

PROGRAMA – El vino y las cocinas del mundo

9 de Octubre de 2016

Presentado por Agustí Peris



09,00 h - Acreditaciones

09,30 h - Bienvenida de Miguel A. Torres, Presidente Bodegas Torres

09,45 h - "España: los nuevos conquistadores", por Sarah Jane Evans MW (Decanter, Ex Presidenta del Instituto Masters of Wine, Ex Presidenta Guild of Food Writers)

10,15 h - "La cocina del vino en El Cellar de Can Roca. La riesling. Un homenaje culinario a la hada blanca.

35 rieslings & 35 platos", por Josep Roca (El Cellar de Can Roca, España. 3^o Michelin y Mejor Restaurante del Mundo 2013 y 2015)

11,00 h - *Showcooking-debate Food & Wine* por el chef Jungsik Yim (Jungsik, Corea del Sur y Nueva York. 2^o Michelin) y la sumiller Julie Dupouy (Mejor Sumiller de Irlanda y Tercera Mejor Sumiller del Mundo 2016)

11,40 h - "Terroirs y Vino: geología, micro clima y psicología", por Pascal Chatonnet (Enólogo)

12,25 h - "El efecto sobre la salud del consumo moderado de vino", por Dr. Francisco Tinahones (Doctor en Medicina, Endócrino e Investigador)

12,55 h - "Armonía de vino y comida desde una perspectiva francesa", por Michel Bettane (Le Monde, Fine Wine, Decanter)

13,25 h - *Showcooking-debate Food & Wine* por la chef Fina Puigdevall (Les Cols, España. 2^o Michelin) y los sumilleres Josep M^o Pelegrín (Mejor Sumiller de España 2016) y Anna Busquets (Sumiller Les Cols)

13,55 h - Cóctel ofrecido por la chef Fina Puigdevall y degustación de los vinos que Bodegas Torres elabora a nivel mundial

15,55 h - Mesa redonda sobre "Comunicación en las redes: Wineblogging". Moderada por Victor de la Serna (Periodista de El Mundo) y contará con la participación de Amaya Cervera (Spanish Wine Lover), Tim Atkin MW y Jorge G. Balseira (Sibaritastur)

16,25 h - "Vino para Chocolate & Chocolate para Vino", por François Chartier, "Créateur d'harmonies" y Ramón Morató (Director Creativo de Cacao Barry)

17,10 h - *Showcooking-debate Food & Wine* por el chef Albert Raurich y la sumiller Tamae Imachi (Dos Palillos, España. 1^o Michelin)

17,50 h - "Vino de altos vuelos", por Markus Del Monego MW

18,20 h - *Showcooking-debate Food & Wine* por Helena Rizzo (Mani, Brasil. 1^o Michelin) y Luciana Bianchi (periodista especializada en gastronomía y viajes)

19,00 h - Cata Magistral: "Grandes vinos de familia de la *Primum Familiae Vini*" por Christophe Brunet (Embajador *Primum Familiae Vini*) y Arvid

Rosengren (Mejor Sumiller del Mundo 2016)

20,00 h - Clausura