

MARTES, 15 DE MARZO DE 2011

- 11:00 a 13:30 Cata HG&T de vino tintos ransfronterizos España-Portugal.
Sr. D. Guillermo Campos— Pabellón 4
- 12:00 Apertura del certamen a profesionales
- 12:00/14:30 **Exhibición de cocina** a cargo de
Sr. D. Rodrigo Vallejo, Jefe de Cocina Restaurante El Serbal
(1 Estrella Michelin); y El Nuevo Molino—Santander
Sra. D^a. M^a Varela Restaurante A Parada das Bestas (Palas de
Rei). Miembro de Galicia Gourmand
Lugar: Pabellón 2
- 12:30 **Presentación del programa de gestión de viñedos (Grupo Austen)**
Sr. D. Alejandro Casteleiro
Sr. D. Manuel Ameijeiras
Sr. D. Esteban García
Lugar: Sala de Conferencias y Catas
- 13:30 **Mesa redonda sobre “Orientación y terroir como base para elaborar un buen vino”**
Intervienen:
Sr. D. Carmelo Rodero (Bodegas Rodero)
Sr. D. Ramiro Carbajo (Finca La Rinconada)
Sr. D. Juan Luís Cañas (Bodegas Luís Cañas)
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 14:30 Cierre del certamen
- 16:30 a 19:00 Cata HG&T de vino tintos ransfronterizos España-Portugal.
Sr. D. Guillermo Campos— Pabellón 4
- 17:30 Apertura del certamen a profesionales
- 17:30/21:00 **Degustación de Queixo do Rexo, Prestes y Campo Capela,**
Exhibición de cocina con Quesos Campo Capela a cargo de
D. Alfonso Pendas, Restaurante Casa Pendas
- 19:00 **Charla y cata de Vermouth Martínez Lacuesta**
Sr. D. Luís Martínez Lacuesta. Director de Martínez Lacuesta
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 20:00 Clausura del certamen.
- 21:00 Cierre del certamen.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Fevino

7ª FEIRA DE VIÑO DO NOROESTE

12-15 de marzo 2011

Recinto Ferial Punta Arneta - Ferrol



SÁBADO, 12 DE MARZO DE 2011

- 17:30 Apertura del Certamen al público
- 17:30/21:00 Degustación de Queixo do Rexo y Prestes
- 18:00 Inauguración oficial del certamen. Preside el acto el Sr. Alcalde de Ferrol,
D. Vicente Irisarri Castro
- 20:00 Homenaje póstumo al Sr. D. Reyes Yáñez Paz
Organiza: Cofradía del Vino de Rioja
Colabora: Rondalla Añoranzas
Lugar: Sala de Congresos
- 21:00 Cierre del Certamen

DOMINGO, 13 DE MARZO DE 2011

- 12:00 Apertura del certamen al público
- 12:00 Acto Club Vivanco Barrica.
Lugar: Stand nº 50. Pabellón 1. Bodegas Dinastía Vivanco
- 12:30 Charla y cata de los vinos de la D.O.P. Valtiendas a cargo de las bodegas:
Navaltallar
Viñedos y Bodegas Hermanos Blanco
Bodegas Zarraguilla
Dirige: Sr. D. Alejandro Costa
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 13:30 Charla-Cata comentada de aproximación a los vinos de
la D.O. Ribeiro
Dirige: Sr. D. Luís Paadín
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 14:30 Cierre del certamen
- 17:30 Apertura del certamen al público
- 17:30/21:00 Degustación de Queixo do Rexo, Prestes y Campo Capela
- 18:00 **La virtud de descubrir los defectos.** Charla didáctica para ayudar al consumidor a
distinguir alteraciones en un vino.
Sr. D. Pablo Vidal (Director Técnico del C.R.D.O Ribeiro)
Lugar: Sala de Conferencias y Catas
- 21:00 Cierre del Certamen

LUNES, 14 DE MARZO DE 2011

- 12:00 Apertura del certamen a profesionales
- 12:30 a 14:00 Exhibición de cocina a cargo de los tres finalistas del XI Campeonato Gallego
de Cocineros
Sr. D. Marco Varela (Ganador)- Restaurante Palacio de Sober
Sra. D^a. Lorena Moldes (2^a Clasificada) - A Tapería de O Grove
Sr. D. Iván Méndez (3^o Clasificado) - Parador de Tui
Lugar: Pabellón 2
- 12:30 **Cata de Champagne Gosset**
Dirige: Sr. D. Dimas Perea (Vinos Perea)
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 13:00 Presentación Jornadas Gastronómicas de la Lamprea. Club Gastronómico Rías Altas
- 13:30 Presentación y cata de los vinos de Bodegas Ontañón (D.O. Ca. Rioja)
Dirige: Sra. Dña. María Rodrigo Gómez
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 14:30 Cierre del Certamen
- 17:30 Apertura del certamen a profesionales
- 17:30 a 21:00 Degustación de Queixo do Rexo y Prestes
- 18:00 **Presentación y cata de los cavas de la Bodega Berdié**
Dirige: Sr. D. Robert Jovani (Propetario Bodega Berdié)
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 18:30-21:00 Exhibición de cocina: Menú con quesos gallegos de PRESTES
Sr. D. Álvaro Villasante. Restaurante Paprica (Lugo)
Lugar: Pabellón 2
- 19:00 **Cata Maestra de Maestros**
Sr. D. Ignacio de Miguel (Enólogo y propietario de Casalobos)
Sr. D. Fernando Remírez de Ganuza (Bodegas Remírez de Ganuza)
Sr. D. Rafael Vivanco (Bodega Dinastía Vivanco)
Sr. D. Ángel Anocibar (Bodegas Abadía Retuerta)
Sr. D. Raúl Pérez (Bodega El Pecado, Algueira)
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 20:00 **Presentación y cata de los vinos de Bodegas Amarén (D.O. Rioja Alavesa) y
Bodegas Dominio de Cair (D.O. Ribera del Duero)**
Dirige: Sr. D. Óscar Cárdenas
Lugar: Sala de conferencias y catas
- 21:00 Cierre del certamen