



28/02/2019

Wine Circus - Fórum Viño será o espazo dedicado ao viño dentro do Fórum Gastronómico A Coruña 2019

Wine Circus-Fórum Vino vai contar cun Mercado do Viño e máis cunha aula de actividades

O viño terá espazo propio no Fórum Gastronómico A Coruña 2019 que se celebrará do 10 ao 12 de marzo en ExpoCoruña. A nova marca chámase Wine Circus-Fórum Viño, é froito da colaboración entre Fórum Gastronómico e o Instituto Galego do Viño e contará coa colaboración de diferentes personalidades do mundo do viño. No mesmo espazo estarán incluídos o Mercado do Viño e a aula Wine Circus-Fórum Viño.

No Mercado do Viño estarán presentes os produtores que mellor representan o *terroir* e a tendencia do panorama vitivinícola do noroeste peninsular, para amosar o potencial deste sector ao máis alto nivel. E é que no Wine Circus-Fórum Viño van darse cita os mellores profesionais e afeccionados do sector e terán cabida todas as vangardas do mundo do viño.

Trátase dun espazo creativo e innovador no que se van desenvolver diferentes formatos abertos á tendencia, a innovación, a curiosidade, a biodiversidade, etc. Nas Wine Circus Experiences falarase de viño desde diferentes perspectivas e baixo unha óptica de vangarda. Todas as accións están enfocadas a que o visitante poida interactuar e mergullarse na cultura do viño.

Aparte da Aula, o Wine Circus Fórum Viño ofrecerá unha sesión no Auditorio sumamente innovadora, na que, por vez primeira nun evento gastronómico, a cociña porase ao servizo da sala, cociñando pratos en función dos viños elixidos polo sumiller, para conseguires a harmonía perfecta entre ambos os dous mundos. Contará con **Ismael López** e **Pepe Solla** (Casa Solla); **Pedro Ferreira** e **Pedro Lemos** (Restaurante Pedro Lemos, Oporto); **Ismael Álvarez**, **Estefanía Jordiano** e **Joseán Alija** (Nerúa, Bilbao); ademais de **Audrey Doré** (Celler de Can Roca, Girona).

A Aula será o espazo de actividades que contará cun programa que porá sobre a mesa o bo momento do sector do viño en Galicia, así como o dinamismo e calidade dos seus prescritores e catadores. Tamén se celebrarán diálogos en torno ao viño e catas a cegas.

WINE TALKS

Adaptando o formato americano “Ted Talks” levaranse a cabo sesións de 5 charlas de 15 minutos cada unha, onde o discurso apoiárase en 15 fotografías. Será unha hora e media na que se coñecerán a 5 personaxes e 5 viños dun xeito moi dinámico.

O domingo será a quenda do ‘Marketing do Viño’ con **Xosé L. Reza** (Clúster Com. Gráfica de Galicia); o ‘Concepto Terroir. Solo e viño’ con **Manuel Moldes** (Bodegas Fulcro); ‘Viño e Cine’ con **Mario Barrio** (Profesor e formador INGAVI); ‘Arte, emoción e viño’ con **Kike Ortega** (Artista e pintor); e ‘Conceptualidade e autenticidade’ con **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores).

O luns falarase das ‘Claves de éxito do negocio de hostalaría’ con **Pablo García Fortes** (Coach e consultor); ‘A procura da inspiración’ con **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla); ‘A Gran Mazá’ con **Elisabet Castro** (Sumiller Mesón do Campo); ‘Construíndo Valdeorras’ con **Rafael Palacios** (Bodega Rafael Palacios); e ‘O poder dunha etiqueta’ con **Marta Lojo** (Marta Lojo Estudio).

Finalmente o martes a atención será para ‘A posta en valor. Pequenos detalles’ con **Ismael Álvarez** (Sumiller Nerua); ‘Escumosos galegos, proxección’ con **Laura Montero** (Enóloga Terroir en Botella); ‘Recuperación varietal e posta en valor’ con **José Luis Bouzón** (Adega Casa Beade); ‘Motivación de equipos’ con **Alba Nogareda**; e ‘De cero a cen. Orixe e Autenticidade’ con **Diego Diéguez** (Cume do Avia).

CONVERSAS

Será un enfrontamento entre dous protagonistas do mundo do viño que defenden distintas visións para achegarse e analizar diferentes formas de alcanzar o éxito. En cada sesión catárase 1 viño. Haberá sesións de mañá de 13.30 a 14 h e de tarde, de 19 a 19.30 h o domingo e o luns, e o martes de 13.30 a 14 h e de 18.30 a 19 h.

O domingo pola mañá será a quenda de **Gerardo Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) e **Manuel Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) e a “Substitución xeracional” e, pola tarde, **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores) e **Esther Daporta** (Yayo Daporta) falarán de “A mesma paixón con diferente decorado”.

O luns **Miguel Anxo Besada** (Taberna A Curva) e **Dominique Roujou** (Terroir en Botella) falarán de “Desde un prisma diferente, sumiller-enólogo” na sesión de mañá e na de tarde **Marta Fernández** (O Balado) e **Alejandro Bastida** (Samaná Coruña) hanse centrar no binomio “Rural-Urbano”.

Finalmente o martes, “Cocina-Sala” será a tema de **Pepe Solla** (Casa Solla) e **Xoán Cannas** (Instituto Galego do Viño) pola mañá e do “Relevo xeracional” con **Fernando González** (Bodegas Algueira) e **Fabio González** (Bodegas Algueira) xa pola tarde.

CATAS A CEGAS

Realizaranse catas a cegas nun formato coloquial, rebuldeiro e moi próximo, conducidas por sumilleres de sona, que desvelarán ao público os segredos que hai detrás dunha copa de viño. En total haberá tres sesións, unha cada día, o domingo e luns de 17 a 18 h, e o martes de 16 a 17 h. En cada unha catáranse 5 viños.

O domingo será a quenda de **Carlos Amoedo Prada** (Sumiller e co propietario Colmado 14); **Miguel Ángel Barreiro Mosquera** (Sumiller e propietario Madialeva); **Alfredo Devesa Seoane** (Sumiller e propietario Sonnenuhr); **Pablo Vázquez Pérez** (Sumiller Hotel OCA Manzaneda) e máis **Esther Daporta Castro** (Sumiller Yayo Daporta).

O luns a cata será con **Jaime Álvarez Vidal** (Sumiller e co propietario Colmado 14); **Marcos Eire Fernández** (Sumiller El Secreto); **Nicolás Legido** (Sumiller Silabario); **Daniel Carballeira Garrido** (Sumiller O Camiño do Inglés) e máis **Elisabeth Castro Vázquez** (Sumiller Mesón Docampo).

E xa o martes chegara a quenda de **Marcos Docasal Pereira** (Sumiller e Area Manager Casal de Armán); **Aroa Rojo Álvarez** (Sumiller e propietaria Manuel Rojo); **Antón Fernández Noguero** (Sumiller e formador INGAVI); **Yolanda Díez Trabanca** (Sumiller e propietaria Living Vigo) e **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla).

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será unha vez máis unha cita obrigada para os profesionais da gastronomía e tamén para o público gourmet e conta co apoio de Estrella Galicia como patrocinador principal ademais de Cabreiroá, Callebaut ou Fagor Industrial, as colaboracións de Pimentón de la Vera, Diputación de Cáceres, Aceites Abril, Cega Audiovisuales, Pujadas ou o Concello da Coruña, e o soporte técnico de Makro, Instituto Galego do Viño, Gadis, Bragard, Josmaga, Tawi, ICC, Sargadelos, Sammic, KitchenAid ou Audi Arrojo, entre outros. Ademais Canarias é o Territorio convidado e conta co apoio do Gobierno de Canarias.

Nado no 1999, o Fórum Gastronómico celebra este 2019 os seus 20 anos de vida. Actualmente conta con tres sedes, Girona, Barcelona e A Coruña.

Máis información: www.forumcoruna.com

Para máis información:

Nati Palomo

Responsable de Comunicación

T. 660 59 31 22