

# THE WINE EDITION



WWW.MADRIDFUSION.NET **Ponencias. Auditorio Principal**

**29 LUNES**

## Inauguración

10.30h

## Top Tasting / Catas magistrales

**Ferran Centelles: Ruta de la Plata de Sevilla a Asturias. Cocina romana y vino junto a Carlos Casillas de Barro\***  
10:30-12:00h

Presentado por Ferran Centelles  
Matías Vela, **González Palacios DOP Lebrija**  
Adrián Fernández, **Señorío de Ibias**  
Marta Ramas, **Fuentes del Silencio**  
Javier Rodríguez, **Rodríguez y Sanzo**  
José María Moreno, **Castúo Wines**

## Theory Session

**Álvaro Ribalta MW: Vinos españoles en Londres**  
12:20-13:15h

Presentado por Álvaro Ribalta MW

## Tea Pairing

**Henrietta Lovell, sobre cómo el té puede aportar valor real sin coste humano**  
13.30-14:15h

Presentado por Henrietta Lovell (**Rare Tea Lady**)

## Vinomio ( vinos + plato )

**Kadeau, Copenhague y Bornholm, Maridajes Nórdicos**  
14:30-15:30h

Presentado por Nicolai Nørregaard (Chef) y Alberto Segade (Sumiller)  
Restaurante Kadeau, Copenhague

## Top Tasting / Catas magistrales

**Mohamed Benabdallah: ¿Con o sin sulfitos?**  
16:00-17:00h

Presentado por Mohamed Benabdallah, Sumiller de **Etxebarri**

## Theory Session + wine

**Catar a ciegas como un Top Sommelier**  
17:15-18:00h

Presentado por Agustín Trapero

**30 MARTES**

## Theory Session + wine

**Mesa Redonda: El presente y futuro de los vinos naturales**  
10:30-11:45h

Presentado por Jay Strell  
Bodega Gut Oggau

## Top Tasting / Catas magistrales

**Cata magistral con Andre Mack MS, ¿Qué está pasando en el mundo del vino americano?**  
12:15 - 13:15h

Presentado por Andre Mack, **Master Sommelier**

## Premio

**Premio Bodega Sostenible Tierra de Sabor**  
13:30-13:50h

Patrocinado por **Tierra de Sabor**

## Vinomio ( vinos + plato )

**Pizza y vinos italianos con Franco Pepe, Mejor Pizzero del Mundo**  
14:00-15:00h

Presentado por Franco Pepe (**Pepe in Grani**) y Davide Guarino (**Sumiller Pepe in Grani**)

## Top Tasting / Catas magistrales

**Vinos españoles en la Place de Bodeaux**  
15:45- 17:15h

Presentado por Almudena Alberca MW  
Telmo Rodríguez, **Granja Nuestra Señora de Remelluri**  
Benjamín Romeo, **Bodega Contador**  
Ramiro Ibáñez y Willy Pérez, **De La Riva**  
Fernando González y Fabio González, **Adega Algueira**  
Francisco Hurtado, **Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal**  
Víctor Urrutia, **Bodegas CVNE**  
Marcos Yllera Pérez, **Bodegas Grupo Yllera**

## Theory Session

**El mejor estudio de etiquetas del mundo nos cuenta sus secretos. Stranger&Stranger**  
17:30-18:15h

Presentado por Ivan Bell, Director de **Stranger&Stranger**

**31 MIÉRCOLES**

## Top Tasting / Catas magistrales

**50+50+50 con Pedro Ballesteros MW**  
10:30-11:30h

Presentado por Pedro Ballesteros MW  
Pablo Álvarez, **Vega Sicilia**  
Guillermo de Aranzábal, **La Rioja Alta**  
José Ramón Urtasun, **Remírez de Ganuza**

## Theory Session

**Creación de Valor en el mundo del vino**  
12:00-13:00h

Moderado por Juancho Asenjo  
Antonio Sorgato, Director de Exportación de **Toro Albalá**  
Xavier Ybargüengoitia, ex Presidente **LVMH Estates**  
Xandra Falcó, presidenta **Círculo Fortuny**

## Premio & Top Tasting

**Premio Juli Soler**

13:15-14:35h

Patrocinado por **Ramón Bilbao**

## Vinomio ( vinos + plato )

**La Rioja territorio gastronómico. Chef y Sumiller con estrella Michelin**  
15:00-16:00h

Presentado por **Restaurante Nublo\***

## Bar Tasting + Concierto

**Taberneros Cosecheros. Concierto Musical del Grupo A State Of Mind**  
16.30-18:00h

Pilar Cavero, crítica de vino de **ABC** presenta a algunos de los taberneros más famosos de España: Jesús González de **La Tana**, Javier Vázquez de **La Canibal** y Carlota Iglesias del **Restaurante Cabanas**