

Lunes, 5 de febrero de 2024

Sala de Catas 1

Sala de Conferencias 1.1

08:30 – 13:30 h. **Cata Final Premios H&T 2024.** Actividad a puerta cerrada, bajo invitación

- **Custodio López.** 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 40 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.
- **Francisco Ríos.** De enorme visión internacional tras su experiencia profesional en diferentes continentes, este Graduado en Turismo y con una gran formación específica en las diferentes vertientes de la sumillería, iniciaría su relación con el vino como sumiller en el Museo del Vino de Mijas; tras ello, se incorporaría a Los Patios de Beatas (Málaga), también, como sumiller. Más tarde, arrancarían una meteórica carrera profesional que le llevaría a actuar como Head-Sommelier en D-WINE (Marbella) o como director de Operaciones del prestigioso Saffron Group, con sede en Bakú (Azerbaiján), el cual es el grupo hostelero más grande del Cáucaso. Finalmente, regresaría a España para ejercer primero como director de Operaciones y, después, como General Manager en The Beach Club Higuera. Actualmente, Gerente-Sumiller de su proyecto personal “Distinto Vinos” en Fuengirola, Málaga.
- **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.
- **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.
- **Diego Tornel.** Ganador del concurso Ruinart Sommelier Challenge 2023 y actual sumiller del Hotel Meliá Paradisus Gran Canaria (España), posee una amplia experiencia internacional como sumiller y director de A&B en Shanghái (China), tras su paso por establecimientos como elWillygroup, Dr Wine / Dr Beer o Sabor by Diego Guerrero. Entre su vasta formación, destaca el “Level 3 Awards in Wines” emitido por la Wine & Spirit Education Trust, Court of Master Sommeliers, así como numerosos cursos monográficos en productos agroalimentarios, fermentados, vinos y espirituosos.

17:00 – 18:30 h. **Ponencia-Cata. Rosados de culto: “Vinos míticos de la Provenza con el *savoir faire* de Château d’ Esclans”**

En los últimos años la eclosión de vinos rosados que aúnan sofisticación, matices florales, elegancia y viveza, inundan las cartas de vinos de los restaurantes, hoteles o beach clubs más afamados, donde en muchas ocasiones sus elaboraciones tienen “un ojo” puesto en las tendencias que marca la región vitivinícola de la Côte du Provence (Francia). En esta sensacional cata nos sumergiremos en la filosofía de esta zona vitivinícola, donde además cataremos algunos de los vinos rosados más importantes del planeta. Para no perdérsela.

- **Clement Malochet.** Director de ventas de Chateau d'Esclans, Francia. Entre su formación destaca ser MBA Food and Wine por EDC Paris Business School, así como Máster en Comunicación por la Ecole de Management de Paris

Lunes, 5 de febrero de 2024

Sala de Catas 2

Sala de Conferencias 1.3

17:30 – 19:00 h. **Ponencia-Cata. Viticultura de precisión: “El camino hacia los vinos legendarios”**

La tradición, sapiencia, historia, influencias generacionales, terroir, climatología o variedad ampelográfica son algunas de las variables que se cruzan a la hora de crear un vino legendario. Guiada por uno de los mejores enólogos del planeta en el arte de crear tintos de meditación, comprobaremos como todas esas variables más algún que otro secreto se dan cita para crear aquellos vinos que nunca perecerán en nuestra memoria. Cata épica.

- **Marcos Eguren.** Uno de los enólogos más importantes del planeta y miembro de la cuarta generación de una de la saga de bodegueros riojanos más laureadas, Marcos, ha sabido extrapolar lo mejor de cada terroir donde habitan sus viejos viñedos siendo una de las personas que mejor conoce la variedad Tempranillo. Creador de vinos tan icónicos como San Vicente, Thermanthia, Sierra Cantabria “Mágico”, Teso La Monja, Amancio o La Nieta, entre otros. Reconocido como “Enólogo del año 2023” por el prescripto británico, Tim Atkin en su reportaje “Special Report Rioja 2023”
- **Eduardo Eguren.** Quinta generación de la familia Eguren. El vínculo personal de Eduardo con el mundo del vino más allá del ámbito profesional ya que su pasión por el viñedo le fue inculcada por su abuelo Guillermo Eguren quién, a temprana edad y, poco a poco le fue instruyendo en el mágico cultivo de la vid; su padre Marcos Eguren le transmitió el amor por el vino en las largas jornadas que compartieron en la bodega, especialmente durante los 10 años que Eduardo participó en el proyecto familiar. En 2017, abandona ese proyecto y se embarca en uno propio donde plasmar la forma personal que tiene de entender el viñedo y los vinos

Martes, 6 de febrero de 2024

Sala de Catas 1

Sala de Conferencias 1.1

12:30 – 14:00 h. Ponencia-Maridaje / “Vinos y Quesos: Un Viaje de Sabores”

¿Te gusta el vino y el queso? ¿quieres descubrir cómo combinarlos para potenciar sus cualidades? Ven a disfrutar de una cata maridaje de vinos y quesos donde aprenderás, sobre el origen, la elaboración y los criterios para crear armonías y contrastes entre ellos. ¡No te la pierdas!

- **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)*

Miércoles, 7 de febrero de 2024

Sala de Catas 1

Sala de Conferencias 1.1

12:00 – 13:30 h. Ponencia-Cata. “Grandes vinos de España y del Mundo”

España, Francia, Chile, Argentina y Sudáfrica. Esta vibrante cata, conducida por una de las grandes personalidades del mundo vinícola internacional, Almudena Alberca MW, nos conducirá a un viaje sensorial por los rincones más fascinantes de la enología global. Descubre la magia embotellada que une culturas, tradiciones y terroirs en cada gota de la mano de Entrecanales Domecq e Hijos y de sus alianzas internacionales con Domaines Barons de Rothschild Lafite y Vilafonté

- **Almudena Alberca.** *Primera española reconocida por la Wine & Spirit Education Trust (WSET) con la prestigiosa mención internacional, Máster of Wine (MW). Actualmente ostenta el cargo de directora enológica de Entrecanales Domecq e Hijos.*