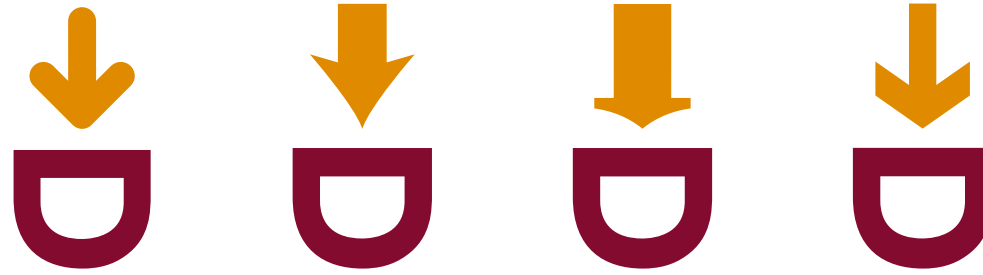


Riojaforum  
16 noviembre 2015



2º encuentro  
de sumilleres  
y profesionales  
**Degusta**  
LA RIOJA

## Programa

Inscripción: 25 €

**Incluye:** Inscripción a la conferencia “UNA APROXIMACIÓN ACTUAL A LA VENTA DE VINOS DENTRO Y FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS”, acceso a feria y almuerzo riojano.

Los primeros inscritos podrán reservar plaza para la cata “**Grandes vinos de Rioja**”, **Conferencia - Degustación 1** o **Conferencia - Degustación 2**.

8:45 h – 19:30 h  
**ACREDITACIONES**

9:30 h  
**Inauguración oficial**  
“II ENCUENTRO DE SUMILLERES Y PROFESIONALES  
**Degusta LA RIOJA**”

9:45 h – 11:00 h  
**Conferencia “UNA APROXIMACIÓN ACTUAL A LA VENTA DE VINOS DENTRO Y FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS”**

**Paco Berciano**

Director y copropietario de Alma Vinos Únicos, una empresa de distribución especializada en la venta de vinos tanto nacionales como internacionales.

**Germán Alguacil**

Sumiller y actual director de Gourmet Experience “El Corte Inglés” de Callao/Gran Vía.

**Álvaro Prieto**

Ha trabajado como sumiller de Ametsa en Londres (Juan Mari Arzak) y en la prestigiosa cadena hotelera Bluebay en Dubái.

Actualmente sumiller en Clos Maggiore, local con la mejor carta de vinos de Londres, con más de 2500 referencias.

11:00 h – 14:00 h

**Apertura zona expositores.**

**Las bodegas presentarán sus vinos a los asistentes**

Zona A: Espacio Rioja

Zona B: Espacio Jerez- Rioja

Consultar en [www.sumilleresdegustalarioja.com](http://www.sumilleresdegustalarioja.com) las bodegas participantes

12:00 h – 13:00 h

**Cata temática “GRANDES VINOS DE RIOJA” por Carlos Echapresto**

Plazas limitadas

14:30 h – 16:00 h

**ALMUERZO RIOJANO**



16:00 h – 19:30 h

**Apertura zona expositores.**

**Las bodegas presentarán sus vinos a los asistentes**

Zona A: Espacio Rioja

Zona B: Espacio Jerez- Rioja

17:00 h – 18:00 h

**Conferencia – Degustación 1**

Dos sumilleres de renombre elegirán referencias de nuestra denominación para explicar cómo armonizan estos vinos de Rioja con la gastronomía de sus restaurantes. **“LOS VINOS Y LA COCINA PERSONAL DE LAS VERDURAS Y LAS PLANTAS”**

**Guillermo Cruz** – Restaurante Mugaritz (Mejor Sumiller Internacional 2015)

**“LOS VINOS Y LA COCINA ACADÉMICA Y DE PRODUCTO”**  
**David Robledo** – Restaurante Santceloni (Mejor Sumiller Nacional 2015)

Plazas limitadas

18:30 h – 19:30 h

**Conferencia – Degustación 2**

Dos sumilleres de renombre elegirán referencias de nuestra denominación para explicar cómo armonizan estos vinos de Rioja con la gastronomía de sus restaurantes. **“LOS VINOS Y LA COCINA DE PRODUCTOS DEL MAR”**

**Juan Ruiz Henestrosa** – Restaurante Aponiente (Mejor Sumiller Internacional 2014)

**“LOS VINOS Y LA VISIÓN FEMENINA DE LA SALA”**

**Pilar Cavero** – Restaurante El Celler de Can Roca y Lavinia (Mejor Sumiller Nacional 2013)

Plazas limitadas

20:30 h

**HOMENAJE A LORENZO CAÑAS Y CLAUSURA**



más info en:

[www.sumilleresdegustalarioja.com](http://www.sumilleresdegustalarioja.com)

#sumillereslarioja

