

Especialistas y profesionales



Philippe Cesco

Campeón premio Vila Viniteca 2015, Campeón del mundo de catas por equipos, jurado en concurso internacionales, exformador C.R. Champagne.



Manuel Gil

Manuel Gil. Cocinero, Asesor culinario del Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura (CTAEX) y chef del restaurante Las Barandas de Los Santos de Maimona (Badajoz).



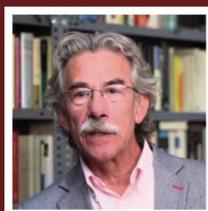
Juancho Asenjo

Catador, Sumiller y formador en vinicultura.



Jesús Flores

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



Ramón Lisarrague

Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor de Viticultura y responsable del Grupo de Investigación en Viticultura, Universidad Politécnica de Madrid. Consultor en Viticultura de la compañía GIVITI (Gestión Integral de Viticultura). Investigador del CEIGRAM.



Gonçalo Duarte Lopes Patraquim

Sumiller, Consultor y Formador de vinos, Gerente de Corktale Wine Bar en Setúbal (Portugal).



IBEROVINAC

ORGANIZACIÓN:



COLABORADORES:



PATROCINADORES:



PATROCINADOR OFICIAL:



Más información:

www.rutadelvinoriberadelguadiana.es
www.almendralejo.es
www.iberovinac.com

Lugar de celebración: Palacio del Vino y la Aceituna
Dirección: C/ Juan Campomanes Puerto s/n. 06200-Almendralejo. Badajoz
Tel.: (34) 924 670 507 | e-mail: turismo1@almendralejo.es



IBEROVINAC

17° SALÓN DEL VINO Y LA ACEITUNA DE EXTREMADURA
8 al 10 de noviembre de 2016

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

PROGRAMA DE ACTOS

8 de noviembre martes
Horario: 10,00 h a 19,00 h.

10,00 h – 12,00 h. Acción compradores internacionales para expositores.

Lugar: Pabellón D.

Organiza: Extremadura Avante.

12,00 h. Inauguración oficial a cargo del Excmo. Sr. Presidente de la Junta de Extremadura D. Guillermo Fernández Vara.

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

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

Lugar: Espacio Cava Pabellón D.

Organiza: Almendralejo Ciudad del Cava.



16,30 h. Cata “Vinos de Portugal, Tendencias actuales” a cargo de D. Gonzalo Duarte Lopes Patraquim. Sumiller, Consultor y Formador de vinos, Gerente de Corktale Wine Bar en Setúbal (Portugal).

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

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

Precio: 2€. Incluye la invitación profesional a la feria.

18,00 h. Jornadas sobre “Documento de trazabilidad UVA y ACEITUNA y Plan de Regadío de Tierra de Barros”.

18,10 h. Inauguración a cargo de D. Isidro Jesús Hurtado Álvarez, Presidente de la Comunidad de Regantes.

18,15 h. Ponencia: “Documento de trazabilidad uva y aceituna” a cargo de D. Antonio Cabezas García. D.G. de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Medio Rural, Políticas Agrarias y Territorio de la Junta de Extremadura.

19,00 h. Ponencia: “Plan de Regadíos de Tierra de Barros” a cargo de D. Manuel Mejías Tapia. Director General de Desarrollo Rural de la Consejería de Medio Rural, Políticas Agrarias y Territorio de la Junta de Extremadura.

19,40 h. Exposiciones de conclusión y clausura a cargo de D. Juan Metidieri Izquierdo.

20,00 h. Vino de honor en stand de Cajalmendralejo.

9 de noviembre miércoles
Horario: 10,00 h a 19,00 h.

10,00 h – 12,00 h. Acción compradores internacionales para expositores.

Lugar: Pabellón D.

Organiza: Extremadura Avante.

10,00 h – 19,00 h. Acción compradores nacionales para expositores.

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

Lugar: Espacio Cava Pabellón D.

Organiza: Almendralejo Ciudad del Cava.

11,00 h. Cata-conferencia “Influencia de las condiciones medioambientales en las características organolépticas de los vinos” a cargo de D. Ramón Lisarrague. Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor de Viticultura y responsable del Grupo de Investigación en Viticultura, Universidad Politécnica de Madrid. Consultor en Viticultura de la compañía GIVITI (Gestión Integral de Viticultura). Investigador del CEIGRAM.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

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

Precio: 2€. Incluye la invitación profesional a la feria.

11,30 h. Presentación Escuela Europea del Vino. Curso Internacional de Sommelier Profesional.

Lugar: Stand de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana. Pabellón D.

12,00 h. Entrega Premio Musa de la Vendimia.

Lugar: Stand Cajalmendralejo.

12,15 h. Entrega del Premio I Concurso de fotografía “la Memoria de una Tierra” de la D.O. Ribera del Guadiana, temática: La uva y el vino.

Lugar: Stand de la D.O. Ribera del Guadiana. Pabellón A.

12,30 h. Cata “Método Champenoise (champagne) versus Método Tradicional (cava)” a cargo de D. Jesús Flores. Enólogo, Sumiller y Crítico de vinos.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

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

Precio: 2€. Incluye la invitación profesional a la feria.

16,30 h. Cata “Vinos de la Raya” a cargo de D. Juancho Asenjo. Catador, Sumiller y formador en vinicultura.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

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

Precio: 2€. Incluye la invitación profesional a la feria.

18,00 h. Mesa técnica del regadío en Tierra de Barros.

18,00 h. Saluda y bienvenida a la mesa técnica a cargo del Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Almendralejo. D. José García Lobato.

18,20 h. Saluda del Presidente de la Comunidad de Regantes de Tierra de Barros D. Isidro Jesús Hurtado Álvarez.

Ponencias a cargo de Tepro Consultores Agrícolas S.L.

Despedida y cierre.

Vino de honor en stand de Cajalmendralejo.



10 de noviembre jueves
Horario: 10,00 h a 19,00 h.

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

Lugar: Espacio Cava, Pabellón D.

Organiza: Almendralejo Ciudad del Cava.

11,30 h. “Cata de espumosos blanc de blancs y su servicio” a cargo de D. Philippe Cesco.

Campeón premio Vila Viniteca 2015, Campeón del mundo de catas por equipos, jurado en concurso internacionales, exformador C.R. Champagne.

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

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

Precio: 2€. Incluye la invitación profesional a la feria.

12,00 h. Entrega “Premio Mantel Blanco” a la mejor carta de vinos.

Lugar: Stand Cajalmendralejo.



12,00 h – 13,00 h. Charla “Transporte ferroviario de mercancías” a cargo de D. Pablo Antolín Sierra. Director General del grupo Railsider Mediterráneo.

Lugar: Salón de actos.

13,00 h. Experiencia gastronómica “Aceituna, vino y cocina” a cargo de D. Manuel Gil. Cocinero, Asesor culinario del Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura (CTAEX) y chef del restaurante Las Barandas de Los Santos de Maimona (Badajoz).

Lugar: Zona de Catas Pabellón D.

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

Precio: 2€. Incluye la invitación profesional a la feria.

19,00 h. Clausura de Iberovinac.