

Get the english version 

FVAM 2014

15ª Feria del Vino y Alimentación Mediterránea

PROGRAMA DE ACTIVIDADES
INFORMACIÓN PARA VISITANTES

*Tienes una cita con
las sensaciones*

Del 22 al 24 de Noviembre

Palacio de Congresos de Torremolinos, Málaga

www.feriadelvinoyno.com

Organiza:



Palacio de
CONGRESOS
Y EXPOSICIONES
Costa del Sol-Torremolinos



Colabora:



IBERIA 

renfe
AVE

Media
Partners:

EXCELENCIAS
Agricultura

expreso

SÁBADO 22 NOVIEMBRE

9:00 / 12:45 h. Sala de Cata - Hall de Exposición

Cata Final Premios Palacio 2014.



◆ Como en todas las ediciones hasta la fecha, contaremos con algunos de los grandes expertos nacionales e internacionales del panorama de la sumillería, enología, análisis sensorial y prensa especializada. Un jurado profesional y fiable para determinar los mejores vinos entre los expositores participantes.

Dirige: D. Juan Miguel Rubio, Gerente de "Juanmi Rubio - Sensaciones Gastronómicas", miembro del equipo docente de la Cátedra de Eno-Gastronomía y Turismo de la Universidad de Málaga, Presidente de la Asociación Profesional de Sumilleres de Málaga (APSM) y Director Técnico de FVAM 2014.

Panel de Cata:

D. Paco del Castillo, Formador de cursos de Sumillería y profesor en Análisis Sensorial de Vinos en la Universidad Politécnica de Madrid.

D. Custodio López Zamarra, Formador de Sumilleres y Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Sumiller de España en varias ocasiones, Sumiller del Restaurante Zalacaín durante 30 años hasta su jubilación a finales del pasado año 2013.

D. Sergio Vergara, Sumiller del Restaurante Dani García Marbella (2 estrellas Michelin)

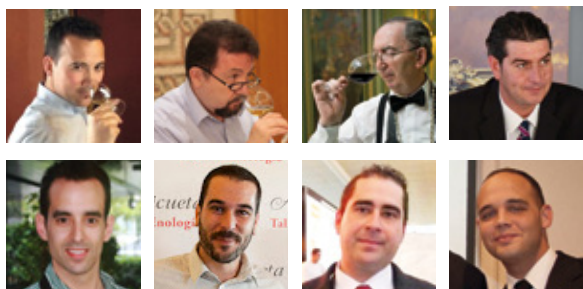
D. Iván Martínez Hierro, Nariz de Oro de España 2014 y Sumiller de la Vinoteca "La Tienda Colmado" (Medina de Pomar, Burgos).

D. Aurelio Molina, Sumiller de Makro Málaga, Ganador del Premio Azpilicueta Sumiller 2012.

D. Francisco Rubiales, Sumiller de D-Wine-Marbella, Ganador del Trofeo Custodio Zamarra 2011 y reconocido en diversas ocasiones como Mejor Sumiller de Andalucía.

D. Agustín Navarro, Sumiller del Restaurante Kabuki Raw, Hotel Finca Cortesín-Casares.

De arriba a abajo, y de izquierda a derecha:



Félix Macías

09:30 / 14:00 h. Sala Estepona

III Curso UMA:

"Gastronomía con Sabor a Málaga"

Primera jornada. [Programa completo en página 7.](#)

◆ Formación especializada en las tendencias más actuales de la gastronomía malagueña, donde los productos agroalimentarios insertos en la marca de promoción Sabor a Málaga serán los grandes protagonistas. Dicho curso estará segmentado en tres vibrantes sesiones dirigidas por un gran elenco de ponentes tales como sumilleres, chefs, líderes de opinión y/o profesores titulares de las principales universidades andaluzas, creando así uno de los cursos formativos en iGastronómica más atractivos del año.

Organiza: Cátedra de Eno-Gastronomía y Turismo "Sabor a Málaga", perteneciente a la Universidad de Málaga, y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

11:00 h. Hall de Exposición

Comienzo Primera Jornada FVAM 2014.

Apertura de la Exposición para Profesionales y Público Visitante.

12:30 h. Escenario - Hall de Exposición

Corte de Cintas - Acto Inaugural.

12:30 / 14:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2014.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

13:00 / 14:30 h. Sala Benalmádena

Ponencia y Cata.

Pendiente de confirmación.

Recuerde: plazas limitadas

Puede inscribirse online
a todas las Actividades

http://feriadelvinoydo.com/actividades_programacompleto.php

16:45 / 18:00 h. Sala Fuengirola

Ponencia y Cata:

“Grandes Pedro Ximénez, los vinos de leyenda”.



◆ La Pedro Ximénez es, junto a la Moscatel de Alejandría, una de las uvas españolas más utilizadas a la hora de elaborar grandes dulces de culto. Tras su envejecimiento, los vinos creados a partir de esta uva parecen hacerse infinitos en el tiempo. Para conocer más sobre ellos y catar auténticas rarezas enológicas, uno de los grandes expertos españoles en esta tipología de vinos hará que se sorprendan de principio a fin con esta actividad.

D. Paco del Castillo, Formador de cursos de Sumillería y profesor en Análisis Sensorial de Vinos en la Universidad Politécnica de Madrid.

17:00 / 17:30 h. Escenario - Hall de Exposición



Entrega de Premios: Premios Palacio 2014.

17:30 / 19:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2014.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

17:45 / 18:45 h. Sala King's Buffets

Show Cooking y Maridaje:

“La Nueva Cocina Malagueña de la Mar”.



◆ El Mar de Alborán que baña Málaga, proporciona diariamente, a través de los 5 puertos pesqueros que se reparten por la geografía de esta provincia andaluza, algunas de las especies que mayor calidad organoléptica poseen, si bien, a menudo, el gran público desconoce tanto la temporalidad de éstas como de algunas otras especies que irradian una excelente calidad, pero, ya sea por desconocimiento o interés comercial, estas especies no llegan a nuestras mesas. En esta actividad, aprenderán sobre la virtud de algunas de estas especies y ave-

riguarán en un épico maridaje el porqué reclaman un lugar en los mejores restaurantes.

D. Abraham Garrote, Chef-Propietario del Restaurante La Solana-Fuengirola (Málaga) e integrante del grupo de chefs “La Liga del Sur”.

D. Aurelio Molina, Sumiller de Makro Málaga, Ganador del Premio Azpilicueta Sumiller 2012 y miembro de la Asociación Profesional de Sumilleres de Málaga (APSM).

19:00 / 20:00 h. Sala Benalmádena

Ponencia y Cata:

“Grandes Vinos de la FVAM 2014”.



◆ La FVAM se ha convertido en uno de los grandes certámenes eno-gastronómicos de Andalucía y una de las causas es, precisamente, la calidad de los productos agroalimentarios que han venido ofreciendo anualmente sus expositores. En esta actividad, que cuenta con aforo limitado, tanto los profesionales como los aficionados que decidan acercarse a ella podrán conocer y, cómo no, catar algunos de los vinos más épicos que hayan probado y que serán expuestos en esta edición de la FVAM. Todo ello, de mano de uno de los grandes sumilleres de nuestro país.

D. Custodio López Zamarra, Formador de Sumilleres, Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Sumiller de España en varias ocasiones, Sumiller del Restaurante Zalacaín durante 30 años hasta su jubilación a finales del pasado 2013.

20:00 h.

Finalización Primera Jornada FVAM 2014.

DOMINGO 23 NOVIEMBRE

10:00 / 14:10 h. Salas King's Buffets y Estepona

III Curso UMA:

“Gastronomía con Sabor a Málaga”.

Segunda jornada.  Programa completo en página 7.

◆ Segunda jornada de este atractivo curso, durante la cual se realizarán interesantísimas mesas redondas y espectaculares show-cooking.

Organiza: Cátedra de Eno-Gastronomía y Turismo “Sabor a Málaga”, perteneciente a la Universidad de Málaga, y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

11:00 h. Hall de Exposición

Comienzo Segunda Jornada FVAM 2014.

Apertura de la Exposición para Profesionales y Público Visitante.

12:30 / 14:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2014.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

12:30 / 14:00 h. Sala Benalmádena

Ponencia y Cata:

“Grandes AOVEs de España: El Aceite como sello de Identidad”.



◆ España es, sin lugar a dudas, uno de los países donde la calidad de sus aceites de oliva virgen extra (AOVEs) supera a la de sus competidores altamente, si bien nuestra asignatura pendiente, que es la comercialización, hace que muchos de nuestros “oros líquidos” sean vendidos fuera de nuestras fronteras. En esta vibrante actividad, catarán algunos de los mejores aceites de nuestro país, procedentes, en muchos casos, de microalmazaras que marcan las tendencias de éxito actuales.

D. Francisco Lorenzo Tapia, Presidente de la Asociación OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite y Experto en Análisis Sensorial de AOVE's.

16:00 / 17:00 h. Sala Estepona

Fase Previa Concurso:

“VII Mejor Sumiller Joven de Andalucía”.



◆ Los jóvenes baluartes de la sumillería andaluza se darán cita en este concurso. Un certamen organizado para conocer los nuevos talentos de esta profesión tan de moda.

Coordina: **D. Javier Ríos**, Maître del Hotel Marbella Club y miembro de la Junta Ejecutiva de la Asociación Profesional de Sumilleres de Málaga (APSM).

17:30 / 19:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2014.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

17:30 / 18:15 h. Sala Benalmádena

Ponencia y Cata:

“Mis Vinos Imprescindibles”.



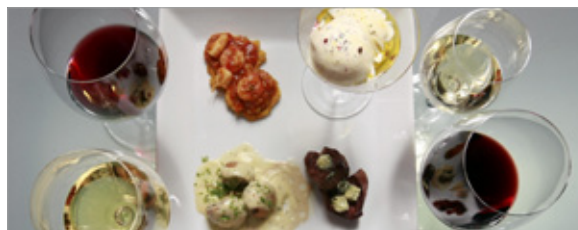
◆ Existen, en todo el planeta, multitud de variedades viníferas, estilos de elaboración, formas de entender el terroir o maderas de diferentes características. En esta sesión magistral, uno de los mejores catadores españoles del momento dará su versión sobre qué vinos no pueden faltar en ninguna carta.

D. Iván Martínez Hierro, Nariz de Oro de España 2014 y Sumiller de la Vinoteca “La Tienda Colmado” (Medina de Pomar, Burgos).

19:00 / 19:45 h. Sala King's Buffets

Show Cooking y Maridaje:

“Cambiando estilos”.



◆ Actividad que les hará vibrar y les mantendrá en tensión de principio a fin. A través de un show-cooking / maridaje, un chef y un sumiller de prestigio internacional darán unas impactantes pinceladas de hacia dónde se enfocarán las nuevas tendencias.

D. Juanma Galán, Sumiller de Restaurante Ramón Freixa (2 estrellas Michelin).

D. Diego Gallegos, Chef-Propietario del Restaurante Sollo y Director Gastronómico de Caviar de Riofrío.

20:00 h.

Finalización Segunda Jornada FVAM 2014.

LUNES 24 NOVIEMBRE

10:00 / 14:00 h. Salas King's Buffets y Estepona

III Curso UMA:

“Gastronomía con Sabor a Málaga”.

Tercera jornada.  Programa completo en página 7.

◆ Tercera jornada de este curso formativo, durante la cual se realizarán un show-cooking/maridaje sobre la actual cocina Nikkei, conferencias y catas.

Organiza: Cátedra de Eno-Gastronomía y Turismo “Sabor a Málaga”, perteneciente a la Universidad de Málaga, y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

11.00 h. Apertura de la FVAM 2014

Comienzo Tercera Jornada FVAM 2014.

Apertura de la Exposición para Profesionales y Público Visitante.

11:00 / 12:15 h. Sala Nerja.

Fase Clasificatoria del I Concurso de Cata por Parejas FVAM para seleccionar la “Mejor Pareja de Cata de Vinos con DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga”.



En un modelo de concurso dinámico y transgresor pionero en Andalucía, los asistentes competirán a través de una cata a ciegas integrados en grupos compuestos por dos personas, un abanico de diferentes tipologías de vinos insertos en la D.O. Málaga y D.O. Sierras de Málaga, donde deberán enunciar datos como comarca productora, tipo de vino, Denominación de Origen, bodega de elaboración, marca del vino o variedad de uva entre otros. Con el fin de optar a los diversos premios de este Concurso así como ser reconocido como “Mejor Pareja de Cata de Vinos con DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga”. (Inscripción hasta completar aforo).

Organiza: Palacio de Exposiciones y Congresos de la Costa del Sol y el Consejo Regulador de las DD.OO. Málaga, Sierras de Málaga y Pasos de Málaga.

Colabora: Sabor a Málaga y la Asociación Profesional de Sumilleres de Málaga (APSM)

11:30 / 12:15 h. Sala Fuengirola

Ponencia y Cata.

Pendiente de definir.

12:30 / 13:45 h. Sala Benalmádena

Ponencia y Cata: “Adiós Vieja Europa: Las Nuevas Zonas Vinícolas Emergentes”.



◆ En un errante deambular por ofrecer a cada cliente lo mejor de cada viñedo del planeta, mostraremos en esta actividad cómo zonas situadas a miles de kilómetros de nuestra concepción de calidad vinícola empiezan a elaborar vinos singulares que merecen una reconsideración del mapa de calidad de los vinos a nivel mundial. Salgan con nosotros, sin moverse, hacia viñedos asiáticos, africanos o sudamericanos, y prueben vinos que no le dejarán indiferente.

D. José Luis Paniagua, Sumiller del Restaurante Atrio-Cáceres (2 estrellas Michelin).

PRECIO ACTIVIDAD: 10 €

12:30 / 14:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2014.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

16:00 / 16:45 h. Sala Estepona

Final Concurso:

“VII Mejor Sumiller Joven de Andalucía”.



Coordina: **D. Javier Ríos**, Maître del Hotel Marbella Club y miembro de la Junta Ejecutiva de la Asociación Profesional de Sumilleres de Málaga (APSM).

16:00 / 16:45 h. Sala Benalmádena

Ponencia y Cata:

“Cervezas con Espíritu”.



◆ La cerveza artesana en España gana adeptos día a día a pasos agigantados. La caracterización de sus cereales, lúpulos utilizados, proceso de tostado y estilo fermentativo o de maduración girarán sus estilos hasta obtener una cerveza adaptada a cada gusto. Conozcan de la mano de un gran experto algunas de las cervezas artesanas que más están dando que hablar y el porqué de esta nueva tendencia.

D. Javier Gila, Gerente de la Asesoría Vinícola ASERVÍN, Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres (AMS) y Premio Gourmets al Mejor Sumiller del año en 2012.

17:00 / 18:00 h. Sala King's Buffets

Show-Cooking y Maridaje: "La Gastronomía "Sabor a Málaga" a través de sus Comarcas".



◆ Trasladamos hasta FVAM a un gran elenco de Sumilleres y Chefs de alto postín, para mostrarles en un servicio de muchísimos quilates, la versatilidad y calidad de los productos agroalimentarios con Sabor a Málaga. A través de diversos maridajes y platos increíbles con lo mejor de cada comarca productora malagueña, podrán disfrutar de cómo estos astros de la gastronomía les guían hasta cambiar su percepción gastronómica y reforzarla con el Sabor que nos úne.

Embajadores Comarcales Invitados:

- Gastronomía de la Comarca de Antequera:

D. David Muñoz, Chef corporativo del Hotel Convento La Magdalena 5* y Hotel Antequera Golf 4*; pertenecientes al Grupo Antequera Golf (Antequera, Málaga).

- Gastronomía de la Comarca de la Axarquía:

D. Julio Galacho, Jefe de Cocina de Mulse Bar & Restaurante (Rincón de la Victoria, Málaga).

- Gastronomía del Valle del Guadalhorce:

D. Francisco Ruíz, Chef-propietario del Restaurante Casa Paco (Coín, Málaga).

- Gastronomía de la Serranía de Ronda:

D. Tomás Mayo, Propietario del Restaurante Pedro Romero (Ronda, Málaga).

Sumilleres Responsables del Maridaje:

D. Sergio Vergara, Sumiller del Restaurante Dani García- Marbella (2 estrellas Michelin), reconocido en varias ocasiones como Mejor Sumiller de Andalucía.

D. Juan Miguel Rubio, Gerente de "Juanmi Rubio - Sensaciones Gastronómicas", es miembro del equipo docente de la Cátedra de Eno-Gastronomía y Turismo de la Universidad de Málaga y Director Técnico de FVAM 2014.

18:30 / 19:30 h. Sala Nerja.

Gran Final del I Concurso de Cata por Parejas FVAM para seleccionar la "Mejor Pareja de Cata de Vinos con DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga".



Sólo las mejores parejas procedentes de la Fase anterior tras demostrar su pericia en la Cata a Ciegas de Vinos Málaga y Sierras de Málaga tendrán la oportunidad tras una cata más complicada aún donde deberán enunciar datos como comarca productora, tipo de vino, Denominación de Origen, bodega de elaboración, marca del vino o variedad de uva entre otros; ser reconocido como "Mejor Pareja de Cata de Vinos con DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga" y alzarse con los diversos premios.

Organiza: Palacio de Exposiciones y Congresos de la Costa del Sol y el Consejo Regulador de las DD.OO. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

Colabora: Sabor a Málaga y la Asociación Profesional de Sumilleres de Málaga (APSM)

18:30 / 19:30 h. Sala Fuengirola

Ponencia y Degustación: Bartender Revolution "Las Nuevas Tenden- cias en Coctelería".



◆ La coctelería es una de las tendencias de la sala que mayor impacto tiene en el momento, si bien, dentro de ellas existen diversas disciplinas que marcan el ayer, hoy y mañana de la mixología. En esta actividad, de manos de tres ponentes totalmente opuesto entre sí, podrán ver el camino hacia donde gira esta sensacional profesión que es, a su vez, una genial forma de vida.

"Mixología Vintage"

D. Christian Jiménez, Brand Ambassador Reserve de DIAGEO y experto en bebidas espirituosas.

"La Revolución Tiki"

D. Tony Navarro, Bartender de El Pimpi-Málaga.

"Coctelería Orgánica"

D. Sam Vanderfelt, Bartender de Freudenhaus-Marbella.

19:45 h. Escenario - Hall de Exposición

Entrega de Premios:

- ◆ Menciones Especiales.
- ◆ VII Mejor Sumiller Joven de Andalucía.
- ◆ Mejor Pareja de Cata de Vinos con DD.OO.
Málaga y Sierras de Málaga.
- ◆ Premio Especial del Público.

20:00 h. Hall de Exposición

Finalización Tercera Jornada y Clausura FVAM 2014.



(*) Exclusivo para Visitantes no profesionales
Máximo 3 degustaciones con ticket



PROGRAMA III Curso UMA: Gastronomía con Sabor a Málaga

PÁG. 07

Cátedra de Eno-Gastronomía y Turismo Sabor a Málaga - Universidad de Málaga

SÁBADO 22 NOVIEMBRE

09:30 / 09:35 h. Sala Estepona

Presentación del Curso.

Dr. D. Antonio Guevara, Decano de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

09:35 / 10:30 h. Sala Estepona

Ponencia:

"La eno-gastronomía como fuente de Negocio en Málaga".

Dr. D. Enrique Torres Bernier, Universidad de Málaga.

10:30 / 11:30 h. Sala Estepona

Ponencia:

"El Vino y la Literatura Popular".

D. Juan Benítez Sánchez, Catedrático de Lengua y Literatura, integrante de la Academia Gastronómica de Málaga y miembro numerario de la Real Academia de las Nobles Artes de Antequera.

12:00 / 14:00 h. Sala Estepona

Mesa Redonda:

"La Málaga Gastronómica, ¿destino por explotar o por crear?"

Intervienen:

D. Fernando Sánchez, Doctor en periodismo gastronómico con la primera tesis doctoral en Crítica y Periodismo Gastronómico, colaborador de numerosas publicaciones; D. Javier Sánchez, editor de la revista eno-gastronómica

Excelente; D. Marcos Chacón, Periodista especializado en el ámbito Eno-Gastronómico y D. José Cabello, creador del Congreso de Cocina "GastroMarketing" y coordinador de "Sobregustos Comunicación".

Modera:

Dr. D. Enrique Torres Bernier, Universidad de Málaga.

DOMINGO 23 NOVIEMBRE

10:00 / 12:00 h. Sala Estepona

Mesa Redonda:

"El Turista en el Centro de Málaga: Opciones, Hábitos y Tendencias".

Intervienen:

D. Ángel Sánchez Rossó, Restaurante Chinitas; D. Alejandro Frutos, Restaurantes Mesón Málaga, Mentidero y Cantarranas y D. Edgar Egea de las Cruces, Gastro-Bar El Carruaje.

Modera:

Dr. D. Enrique Torres Bernier, Universidad de Málaga.

12:10 / 14:10 h. Sala King's Buffets

Show-Cooking:

"Tapas con Sabor a Málaga".

D. Aitor Perurena, chef-propietario del Restaurante 1870- Marbella, Asesor Gastronómico de Catering Lepanto y propietario de Estudio Gastronómico "Prestaciones Exclusivas"-Marbella.

D. Pepo Frade, chef-propietario de Aire Gastro-bar- Málaga.

LUNES 24 NOVIEMBRE

10:00 / 12:00 h. Sala Estepona

Ponencia "Las estrategias de exportación en el Mercado del Vino Español".

D. Enrique Andrade, Enólogo de Bodegas Resalte.

12:30 / 14:00 h. Sala King's Buffets

Ponencia / Maridaje:

"Cocina Asiática con Sabor a Málaga: del Japón imperial al Nikkei actual".

D. Francisco Rubiales, Sumiller de D-Wine-Marbella, Ganador del Trofeo Custodio Zamorra 2011 y reconocido en diversas ocasiones como Mejor Sumiller de Andalucía, y D. Benjamín de la Mata, Sushiman Errante y chef-propietario del Restaurante Tunante-Málaga.

plazas limitadas

Matrícula e Inscripción

http://feriadelvinoydo.com/actividades_uma14.php

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU VISITA

Celebración: **15ª Feria del Vino y Alimentación Mediterránea**

22, 23 y 24 de Noviembre de 2014

Horario ininterrumpido: de 11:00 a 20:00 h.

Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol, Torremolinos.

C/ México 3. 29620. Torremolinos (Málaga). España

Entrada: **◆ VISITANTE PROFESIONAL:**

Gratuita, presentando su tarjeta de visita al acceder al recinto.

Previa Acreditación Online: <http://feriadelvinoydo.com/acreditaciones.php>

◆ VISITANTE NO PROFESIONAL:

5€, incluye 3 tickets de degustación de vinos y 1 copa de regalo.

Actividades y Precios:

Mediante Inscripción online en:

http://feriadelvinoydo.com/actividades_programacompleto.php

0 € | VISITANTES
PROFESIONALES

5 € | VISITANTES
NO PROFESIONALES

Transporte:



15% DE DESCUENTO CON IBERIA

Reservas:

<http://www.iberia.com/MEDITERRANEA/es/>



30% DE DESCUENTO CON RENFE AVE

Bono Descuento:

http://feriadelvinoydo.com/pdf/FVAM_2014-Bono_Renfe.pdf

Acceso:



Prohibida la entrada a menores de 18 años

(excepto los Alumnos de las Escuelas de Hostelería acreditados).

Servicio de Ludoteca Infantil disponible en el propio Palacio de Congresos.

Contacto:

secretaria@feriadelvinoydo.com

(+34) 952 379 120 / 161 / 197