



IBEROVINAC
enoturismo



**16º SALÓN DEL VINO Y LA
ACEITUNA DE EXTREMADURA**
27 al 29 de noviembre de 2015



almendralejo
ciudad internacional del vino / ciudad del cava
www.salondelvinoylaaceituna.com

PROGRAMA DE ACTOS

26

de noviembre jueves

"Ier CENTENARIO DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO: Celebración de la efeméride con las Estaciones Enológicas de España".

18,00 h. Visita guiada para los representantes de las Estaciones Enológicas a la Estación Enológica de Almendralejo. Descubrimiento placa conmemorativa del Centenario en la entrada del edificio.
Lugar: Estación Enológica de Almendralejo.

19,00 h. Visita guiada al Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo.
Lugar: Museo de las Ciencias del Vino.

19,45 h. Mesa redonda "Presente, pasado y futuro de la Estaciones Enológicas". Intervendrán representantes de las Estaciones Enológicas.

Lugar: Salón de Actos del Palacio del Vino y la Aceituna.

21,00 h. Nombramiento como COFRADE DE MÉRITO a la ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO.

21,30 h. Vino de honor patrocinado por Cajalmendralejo
Lugar: Stand Cajalmendralejo.



27

de noviembre viernes

10,00 h. - 11,30 h. Situación del Mercado de los Vinos Extremeños. Unión de Agricultores y Ganaderos de Extremadura.

10,00 h. Recepción de participantes y entrega de documentación.

10,15 h. Inauguración a cargo del Sr. Alcalde de Almendralejo.

10,30 h. - 11,00 h. Ponencia sobre el mercado del vino en Extremadura por parte de la Sra. Secretaria Gral. de la Unión de Extremadura.

11,00 h. - 11,30h. Mesa Redonda, participan:

D. Juan Sánchez Brunete, responsable vino de Castilla la Mancha.

D. José Manuel de las Heras, Coordinador de la Unión de Uniones.

D. Joan Santo, responsable del vino de la Unión de Uniones.

Dª. Florentina Mirón Rufo, Secretaria Gral. de la Unión de Extremadura.

14:00 h. Un vino en el stand de la Unión de Extremadura.

Organiza: Unión de Agricultores y Ganaderos de Extremadura.

Abierto a todos los visitantes.

12,30 h. Inauguración oficial Iberovinac a cargo del Excmo. Sr. Presidente de la Junta de Extremadura.
D. Guillermo Fernández Vara.



11,30 h - 13,00 h. "Algunos de mis vinos" por D. Ignacio de Miguel Poch.

Lugar: Zona de catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.

Organiza: INFETIBA.

12,30 h. - 13,30 h. Programa "A Cuerpo de Rey" de COPE con D. José Manuel Gordillo. Programa Radiofónico de Gastronomía, Turismo y más, en Cope Extremadura.

Lugar: Zona expositiva.

Organiza: INFETIBA.

Abierto a todos los visitantes.

13,30 h. - 14,30 h. Showcooking Extremadura a cargo D. Manuel Gil, Chef del Rte. Las Barandas.

Lugar: Zona de shoccooking Pabellón D.

Organiza: INFETIBA.

Abierto a todos los visitantes.

13,30 h. - 19,00 h. Maridajes de cavas y Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.

Lugar: Espacio Cava Pabellón B.

Organiza: Almendralejo Ciudad del Cava.

Abierto a todos los visitantes.

17,00 h. - 18,30 h. "El cava en España. Elaboración y Características" por Dª. Mar Galván Romero.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.

18,00 h. "Foro agrario extremeño", con la presencia de la Sra. Directora General de Política Agraria Comunitaria Dª. Mª. Yolanda García Seco, Sr. Director General D. Antonio Cabeza García, D. Bibiano Serrano, diputado y portavoz adjunto de la Comisión de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Congreso de los Diputados y D. Juan Metidieri, Presidente de APAG EXTREMADURA ASAJA.

Al finalizar el acto será servido un Vino extremeño en el stand de Cajalmendralejo.

Patrocina: Cajalmendralejo.

18,30h. Taller de enoturismo, tapas y vinos a cargo de D. Manuel Romero.

Lugar: Zona de shoccooking Pabellón D.

Organiza: INFETIBA.

Abierto a todos los visitantes.

28

de noviembre sábado (visitante profesional)

10,30 h. - 19,00 h. Maridaje de cavas y Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.

Lugar: Espacio Cava Pabellón B.

Organiza: Almendralejo Ciudad del Cava.

Abierto a todos los visitantes.



11,30 h. - 13,00 h. Cata de Vinos Ibéricos por D. Mario Louro.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.

Organiza: INFETIBA.

11,30 h. - 13,00 h. Showcooking sobre la Cocina de Setúbal por la Chef Dª. Fernanda Amaro.

Lugar: Zona de showcooking Pabellón D.

Organiza: INFETIBA.

Abierto a todos los visitantes.

16,30 h. - 18,00 h. Cata de "Vinos de Beja" por D. Anibal Coutinho.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.

Organiza: INFETIBA.

18,00 h. - 19,30 h. Cata de "Moscateles de Setúbal" por D. Rui Assis Lobo.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.

18,30 h. Acto de nombramiento de los embajadores del vino de la D.O. Valdeorras".

Lugar: Sala de comunicaciones nº 1.

19,00 h. Vino de honor stand D.O. de Valdeorras.

Organiza: D.O. de Valdeorras.



29

de noviembre domingo (visitante profesional)

10,30 h. - 19,00 h. Maridaje de cavas y Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.

Lugar: Espacio Cava Pabellón B.

Organiza: Almendralejo Ciudad del Cava.

11,30 h. - 13,00 h. "Cata D.O. Valdeorras, presente y futuro de las variedades autóctonas: godello, mencía, garnacha, brancellao, sousón y caíño" por D. Jorge Mazaira.

Lugar: Zona de catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.

13,00 h. - 14:00 h. Showcooking Valdeorras "Pulpo á feira".

Lugar: Zona de catas Pabellón D.

Reserva e inscripción: Oficina de turismo. turismo1@almendralejo.es | 924 666 967.



Especialistas y profesionales



Ignacio de Miguel Poch

Enólogo Asesor en una veintena de bodegas españolas y uno de los enólogos más prestigiosos a nivel nacional. Técnico en Viticultura y Enología por la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid. Trabajó con el profesor Emile Peynaud, Michel Rolland y con el profesor australiano Richard Smart.



José Manuel Gordillo

Programa Radiofónico de Gastronomía, Turismo y más, en Cope Extremadura.



Aníbal Coutinho

Enólogo y Viticultor por el Instituto Superior de Agronomía. Miembro de la Asociación Portuguesa de Enología. Colabora en diversos medios de publicación como Sol Semanal, con el Daily News, The News Journal, con la radio TSF, la revista bienes de consumo, entre otros. Pública, desde 2005, dos selecciones de vino anuales: "Copo & Alma, Melhores Vinhos" y "Copo & Alma, Guia Popular de Vinhos" (Editorial Presença). Jurado de varios concursos internacionales de vino, como el Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge, Vinalies Internationales, Citadelles du Vin, Selecciones Mundiales Canadá o los Mundus Vini.



Rui Assis Lobo

Enólogo por la Universidad de Montpellier I DNO-Diploma Nacional de Enología. Enólogo de la Bodega "Casa Agrícola Assis Lobo". <http://assislobowines.com>



Mario Louro

Ingeniero, Enólogo, Catador, Profesor, Miembro de varios Concursos Nacionales e Internacionales y Director del Concurso Nacional de Vinos de Portugal desde 2007. Profesor de Enología en la Escuela Superior de Hostelería de Estoril y Lisboa y, en la Escuela Superior de Turismo de Macau.



Fernanda Amaro

Diplomada en Cocina y Pastelería por la Escuela de Hostelería y Turismo de Setúbal. Propietaria de la empresa "Amarabom Catering". Participa en importantes eventos de gastronomía portuguesa, en concursos nacionales e internacionales. En 2014 fue honorada por la Cofradía de Cavaleiros da Ostra da Bretanha.



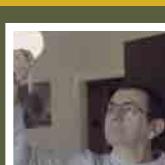
Mar Galván Romero

Enóloga experta en catas y análisis de productos agroalimentarios, escritora y poeta. Delegada en Cataluña de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino. Formador Homologado del Cava por el Institut del Cava 2014.



Jorge Mazaira

Director Técnico de la D.O. Valdeorras.



Manuel Gil

Cocinero, investigador y divulgador gastronómico.



Manuel Romero

Socio Director de DINAMIZA Asesores, consultor turístico, especializado en enoturismo y turismo gastronómico.



Jesús Flores

Enólogo, miembro del panel de cata, director del Aula Española del Vino y jurado en concursos nacionales e internacionales de vino.



IBEROVINAC

enoturismo

ORGANIZACIÓN:



Excmo. Ayuntamiento
Almendralejo



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Economía e Infraestructuras



COLABORADORES:



Cámar
Badajoz



PATROCINADOR OFICIAL:



Más información:

www.rutadelvinoriberadelguadiana.es
www.almendralejo.es
www.salondelvinoyaaceituna.com

Lugar de celebración: Palacio del Vino y la Aceituna

Dirección: C/ Juan Campomanes Puerto s/n. 06200-Almendralejo. Badajoz

Tel.: (34) 924 666 967 | e-mail: turismo1@almendralejo.es