



Viños D.O. Camiño

Programación del V Salón
Profesional del Vino Fevino 2022

**V SALÓN
PROFESIONAL
DEL VINO
2022**



FEVINO

Viños D.O. Camiño

PUERTO DE FERROL

International Culture of Wine

Domingo, 29 de Mayo

11:00 h. Apertura de puertas.

12:00 h. Comienzo catas abiertas al público cada 15/20 minutos.

14:30 h. Finalización del acto.

*Jornada viticultural con vinos de diversas zonas europeas amenizada con actuación musical de grupo tradicional *Encrucillada**.

**V SALÓN
PROFESIONAL
DEL VINO
2022**

Más información en: www.fevino.es

Viños D.O. Camiño

AFUNDACIÓN, FERROL

Lunes, 30 de Mayo

10:30 h. Acto inaugural y entrega de premios "Guardianes del Vino".

11:15 h. Apertura de puertas para asistentes.

11:15 h. Cata Marcial Pita de Bodegas el Paraguas.

12:00 h. Cata Guardianes del Vino.

13:15 h. Cata Tintos Atlánticos - impartida por Tim Atkin MW.

17:00 h. Cata Somms D.O. Camiño - impartida por sumilleres de Galicia.

18:30h. Cata Premios Acios de Oro- impartida por Sarah Jane Evans MW.

19:00 h. Presentación libro "El Vino en Ferrol"
- con el escritor e historiador Guillermo Llorca.

Viños D.O. Camiño

EDIFICIO LICEO, BETANZOS

Martes, 31 de Mayo

Jornada dedicada a la variedad Branco Lexítimo

Mañana 11:00 - 13:30 h.

11:00 h. Apertura de puertas para asistentes.

12:30 h. Conferencia sobre la variedad Branco Lexítimo del enólogo Dominique Roujou De Boubee.

Tarde 16:30 - 19:30 h.

17:00 h. Apertura de puertas para asistentes.

17:15 h. A partir de esta hora y hasta las 19:15 h. Catas abiertas cada 15 minutos se realizarán catas para todos los asistentes, impartidas mano a mano con el enólogo Dominique Roujou De Boubee y sumilleres profesionales.

Los catadores serán:

Juan Ayerbe, sumiller de El sumiller.

Juanjo Figueroa, sumiller y subdirector del Ingavi.

Mariña Fernández, sumiller Loxe Mareiro.

Sarah Jane Evans MW.

Sonia Molero, @uvepositivo y sumiller de Hostelería Selección.

Nataly Rodríguez, sumiller de 55 pasos.

Andrés Fernández, sumiller de Omakase.

Manuel Otero, sumiller restaurante Bido.

Marcos Eiré, sumiller de Árbore da Veira.

Daniel Carballeira, sumiller de O camiño inglés.

Viños D.O. Camiño

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Martes, 14 de Junio

10:30 h. Apertura de puertas para asistentes.

11:00 h. Cata Masters of Wine - impartida por Fernando Mora, Norrel Robertson, Almudena Alberca, Alvaro Ribalta y Sarah Jane Evans.

12:00 h. Cata "100 kilómetros de contrastes" Consejo Regulador de Rioja- Impartida por Pablo Franco, director del Órgano de Control D.O.Ca. Rioja.

13:30 Entrega Premios "Guardianes del Vino".

16:30 h. Cata de vinos internacionales: El Camino Europeo - impartida por Luis Gutiérrez.

17:30h. Cata Premios Acios de Oro y aguardientes de Galicia.

18:30 h. Cata El Vino de las Piedras, selección de Pedro Ballesteros MW- impartida por los 7 bodegueros de los vinos seleccionados de la D.O. Cariñena.

Miércoles, 15 de Junio

10:30 h. Apertura de puertas para asistentes.

11:00 h. Cata Grupo Corpinnat.

12:00 h. Cata "40 años de vida y vino" Consejo Regulador Ribera del Duero - impartida por sus ingenieros técnicos.

13:00 h. Cata "La otra Rioja de Bodegas Familiares" de la Asociación Bodegas Familiares de Rioja - impartida por el periodista especializado Alberto Gil y 7 bodegueros de la Asociación.

16:30 h. Cata de manzanillas Consejo Regulador de Jerez - impartida por el Director del Consejo Pepe Ferrer.

17:30 h. Cata "La dama de Jerez" - Impartida por Paz Ivison, donde se mostrarán los diferentes métodos de elaboración de la variedad Palomino.

18:30 h. Presentación libro "El vino en Ferrol" - con el escritor e historiador Guillermo Llorca y el catedrático de Historia de la Universidad de Santiago Xavier Castro, especialista en la cultura del Vino y de la Alimentación de Galicia. Este último también prologuista del libro.



Viños D.O. Camiño

Acredítate en la web www.fevino.es

V SALÓN
PROFESIONAL
DEL VINO
2022