

CATAS COMENTADAS

Domingo 25 de Mayo

- 11:00 Sicilia en estado puro: Marsala y Passito di Pantelleria
por Giovanni Giardina, IRVO Sicilia
Lugar: San Fernando
- 12:00 Un paseo por los vinos fortificados del mundo
por Pedro Ballesteros MW
Lugar: La Mezquita
- 13:00 Cuatro décadas de Wehlener Sonnenuhr a través de los vinos de Martin Kerpen
por Martin Kerpen
Lugar: El Molino
- 18:00 El arte de los amontillados: a draught from Paradise
por Dr. Jesús Barquín & Tim Atkin MW
Lugar: La Mezquita
- 18:30 D.O. Málaga, una dulce concentración: perspectivas sobre la pasificación
por Aurelio Molina
Lugar: El Molino
- 19:30 Mesa Redonda (en inglés):
The British Fever of Sherry: True Rebirth or Flash in the pan?
por Sarah Jane Evans MW (chairman), César Saldaña, Margaret Rand & Peter McCombie
Lugar: La Mezquita
- 20:30 Flamenco & Sherry by Tío Pepe
Lugar: Patio de Armas

Lunes 26 de Mayo

- 10:30 Añada perfecta: Oporto Vintage 2011
por Instituto dos Vinhos do Douro e Porto
Lugar: La Mezquita
- 11:30 El Pedro Ximénez, la joya de Montilla-Moriles
por David Seijas & José Ignacio Santiago
Lugar: El Molino
- 12:30 Mesa Redonda
Valorando vinos nobles y fortificados
por Paz Ivison (modera), Victor de la Serna, Andrés Proensa, Carlos González & José Luis Murcia
Lugar: La Mezquita
- 13:00 Una perspectiva actual de los vinos de Tokaj
por Christopher Donaldson MW
Lugar: San Fernando

CATAS COMENTADAS

- 18:00 Palos Cortados de añada
por Antonio Flores, Gonzalez Byass
Lugar: La Mezquita
- 18:30 Italia de norte a sur
por Nicoleta Negrini
Lugar: San Fernando
- 19:30 Mesa Redonda:
Flor, Solera & Caliza
por Dr. Alvaro Girón (chairman), Paco del Castillo & Cesar Cánovas
Lugar: La Mezquita

Martes 27 de Mayo

- 10:30 Osborne Rare Sherry Collection: la cata de los mil años
por Ignacio Lozano & Ivan Llanza, Osborne
Lugar: La Mezquita
- 11:00 Malvasías de Canarias
por Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
Lugar: El Molino
- 11:30 Descubriendo Georgia
por Lisa Granik MW
Lugar: San Fernando
- 12:30 Crianza y oxidación en Champagne
por Peter Liem, www.champagneguide.net
Lugar: La Mezquita
- 13:00 Vinos fortificados sudáfricanos
por Tim James, Grape South African wine pages
Lugar: El Molino
- 18:00 Los vinos dulces del Véneto
por Juancho Asenjo, El Mundo Vino
Lugar: La Mezquita
- 19:00 Sauternes
por Sweet Bordeaux
Lugar: San Fernando

GASTROVINOBLE

Domingo 25 de Mayo

- 11:30 Quesos del Camino de Santiago
- 13:00 Showcooking: "La mano de la Tierra"
por Ricardo Costa (1* Michelin, The Yeatman, Porto)
- 19:00 Showcooking: "La mano del Mar"
por Ángel León (1* Michelin, Aponiente, Puerto de Santa María) armonizado con Tío Pepe.
Colabora: Junta de Andalucía

Lunes 26 de Mayo

- 11:30 De Jabugo a Jerez con 5J
- 13:00 Showcooking: "La mano del Norte"
por Marcos Morán (1* Michelin, Casa Gerardo, Asturias)
Colabora: Pescado de Lonja de Avilés
- 18:00 Showcooking: "La mano del Sur"
por Dani García (2* Michelin, Dani García, Marbella)
armonizado por Lustau
Colabora: Junta de Andalucía
- 19:30 Showcooking: "La mano de Italia"
por Erika Barni, Executive Chef Negrini



Alcázar de Jerez
del 25 al 27 de Mayo 2014
10:00-14:00 17:00-21:00

Organiza



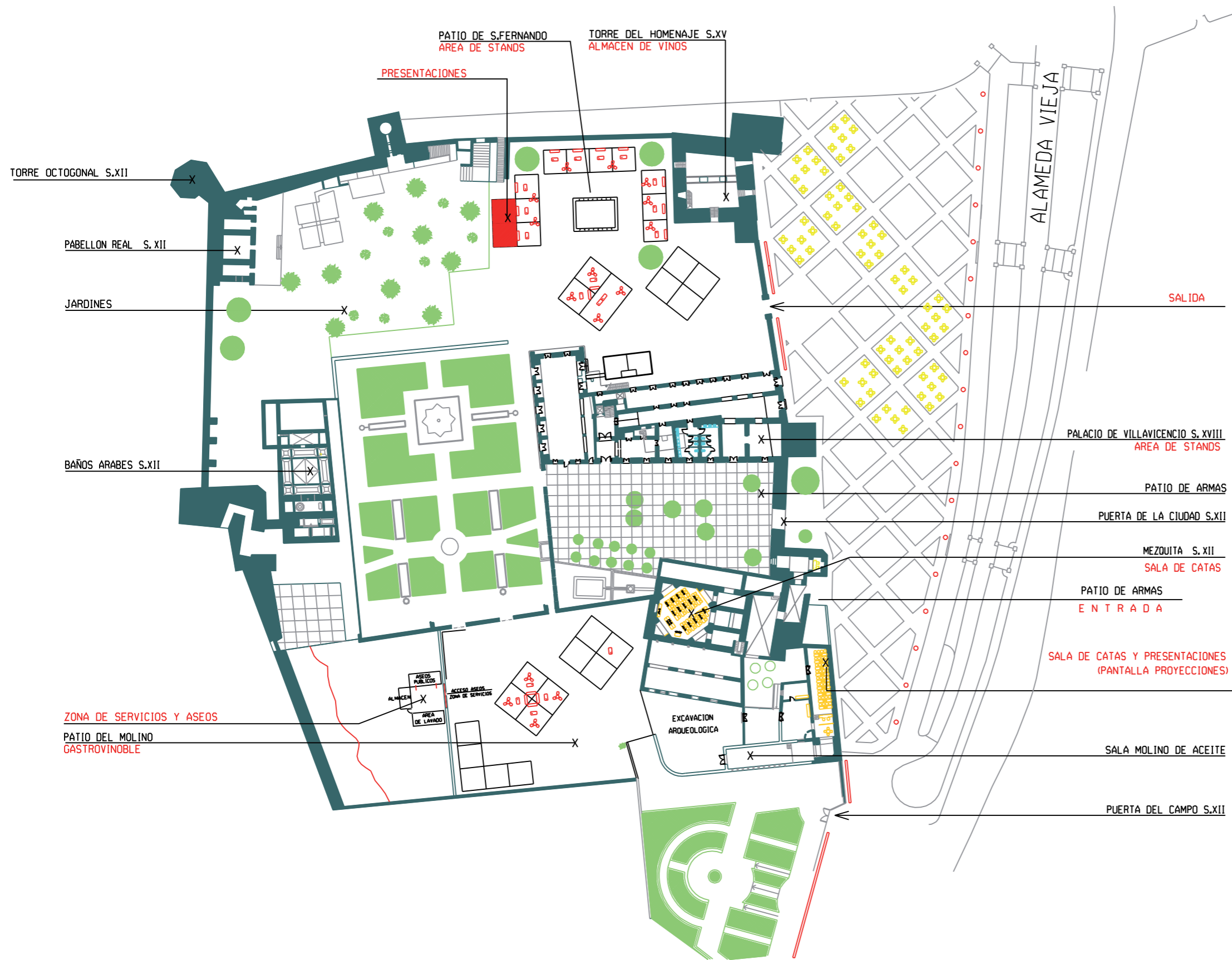
Realiza

GUSTATIO

Colaboran



PLANO VINOBLE 2014 • VINOBLE'S LOCATION MAP



Stand Palacio Villaviciencio Planta Baja

1. C.R.D.O.P. Montilla Moriles
2. Romate
3. Bodegas Barbadillo
4. C.R.D.O.P. Montilla Moriles
5. D.O. Málaga
6. Bodegas Toro Albalá - Don P.X.
7. Georgian Wine.
8. Coalla Gourmet
9. Gramona
10. José Estevez S.A.

Stand Palacio Villaviciencio Planta Primera

11. Ministerio De Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente-Magrama
- 12-16. C.R.D.O. Jerez-Xérèz-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez
17. González Byass S.A.
18. Bodegas Urium-Jerez-Xérès-Sherry
19. Ochoa
20. Bodega Coop. Católica Agrícola-Jerez-Xérès-Sherry
21. Williams & Humbert
22. Bodegas Harveys
23. Consejo Regulador Vinos D.O.P. Valencia
24. Sweet Bordeaux
25. Jorge Ordoñez & Co
26. Bodega Gutiérrez Colosia
27. Bodegas Dios Baco
28. Vinos de Chiclana
29. Bodegas César L. Florido Romero

Patio de San Fernando

30. Lustau
31. Fernando de Castilla - Primeras Marcas
32. Doc Moscatel de Setúbal
33. Bodegas Tradición
34. Llagares Valverán
35. Bodegas El Maestro Sierra
36. Sidra de Hielo Panizales
37. Aecovi-jerez
38. Quady Winery
39. Instituto Regionale del Vino e Dell'Olio - Regione Sicilia
40. Negrini
41. Vinos Perea
- 42-43. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
- 44-45. Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, Agapa