

Lunes 6 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

09:00 – 13:30 h. **Cata Final Premios H&T 2023**

actividad a puerta cerrada sin acceso al público

- **Silvia García.** Sin lugar a dudas, esta segoviana se ha convertido por esfuerzo, sabiduría y constancia en una de las sumilleres españolas de mayor prestigio del momento. Formada como sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid y el Hotel Escuela Bellamar (Marbella, Málaga) a la que se une una amplísima formación específica en vinos generosos, sakes, cervezas, etc.; fue reconocida como Mejor Sumiller de España 2012 por el diario “El Mundo” y nominada al Premio Nacional de Gastronomía en 2016. Entre su impresionante trayectoria profesional destaca su paso como Head Sommelier en el Grupo Kabuki coordinando su equipo de sumilleres en varios establecimientos españoles, o ser la Primer Sumiller/jefa de Sala del restaurante Mugaritz (Errenteria, Gipuzkoa) el cual ostenta 2 estrellas de la prestigiosa guía Michelin. Desde el pasado año 2019, es la Head Sommelier del Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid.
- **David Camino.** Formado en la Escuela de Hostelería de Málaga “La Cónsula”, y perteneciente a esa nueva era de sumilleres andaluces que priman a los productores que exaltan el terruño y la naturalidad en los vinos. Su experiencia profesional cohabita entre grandes establecimientos hoteleros de la Costa del Sol (Málaga) y especialmente, Londres, ciudad donde tras pasar varios años como jefe de sala y sumiller en “La Fábrica” de Stroud Green Road decidiría crear su propio concepto regresando a España inaugurando el pasado año 2018 “AnyWay Wine Bar” (Málaga), un establecimiento que cuenta con más de un centenar de vinos por copas y donde los vinos “naturales” tienen un gran protagonismo.
- **Andrea Alonso.** Una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual Head of Global Wine Management de METRO AG, fue galardonada con el certamen “Nariz de Oro de España 2010” a los que se une entre otros los premios, Mejor Sumiller 2015 por Mercados del Vino y la Distribución, Premio Benchmark’s Taster 2016 en el CBM en Bulgaria o Personaje más influyente de la gastronomía y el vino 2016 por Tapas Magazine. Es además jurado de premios nacionales e internacionales como Concours Mondial de Bruxelles, Mundus Vini BIOFACH, Grenaches du Monde o BACCHUS.
- **Custodio López Zamarra.** Considerado el sumiller español de mayor influencia en la actualidad, ha sido galardonado en diversas ocasiones con el “Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España”. Tras más de 30 años ejerciendo como sumiller en el Restaurante Zalacaín, asesorando durante su carrera en la compra de vinos a compañías como Makro España o Iberia. Es actualmente formador de sumilleres, jurado de cata internacional en numerosos certámenes y prescriptor vinícola.
- **Juanmi Rubio.** Sumiller. Experto en Gastronomía, Graduado en Gestión y Administración de empresas hoteleras o Executive MBA entre otra larga formación, cuenta con enorme experiencia tanto en la promoción enogastronómica al ser colaborador de numerosas

publicaciones y libros del sector, como en el desarrollo de negocios de hoteles, caterings, grupos de restauración, marcas agroalimentarias y startups del sector. Compagina su labor como CEO en la consultora estratégica para empresas HORECA, Seiton Business Consulting, que asesora a cadenas hoteleras y grupos de restauración de referencia en materia de gestión de operaciones, finanzas y/o transformación digital, junto a una amplia labor docente en diversas universidades y escuelas de negocio españolas. Entre sus galardones destaca el Premio Andalucía del Turismo 2014 a la dirección del “Mejor Proyecto en la Formación e Innovación Turística de Andalucía” o el Premio Excelencias Gourmet al Mejor evento gastronómico de España en 2015. Jurado de cata internacional, actúa como asesor estratégico del Salón H&T y director de su panel de cata desde el pasado 2018.

12:00 – 13:30 h. **Introducción al Beerpairing. Maridaje molecular by Grupo Mahou-San Miguel**

El objetivo de esta cata es unir la armonía de la comida con cerveza a través de un análisis molecular de las cervezas a catar con las tapas adecuadas a estas. Descomponiendo en las moléculas principales de bebida y comida y uniendo a otros sutiles factores, encontraremos el maridaje de una manera diferente y novedosa. La cerveza fusionada con la comida en estado puro e indiscutible, se unen a nuestros más profundos recuerdos y nos darán la guía para trabajar de un modo diferente y de futuro.

- **Juan Miguel López-Gil.** Beer Sommelier Doemens y diplomado en ciencias empresariales. Posee una enorme experiencia en el sector cervecero español, poseyendo una visión 360º 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.

17:00 – 18:30 h. **Contemos una historia: “Había una vez unos vinos que desafiaban al tiempo...”**

El futuro de una bodega, en algunas ocasiones procede del devenir de modas, gustos de los críticos de la época, condiciones socioeconómicas del mercado o simplemente, el músculo financiero para emplear en marketing. En otras ocasiones, sin embargo, proyectos atemporales que desafían dichas variables durante más de un siglo hacen que la visión de sus fundadores convierta a sus vinos en obras eternas y de culto. Conozcamos una de esas historias a través de una de las mejores bodegas del planeta en el arte de crear “vinos viejos” que desafían al tiempo. Imprescindible.

- **Cristina Osuna.** Licenciada en química y posteriormente en enología por la Universidad de Córdoba, es quizás, una de las enólogas actuales que mejor entienden del comportamiento de los largos envejecimientos en vinos dulces y licorosos, tras su paso como directora técnica por algunas de las bodegas más representativas en la elaboración de esta tipología de vinos. Actualmente compagina su labor como enóloga en bodegas Toro Albalá (Córdoba, España), junto a su actividad como presidenta de la Asociación de Sumilleres de Córdoba.

17:30 – 19:00 h. **La diversidad en Maridaje” en colaboración con Makro España**

El maridaje o mariage en francés, significa casamiento, es lograr la armonía de sabores entre nuestra bebida, en nuestro caso por supuesto el vino y nuestra comida, para lograr que ambos potencien así sus características y la experiencia en nuestra boca sea ese baile inolvidable, imposible de lograr a solas. La diversidad en el maridaje nos aporta riqueza a nuestros sentidos, con vinos versátiles y de diferentes zonas que se adaptan

bien tanto a los gustos de quienes lo van a beber como, también, a los diferentes platos que van a servirse junto a ellos.

- **Iñigo Lavado.** Forjado en los fogones de grandes chefs como Martín Berasategui, Ferrán Adrià, Pedro Subijana, Alain Ducasse o Luis Irizar, entre otros, tras años de aprendizaje, esfuerzo, exigencia y absoluta dedicación abriría en el año 2000, el restaurante Singular (Irún), donde actúa como chef-propietario, labor que compagina junto a la de consultor Gastronómico de Makro España desde el pasado 2012.
- **Rubén Palomares.** Enólogo del departamento de compras de vinos de Makro España y miembro de su Comité de Cata.
- **Aurelio Molina.** Sumiller diplomado por ESHOB, Máster en Gestión de F&B y poseedor de diferentes cursos de especialización realizados en Francia y UK bajo el aval de "The Wine Education Service", ha desarrollado su trayectoria profesional como sumiller en establecimientos exclusivos como Le Pressoir d'Argent (Burdeos, 1 estrella Michelin); el Hotel Don Carlos Resort (Marbella) o el Museo del Vino de Mijas. Desde el año 2012 compagina la labor como sumiller de Makro Málaga con la de formador en cursos de sumillería y análisis sensorial de vinos, siendo uno de los integrantes del panel de cata de la Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía (FCCAA).

Martes 7 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

12:30 – 14:00 h. **Tintos de Meditación**

En algunas bodegas crear grandes vinos además de un reto puede ser algo loable, en otras, crear vinos que no sean grandiosos, llenos de personalidad, temperamento y que aseguren décadas de guarda es algo inconcebible. En esta vibrante cata conoceremos de mano de uno de los enólogos más importantes de España, que se necesita para crear "vinos mágicos", donde tendremos la oportunidad de vivir la experiencia de una cata vertical de uno de esos vinos, Barón de Chirel, así como a catar algunas joyas de esta bodega con décadas de guarda en bodega. Incomprensible perdersela.

- **Luís Hurtado de Amézaga**, miembro de la 6ª generación del fundador de Marqués de Riscal, aunando una larga formación como Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid, Diplôme National d'Oenologie (DNOE), Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (ENSAM) además de ser graduado en el Wine Executive Program. UC Davis (California, EEUU); posee una amplia visión de numerosos terruños mundiales tras su paso por Petaluma Limited (Adelaide Hills. Australia); Château Margaux (Margaux. Francia); Negociante de vinos Lebègue-Moueix (Libourne. Francia) o Cavas del Castillo de Perelada (Girona, España), es desde el año 2003 director técnico y de producción de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal en sus bodegas de Rueda (Valladolid) y Elciego (La Rioja).

17:00 – 18:30 h. **Pinot Noir: Un viaje hacia los vinos épicos**

Hablar del Pinot Noir es hacer volar a nuestra mente hacia viñedos ubicados en serpenteantes colinas donde gracias a esta variedad, surge un paraíso de vinos elegantes, poliédricos, amplios de matices y donde la finura destaca sobresalientemente en sus vinos más insignes. En esta vibrante actividad nos centraremos en una de las reinas de las variedades tintas mundiales y como se caracteriza en el terruño de Alsacia, Ródano, Borgoña o Champagne, donde viticultores con muchos quilates cren algunos de los vinos más venerados del planeta. Épica simplemente.

- **Ugo Moreno**, inmerso en el mundo del vino desde hace décadas como head sommelier en algunos reputados establecimientos de Cataluña, su amor por el vino le llevaría a seleccionar estos en sus países de origen como importador de vinos. Actualmente ejerce como director técnico de la importadora de vinos premium franceses, L'Excellence, actividad que compagina con la de formador en diversos programas de sumillería nacionales. Está considerado en la actualidad como uno de los mayores especialistas españoles en materia de vinos franceses.

Miércoles 8 febrero 2023

Desde 09:30 h. Hall principal

Acreditación

11:45 – 13:15 h. **El legado de Familia Torres y sus vinos más emblemáticos**

El legado de Familia Torres, bodega fundada en el Penedès en 1870, se ha transmitido de padres a hijos durante cinco generaciones desde el respeto por la tierra y la tradición y la apuesta por la innovación. Hoy, Miguel Torres Maczassek, junto a su hermana Mireia, se focalizan en la elaboración de vinos de viñedos singulares y fincas históricas, en la recuperación de variedades ancestrales y en la viticultura regenerativa como solución para adaptarse y mitigar los efectos del calentamiento global. Su objetivo es convertirse en una bodega de cero emisiones netas antes del 2040. En esta cata, conducida por Miguel Torres Maczassek, hará un recorrido por las fincas más emblemáticas de Familia Torres en Cataluña (Penedès, Priorat y Conca de Barberà), donde nacen sus vinos icono, e incluirá su último proyecto en Rías Baixas, que aúna tradición, historia e innovación.

- **Miguel Torres Maczassek**. Licenciado en Económicas y Empresariales por ESADE (Barcelona) y la Escuela de Negocios Kenan-Flager de Carolina del Norte (Estados Unidos), estudió enología en la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona). Tras su paso por empresas de gran consumo y de perfumes, se incorporó al negocio familiar en 2004 como director de la bodega Jean Leon y más tarde como director de marketing de Familia Torres, impulsando los nuevos proyectos del Priorato, Ribera del Duero, Rioja y Rías Baixas. Dirigió durante tres años la bodega Miguel Torres Chile y en 2012 fue nombrado director general global de Familia Torres.

12:00 – 13:30 h. **Blancos de meditación: Albariños de guarda**

Loada como una de las variedades españolas que producen algunos de los vinos blancos más emblemáticos mundiales, la Albariño, destaca de sobremanera respecto a otras variedades por su capacidad de desafiar al tiempo y hacerse grandiosa con el paso de los años. En esta vibrante cata vertical, veremos como tras décadas

de guarda surge la leyenda de uno de los grandes vinos blancos españoles: Pazo de Señorans Selección de Añada. Que no te la cuenten.

- **Iago Manuel Castro.** Director Comercial de bodegas Pazo de Señorans, Paradela

16:30 h. **Clausura de H&T 2023 y de la Exposición Comercial**
