



CASTILLA Y LEÓN

DUERO WINE FEST. 2024



15 Y 16 DE ABRIL
Palacio de Congresos
SALAMANCA

#DueroWineFest2024

PROGRAMA

www.duerowine.es



Junta de
Castilla y León



www.duerowine.es

15 Y 16 DE ABRIL
Palacio de Congresos
SALAMANCA

DUERO WINE FEST. 2024

“Construyendo una propuesta de valor a partir del territorio”

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Lunes 15 de abril

- 09.30 h. Bienvenida: Presentación del Duero International Wine Fest 2024.**
Presentan: *Alberto Fernández Bombín. Distribuidor de vinos, comentarista de radio y televisión y Alberto Luchini. Periodista, Premio Nacional de Gastronomía 2014.*
Inauguración del Congreso por el Señor Vicepresidente de la Junta de Castilla y León, Juan García-Gallardo.
- 10:00 h. Conferencia inaugural: Presente y futuro de los vinos del Duero. (45´)**
Tim Atkin. Master of Wine.
- 10.45 h. Conferencia magistral: El vino en la alimentación a través de la historia. (30´)**
Felipe Fernández-Armesto. Historiador británico. Catedrático de Historia Mundial y Ambiental del Queen Mary College de la Universidad de Londres. Autor del libro “Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización”. Premio Nacional de Gastronomía 2004.
- 11.15 h. Homenaje a los fallecidos del sector. (5´)**
- 11.20 h. Pausa y café (20´)**
- 11.40 h. Mesa redonda: Pros y contras de clasificar el viñedo en Castilla y León. (40´)**
Moderador: *Jesús Yuste Bombín. Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).*
Enrique García-Escudero Domínguez. Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal e Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV).
Almudena Alberca Martín. Ingeniero Técnico Agrícola, Enóloga y Master of Wine.
Álvaro Ribalta. Master of Wine. Importador de vinos españoles para el mercado británico durante 8 años (Indigo Wines). Ahora dirige Massal Selection en Barcelona.

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

15 Y 16 DE ABRIL
Palacio de Congresos
SALAMANCA

DUERO WINE FEST. 2024

- 12.20 h. Entrevista: La Viticultura frente a calentamiento global. (30´)**
Alberto Fernández Bombín y Alberto Luchini entrevistan a Vicente Sotés Ruiz. Catedrático de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid y a Enrique Garzón. Director del Instituto de la Viña y el Vino y Profesor Titular de Universidad de León.
- 12.50 h. Mesa redonda: La altitud y la orografía del viñedo como recursos climáticos cualitativos. (40´)**
Moderadora: Amaya Cervera. Spanish Wine Lover. Premio Nacional de Gastronomía 2023. Pablo Rubio. Ingeniero agrónomo y DNO. Marta Ramas. Enóloga de Fuentes del Silencio (León). Carlos Casillas. Chef-propietario del restaurante Barro (Ávila), bodeguero en Cebreros.
- 13.30 h. Ponencia técnica 1: “Cubierta vegetal en suelo e infraestructuras ecológicas: un enfoque de gestión ecosistémica del viñedo”. (40´)**
Antonio Graça. Director de I&D de SOGRAPE VINHOS, S.A.
- 14.10 h. Cata I: Cata histórica Bodega Pago de los Capellanes. (40´)**
*Conducida por: Javier Pérez Andrés. Periodista especializado, Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica 2022.
Cata: Estefanía Rodero.*
- 16.00 h. Cata II. Rosados de lujo y blancos de guarda. (30´)**
Catan: Federico Oldenburg. Periodista de vino y gastronomía en la revista Fuera de Serie. Organizador del Salón de los Vinos Radicales. Premio Nacional de Gastronomía 2007. Silvia García Guijarro. Sumiller jefe del Mandarin Oriental Ritz (Madrid).
- 16.30 h. Ponencia: Vinos de élite y vinos de entrada de gama: ¿polarización del mercado? (40´)**
Moderador: Rafael del Rey. Director del Observatorio Español de los Mercados del Vino, premio de IWC a la mejor plataforma del vino en 2023.

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

15 Y 16 DE ABRIL
Palacio de Congresos
SALAMANCA

DUERO WINE FEST. 2024

- 17.10 h. Cara a cara: Los vinos de trago largo, la vuelta de un estilo. (30´)**
Santi Rivas. Economista. Vídeo-catas en Colectivo Decantado. Colaborador de Sobremesa, GQ y Cadena SER. Autor del libro "Deja todo o deja el vino" (2022). Pilar Cavero. Mejor Sumiller de España 2013. Crítica de vinos de ABC.
- 17.40 h. Debate: Vinos de baja graduación: ¿una alternativa real? (40´)**
Moderador: Raquel Pardo. Periodista especializada en vinos. Carlos Moro, presidente del Grupo Matarromera. Carlos Yllera. Director General del Grupo Yllera.
- 18.20 h. Ponencia técnica 2: "Criterios de valoración de la uva para la vinificación" (40´)**
José Hidalgo Togoies. Dr. Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Diplomado en Planificación de Empresas. Profesor de universidad.
- 19.00 h. Cata III. Descubriendo el velo y las damajuanas. (30´)**
Catan: Luis Vida. Crítico de vinos de la revista Sobremesa. Especialista en crianzas biológicas y oxidativas. Laura Rodríguez. Sumiller ganadora de la Copa Jerez 2023.
- 19:30 h. Cata IV: Comparando las variedades minoritarias. (45´)**
Conducida por: Sara Peñas Lledó.
Catan: Alberto Martín Baz. Enólogo responsable de la bodega experimental de la Estación Enológica de Castilla y León. Luis Antunes. Crítico de vinos portugueses.

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

15 Y 16 DE ABRIL
Palacio de Congresos
SALAMANCA

DUERO WINE FEST. 2024

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Martes 16 de abril

- 09.30 h.** **Cata V: Expresión diferencial de las grandes variedades a un lado y a otro de la frontera.** (30´)
- Catan:** *João Roseira. Propietario de Quinta do Infantado (Douro). Organizador de la feria anual de pequeños bodegueros Simplesmente Vinho (Porto).*
Juancho Asenjo. *Formador, consultor, fundador de elmundovino.com y miembro de la Academia Internacional del Vino.*
- 10.00 h.** **Ponencia técnica 3: "Conducción del viñedo: factor de regulación climática, productiva y cualitativa".** (40´)
- José Ramón Lissarrague García-Gutiérrez.** *Dr. Ingeniero Agrónomo. Director de GIVITI y Profesor titular de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid.*
- 10.40 h.** **Enoturismo 1: Tendencias mundiales.** (30´)
- Gergely Szolnoki.** *Professor of Market Research at Geisenheim University and honorary professor of Wine and Beverage Management & Marketing at the University of West Attica (Athens/Greece). Co-autor y coordinador del informe "Enoturismo sostenible e innovador. Modelos de éxito alrededor del mundo".*
- 11.10 h.** **Enoturismo 2: El modelo de Ribera Sacra.** (30´)
- Alberto Fernández Bombín y Alberto Luchini** entrevistan a **Alexandra Seara.** *Gerente del Consorcio de Turismo de la Ribera Sacra.*
- 11.40 h.** **Pausa y café** (20´)

#DueroWineFest2024



www.duerowine.es

15 Y 16 DE ABRIL
Palacio de Congresos
SALAMANCA

DUERO WINE FEST. 2024

- 12:00 h. Conferencia: Impacto de las nuevas tecnologías en la promoción y comercialización de los vinos del Duero. (40´)**
Ignacio Gurría. Director Ejecutivo del grupo de trabajo de Digitalización, el Hub de Digitalización y Vino de la FEV sobre digitalización y mercados del vino.
- 12.40 h. Entrevista: Una visión desde fuera de los vinos del Duero. (40´)**
Juan Manuel Bellver entrevista a Sarah Jane Evans. Master of Wine y especialista en vinos españoles de la revista británica Decanter.
- 13.20 h. Ponencia técnica 4: "Reflexiones sobre los componentes del vino, el microbioma y la salud". (40´)**
Victoria Moreno-Arribas. Dra. en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).
- 14.00 h. Cata-debate: El reto de vender pequeñas DO's (45´)**
Conducida por: Javier Pérez Andrés. Periodista especializado, Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica 2022.
Catan: Diego González. Mejor Sumiller de España 2022. Propietario de la enoteca Tiempos Líquidos (Burgos). **Noemí Martínez.** Sumiller y co-propietaria del restaurante Trigo (Valladolid).
- 14.45 h. Despedida.**

#DueroWineFest2024