

## **Sábado 23 de Noviembre:**

**9:00 / 12:30 h.** Sala de Cata / Hall de Exposición  
**Cata Final Premios Palacio 2013.**

Dirigida por **D. Juan Miguel Rubio**, Vicepresidente de la Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FASA), Creador de "Juanmi Rubio - Sensaciones Gastronómicas" y Director Técnico de FVAM 2013.

### **Panel de Cata:**

**D. Paco del Castillo**

Formador de Sumillería y Experto en Análisis Sensorial

**D. Agustín Navarro**

Sumiller del Hotel Finca Cortesín

**D. Juan Muñoz Ramos**

Formador en Sumillería y autor de diversas publicaciones  
Director de la Academia de Sumillería Española (ASUE)

**D. Javier Ríos**

Maître del Hotel Marbella Club

**D. Joffre Tarrida**

Sumiller de Cal Pere Tarrida y Nariz de Oro 2013.

**D. José Joaquín Cortés**

Sumiller-Consultor, Nariz de Oro 2012

**D. Jordi Melendo**

Periodista y experto en vinos espumosos

**D. Pepe Nalda**

Sumiller Freelance y Asesor Gastronómico de Empresas Turísticas

**D. Ángel González**

Sumiller del Hotel Marbella Club

Profesor Titular de los Cursos de Sumillería de CIO Mijas

**D. Roberto Buonaiuto**

Sumiller del Restaurante Zozoi

**09:30 / 14:15 h.** Sala Estepona

**II Curso UMA. Andalucía: Turismo Gastronómico de Vanguardia.** Primera Jornada.

Organiza: Universidad de Málaga, Foroditur y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

**11:00 h. Apertura de la FVAM 2013.**

Para Profesionales y Público Visitante.

**12:30 h.** Escenario / Hall de Exposición

**Corte de Cintas - Acto Inaugural.**

**12:30 / 14:00 h.** Túnel del Vino / Hall de Exposición

**Premio Especial del Público.**

**13:15 / 14:00 h.** Sala Fuengirola

**De Jerez al Cielo - Cata de vinos Míticos.**

**D. Paco del Castillo**, Formador de Sumillería y Experto en Análisis Sensorial.

**16:15 / 17:00 h.** Sala Benalmádena

**Vender Vino en Asia: Aventura, Oportunidad o Necesidad.**

**D. Ernesto Gallud**, Secretario de la Asociación de Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) e impulsor de [Vinoquedas.com](http://Vinoquedas.com)

**17:00 / 18:30 h.** Sala de Cata / Hall de Exposición

**Concurso de Cata Los Amantes del Vino.**

Coordina: **Pepe Nalda**, Sumiller Freelance y Asesor Gastronómico de Empresas Turísticas

**17:00 / 17:30 h.** Escenario / Hall de Exposición

**Entrega de Premios Palacio.**

**17:30 / 18:15 h.** Sala Fuengirola

**Caminando entre Burbujas - De la gran Maison al pequeño Vigneron de Champagne.**

**D. Jordi Melendo**, Periodista y Autor de diversas publicaciones.  
Ganador del Concurso Ambassadeur du Champagne en España 2011.  
Premio Terres et Vins de Champagne 2012 y nombrado Oficial de la Orden des Coteaux de Champagne.

**19:00 / 19:45 h.** Sala Benalmádena

**Sushi, pero con Acento Andaluz.**

**D. Benjamín de la Mata**, Sushiman - Experto en Cocina Japonesa y  
**D. Agustín Navarro**, Sumiller del Hotel Finca Cortesín.

**19:45 / 20:00 h.** Escenario / Hall de Exposición

**Entrega Premio Amantes del Vino.**

**20:00 h. Cierre de la 1ª Jornada FVAM 2013.**

## **Domingo 24 de Noviembre:**

**10:00 / 14:00 h.** Sala Estepona

**II Curso UMA. Andalucía Turismo Gastronómico de Vanguardia. Segunda Jornada.**

Organiza: Universidad de Málaga, Foroditur y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

**11:00 h. Apertura de la FVAM 2013.**

Para Profesionales y Público Visitante.

**13:15 / 14:00 h.** Sala Fuengirola

**Cata-Maridaje: La Trufa Negra Melanosporum-Perigold & Vinos**

**D. Juan Muñoz Ramos**, Formador en Sumillería y autor de diversas publicaciones. Director de la Academia de Sumillería Española (ASUE).

16:00 / 16:45 h. Sala Jardín

### Habanos: Más allá del Maridaje.

D. Roberto Buonaiuto, Sumiller del Restaurante Zozoi y experto en cigarrillos Habanos.

16:00 / 17:00 h. Sala Estepona

### Fase Previa Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2013.

Coordina: D. Javier Ríos, Maître del Hotel Marbella Club y Secretario de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol (ASM)

17:30 / 18:15 h. Sala Benalmádena

### Los Grandes Vinos de FVAM 2013.

D. Custodio López Zamorra, Sumiller del Restaurante Zalacaín.

19:00 / 19:45 h. Sala Fuengirola

### Maridando entre Estrellas.

D. Joffre Tarrida, Sumiller de Cal Pere Tarrida y Nariz de Oro 2013 y D. Diego Gallegos, Chef-Propietario del Restaurante Sollo y Director Gastronómico de Caviar de Riofrío

20:00 h. Cierre de la 2ª Jornada FVAM 2013.

## Lunes 25 de Noviembre:

9:00 / 13:30 h. Sala Estepona

### II Curso UMA. Andalucía Turismo Gastronómico de Vanguardia. Tercera Jornada.

Organiza: Universidad de Málaga, Foroditur y Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol.

10:00 / 11:30 h. Sala Benalmádena

### Fase Previa del Concurso Oficial Mejor Sumiller de Andalucía 2013 UAES/FASA (Puerta cerrada).

Organiza: Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FASA), en colaboración con la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol (ASM).

11:00 h. Apertura de la FVAM 2013

Para Profesionales y Público Visitante.

11:30 / 12:30 h. Sala Fuengirola

### Ponencia-Cata "Tempranillos de Nuevo Concepto"

D. Sergio Vergara, Sumiller de Comercial Vinos Perea y Dña. Naiara López, Gerente de Comercial Vinos Perea.

12:30 / 14:00 h. Sala Benalmádena

### Un Terroir - Un Café - Un Vino.

D. José Joaquín Cortés, Sumiller-Consultor, Nariz de Oro 2012 y Experto en Cafés. En colaboración con Cafés Nespresso.

16:00 / 16:45 h. Sala Estepona

### Final del Concurso IV Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2013.

Coordina: D. Javier Ríos, Maître del Hotel Marbella Club y Secretario de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol (ASM)

16:00 / 16:45 h. Sala Fuengirola

### Recorriendo la Geografía Vitícola Gallega a través de sus Vinos.

Dª. Mercedes González, Presidenta de la Asociación de Sumilleres de Galicia "Gallaecia", miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y de F.I.J.E.V (Federación Internacional Journalistes y Escritores del Vino).

17:00 / 17:45 h. Sala Benalmádena

### Málaga: una Historia contada a través de su Gastronomía.

D. José Carlos García, Chef del Restaurante José Carlos García (1 estrella Michelin) y D. Juan Miguel Rubio, Vicepresidente de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía (FASA).

18:00 / 18:45 h. Sala Fuengirola

### Conferencia-Cata "La Importancia de la Coctelería en el Sector Turístico"

D. José Antonio Mena, Presidente de la Asociación de Barman de la Costa del Sol, presentando al Sub-campeón Mundial de Coctelería, D. Francisco Javier Lucas, así como a otros miembros pertenecientes a dicha asociación.

18:00 / 19:30 h. Sala Estepona

### Gran Final del Concurso Oficial Mejor Sumiller de Andalucía 2013 UAES/FASA (Abierto al Público).

Organiza: Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FASA)

19:30 h. Escenario / Hall de Exposición

### Entrega de Premios:

- Menciones Especiales
- V Mejor Sumiller Joven de Andalucía
- Mejor Sumiller de Andalucía UAES/FASA 2013
- Premio Especial del Público

20:00 h. Clausura de la Feria y de la Exposición Comercial.

**HORARIO:** Sábado y domingo: 11:00 - 20:00 h. Lunes: 11:00 - 20:00 h. / El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios.

 Prohibida la entrada a menores de 18 años (excepto los Alumnos de las Escuelas de Hostelería acreditadas). Servicio de Ludoteca Infantil disponible en el propio Palacio de Congresos. (Servicio Privado). Horario: sábado y domingo de 11.00 a 20.00. / **Entrada Profesional:** Gratuita, previa acreditación. Visite [www.ferialdevinoydo.com](http://www.ferialdevinoydo.com) para acreditarse online. **Entrada Público Visitante:** 3€, incluye 3 tickets de degustación de vinos y 1 copa de regalo.