



28/02/2019

Wine Circus - Fórum Vino será el espacio dedicado al vino dentro del Fórum Gastronómico A Coruña 2019

Wine Circus-Fórum Vino contará con un Mercado del Vino y un aula de actividades

El vino tendrá espacio propio en el Fórum Gastronómico A Coruña 2019 que se celebrará del 10 al 12 de marzo en ExpoCoruña. La nueva marca se llama Wine Circus-Fórum Vino, es fruto de la colaboración entre Fórum Gastronómico y el Instituto Galego do Viño y contará con la colaboración de diferentes personalidades del mundo del vino. En el mismo espacio estarán incluidos el Mercado del Vino y el Aula Wine Circus-Fórum Vino.

En el Mercado del Vino estarán presentes los productores que mejor representan el terroir y la tendencia del panorama vitivinícola del noroeste peninsular para mostrar el potencial de este sector al más alto nivel. Y es que en Wine Circus - Fórum Vino se darán cita los mejores profesionales y aficionados del sector y tendrán cabida todas las vanguardias del mundo del vino.

Se trata de un espacio creativo e innovador en el que se desarrollaran diferentes formatos abiertos a la tendencia, la innovación, la curiosidad, la biodiversidad, etc. En las Wine Circus Experiences se hablará de vino desde diferentes perspectivas y bajo una óptica de vanguardia. Todas las acciones están enfocadas a que el visitante pueda interactuar y sumergirse en la cultura del vino.

Aparte del Aula el Wine Circus Fórum Vino ofrecerá una sesión en el Auditorio sumamente innovadora, en la que, por primera vez en un evento gastronómico, la cocina se pondrá al servicio de la sala, cocinando platos en función de los vinos elegidos por el sumiller, para conseguir la armonía perfecta entre ambos mundos. Contará con **Ismael López** y **Pepe Solla** (Casa Solla); **Pedro Ferreira** y **Pedro Lemos** (Restaurante Pedro Lemos, Oporto); **Ismael Álvarez**, **Estefanía Jordiano** y **Joseán Alija** (Nerúa, Bilbao); además de **Audrey Doré** (Celler de Can Roca, Girona).

El Aula será el espacio de actividades que contará con un programa que pondrá de manifiesto el buen momento del sector del vino en Galicia así como el dinamismo y calidad

de sus prescriptores y sumilleres. También tendrán lugar diálogos en torno al vino y catas a ciegas.

WINE TALKS

Adaptando el formato americano "Ted Talks" se llevarán a cabo sesiones de 5 charlas de 15 minutos cada una, donde el discurso se apoyará en 15 fotografías. Será una hora y media en la que se conocerán a 5 personajes y 5 vinos de una forma muy dinámica.

El domingo será el turno del 'Marketing del Vino' con **Xosé L. Reza** (Clúster Com. Gráfica de Galicia); el 'Concepto Terroir. Suelo y vino' con **Manuel Moldes** (Bodegas Fulcro); 'Vino y Cine' con **Mario Barrio** (Profesor y formador INGAVI); 'Arte, emoción y vino' con **Kike Ortega** (Artista y pintor); y 'Conceptualidad y autenticidad' con **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores).

El lunes se hablará de 'Claves de éxito del negocio de hostelería' con **Pablo García Fortes** (Coach y consultor); 'La búsqueda de la inspiración' con **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla); 'La Gran Manzana' con **Elisabet Castro** (Sumiller Mesón do Campo); 'Construyendo Valdeorras' con **Rafael Palacios** (Bodega Rafael Palacios); y 'El poder de una etiqueta' con **Marta Lojo** (Marta Lojo Estudio).

Finalmente el martes el protagonismo será para 'La puesta en valor. Pequeños detalles' con **Ismael Álvarez** (Sumiller Nerua); 'Espumosos gallegos, proyección' con **Laura Montero** (Enóloga Terroir en Botella); 'Recuperación varietal y puesta en valor' con **José Luis Bouzón** (Adega Casa Beade); 'Motivación de equipos' con **Alba Nogareda**; y 'De cero a Cien. Origen y Autenticidad' con **Diego Diéguez** (Cume do Avia).

CONVERSAS

Será un enfrentamiento entre dos protagonistas del mundo del vino que defienden distintas visiones para tratar de analizar diferentes formas de alcanzar el éxito. En cada sesión se catará 1 vino. Habrá sesiones de mañana de 13.30 a 14h y de tarde, de 19 a 19.30h el domingo y el lunes, y el martes de 13.30 a 14h y de 18.30 a 19h.

El domingo por la mañana será el turno de **Gerardo Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) y **Manuel Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) y el "Relevo generacional" y por la tarde **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores) y **Esther Daporta** (Yayo Daporta) hablarán de "La misma pasión con diferente decorado".

El lunes **Miguel Anxo Besada** (Taberna A Curva) y **Dominique Roujou** (Terroir en Botella) hablarán de "Desde un prisma diferente, sumiller-enólogo" en la sesión de mañana y en la de tarde **Marta Fernández** (O Balado) y **Alejandro Bastida** (Samaná Coruña) se centrarán en el binomio "Rural-Urbano".

Finalmente el martes, "Cocina-Sala" será el tema de **Pepe Solla** (Casa Solla) y **Xoán Cannas** (Instituto Galego do Viño) por la mañana y del "Relevo generacional" con **Fernando González** (Bodegas Algueira) y **Fabio González** (Bodegas Algueira) por la tarde.

CATAS A CIEGAS

Se realizarán catas a ciegas en un formato coloquial, divertido y muy cercano, conducidas por sumilleres de renombre, que desvelarán al público los secretos que hay detrás de una

copa de vino. En total habrá tres sesiones, una cada día, el domingo y lunes de 17 a 18h, y el martes de 16 a 17h. En cada una se catarán 5 vinos.

El domingo será el turno de **Carlos Amoedo Prada** (Sumiller y copropietario Colmado 14); **Miguel Ángel Barreiro Mosquera** (Sumiller y propietario Madialeva); **Alfredo Devesa Seoane** (Sumiller y propietario Sonnenuhr); **Pablo Vázquez Pérez** (Sumiller Hotel OCA Manzaneda) y **Esther Daporta Castro** (Sumiller Yayo Daporta).

El lunes la cata será con **Jaime Álvarez Vidal** (Sumiller y copropietario Colmado 14); **Marcos Eire Fernández** (Sumiller El Secreto); **Nicolás Legido** (Sumiller Silabario); **Daniel Carballeira Garrido** (Sumiller O Camiño do Inglés) y **Elisabeth Castro Vázquez** (Sumiller Mesón Docampo).

Y el martes será el turno de **Marcos Docasal Pereira** (Sumiller y Area Manager Casal de Armán); **Aroa Rojo Álvarez** (Sumiller y propietaria Manuel Rojo); **Antón Fernández Noguerol** (Sumiller y formador INGAVI); **Yolanda Díez Trabanca** (Sumiller y propietaria Living Vigo) y **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla).

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será una vez más una cita obligada para los profesionales de la gastronomía y también para el público gourmet y cuenta con el apoyo de Estrella Galicia como patrocinador principal además de Cabreiroá, Callebaut o Fagor Industrial, las colaboraciones de Pimentón de la Vera, Diputación de Cáceres, Aceites Abril, Cega Audiovisuales, Pujadas o el Concello da Coruña, y el soporte técnico de Makro, Instituto Galego do Viño, Gadis, Bragard, Josmaga, Tawi, ICC, Sargadelos, Sammic, KitchenAid o Audi Arrojo, entre otros. Además Canarias es Territorio invitado y cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias.

Nacido en 1999, el Fórum Gastronómico celebra este 2019 sus 20 años de vida. Actualmente cuenta con tres sedes, Girona, Barcelona y A Coruña.

Más información: www.forumcoruna.com

Para más información:

Nati Palomo
Responsable de Comunicación
T. 660 59 31 22