

## EMPRESAS PARTICIPANTES

- NESPRESSO
- DIEGO ZAMORA
- ALVEAR
- MORITZ
- JUVÉ Y CAMPS
- DINASTÍA VIVANCO
- CRDO VINOS DE NAVARRA
- CRDO JEREZ
- COMERCIAL DE VINOS PEREA
- CRDO MALAGA Y SIERRAS DE MALAGA
- ACQUA PANNA/S.PELLEGRINO
- BODEGAS RODA
- VINTURI EUROPA
- GRAMONA
- RIOJA ALTA
- BAIGORRI
- CAVA DURAN
- CELLER UNIÓ
- DISTRIBUCIONES ORDOÑEZ
- BODEGAS TORINOS
- BODEGAS TRADICIÓN
- CUVÉE 3000
- BODEGAS MORENO
- MARQUÉS DE CÁCERES
- BODEGAS LA SOTERRAÑA
- BODEGAS LARA
- CRDO RIBERA DEL JÚCAR
- CASTILLO PERELADA
- BODEGAS TORRES
- BODEGAS VALDEVIÑAS
- DAMM
- RUSSIAN STANDAR
- BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ
- WINTERHALTER
- ARCOROC

## V JORNADAS INTERNACIONALES DE SUMILLERÍA

### INSCRIPCIONES

#### PROGRAMA GENERAL:

Ponencias (Auditorio),  
Espacio Market (exposición en directo de las empresas participantes) y  
Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2008: **50 €**

#### INSCRIPCIONES:

Para las inscripciones, dirigirse a:  
**grup gsr-produccions de gastronomia**  
**Sta. Mónica Díaz**  
**Tel. 93 241 27 55**  
**mónica@grupgsr.com**

#### FORMA DE PAGO:

Mediante transferencia bancaria a Caixa Penedés  
cta. nº 2081 0373 31 3300002223  
a nombre de Produccions de gastronomia, s.l.

#### AFORO LIMITADO:

Auditorio: **300 personas**

Instituciones colaboradoras



Patrocinador Regional



Patrocinadores del Concurso



Patrocinadores



Los Colores

Concurso Oficial al Mejor Sumiller de España 2008

Concurso Por Puro Placer Mejor Sumiller de España en Cigarras

## V JORNADAS INTERNACIONALES DE SUMILLERÍA



ciomijas

Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio

# PROGRAMA



## LUNES 20 DE OCTUBRE

15:00 – 15:30	Llegada y acreditaciones
15:30 – 16:00	<b>Inauguración del Congreso</b> Auditorio A cargo de la institución pertinente, el director de CIO Mijas y el presidente de la UAES
16:00 – 16:45	<b>Nespresso</b> Sala de Catas <b>GRAN CATA HORIZONTAL DE CAFÉ</b> Recorrido gustativo por las mejores variedades del mundo
17:00 – 17:45	<b>Comercial de Vinos Perea</b> Sala de Catas <b>VINOS DE HIELO</b> La mágica fascinación del hielo
18:00 – 19:00	<b>CRDO Vinos de Navarra</b> Sala de Catas <b>SELECCIÓN DE LOS MEJORES TINTOS NAVARROS</b> La alta expresión de una tierra
19:15 – 19:45	<b>Vinturi Europa</b> Sala de Catas <b>AIREADOR DE VINO</b> Cuanto más aprecias el vino, más apreciaras la diferencia
19:45 – 20:45	<b>Javier de las Muelas (Dry Martini, Barcelona)</b> Auditorio <b>LA CULTURA DEL BAR</b> Cocktail=Gastronomía. Combinaciones galimourosas

## MARTES 21 DE OCTUBRE

09:00 – 10:30	<b>Bodegas Roda</b> Sala de Catas <b>1992-2004: 12 AÑADAS, 12 VINOS</b> La historia de Bodegas Roda a través del Roda I
10:30 – 11:15	<b>Dinastía Vivanco</b> Sala de Catas <b>TERRUÑOS Y VARIETALES DE RIOJA. COLECCIÓN VIVANCO</b>
11:15 – 12:00	<b>CRDO Málaga y Sierras de Málaga</b> Sala de Catas <b>LOS VINOS DE MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA</b> La riqueza de una tierra exuberante
12:00-12:15	<b>Faustino Muñoz Soria (Colmado Quílez, Barcelona)</b> <b>AGUAS DEL MUNDO</b> Desde la vieja Europa a las Antípodas
12:15 – 12:30	<b>Inauguración Espacio Market.</b>
12:15 – 14:30	<b>Espacio Market</b> <b>EXPOSICIÓN EN DIRECTO DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES</b>
16:30 – 17:15	<b>Bodegas Alvear</b> Sala de Catas <b>UNA VERTICAL DE SOLERAS DE RARO CULTO</b> Desde mitades del XIX al infinito
17:15 – 18:00	<b>Josep Roca (Rest. Celler de Can Roca, Girona)</b> Auditorio <b>LA COCINA DEL VINO</b> La plasmación culinaria de la viña
18:00 – 19:00	<b>Juli Soler [Rest. El Bulli, Roses ]</b> Auditorio <b>EL BULLI Y EL VINO</b> La revolución paraleta
18:00 – 20:30	<b>Espacio Market</b> <b>EXPOSICIÓN EN DIRECTO DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES</b>

## MIÉRCOLES 22 DE OCTUBRE

09:30 – 10:30	<b>Ferran Centelles (Sumiller Rest. El Bulli, Roses)</b> Auditorio <b>EL VINO Y EL TACTO</b> Puentes que vinculan la sensorialidad
10:15 – 11:00	<b>Antonio Ramírez con Dani García (Rest. Calima, Marbella)</b> Auditorio <b>LOS MOSCATELES Y LOS TRASAÑEJOS</b> Sus aplicaciones culinarias en sinergia
11:15 – 12:00	<b>Cata de vino CRDO, Jerez</b> Sala de Catas <b>UN MUNDO INACABABLE DE SENSACIONES SINGULARES</b>
12:00 – 14:00	<b>Espacio Market</b> <b>EXPOSICIÓN EN DIRECTO DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES</b>
16:00 – 19:00	<b>Final del Concurso Nacional de Sumilleres/Mijas 2008</b> Auditorio
18:00 – 20:30	<b>Espacio Market</b> <b>EXPOSICIÓN EN DIRECTO DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES</b>
20:00 – 20:30	<b>Entrega de premios del Concurso</b> Auditorio <b>El jurado, tras deliberación, desvelará los ganadores.</b> <b>Cierre oficial de las jornadas</b>

Esta Jornadas, por primera vez, proponen entender la sumillería como algo global en el universo de la gastronomía. Esto significa un cambio cualitativo en su diseño, más vinculado a la restauración en general, y también un punto de inflexión a partir del cual comenzar a imbricar sería y sólidamente el mundo del vino, los espirituosos y, en general, la sala en lo gastronómico. También un paso adelante en la dirección de poner en valor, al mismo nivel que la cocina, la sumillería.

Es la consecuencia lógica de la revolución gastronómica contemporánea. Cerrar un círculo, fundamentado en el vino, su comprensión y su servicio, en la expresión de la sensibilidad gastronómica en sala, que empezó con Carême y Escoffier, que pasó por el tránsito entre el guerdón y la cloche y que, hoy, vuelve a vivir la gloria metaculinaria.

Estas 5ªs Jornadas Internacionales y el Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2008 quieren ser, de entrada, un homenaje a la parte más cromática de la restauración. A la más placentera. Y una promesa de futuro. De nuevos formatos. De excitantes tendencias. Una visión prospectiva que va, hoy, mucho más allá.

Porque la sumillería del siglo XXI es la expresión de la gastronomía global. Y esto es lo que hemos diseñado para este congreso. Toda la riqueza de la sumillería contemporánea.

**Los Colores.**



Este programa está sujeto a posibles modificaciones.