

PROGRAMA

VINORUM Think 2016

25-28 de abril

DOMINGO 24 DE ABRIL – Vinos que han triunfado en Decanter

Almuerzo inaugural de VINORUM Think. Girará alrededor del vino español y lo elaborarán a cuatro manos **Monvínic** y **II Palillos** (* Michelin). Estará armonizado con siete vinos españoles que han triunfado en **Decanter** y el hilo conductor lo llevarán **Pedro Ballesteros** (único MW español) y **Norrel Robertson** (MW afincado en España y consultor vitivinícola)

1. Codorníu. Gran Codorníu Gran Reserva Pinot Noir Brut 2009. Cava
2. Pazo Señorans. Selección de Añada 2008. DO Rías Baixas
3. Barón de Ley. Tres Viñas Blanco 2010. DOCa Rioja
4. La Rioja Alta, S.A. Gran Reserva 890 2001. DOCa Rioja
5. Espelt. Old Vines Carignan 2013. DO Empordà
6. Bodegas Torres. Grans Muralles 2010. DO Conca de Barberà
7. Bodegas Hidalgo La Gitana. Triana 30 Years Old Pedro Ximénez. DO Jerez

LUNES 25 DE ABRIL

12:00 h. Cata 1 – “La diversidad de España según **The Wine Advocate**” por **Luis Gutiérrez** (crítico para España de RobertParker.com)

1. Recaredo. Recaredo Brut de Brut 2006. Cava
2. Equipo Navazos. La Bota de Fino 68 Macharnudo Alto. DO Jerez
3. Forjas del Salnés. Leirana Finca Genoveva 2014. DO Rías Baixas
4. Alemany i Corrió. Cargol Treu Vi 2014. DO Penedès
5. Dominio del Águila. Pícaro Clarete 2012. DO Ribera del Duero
6. Comando G. Rozas 1er Cru 2014. DO Vinos de Madrid
7. Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Las Beatas 2012. DOCa Rioja
8. Suertes del Marqués. El Ciruelo 2014. DO Valle de Orotava
9. Casa Castillo. Pie Franco 2013. DO Jumilla

13:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “Mugaritz, la cocina como ciencia natural” por **Dani Lasa** (responsable de I+D de Mugaritz) y **Guillermo Cruz** (mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz)

Degustación de platos de Mugaritz y los siguientes vinos:

1. Ossian Vides y Vinos. Capitel 2008. Vino de la Tierra de Castilla y León
2. Ca N'Estruc. Bi Sumoll 2014 Ánfora

3. R. López de Heredia Viña Tondonia. Viña Tondonia Gran Reserva Tinto 1981. DOCa Rioja
4. González Byass. Palo Cortado de Añada 1987. DO Jerez
5. Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Old Mountain 1997. DO Málaga

15:00 h. Cata 2 – “Cata horizontal antológica de la gran añada de Rioja, la 2001” por **Alberto Gil** (Diario de Rioja) y **Guillermo Cruz** (mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz)

1. Castillo de Cuzcurrita. Cerrado del Castillo 2001. DOCa Rioja
2. Valenciso. Valenciso Reserva 2001. DOCa Rioja
3. Marqués de Riscal. Barón de Chirel 2001. DOCa Rioja
4. Pujanza. Pujanza Norte 2001. DOCa Rioja
5. Marqués de Vargas. Reserva Privada 2001. DOCa Rioja
6. Bodegas Vinsacro-Familia Escudero. Valsacro Dioro 2001. DOCa Rioja
7. RODA. RODA I 2001. DOCa Rioja
8. La Rioja Alta, S.A. Gran Reserva 890 2001. DOCa Rioja
9. R. López de Heredia Viña Tondonia. Viña Tondonia Reserva Blanco 2001. DOCa Rioja

16:30 h. Mesa redonda – “Factores que afectan a la compra de un vino” moderada por **Ferran Centelles** (colaborador en España de JancisRobinson.com y sumiller de elBulli 2000-2011) con la participación de **Guillermo Cruz** (mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz), **Isabelle Brunet** (directora de sumilleres de Monvínic), **Juan Manuel Bellver** (director LAVINIA), **Arnaud Echalié** (Senior Beverage Manager-Beverage Operations en Sands Cotai Central, Macao, Asia) y **Marta Modrego** (jefe de compras de vinos para España en Makro)

18:00 h. Cata 3 – “Los mejores vinos de España según la Guía Peñín” por **José Peñín** (fundador de la Guía Peñín de los Vinos de España) y **Carlos González** (director de la Guía Peñín de los Vinos de España)

1. Valdesil. Pezas da Portela 2012. DO Valdeorras
2. Bodegas del Palacio de Fefiñanes. Albariño de Fefiñanes III Año 2012. DO Rías Baixas
3. Gramona. Celler Batlle Gran Reserva Brut 2005. Cava
4. Chozas Carrascal. Vino de Pago Cabernet Franc 2014. DO Pago Chozas Carrascal
5. Artuke. La Condenada 2013. DOCa Rioja
6. Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez. De Alberto Dorado. DO Rueda
7. Gutiérrez de la Vega. Casta Diva Reserva Real 2002. DO Alicante

MARTES 26 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1 – “Los mejores vinos de España según la Guía Proensa” por **Andrés Proensa** (periodista, crítico de vinos y fundador de la Guía Proensa)

1. Gerardo Méndez. Do Ferreiro Cepas Vellas 2013. DO Rías Baixas
2. Rafael Palacios. As Sortes 2014. DO Valdeorras
3. Baja Montaña. Rosado Garnacha Arbayún 2014. DO Navarra
4. Pujanza. Pujanza Norte 2013. DOCa Rioja
5. Mustiguillo. Finca Terrazo 2012. DO El Terrerazo
6. Viña Sastre. Pesus 2011. DO Ribera del Duero
7. Álvaro Palacios. Finca Dofí 2013. DOQ Priorat
8. Bodegas Torres. Mas La Plana 2010. DO Penedès
9. Teso la Monja. Alabaster 2012. DO Toro

12:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “Últimas tendencias: cocina y vinos biodinámicos. De Barcelona a Macao” por **Xavier Pellicer** (socio y asesor gastronómico en Céleri y grupo Tribu Woki; mano derecha de Santi Santamaría) y **Arnaud Echalié** (senior beverage manager en Sands Cotai Central, Macao, Asia)

Degustación de platos de la cocina de Xavier Pellicer armonizada con los siguientes vinos propuestos por Arnaud Echalié:

1. González Byass. Fino Dos Palmas Selección DO Jerez
2. Mas Candi. DESIG 2015. DO Penedès
3. Adega Pombal A Lanzada. As Bateas 2012
4. Fredi Torres. Montsant 2014. DO Montsant
5. Olivier Rivière. Gabaxo 2014 DOCa Rioja

14:00 h. Cata 2 – “La evolución de los vinos en España según ElMundovino.com” por **Víctor de la Serna** (ElMundovino.com) y **Juancho Asenjo** (crítico de vinos)

Rioja 2000, clásicos y "alta expresión"

1. R. López de Heredia Viña Tondonia. Viña Tondonia Blanco Reserva 2002. DOCa Rioja
2. CVNE. Contino Reserva 2010. DOCa Rioja

El renacimiento de la Galicia interior

3. Bodega Luis Anxo Rodríguez Vázquez. Viña de Martín Os Pasás 2010. DO Ribeiro
4. Quinta da Muradella. Muradella Tinto 2012. DO Monterrei

Rioja 2016, los nuevos tradicionalistas y los vinos de pago

5. Valenciso. Reserva 2008. DOCa Rioja
6. Artadi. Valdeginés 2010. DOCa Rioja

El Este, uvas autóctonas y vinos de pago

7. Celler Piñol. Finca Morenillo 2012. DO Terra Alta
8. Enrique Mendoza. Las Quebradas 2010. DO Alicante

Mayetos elaboradores, recuperación del factor terruño en Jerez

9. Callejuela. Oloroso El Cerro. DO Jerez

16:30 h. Mesa redonda – “Qué están haciendo las bodegas para conquistar a los nuevos consumidores” moderada por **David Molina** (AIWS y director de OutlookWine.com) con la participación de **Joaquim Tosas** (director de Marketing de Bodegas Torres), **Eugeni Brotons** (director de Marketing de González Byass) y **Guillem Graell** (director de Marketing de Codorníu)

18:00 h. Cata 3 – “Las joyas de Jerez: Sacristías” por **César Saldaña** (Director General del CR Vinos de Jerez) y **Jesús Barquín** (reconocido experto y productor de vinos de Jerez)

1. Bodegas Williams & Humbert. Fino de Añada 2009. DO Jerez
2. González Byass. Fino Dos Palmas. DO Jerez
3. Delgado Zuleta. Manzanilla Barbiana en Rama. DO Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda
4. Barbadillo. Manzanilla Saca Estacional (Primavera 2016) en Rama (magnum). DO Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda
5. Bodegas Francisco Yuste. Amontillado Conde de Aldama. DO Jerez
6. Bodegas Lustau. Amontillado VORS. DO Jerez
7. Bodegas ARFE. Palo Cortado de la Cruz. DO Jerez
8. Fernando de Castilla. Palo Cortado Antique. DO Jerez
9. Urium. Oloroso VORS. DO Jerez
10. Hidalgo La Gitana. Oloroso añada 1986. DO Jerez
11. Valdespino. Oloroso Solera de Su Majestad VORS. DO Jerez
12. Osborne. Solera India. DO Jerez
13. Bodegas Tradición. Pedro Ximenez Tradición VOS. DO Jerez

MIÉRCOLES 27 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1 – “Lo mejor que está pasando en la Catalunya vitícola” por **Ramon Francàs** (periodista de La Vanguardia y del Diari de Vilanova)

1. Freixenet. Casa Sala 2007. Cava
2. Juvé & Camps. La Capella 2006. Cava
3. Codorníu. Codorníu Xarel·lo 2007. Cava
4. La Salada. L'Ermot 2015
5. Espelt. Lledoner Roig 2014. DO Empordà
6. LAFOU. Els Amelers 2013. DO Terra Alta
7. Jean Leon. Vinya La Scala 1996 GR. DO Penedès
8. Ferrer Bobet. Selecció Especial Vinyes Velles 2013. DOQ Priorat
9. Celler de Capçanes. Pansal del Calàs 1997

12:30 h. Showcooking-maridaje-degustación – “7 conceptos, 7 cartas: Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo, Tickets, Bodega 1900, Heart y Enigma” por **Cristina Losada** (sommelier de elBarri Adrià) y **Oliver Peña** (jefe de cocina de Enigma)

Recorrido y degustación de las propuestas gastronómicas del grupo con las armonías de Cristina Losada:

1. Vermouth / Vermouth Reserva
2. Sohomare Kimoto. Sake
3. Sota Els Àngels. Sota Els Àngels 2013. DO Empordà
4. Amontillado Gran Barquero. DO Montilla Moriles (Córdoba)
5. Koch Espadín. Mezcal

14:00 h. Cata 2 – “Espumosos españoles que me impresionan y emocionan” por **Tom Stevenson** (fundador de Champagne & Sparkling Wine World Championships y crítico de espumosos más importante del mundo)

1. Freixenet NV Cordon Negro Brut. Cava
2. Segura Viudas NV Gran Cuvée Reserva Brut. Cava
3. DuQue Egmond NV Brut. Cava
4. Vilarnau NV Brut Reserva. Cava
5. Juvé & Camps. Reserva de La Familia 2010. Cava
6. Raventós i Blanc. Manuel Raventós Brut 2007
7. To be confirmed
8. To be confirmed
9. To be confirmed

16:30 h. Mesa redonda – “Qué buscan en España los importadores internacionales” moderada por **Rafael del Rey** (director general del OEMV¹ desde 2008 y gerente de la Fundación para la Cultura del Vino desde el 2011) con la participación de **Kim Wachtveitl** (socio de Wine Garage Co. Ltd, Tailandia); **Defranco Leung** (director de Marketing de Everwise Wine Limited, Hong Kong); y **Beth Willard** (Wine Buyer en Direct Wines, UK)

18:00 h. Conferencia – “El potencial vitícola y enológico de España” por **Antonio Palacios** (enólogo, doctor en microbiología y gerente de Laboratorios Excell Ibérica) y **Fernando Martínez de Toda** (Catedrático de Viticultura. Universidad de La Rioja)

JUEVES 28 DE ABRIL

11:00 h. Cata 1- “Dos años en **JancisRobinson.com**” por **Ferran Centelles** (colaborador en España de JancisRobinson.com y sumiller de elBulli 2000-2011)

1. Exopto. Bozeto 2015. DOCa Rioja
2. Enric Soler. Improvisació 2011. DO Penedès
3. Celler Pardas. Collita Roja 2013. DO Penedès
4. Artazu. Santa Cruz 2012. DO Valdeorras
5. Cal Batllet. Cal Batllet 5 Partides Gratallops 2010. DOQ Priorat
6. La Rioja Alta, S.A. Viña Ardanza Reserva 2005. DOCa Rioja

¹ Observatorio Español del Mercado del Vino

7. Gorka Izagirre. Arima Vendimia Tardía (txakolí). DO Navarra

12:00 h. Ponencia magistral – “Cómo vender vino en Asia según *Guide to the Hong Kong Wine Trade*” por **Debra Meiburg** (afamada periodista, personalidad de la televisión, MW y experta en el mercado asiático)

13:00 h. Cata 2 – “Grandes vinos según los grandes medios de comunicación: ABC y El País” por **Juan Fernández-Cuesta** (periodista y autor de la Guía de Vinos ABC) y **Pilar Molestina** (periodista y directora de la guía “Anuario De Vinos El País”)

1. Codorníu. Codorníu Cuvée 456 2007 Brut GR. Cava
2. Compañía de Vinos Tricó. Nicolás de Tricó 2012. DO Rías Baixas
3. RODA. CIRSION 2010. DOCa Rioja
4. Bodegas Mauro. Terreus 2012. Vino de la Tierra de Castilla y León
5. González Byass. Fino Cuatro Palmas. DO Jerez
6. Agrícola D’Ulldemolins. Ssssshhhhhh Ulldemolins 2014. DO Montsant
7. Celler Mas Roig. Pinyeres Negre 2012. DO Montsant
8. Bodegas Figuero. Figuero 12 2013. DO Ribera del Duero
9. Ramírez de Inoriza. Bullon Cuvée Nº 13 2008. DOCa Rioja
10. Castell d’Encús. Quest 2013. DO Costers del Segre
11. Adega do Moucho. Adega do Moucho 2013. DO Ribeiro

14:00 h. Conferencia – “Las últimas tendencias de enoturismo en California” por **Paul Wagner** (fundador y director de la agencia de comunicación y marketing del vino Balzac, experto en vinos de EEUU, juez de certámenes internacionales, columnista, escritor y profesor)

15:00 h. Showcooking-maridaje-degustación – “La nueva cocina manchega y los grandes vinos de Castilla” por **Teresa Gutiérrez** (chef del restaurante Azafrán) y **Custodio López Zamarra** (decano de los sumilleres en España)

Degustación de los platos propuestos por Teresa Gutiérrez de la nueva cocina y las armonías de Custodio López Zamarra:

1. Vinícola de Castilla. Olimpo Blanco 2014. DO La Mancha
2. Vallegarcía. Vallegarcía Viognier 2013. Vino de la Tierra de Castilla - Montes de Toledo
3. Volver. Volver 2013. DO La Mancha
4. Pagos de Familia Marqués de Griñón. Dominio de Valdepusa Syrah 2013. Pago Dominio de Valdepusa
5. Finca Sandoval. Finca Sandoval 2010. DO Manchuela