



# DOSSIER DE PRENSA

**Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia  
5 y 6 de febrero de 2018**

## 1. Introducción

La Feria Gourmet Dgusta arranca su segunda edición el 5 y 6 de febrero en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia. La apertura tendrá lugar el próximo lunes a las 16.00 horas, tras la inauguración del alcalde de Valladolid, Óscar Puente, y del director general de Extealde, Francisco Herrera, empresa que ha puesto en marcha esta cita. Congregará a 27 expositores de diferentes marcas premium de vino, alimentación, café, cerveza, vajilla e industrial.

El primer año acogió a más de 1.000 profesionales para conocer las últimas novedades. Esta vez se espera situar de nuevo a la hostelería de Valladolid como referente de un sector que apuesta por la calidad y la profesionalización, además de acercar al público la cultura del producto gourmet.

En esta ocasión, se contará con la presencia de diez bodegas: Bodegas Astrales, Bodegas Barbadillo, Estancia Piedra, Bodegas de Alberto, Sangría Lolea, Bodegas y Pagos Matarredonda, Grupo Bodegas Palacio 1894, Bodegas Portia, Bodegas Salvueros y Bodegas Ramón Bilbao.

En alimentación estarán once marcas: Alma Real, Areoso Gourmet, Arroz Brazal, Bacalaos Alejandra, Grupo Choví, Salazones Herpac, Hida Alimentación, Iberian Cool (Cárnicas Zaratán), Oligueva, Grupo TGT y Benis Gourmet. También participarán Blackzi Coffee, Cerveza Milana, Giona Premium Glass, Eurovajilla y Jota Industrial.

La feria se completará con catas de diferentes productos, tanto de vino como de alimentación y cervezas, que traerán novedades para los profesionales. En concreto, la tarde del lunes arrancará con Bodegas Los Astrales. Seguirá Hida Alimentación y Estancia Piedra. El martes comenzará con Café Blackzi. Tras ellos, Grupo Choví, Bodegas Barbadillo, Grupo Palacio 1894, Bodegas de Alberto, Iberian Cool (Cárnicas Zaratán), Pinna Fidelis y Cerveza Milana.

Como novedad la entrada del Mirador de Cristal contará con una gran pantalla, en la que se irán anunciando estas catas, además de las empresas que participan en la edición de este año.

## 2. Empresas participantes

### Bodegas

#### **Bodegas Astrales** [www.astrales.es](http://www.astrales.es)

Se pone en marcha a finales del año 2000 por iniciativa de la familia Romera de la Cruz, viticultores de tercera generación en Anguix, municipio situado en el inicio de la Ribera de Duero. Los Astrales cuentan con una pequeña primera extensión de 15 hectáreas de viñedos de tinta fina, de entre 20 y 70 años, repartidas en pequeñas parcelas (Los Astrales es el nombre de una de ellas), a las que siguieron nuevas plantaciones, principalmente también de tinta fina. Hasta Dgusta acercan su nueva añada, la de 2015, en las variedades de Godello, Christina y Astrales. De ella destaca el tamaño de las uvas, que se ha reducido un 20 por ciento, y que ha dado lugar a un vino de equilibrio, amplitud y largo.

#### **Bodegas Barbadillo** [www.barbadillo.com](http://www.barbadillo.com)

Con más de 40 etiquetas (manzanillas, jereces, brandies, vinos blancos, rosados, tintos, brut y frizzantes) es un referente fuera y dentro de España, gracias al impulso de su red comercial y al espíritu emprendedor de sus creadores. Barbadillo es una bodega cien por cien familiar y productora de cinco denominaciones de origen: Jerez-Xeres-Sherry, Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez, Vinos de la Tierra de Cádiz y D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Con Bodega Pirineos en la D.O. Somontano, Bodegas y Viñedos Vega Real en la D.O. Ribera del Duero y los productos ibéricos 100% bellota de Sierra de Sevilla, completa su oferta. Es una de las diez empresas familiares más antiguas de España, controla alrededor de 1.500 hectáreas de viñedos y produce hasta 35 millones de litros de vino al año. A la feria acercan productos de Barbadillo, Pirineos y Vega Real.

#### **Estancia Piedra** [www.estanciapiedra.com](http://www.estanciapiedra.com)

Nació el 1998 en el valle de la Guareña, corazón de la D.O Toro, de la mano de la familia Stein. Allí es donde produce su amplia variedad de vinos, fruto de un intenso trabajo que conjugan a la perfección con las últimas tecnologías. El cien por cien de su producto es cosecha propia y utilizan el método de vendimia manual seleccionada, cultivo en ecológico y sostenible. Posee uno de los clones más puros y autóctonos de Tinta de Toro y son una de las bodegas que más se diferencia en la introducción de la garnacha en sus vinos para aportarles frescura, acidez y modernidad. Se distingue por ser la primera de esta D.O. en hacer un vino natural sin sulfitos añadidos y en elaborar un vino de hielo tinto. Uno de sus grandes atractivos es su viñedo Paredinas, con más de 90 años de antigüedad y una producción muy limitada, de 40 barricas exclusivas.

### **Pinna Fidelis [www.pinnafidelis.com/es/](http://www.pinnafidelis.com/es/)**

En la privilegiada zona de la Denominación de Origen de Ribera de Duero nacen los vinos de Pinna Fidelis. Esta bodega vio la luz en 2001 tras la iniciativa de un grupo de viticultores de la comarca de Peñafiel que, tras creer en las posibilidades de su terreno, se asociaron en cooperativa. Actualmente lo forman 42 viticultores y sus familias y da empleo directo a 12 personas. La situación de sus viñedos, localizados en la confluencia de los ríos Duero y Duratón, es excelente para la elaboración de sus productos. En su concepto de bodega se mezcla la tradición de la elaboración de la zona con una filosofía de producción innovadora. Actualmente, se abastece de 225 hectáreas. La filosofía de elaboración de todos sus jóvenes, robles y crianzas persigue plasmar las características de una zona de producción en las que se mezclan particularidades de un clima y de un terruño muy especial, para dar lugar a unos vinos potentes y estructurados al mismo tiempo que finos y elegantes. Entre sus premios más recientes se encuentra la Medalla de Oro en Mundus Vini para Pinna Fidelis Reserva 2012 y Vendimia Seleccionada 2010, además de la Plata para su Reserva 2010 durante el pasado Concurso Mundial de Bruselas.

### **Bodegas de Alberto [www.dealberto.com](http://www.dealberto.com)**

Cultura, tradición e innovación se funden en la historia de Bodegas de Alberto. Ubicada en Serrada (Valladolid), hereda una tradición de más de tres siglos enclavada en una antigua casa de labranza, fundada por la orden religiosa de los Dominicos en el siglo XVII. Sus viñas, pertenecientes a la D.O. Rueda, se sitúan en la zona central española, atravesada por el río Duero y considerada como una de las mejores del mundo en producción de vinos. La continua inversión en tecnología ha deparado el salto cualitativo por lograr unos productos en constante búsqueda de la excelencia, que se demuestra, por ejemplo, en De Alberto Fermentado en Barrica, la gran novedad de este año en la feria, y Alberto Dorado, que estrena imagen. Ambos cuentan con una producción limitada que hacen de ellos un producto exclusivo, gracias a sus cuidadas elaboraciones.

### **Bodegas y Pagos Matarredonda [www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)**

Bodegas y Pagos Matarredonda, afincada en el término municipal de Toro, se fundó en 2001, tres años después del desembarco de sus fundadores, donde se enamoraron de aquellos viñedos prefiloxéricos y decidieron asentar allí su bodega. Desde entonces, la filosofía de esta firma se basa en la fusión entre la tradición en las formas de cultivo y la alta tecnología en la selección y procesamiento de la uva. Sus vinos pueden presumir de proceder de viñedos centenarios plantados en los mejores suelos de la D.O. Toro. Sus nombres: Salgado, Matarredonda y Matalobas. Durante el 5 y 6 de febrero se podrá degustar toda su gama: Valdefama, Juan Rojo, Libranza y su última incorporación: el rosado semidulce Melisa.

### **Grupo Bodegas Palacio 1894 [www.grupobodegaspalacio.es](http://www.grupobodegaspalacio.es)**

Dentro de este grupo se encuentra Viña Mayor, una bodega pionera del corazón de la Ribera del Duero, en Quintanilla de Onésimo, la milla de oro de esta D.O, fundada en 1986. A la feria acercan sus vinos La Poda, Caserío de Dueñas y Secreto, que combinan las tradiciones de los pueblos castellanos y una elaboración de espíritu contemporáneo utilizando las últimas tecnologías. En 2015 se incorporó Almudena Alberca como directora técnica, que actualmente se encuentra en el programa de preparación del prestigioso título Master of Wine, pudiendo llegar a convertirse en la primera mujer hispana Master Of Wine a nivel mundial. Está llevando a cabo una renovación de la marca y creando referencias premium, como El Secreto, un Ribera de estilo contemporáneo que recupera la tipicidad de su tierra de origen, la gama de blancos ultrapremium Caserío de Dueñas y la definición de la gama de vinos de corte gastronómico La Poda.

### **Bodegas Portia [www.bodegasportia.com](http://www.bodegasportia.com)**

Bodegas Portia está situada en el término municipal de Gumiel de Izán, Burgos. Inaugurada el 28 de octubre de 2010, es un proyecto único diseñado por el afamado estudio Foster&Partners. La bodega es un claro exponente de la filosofía actual del Grupo Faustino: aunar la experiencia de más de 150 años en el cultivo de viñedos y en la elaboración y crianza con la enología moderna y vanguardista. Precisamente, el Grupo Faustino comenzó su andadura en esta comarca vitivinícola en los años 90, con la adquisición de tierras en las zonas de Roa, Gumiel de Izán, Villanueva y Gumiel de Mercado. Posteriormente, se plantaron viñedos que, tras un proceso de selección y maduración, dieron como resultado Portia 2003, su primer vino. El esfuerzo se vio compensado al recibir la Medalla de Oro al Mejor Tempranillo del Mundo en el concurso internacional celebrado en Colonia. Actualmente elaboran Portia Roble, Portia Crianza, Portia Prima y Triennia, su producto más icónico.

### **Bodegas Salvueros [www.salvueros.com](http://www.salvueros.com)**

Los hermanos Rafael y Raúl Gómez Panedas mantienen un negocio que puso en marcha su abuelo cuando repartía el vino con un carro tirado por mulas. Cuentan con 50 hectáreas, de las que el 80 por ciento son viñedos viejos de más de 75 años, incluso algunos son centenarios. Elaboran los vinos con uvas de sus propios viñedos, con el objetivo de controlar toda la materia prima que entra en la bodega. Se encuentran a dos kilómetros del casco urbano de Mucientes. Las viñas se reparten en diversos pagos de la D.O. Cigales, por lo que cada una tiene características y matices del terruño diferentes con los que desarrollar su producto. La vendimia se realiza a mano y la selección de racimos se establece en la propia viña. A la feria traen dos de sus vinos más premiados. Así, Salvueros Rosado cuenta con el premio al Mejor Rosado en el Concurso Vino de Museo, celebrado en el museo del vino de

Castilla y León; la Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas y Plata, también, en el Concurso Internacional de Vinos Rosados de Cannes (Francia). Salvueros Garnacha Gris Edición Limitada ha sido Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas.

**Zadibe** [zamoracompany.com](http://zamoracompany.com)

El grupo Zabide lleva la II Feria Gourmet Dgusta dos marcas:

- **Bodegas Ramón Bilbao** [www.bodegasramonbilbao.es/es](http://www.bodegasramonbilbao.es/es)

La historia de los vinos Ramón Bilbao comienza en el siglo XIX, cuando la familia Bilbao y Murga comercializaba los vinos Ramón Bilbao (que recibía el nombre de su progenitor) y viña Turzaballa. Sin embargo, hasta 1924 la bodega no se constituyó como tal. Su siguiente gran hito tiene lugar en 1972, cuando se mudan al lugar que ocupan hoy, en Haro, pero con unas instalaciones y espacio mucho mayores. En 2014 se alzaron como la Mejor Bodega Española por el International Wine & Spirit Competition (IWSC). En la actualidad, cuentan con los vinos Ramón Bilbao Crianza, Reserva, Gran Reserva, Edición Limitada y Viñedos de Altura.

- **Lolea** [www.sangrialolea.com](http://www.sangrialolea.com)

La Sangría Lolea es totalmente natural, sin conservantes y sin pasteurizar. Se elabora artesanalmente en Calatayud, partiendo de una combinación propia de vino y frutas especial para cada una de sus variedades. Su objetivo es una apuesta por la calidad de una sangría destinada a un público amante del vino y aficionado a reunirse alrededor de esta bebida. Lolea Nº1, Lolea Nº2, Brut, Organic y Rosé son sus productos, elaborados únicamente con uvas de primera calidad.

## **Alimentación**

### **Alma Real**

Alma Real está situada a los pies de la Sierra de la Demanda (Burgos). Se trata de una pequeña industria familiar que aúna los valores artesanales y los últimos avances en control y tecnología en productos ibéricos. Emplea las mejores materias primas, cortes de carne extra, pimentón y ajo, tripa natural para embuchar lomo y embutidos sin aditivos ni

colorantes. Los jamones, paletillas e ibéricos tienen el sello indiscutible de la alta calidad. El resultado es un producto delicatessen.

**Areoso Gourmet** [www.vengarco.com/areoso/](http://www.vengarco.com/areoso/)

Areoso Gourmet es la historia de un proyecto familiar iniciado en 1984, que partiendo de la depuración y comercialización de mariscos frescos amplió su actividad en 1992 con la producción de mejillón fresco, contando con sus propios parques de cultivo (bateas) para garantizar el mejor producto. En su fase expansiva dio paso más con la creación de la fábrica de conservas, unas modernas instalaciones en Illa de Arousa. Allí, tienen un personal especializado que consigue combinar tradición y modernidad.

**Brazal** [www.arroceradelpirineo.es](http://www.arroceradelpirineo.es)

Los arrozales de Brazal se ubican en los campos de Ejea de los Caballeros, Sábada y Alcolea de Cinca (Aragón), a mayor latitud y menores temperaturas que otras regiones de España. Esas condiciones le convierten en un producto único de la mayor calidad. Y no solo por su procedencia, también el agua con el que riegan sus campos viene del deshielo de la nieve de los Pirineos, unas condiciones que favorecen la maduración lenta y homogénea de su grano. Se trata de una cooperativa con 90 agricultores que, gracias a su gran trabajo consiguen un arroz monovarietal de calidad extraordinaria (Maratelli, Guadiamar, Bomba y Balilla x Sollana), además de un gran arroz integral.

**Bacalaos Alejandra** [www.bacalaosalejandra.com](http://www.bacalaosalejandra.com)

Tras más de 80 años de vida Bacalaos Alejandra sigue conservando y fomentando la filosofía que basó sus primeros pasos: trabajo, calidad y servicio. Su especial cuidado en la selección de la materia prima, con la firme apuesta por conseguir la máxima calidad en cada uno de los procesos, y la experiencia acumulada durante años de actividad, les ha permitido posicionarse como un referente en su sector. Esta empresa está certificada desde el año 2010 por NQA bajo la ISO 9001:2008, que avala el buen hacer y la gestión competente de todo su equipo. Su particular proceso de desalado, fruto de muchos años de experiencia, garantiza el punto de sal óptimo, manteniendo las propiedades, sabor y textura en cada pieza. También innovan cada día en sus cortes y presentaciones, con un termosellado único.

**Benis Gourmet** [www.lacocinadebeni.com](http://www.lacocinadebeni.com)

Benis Gourmet nace dentro del Grupo Elaborados Naturales para abordar el canal horteca en España. Uno de sus productos más destacados en la feria es la tortilla de patata fresca, de la que son el mayor productor mundial con más de 20 millones de unidades elaboradas y vendidas en 2017. Este título también lo ostentan con sus migas de pastor, patatas bravas y

verduras de 5º gama listas para consumir, como alcachofas en aceite, escalivada, menestra y pimientos rojos asados. Todos sus productos superan los más estrictos controles de calidad y su liberación positiva por un laboratorio, tras una cuarentena que va desde las 24 horas hasta los siete días.

#### **Grupo Choví [www.chovi.com](http://www.chovi.com)**

La historia de las salsas Choví está ligada a la innovación. Con más de 50 años a sus espaldas ha sabido hacer una fuerte apuesta por la investigación y en I+D+i para elaborar productos de inigualable calidad. Entre ellos se encuentra su alioli y la ajonesa, con las que han llegado a lo más alto. En la actualidad es una compañía moderna y profesionalizada, que gestiona la segunda generación de la familia Choví Navarro. A finales de los 90 introdujeron su envase en forma de mortero, que se ha convertido en su seña de identidad. A la Feria Dgusta traen su amplia gama de salsas especializadas para la hostelería.

#### **Salazones Herpac [www.herpac.com/es/](http://www.herpac.com/es/)**

Herpac nace en Barbate hace más de 30 años. Se dedica a la producción de salazones, ahumados y conservas y semiconservas del atún (rojo y yellowfin), bonitos, bacalaos y salmones, entre otros. La actividad de esta empresa gaditana siempre ha estado enraizada a tradiciones milenarias con producto de reconocida calidad, conjugando el trabajo artesanal con las nuevas tecnologías. La Junta de Andalucía ha distinguido a una gran parte de sus productos con la marca Calidad Certificada, que garantiza su elaboración mediante unos controles específicos, además de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) en sus mojamas.

#### **Hida Alimentación [www.hida.es](http://www.hida.es)**

Hida Alimentación es una empresa murciana fundada en 1954. Se dedica desde hace más de 60 años a la transformación de verduras y hortalizas cien por cien frescas en productos premium de alto valor añadido. Recetas tradicionales reproducidas a nivel industrial como se cocinaban en casa, materias primas de temporada, aceite de oliva virgen extra, la cantidad justa de azúcar y sal y más de tres horas de cocinado a fuego lento convierten a los productos de Hida en líderes del sabor casero en España. En la Feria Dgusta 2018 presentan una receta tradicional, como es el pisto casero y una de las nuevas familias que están teniendo mejor acogida, los caramelizados con sus dos referencias: cebolla y tomate.



**Iberian Cool (Cárnicas Zaratán) [www.iberianstarfoods.es](http://www.iberianstarfoods.es)**

Pertenece a Cárnicas Zaratán, una empresa que nace en 1963 como un negocio familiar, que poco a poco fue ganando espacio en el mercado. Está especializada en productos elaborados, como salchichas, morcilla y chorizo. Cuenta con más de 80 referencias de distintas marcas, y de ellas más de 60 certificadas por Tierra de Sabor. En la actualidad combinan los sabores tradicionales con los más nuevos, lo tradicional con lo moderno. De esa apuesta nace Iberian Cool, cuya ventaja principal es que al sacarlo del congelador se puede cocinar directamente. Además, con estos productos se optimizan costes, ya que vienen de forma individual. Está dentro de la marca Iberian Start Foods y cuenta con la certificación ISO 9001, que garantiza la máxima calidad en los procesos productivos.

**Oligueva [www.oligueva.com](http://www.oligueva.com)**

Es un aceite de oliva producido de forma ecológica en la provincia de Valladolid y el primero en recibir el sello del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León. La parcela El Fraile, ubicada en Olmos de Esgueva, es la que ve nacer este producto. En concreto, son 20 hectáreas que acogen a 33.200 olivos para dar unos 500 litros de aceite. La clave de su éxito reside en la atención que ponen en sus procesos de elaboración. No utilizan productos químicos, así obtienen un aceite libre de residuos, con lo que buscan la excelencia del producto. La variedad que utilizan es la arbequina.

**Grupo TGT [www.grupotgt.es/web/index.php](http://www.grupotgt.es/web/index.php)**

Desde sus inicios Grupo TGT ha trabajado en realizar una cuidadosa selección de quesos europeos para satisfacer las más variadas necesidades del mercado, desde los clásicos a las más selectas y apetitosas especialidades, siguiendo las tendencias de consumo o creando nuevas líneas de mercado para situarse a la vanguardia del sector. Cuenta con la representación exclusiva para el mercado español de las más prestigiosas empresas europeas y españolas, así como de una corporación industrial propia para la fabricación de los quesos españoles más representativos, entre los que se encuentran el Manchego, Roncal, Tetilla e Ibérico, y una moderna planta de envasado. Rulo de cabra, Queso Flor de Guadamur, Campoerial, perlas de cabra, mozzarella rallada y queso azul son solo algunos de los productos que se podrán degustar en su stand.

## **Café**

### **Blackzi Coffee [www.blackzi.com](http://www.blackzi.com)**

El mejor grano y tostado italiano. Estas son las materias primas de Blackzi. Al combinarlos, no sólo se obtiene un café con un aroma, sabor y textura de primera calidad, también se generan momentos: encuentros, conversación, intercambio. Para los responsables de Blackzi la comunicación “es más fácil ante un buen café”, como el de Blackzi, con nueve certificaciones de calidad. Por este motivo, te invitan a pasarte por sus perfiles de Facebook, Instagram y Twitter, donde comparten contenidos pensados para establecer una conexión entre los clientes.

## **Cerveza**

### **Milana [www.cervezamilana.com](http://www.cervezamilana.com)**

Milana es una cerveza elaborada artesanalmente en Montemayor de Pililla, provincia de Valladolid. Detrás, se encuentra un pequeño grupo de jóvenes de la Comunidad, que decidieron dar un portazo a la crisis presentando un género nuevo y diferente, en el que solo se apuesta por la calidad. Se elabora exclusivamente con productos cien por cien naturales: agua, cereal, levadura, lúpulo en flor, frutas, dextrosa (azúcar extraída del cereal), etc, y no contiene estabilizantes, conservantes, aromatizantes ni potenciadores de sabor.

## **Industrial TPV**

### **Jota Industrial [www.jotaindustrial.com](http://www.jotaindustrial.com)**

En Jota Industrial aportan soluciones completas a la hostelería con sus Terminales Punto de Venta (TPV) junto con el mejor software para adaptarse a las necesidades de cada local. Cuenta con un amplio catálogo de balanzas industriales y comerciales, garantizadas y homologadas por la Comunidad Europea. En Dgusta mostrará sus TPV de última generación, entre los que se incluye un nuevo programa dual link para dispositivos Apple.

## **Vajilla**

### **Giona Premium Glass [www.gionapremiumglass.com](http://www.gionapremiumglass.com)**

De la mano de [Exportcave](#) llega a la Feria Gourmet Dgusta dos de las marcas de cristalería más relevantes para la hostelería: Giona Premium Glass y Lehmann Glass, que elaboran sus productos con cristal de máxima calidad empleando una tecnología de fabricación muy exigente. Giona Premium Glass está especializada en el servicio de coctelería y combinados

en hostelería. Sus productos se basan en tres principios: diseño, calidad y resistencia. Comprende un catálogo compuesto de copas para gin & tonic y combinados en general, copas de cóctel, vasos para whisky, refrescos... y Doña Perfecta 7GB, la única copa apropiada para la degustación de todo tipo de vinos, incluso espumosos, que permite medir la dosis servida. Por otro lado, Lehmann Glass se caracteriza por su especialización en el mundo del vino, el cava y el champagne, que ofrece colecciones singulares aportando diferenciación y distinción en la mesa.

## **Eurovajilla**

Eurovajilla es una empresa con más de 50 años de experiencia en el sector de la hostelería. Ofrece un servicio integral respaldado con las mejores marcas del mercado y dando un trato personalizado a las necesidades de sus clientes. Porcelana, cristal, cubertería y limpieza, todo para los profesionales. Cuenta con varias tiendas distribuidas por toda España, entre ellas Valladolid. Su vajilla vintage, las nuevas tendencias en color y los platos de autor, con firmas de chefs de la altura de Martín Berasategui, son solo algunos de los productos que se podrán ver en esta feria.

### **3. Catas**

#### **Lunes, 5 de febrero**

##### **17.30 horas. Bodegas Astrales**

**Cata:** Astrales 2015, Astrales Christina 2014 y Astrales Godello 2011

**Ponente:** Jesús Burgos, director comercial de la bodega

---

##### **18.30 horas. Hida Alimentación**

**Cata:** Pisto de verduras casero y tomate y cebolla caramelizados

**Ponentes:** Pablo Jiménez, director comercial, y Mario Prieto, delegado comercial

---

##### **19.30 horas. Estancia Piedra**

**Cata:** Piedra Verdejo 2017, Piedra Roble 2016, Piedra Crianza 2015 y Lagarona Reserva 2010

**Ponente:** Gonzalo Sanz Martín, consejero delegado de Estancia Piedra

---

---

## **Martes, 6 de febrero**

### **11.00 horas. Café Blackzi**

**Cata:** Diferentes cafés de la marca Blackzi

**Ponente:** Antonio Cordaro, brand ambassador

---

### **12.00 horas. Choví Food Service**

**Cata:** Bizcocho de Allioli con dulce de boniato y morcilla de Burgos

**Ponente:** Carlos Fuertes Todosantos, asesor culinario de Choví Food Service

---

### **13.00 horas. Bodegas Barbadillo**

**Cata:** Beta Sur Brut Nature, Blanco de Blancos, Manzanilla Solear, Amontillado Príncipe, Oloroso Cuco y Eva Cream.

**Ponente:** Ignacio Morán, gerente de la zona centro de Bodegas Barbadillo

---

### **14.00 horas. Grupo Bodegas Palacio**

**1894**

**Ponente:** TBC - enóloga de Bodegas Viña Mayor

**Cata:** Caserío de Dueñas Verdejo Superior y La Poda Sauvignon Blanc, ambos de la D.O. Rueda; La Poda Tempranillo y El Secreto, de la D.O. Ribera del Duero y La Poda Tinto de Toro, de la D.O. Toro

---

### **17.00 horas. Bodegas de Alberto**

**Ponente:** Vanessa García, export manager

**Cata:** De Alberto Ecológico, De Alberto Fermentado en Barrica y Finca Valdemoya Rosado

---

### **18.00 horas. Iberian Cool**

**Ponente:** Raúl Manchado Gil, director gerente

**Cata:** Productos cárnicos

## 19.00 horas. Pinna Fidelis

**Ponente:** Rafael Rubio de la Iglesia, director técnico

**Cata:** Roble 2016, Crianza 2015, Vendimia Seleccionada 2011, Rosado 2017

## 20.00. Cerveza Milana

**Ponente:** Ismael Gómez de Pablo, gerente y copropietario

**Cata:** Milana Pucela, Milana Bonita, Carolina del Sour y Glück

**Fecha:** 5 y 6 de febrero de 2018

**Horario:** 5 de febrero de 16.00 horas a 21.00 horas y 6 de febrero de 12.00 horas a 21.00 horas

**Inauguración:** El 5 de febrero a las 16.00 horas. A cargo del alcalde de Valladolid, Óscar Puente, y del director general de Extealde, Francisco Herrera

**Acreditaciones prensa:** <http://www.whynotevents.es/inscripciones>

**Más información:** Sandra Estévez (659554994) Tania Ruiz (635413044) [21doce@21doce.es](mailto:21doce@21doce.es)

ORGANIZA: 

PARTICIPAN:



COLABORAN:

