

# Enofusión'19

## Enovisión

EL FORO DE DEBATE  
PARA VISIONAR  
EL VINO HOY

PROGRAMA  
30 ENERO 2019

# Vinomanía

## Un testeo al vino en hostelería

El 1º Congreso de **ENOFUSIÓN** para reflejar la relevancia del vino en hostelería en el marco de **MADRIDFUSIÓN**

**ENOVISIÓN** será una nueva jornada de reflexión durante todo un día que pone sobre la mesa las preocupaciones pendientes del sector. Se celebra a puerta cerrada como simposio anexa a las novedades de Enofusión: los espacios TopWineSpain (Los Mejores Vinos de España *by* Carlos Delgado), y la sala Enotendencias (vinos novedad tematizados actuales en clave de *wine bar*, cócteles y selecciones de principales vinotecas).

### A debate

Luces y sombras de las cartas de vinos

Rentabilidad y rotación en el restaurante

El boom de la sumillería y nuevas tendencias en vinos y formas

Modelos de vinos y business de éxito

Vinos & menús: fusión, sabores e innovaciones

Nuevas ideas, protocolos y pedagogía con el comensal

### Objetivos

Crear un foro para posicionar el vino en la gastronomía

Un espacio de homenaje a los sumilleres, sala, comerciales, educación y nuevos negocios del vino

Definir el buen servicio, bodega y praxis en la sala

Testear los precios de los vinos en horeca y las nuevas prácticas para mover la cava

Retratar el actual boom de enotabernas, el clasicismo y casos novedosos

Integrar las opiniones de toda la cadena de valor: distribución, viajes, cliente, chefs, sumiller/ camarero y empresarios

### Fórmula

Mesas redondas de 4-6 personas con moderador también participante. Escenario diseñado en clave contemporánea para ambientar los distintos contextos donde se toma el vino: mesa formal en restaurante, wine bar, taberna, o sala da catas

| Hora    | Debate   | Página |
|---------|--|--------|
| 9.00 h  | Recepción                                      | –      |
| 9.15 h  | Bienvenida                                     | –      |
| 9.30 h  | Vinos por copas o cómo mover tu bodega         | 6      |
| 10.15 h | ¿Quién pone hoy el valor y las modas del vino? | 8      |
| 11.00 h | Pausa para café                                | –      |
| 11.30 h | Así son los nuevos somms o camareros del vino  | 10     |
| 12.15 h | El vino explora nuevos negocios                | 12     |
| 13.00 h | Nuevas armonías vino & menús fusión            | 14     |
| 13.45 h | El vino como destino del viaje foodie          | 16     |
| 14.30 h | Almuerzo-cóctel                                | –      |
| 15.30 h | Fórmulas de éxito en el restaurante            | 18     |
| 16.15 h | Un nuevo diálogo con el cliente                | 20     |
| 17.00 h | Despedida y cierre                             | –      |

# Vinos por copas o cómo mover tu bodega

9.30 – 10.15 h

¿Por qué no hay más pizarras con vinos?, ¿cuál debería ser el vino perfecto de la casa y el coste por copa para incentivar su consumo?, ¿por qué cuesta tanto cambiar de zona y varietal? Analizamos las fórmulas de los wine bars y vinotecas de éxito y de distribuidores con experiencia para rotar y actualizar con mesura y eficacia la bodega.



## Isabelle Brunet

Cofundadora del proyecto Monvínic. Directora del equipo de sumilleres y jefe de sala. Mejor Jefe de Sala 2018 por la Academia Catalana de Gastronomía.



## Roger Viusá

Propietario del bistró Plaça de Vi 7, Girona, especializado en vinos naturales. Segundo mejor sumiller del mundo 2008 y ex sumiller del restaurante Roca Moo en Barcelona.



## Luis Vida

Sumiller, enólogo, escritor especializado en vinos y cervezas, formador y asesor de guías y cartas para restaurantes.



## Rafael Navarro

Propietario Distribuciones Exclusivas Navarro.



## Francisco Javier Saludes

Fundador de Vinoteca Tierra (Distribuidora Miró y González), Restaurante Taberneros, Taberna Matritum o La Gastroteca de Santiago.

# Quién impone hoy el valor y las modas al vino

10.15 – 11.00 h

La influencia de las puntuaciones de vinos es innegable, pero en la mesa el cliente exige una nueva manera de entender de vinos con más pedagogía por parte del camarero, sin necesidad de pasar ninguna prueba. El wine lover exige además una necesidad de ser crítico virtual a través de su móvil. Los nuevos prescriptores nos revelan sus valores preferidos: puntos, estrellas, fotos, historias o catas.



## Elisa Errea

Directora The Wine Studio, mejor centro educativo Wine and Spirit Education Trust 2006 y Mejor Centro Educativo en los premios International Wine Challenge – Merchant Awards Spain 2017.



## Rayco Fernández

Manager de la distribuidora de vinos artesanos Buena Uva. Socio de la bodega Puro Rofe de Lanzarote y cofundador de Innoble Wine Fest.



## Grégory Rousse

Country Manager in Spain de la comunidad de vinos y la aplicación de vinos Vivino. Emprendedor e-commerce en Bodega Privada y Mondovinos.



## Almudena Alberca

Master of Wine 2018. Directora técnica en Grupo Bodegas Palacio (Viña Mayor, Anzil y Caserío de Dueñas).



## Luis García De La Navarra

Sumiller y propietario de Vinoteca García de la Navarra, Madrid.

# Así son los nuevos somms o camareros del vino

11.30 – 12.15 h

Los nuevos sumilleres del vino son conocidos como somms: emprendedores, estudiosos con título o camareros creativos sin prejuicios que manejan las redes sociales con soltura y generan nuevas formas de entendimiento, servicio y lenguaje. Estos nuevos embajadores del vino han cruzado la frontera de la barra para elaborar vinos, escribir, organizar viajes o convertirse en investigadores del terroir y la psicología. El vino es cada vez más experiencial gracias a ellos.



## David Villalón

Socio y sumiller en Angelita Madrid.



## Clara Isamat

Directora del documental Fermentación Espontánea y Revolución Líquida. Autora del libro Raíces del Vino y sumiller en Vinos Compartidos.



## Karim Ispahahani

Responsable de la bodega Bar Bardot, Barcelona. Ha acuñado el término "camarero del vino".



## Agustín Trapero

Head Sommelier de D&D London, Londres. Ha trabajado en The Fat Duck, Celler de can Roca y Macdonald Randolph Hotel.



## Ferrán Centelles

Responsable bebidas El BulliLab y Proyecto Sapiens del Vino en Bullipedia. Colaborador de Jancis Robinson. Premio Nacional de Gastronomía 2011.



## Armando Guerra

Propietario de la Taberna der Guerrita y director de la gama alta de Bodegas Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda.

# El vino explora nuevos negocios

12.15 – 13.00 h

El vino se bebe en el restaurante y en casa pero también se negocia con él, sirve de excusa y se convierte en hobby a través de inversiones en viñedos, cenas multisensoriales o clubs privados. Descubrimos otras fórmulas de negocio que nos dan pistas para conocer los actuales gustos del comprador y wine lover.



## Nathanaël Berbessou

Cofounder del ecommerce Bodeboca, líder en venta de vinos en España, Mejor Tienda Online 2017 by IWC Merchant Awards.



## Juan Park

Director de España Wine Research y Sudamérica en Wine Intelligence, Londres.



## Pepe Rodríguez De Vera

Propietario y enólogo de la marca de vinos Rodríguez de Vera, empresario creador del club de vinos, distribuidora y tienda The One Wine, Madrid.



## Pilar De Haya

Responsable de Eventos y Empresas en Lavinia Selección, Madrid. Cantante de la banda musical Winedrinkers. Exdelegada en Madrid de la Revista Vinos y Restaurantes.



## Sergio Tavira

Responsable e-commerce vinos Carrefour. Anteriormente en Vinoselección.

# Nuevas armonías vino & menús fusión

13.00 – 13.45 h

El auge de las cocinas fusión y las regionales obliga a los cocineros, a sumilleres y vendedores a conocer las reglas básicas de la perfecta fusión de sabores para disfrutar del vino como se merece. Y a rescatar vinos versátiles y todoterrenos para menús del día o los más complejos. La introducción de vinos internacionales y nuestros jereces en la cocina imponen códigos más abiertos y evolutivos acerca del placer y la perfecta combinación.



## José Ferrer

Periodista de vinos, gastronomía y fotógrafo. Embajador Oficial de los Vinos de Jerez para la Gastronomía. Creador de nuevas experiencias de cata con los vinos de Jerez.



## Maite Geijo

Directora técnica de Bodegas Liba y Deleite. Sumiller y empresaria de hostelería.



## Nino Ridruello

Empresario y chef en Grupo La Ancha (Fismuler, La Gabinoteca y Las Tortillas de Gabino), Madrid y Barcelona.



## Adelf Morales

Chef y Sumiller del Restaurante Topik (Barcelona), una de las cartas más extensas de sake y vinos desconocidos de España. Ha pasado por Martín Berasategui, Arzak, Italia, Japón...



## Hiroshi Kobasyashi

Propietario y Sumiller del restaurante Tori-Key. Exmaitre del Restaurante Miyama Castellana, Madrid.



# El vino como destino del viaje *foodie*

13.45 – 14.30 h

El turismo del vino crece como la espuma reforzado por nuevas actividades en bodega, catas sensoriales en la sala de cata o en menús mucho más vinícolas. ¿Puede ser el vino un principal recurso para atraer a un simple viajero aficionado?, ¿podemos aprovechar mejor nuestros viñedos, hoteles y espacios gastronómicos para crear enoviajes más memorables?



## Blanca Moreno

Propietaria, sumiller y jefa de sala del Hotel Relais Châteaux El Molino de Alcuneza, Sigüenza.



## José Antonio Vidal

Presidente ejecutivo de la Asociación Española de Enoturismo. Premio 2018 Nacional de Enoturismo por International Business School Áliter.



## April Cullom

Directora Casa Abril Tours. Delegada para España de The Travel Institute.



## José Blas

Gerente de la Distribuidora de vinos internacionales Meddis.



## Ignacio Arzuaga Navarro

Director general de Bodegas Arzuaga y Pago Florentino.

# Fórmulas de éxito en el restaurante

15.30 – 16.15 h

Hay vinos culinarios que son perfectos modelos de negocio a la medida de comensales que buscan disfrutar de más de una botella con recetas enológicas perfectas. Bodegas con guante blanco que saben vender al local. Al mismo tiempo se imponen nuevos formatos, más diversidad regional, vinos de trago fácil, vinos naturales y viejas añadas de colección. ¿Qué podemos hacer para combinar tanta oferta y sabor en un mundo multimarca como es el vino?



**Miguel Ángel Sánchez**

Consejero de la distribuidora de vinos ASEUNIV.



**Fernando Mendieta**

Brand Manager de Bodegas Habla. Antes en Gramona, MGWines, Álvaro Palacios...



**Emiliano García**

Propietario de Casa Montaña, Murcia. Presidente ACIPMAR (Asociación Comerciantes, Industriales y Profesionales del Maritim), miembro del comité ejecutivo Turismo de Valencia.



**Lalo Antón**

Director general del Grupo Artevino.



**Mateo Gelado**

Jefe de sumilleres Grupo Paraguas, Madrid. Campeón Nacional de Sumilleres 1995.

# Un nuevo diálogo con el cliente

16.15 – 17.00 h

El cliente observa la carta de vinos y demanda más claridad, y exige nuevos derechos, como que no le hagan examen y que le ayuden a probar nuevos vinos. ¿Qué ocurre para que tengamos profesionales bien formados pero que siguen imponiendo sus preferencias? ¿Qué hacemos con clientes difíciles? Una charla entre comensales, fans del vino, investigadores del lenguaje sobre las palabras del vino, trucos de salvamento y las reglas intimidatorias.



## Kike Sola

Exfutbolista profesional y miembro del Athletic Club. Instagramer del vino.



## Guillermo Cruz

Head Sommelier Mugaritz, Errenteria. Sumiller del año 2015 Ruinart. Mejor Sumiller 2014.



## Antonio Tomás Palacios

Gerente del laboratorio Excell Ibérica, profesor de enología en la Universidad de La Rioja. Enólogo de Crusoe Treasure, Lazarus Wines, Bodegas Edra. Asesor del Sapiens del Vino de Bullipedia.



## Richi Arambarri

CEO en Compañía de vinos Vintae y restaurante Wine Fandango, Logroño.



## Enrique Dans

Influencer de Tecnología y asesor y profesor de innovación y transformación digital de IT en Instituto de Empresa University.

# Enofusión'19



CONGRESO  
INTERNACIONAL  
DEL VINO

IX EDICIÓN  
28, 29 Y 30 ENERO  
2019

PALACIO MUNICIPAL  
DE CONGRESOS  
DE MADRID

info@enofusion.com  
[www.enofusion.com](http://www.enofusion.com)

[www.facebook.com/enofusion](https://www.facebook.com/enofusion)  
[www.twitter.com/enofusion](https://www.twitter.com/enofusion)  
[www.instagram.com/enofusion](https://www.instagram.com/enofusion)

#Enofusion19