

## Lunes, 3 de febrero de 2025

Sala de Catas 1

Sala de Conferencia 1

08:00 – 13:30 h. **Cata Final Premios H&T 2024.** *Actividad a puerta cerrada, bajo invitación*

- **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 Unión de Asociaciones Española de Sumilleres (UAES).*
- **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 año 2018.*
- **Fernando Mayoral.** *Uno de los sumilleres españoles que aúna décadas de experiencia en el servicio de sala, con un afán ininterrumpido por mejorar su capacitación desde que comenzó su andadura profesional. Compagina su labor como gerente-sumiller del Restaurante Rincón de España, afincado en Burgo (España) desde hace ya tres décadas, junto a una amplia labor docente en diversas Cámaras de Comercio y centros de formación españoles; así como prolífico escritor en publicaciones entorno al vino, destacando su saga “Diario Líquido” o su blog, terroaristas.com. Entre sus diversas distinciones, además de Embajador de Champagne en España, es actualmente, el ganador del concurso “Mejor Sumiller de España 2024”.*

12:00 – 13:30 h. **Ponencia-Cata. Explorando sabores: la diversidad de San Miguel**

*Únete a nosotros en una experiencia única donde exploraremos la rica diversidad de la gama San Miguel. Descubre los matices y sabores de cuatro cervezas excepcionales, desde la más refrescante hasta la más intensa y compleja, pasando por la clásica y equilibrada y una cerveza con carácter. Ven y disfruta de una cata guiada donde aprenderás sobre el proceso de elaboración, las características únicas de cada cerveza y cómo maridar cada una para realzar su sabor.*

- **José María Villero.** *Con una experiencia profesional de más de 34 años en el campo del control de calidad cervecero, cuenta con una amplísima formación en post de la calidad de este producto, siendo licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Málaga, diplomado en Ciencia y Tecnología cervecera por el I.F.B.M. (Institute Français de Boissons de la Brasserie-Malterie), especializado en Microbiología cervecera por la T.U.M. (Technische Universität München), Diplomado en análisis sensorial de la cerveza por FlavorActiv de Thame (Reino Unido), Diplomado como Beer Sommelier por el Instituto tecnológico Doemens de Munich y Doctor en Química Analítica por la Universidad de Málaga con sobresaliente CUM LAUDE. Actualmente es el jefe de Calidad y Medio Ambiente de la fábrica de Málaga en Mahou-San Miguel.*

---

**17:00 – 18:30 h. Ponencia-Cata. Vinos parcelarios, en búsqueda de la perfección**

*Los enólogos en su eterno deambular en la búsqueda de la perfección, conocen que gran parte de su éxito es el terruño donde se asientan sus viñedos. Por ello, encontrar aquellas parcelas que sobresalen por la calidad organoléptica de sus vinos resultantes, son tan escasas como deseadas. En esta actividad conoceremos a una bodega forjada por la personalidad de sus parcelas, las cuáles dan lugar a algunos de los vinos españoles más referenciados, su nombre, Aalto.*

- **Eduardo Ferrín.** *Con casi una década de experiencia en el sector vitivinícola, es el Director General de Bodega Aalto, prestigiosa bodega de Ribera del Duero que exporta a más de 65 países. Anteriormente, Eduardo ha gestionado empresas del sector industrial y ha sido emprendedor de éxito en negocios de consultoría de negocio. Estudio ADE y completó un MBA en IE Business School y fue galardonado con la mejor carrera profesional europea en la industria del vino en 2023.*
- **Antonio Moral.** *Ingeniero técnico agrícola con licenciatura y máster en enología. Ejerce el cargo de enólogo y responsable de viñedo en Aalto desde hace 25 años. Miembro del comité de expertos de la "Barra de vinos Fabulous 50 by Women" en BWW 2020. También ha participado como miembro del jurado de diversos concursos de vinos: Zarcillos, Cinve y Vinespaña.*

---

**Lunes, 3 de febrero de 2025**

Sala de Catas 2

Sala de Conferencia 1

---

**17:15 – 19:00 h. Ponencia-Cata. La Italia vitivinícola: de lo referenciado a lo desconocido**

*La amplitud, profundidad y calidad de los vinos producidos en los viñedos italianos es reconocida y admirada mundialmente. No obstante, siempre que hablamos de los vinos de excelencia de este país, centramos nuestros pensamientos en algunas zonas como el Piamonte o la Toscana. Amén de las anteriores, existen numerosas bodegas de norte a sur de nuestro país vecino que pueden dejarnos perplejos por su calidad. En esta actividad guiada por uno de los grandes especialistas en la materia, podremos descubrir algunos tesoros enológicos que nos dejarán perplejos y para nada indiferentes por su calidad. Magistral.*

- **Blas Cerón.** *Uno de los grandes especialistas españoles en vino italianos y las pequeñas bodegas que brillan con luz propia en las zonas vitivinícolas menos conocidas. Es actualmente el propietario de la importadora de vinos, Alhama Vinoteca, empresa que desde hace ya 25 años ha ayudado en darse a conocer a algunas de las bodegas más renombradas en la actualidad.*



## Martes, 4 de febrero de 2025

Sala de Catas 1

Sala de Conferencia 1

### 12:30 – 14:00 h. Ponencia-Cata. Magos del vino: enólogos que brillan con luz propia

*Hablar de los vinos de Niepoort es contar la historia de una bodega fundada en 1852 en el corazón de Oporto (Portugal), una de las zonas vitivinícolas más afamadas del planeta. Actualmente, es considerada como una de las bodegas mundiales de referencia en la elaboración de vinos fortificados y también tranquilos, pero no fue siempre así. El peso de ponerse al frente de un "barco" de esta envergadura y hacer crecer el éxito de la línea de oportos tradicionales de la familia era complicado. El crear, además, una nueva línea de vinos no fortificados como era lo usual en su región y encumbrarlos a estar entre los mejores del planeta, sólo es posible para uno pocos elegidos. En esta actividad, uno de ellos te mostrará su visión. Irrepetible.*

- **Eduard Dirk Van der Niepoort.** Miembro de la 5ª generación de esta saga de bodegueros y considerado uno de los mejores "wine-makers" del planeta, es el "culpable" de lazar la línea de vinos no fortificados de la bodega que tanta expectación crean junto a sus vinos tradicionales del Douro, añada tras añada, siendo además uno de los referentes de la filosofía "Nat´Cool".

### 17:30 – 19:00 h. Ponencia-Cata. Numanthia: el lugar donde los vinos desafían el tiempo

*En la zona de Toro, es una indómita región de vinos españoles que destacan por su potencia y temperamento, si bien, la posibilidad de encarar al dios tiempo y vencer a este, esta al alcance de muy pocas bodegas mundiales. Por ello, desde Moët Hennessy Wine Estates se apostaría por una bodega cuyo nombre, irradia la lucha, el inconformismo y la determinación: Numanthia, "culpable" de elaborar algunos de los tintos españoles de mayor carácter y capacidad de evolución. En esta vibrante cata vertical, conoceremos el porqué algunos de los críticos y sumilleres de todo el planeta marcan a esta bodega como indispensable.*

- **Jesús Jiménez.** Procedente de La Mancha, en la provincia española de Toledo, pasa sus primeros años entre los viñedos y bodega de la familia, donde aprende el respeto por el trabajo bien hecho y el valor del esfuerzo como máxima diaria. Tras prepararse como ingeniero técnico agrícola y máster en viticultura y enología por la UNESCO comienza a trabajar con una beca sobre el uso del agua en viñedo y otros cultivos. Tres años más tarde, en 2003 comienza como director de viticultura y más tarde como director técnico en bodega Finca los Nevados en Ciudad Real hasta que en 2009 comienza a trabajar como director técnico para François Lurton y Michel Rolland en la región de Rueda y Toro. Tras un corto periodo en Mallorca al frente de bodega Castell Miquel se incorpora a Bodega Numanthia como Director Técnico con el desafío de encontrar el equilibrio entre la nobleza de los viñedos centenarios, los suelos arenosos y lo extremo del clima toresano, haciendo de todo ello un terroir excepcional para crear vinos elegantes y únicos.
- **Martin Derrier.** Nació en Francia, entre la región de Beaujolais y Jura. Durante su juventud, Martin vivió en varios países de América del Sur (Ecuador, México, Argentina) y participó activamente en labores de voluntariado social. Tras obtener su título de Máster en Administración de Empresas en la EICD 3A Lyon Business School, decidió abrazar su pasión por los vinos y se unió a Moët Hennessy en 2010. Cuenta con una sólida experiencia en distribución, siempre centrado en vinos. En ventas, ha desempeñado varios roles: en el canal On Trade, Off Trade, Privado y Corporativo. Además, fue embajador de Ruinart y Moët & Chandon, generando entusiasmo por estas icónicas Maisons en España. Hoy en día, Martin aporta su experiencia en ventas a Bodega Numanthia con pasión y entusiasmo, con el objetivo de convertir a la comunidad vinícola de todo el mundo en embajadores de los Numanthinos.

## Martes, 4 de febrero de 2025

Sala de Catas 2

Sala de Conferencia 1

17:00 – 18:30 h. **Ponencia-Maridaje.** *Actividad en configuración por el equipo de Makro España*

## Miércoles, 5 de febrero de 2025

Sala de Catas 1

Sala de Conferencia 1

12:0 – 13:30 h. **Ponencia-Maridaje. Maridaje molecular: entre ciencia y fantasía**

*Sobre el maridaje, esa combinación organoléptica entre vinos y platos que en su excelencia asombra a los comensales, y en su irracionalidad, los espanta, se ha escrito bastante. Sin embargo, concebir el mismo desde la perspectiva de su composición química y las moléculas que afectan a nuestros sentidos, es algo más raro, tedioso y apasionante. En esta actividad una especialista en química de los alimentos, un sumiller y un chef, mostrarán como el maridaje puede verse desde el punto de la ciencia, pero también desde la fantasía. Tan ilustrativa como apasionante. ¿Te la vas a perder?*

- **María Isabel Montañez.** *Licenciada en Química, doctorada en 2007 en la Universidad de Málaga (UMA), y con larga trayectoria investigadora posterior en diferentes laboratorios. En 2022 se incorporó a la Universidad de Málaga como Profesora Titular en el área de química orgánica, y desde entonces imparte asignaturas en el grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera, como “Procesos Químicos en Bebidas Fermentadas y Destiladas” y “Características Organolépticas de Productos de Consumo”.*
- **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 año 2018.*
- **Camilo Rojas.** *Inquieto, carismático y sobre todo innovador. Forjado entre los fogones de restaurantes de diversos restaurantes de Italia, Holanda o España, y formado en el Basque Culinary Center (San Sebastián) en técnicas de emplatado de cocina vanguardista, actualmente es uno de los chefs que mejor comprende el maridaje de vino-plato debido a su trabajo actual como chef y responsable de I+D+I en la Vinoteca Los Patios de Beatas (Málaga), uno de los mayores templos del vino español. Además, Camilo, es un colaborador asiduo con el “Málaga Convention Bureau”, mostrando la gastronomía malagueña y españolas en diferentes países de forma asidua.*