

SALA DE CATAS

Sala de conferencias 1

Lunes 7 febrero 2022

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

08:30 - 13:00 h. Cata Final Premios H&T 2022

sin acceso al público

Jurado

- **Lisete Osorio.** Licenciada en geografía por la Universidad de Coímbra. Graduada en Análisis Sensorial por la Universidad Católica Portuguesa de Porto. Actualmente es jefa del panel de cata del Consejo Regulador Távora Varosa (Portugal) y gestora de su sistema de Calidad. Hija de vinateros de Douro (Portugal), tiene su propio proyecto familiar (Desconhecido wines) en dicha zona vitivinícola. Membro de la (APEV) Associação Portuguesa de Enología e Viticultura, es jurado Internacional en varios concursos de vinos, espirituosos y AOVes.
- **Gabriel Lucas Dimmock.** Forjado como sumiller en reconocidas empresas como Restaurante Tristán (Mallorca) o Marc Fosh Restaurants (Palma), es actualmente el jefe de ventas de la importadora de marcas premium Internacionales en el mercado español, MartinS Brands. Posee una amplia formación entre la que destaca el Court Máster Sommelier, International Sake Sommelier o Level 3 WSET. Entre sus galardones destaca el "Champion Ruinart Challenge Spain 2019" o más recientemente, ser reconocido como "Mejor Sumiller de España 2021".
- **José Cosano.** Máster de dirección en restauración por la Universidad de San Jorge, Técnico de Formación profesional en servicios de restauración y Sumiller certificado por la Cámara de Comercio de Madrid. Forjado profesionalmente en grandes hoteles nacionales e ingleses, como el Hotel Colón a Gran Meliá 5* GL, W Barcelona 5* GL, Sky Barcelona 5* o Best Western en Inglaterra, entre otros. Jurado de cata de premios internacionales es actualmente Wine director del Hotel Don Pepe a Gran Meliá 5* GL.
- **Rafael Bellido.** Conferenciante y asesor enogastronómico. Actual director académico del MBA en Sumillería, Enología y Gestión de Bodega que organiza la Cámara de Comercio de Sevilla, donde además de ser el presidente de esta asociación provincial de sumilleres, preside la Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FAAS). Es el representante de España en el Comité Técnico de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) de cara a la planificación de actividades y concursos oficiales en nuestro país.
- **Juanmi Rubio.** Profesional que aúna una amplia formación en gestión empresarial y productos agroalimentarios. Sumiller, experto en Gastronomía, Graduado en Gestión y Administración de empresas hoteleras, Máster Executive in Business Administration (EMBA), posee programas de Executive Education en Dirección de grandes Proyectos o Big Data & Business Analytics. Con una gran experiencia en la dirección de diversas



compañías y grupos empresariales, compagina actualmente su labor como CEO en la consultora estratégica, transformación digital e innovación empresarial, Seiton Business Consulting, junto con su labor como Interim General Manager en Higuierón The Beach Club. Realiza una amplia labor docente para diversas universidades y escuelas de negocio españolas, asesorando, además, a cadenas hoteleras o grupos de restauración de referencia en materia de gestión de operaciones, finanzas y aprovisionamientos. Director técnico de numerosos eventos de referencia nacional, actúa como asesor estratégico del Salón H&T y director de su panel de cata desde el pasado año 2018.

12:00 - 13:30 h. Ponencia-Cata: “Maridaje con vinos espumosos: Entre ciencia y fantasía”

La versatilidad de los vinos espumosos a la hora de combinar estos en sofisticados e impensables maridajes es tanto conocido como valorado por los sumilleres de cualquier país. No obstante, el comportamiento químico y fisiológico a veces desconocido, hace que un “maridaje de libro” pueda hacer fracasar la mejor de nuestras veladas. Para paliar ese problema en esta trepidante actividad conoceremos las bondades y detrimentos de maridar con espumosos. Formativa y desconcertante.

- **Ferrán Centelles.** Profesional del sector vitivinícola con amplia experiencia como Sumiller, Wine Writer/Periodista de Vinos, Educador en Vinos, Wine Judge, Gestor de Bebidas, Redactor Gastronómico y Autor. Colaborador de elBulliFoundation, Redactor en www.jancisrobinson.com y Profesor de OutlookWine. Premiado con el Premio Nacional de Gastronomía en 2011, el Premio al mejor Sumiller de España en 2006 de Ruinart y con el Premio de la Academia Catalana de Gastronomía al mejor Sumiller en 2013. Autor del libro “¿Qué vino con este pato?”. Actualmente Chair Nacional para España en los Decanter World Wine Awards (DWWA) es presidente del jurado de sumilleres en el Taste Institute (ITQI).

17:00 - 18:30 h. Ponencia-Cata: “Sakes de culto: De lo desconocido a lo reverenciado”

El boom por “lo japo” en nuestro país ha llevado a una enorme proliferación de establecimientos de restauración de la gastronomía del país del “sol naciente”, si bien, a veces la selección de la bebida por antonomasia japonesa no era ni certera, ni mucho menos rebosante de calidad. En esta inédita actividad impartida por una de las figuras españolas más destacadas en el conocimiento sobre el Sake, nos sumergiremos en los estilos, calidades y elaboradores de referencia en este campo. A no perdersela.

- **Pablo Alomar Salvioni.** Certificado como Sake Professional (CSP) y único español que posee el Advanced Sake Professional (ASP), organizado por el Sake Education Council de Tokyo. Es Titulado WSET Level 3 en Sake, e instructor educador del WSET Instructor Sake en España. Actualmente compagina su labor como CEO de Salvioni & Alomar, importadora y distribuidora de Sakes premium y otros productos japoneses en España; con la de CEO en la Sourcing the Earth, agencia de intermediario de bodegas de vino europeas e importadores asiáticos.

SALA DE CATAS

Sala de conferencias 1

Martes 08 febrero 2022

Desde **09:30 h.** Hall principal

Acreditación

11:00 – 12:30 h. Ponencia-Cata: “Cerveza y Gastronomía en armonía” en colaboración con **Cervezas San Miguel** *Con la cerveza se realizan maridajes infinitos, desde con una ensalada hasta un postre. En esta sesión romperemos moldes y mostraremos algunos ejemplos con algunas cervezas que os sorprenderán.*

- **Juan Miguel López-Gil.** Beer Sommelier Doemens y diplomado en ciencias empresariales. Posee una enorme experiencia en el sector cervecero español, poseyendo una visión 360° de este producto. Desde hace más de 25 años está vinculado al grupo Mahou-San Miguel, donde actualmente ejerce como responsable de formación de clientes, beer sommelier, formador cervecero y responsable de productos Premium.

12:30 - 14:00 h. Ponencia-Cata: “Blancos míticos e intemporales: Cata vertical de Ossian y Capitel” *Denostados antaño por la falsa creencia que no sobrevivían al dios tiempo o les faltaba carácter respecto a sus competidores internacionales, los blancos españoles otra hora relegados a la indiferencia, hoy en día se tildan entre los más loados del planeta. En esta vibrante actividad conoceremos de mano de una de las bodegas artífices del cambio, los secretos que hay detrás de los blancos míticos. Imprescindible.*

- **Almudena Calvo.** Licenciada en química, así como en enología, está vinculada a bodegas Pago de Carraovejas desde el año 2002, liderando desde el año 2007 el equipo técnico de la bodega. En 2013, cuando Alma Carraovejas entra en el proyecto de Ossian Vides y Vinos en Segovia, Almudena Calvo se incorpora también a su dirección técnica, que pasa a liderar de manera completa en 2015, cuando Pago de Carraovejas asume la titularidad total de Ossian. Desde entonces se mantiene como directora técnica de ambos, compatibilizando el ya mítico proyecto en Ribera del Duero, con la singularidad de las cepas prefiloxéricas de verdejo segoviano en Ossian. Designada como “Mejor Enóloga de 2019” por la Semana Vitivinícola.

17:00 - 18:30 h. Ponencia-Cata: “Vinos de grandes bodegas a precios excepcionales” Makro y su selección del Sumiller. *En el sector vitivinícola en algunas ocasiones, el conocer vinos que expresen toda la potencia del terruño y caracterización de su zona vitivinícola, sin perder de vista una imbatible relación calidad-precio, es un trabajo arduo y complicado. Para hacernos más fácil esta tarea desde Makro España nos presentarán su “selección del sumiller”, donde expertos nacionales apuestan anualmente por grandes vinos y bodegas sí, pero a precios excepcionales. Para no perdersela.*

- **Victor Ballesta.** Comprador nacional **Makro España** y miembro de su Comité de Cata

- **Rubén Palomares**. Enólogo del departamento de compras de vinos de **Makro España** y miembro de su Comité de Cata
 - **Mónica Alonso**. Sumiller de **Makro Sevilla**
 - **José Camacho**. Sumiller **Makro Puerto de Santa María**
 - **Julián Segovia**. Sumiller **Makro Granada**
 - **Antonio Rizos**. Sumiller **Makro Córdoba**
-

SALA DE CATAS

Sala de conferencias 1

Miércoles 09 febrero 2022

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

12:00 - 13:30 h. Ponencia-Cata: "Hablemos de zonas mágicas: hablemos de la Borgoña"

Si aunamos tradición, extrapolación del terroir a una copa o la parcelación milimétrica de un viñedo, nuestra mente viajará de forma obligada a la Borgoña. En esta actividad dirigida por una de las personas de mayor influencia internacional del sector vitivinícola, descubriremos los secretos de esta mágica zona catando algunos de sus vinos más sorprendentes. Actividad épica.

- **José Peñin**. Hablar de este leonés de nacimiento es contar la historia del escritor de vinos más prolífico de habla hispana y uno de los periodistas y escritores más experimentados de nuestro país en materia vitivinícola, decano de la profesión y el más conocido a nivel nacional e internacional. Su guía de vinos "Guía Peñin" es el referente más influyente en el comercio internacional de vinos españoles y la publicación de vinos españoles más consultada a nivel mundial, lo que le convierte en el más importante creador de corrientes de opinión en torno al vino. Viajero infatigable, ha recorrido casi todos los viñedos del mundo, a la vez es conferenciante, consultor, catador de reconocido prestigio y miembro de diferentes jurados internacionales.
-