h – 20:00 h
Apertura Espacio Rioja
Las bodegas presentarán sus vinos a los asistentes

16:30 h – 17:30 h
Conferencia 1 (Plazas limitadas)
"LOS VINOS Y LA COCINA PERSONAL DE LAS VERDURAS Y LAS PLANTAS"

Guillermo Cruz – Restaurante Mugaritz
- BODEGAS VALDEMAR. Inspiración Valdemar Las Seis Alhajas 2005
- BODEGAS BARÓN DE LEY. Barón de Ley Reserva

"LOS VINOS Y LA VISIÓN FEMENINA DE LA SALA"
Pilar Cavero
- BODEGAS MARQUÉS DE VARGAS. Marqués de Vargas Reserva Privada 2009
- BODEGAS LA RIOJA ALTA. La Rioja Alta Viña Ardanza 2009

18:00 h – 19:00 h
Conferencia 2 (Plazas limitadas)
"LOS VINOS Y LA COCINA DE PRODUCTOS DEL MAR"
Juan Ruiz Henestrosa – Restaurante Aponiente
- BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL. Barón de Chirel 2010
- BODEGAS PALACIO. Cosme Palacio Tinto Crianza 2012

"LOS VINOS Y LA COCINA ACADÉMICA Y DE PRODUCTO"
David Robledo – Restaurante Santceloni
- BODEGAS VIVANCO. Vivanco 4 varietales
- BODEGAS ALTANZA. Lealtanza Reserva 2010

20:00 h
HOMENAJE A LORENZO CAÑAS Y CLAUSURA



#sumillereslarioja



más info en:

www.sumilleresdegustalarioja.com