



TASTE & FLAVOURS OF SPAIN PROGRAMA CATAS Y CONFERENCIAS

Hall 3 – INTERVIN

Lunes, 22 de Marzo

12.30h- 13.30h Conferencia: “Jamón español, pensando en grande”.

Ponente: Enrique Obregón. Socio Director de The Big Pic

Desde una perspectiva global y estratégica, en esta ponencia se planteará cómo maximizar el potencial de un sector “jamonero”, el español, que es el más importante a nivel mundial. Partiendo del análisis de su situación actual, se identificarán los principales retos que afronta este sector y se aportarán recomendaciones para superarlos.

12.30h- 13.30h Cata: “Blancos atlánticos vs blancos mediterráneos”. D.O. Valdeorras, D.O. Bizkaiko Txakolina, D.O.Terra Alta, D.O.Alicante. (TS)*

Coordinador: Lluís Manel Barba, Enólogo, Profesor de la Escuela de Sumilleres ESHOB y Escuela Hofmann y socio fundador de Entrevins. Consultor de vinos en Food Consulting.

La climatología marca las características organolépticas de los vinos de la Península Ibérica. La zona mediterránea produce vinos más cálidos, con aromas no tan intensos, pero con texturas más densas en boca. Los vinos, con influencias continentales y atlánticas, son más frescos con fragancias más potentes y florales. Dos estilos de vino para ocasiones diferentes.

13.30h-14.30h Cata Vertical: “Clos Mogador del Priorat”. Ponente: René Barbier. Presidente y Propietario Bodega Clos Mogador.

16.00h- 17.00h Cata: “Descubra los vinos de Perpignan Méditerranée”.

Ponentes: Eric Aracil, del Consejo Interprofesional de Vinos de Rosellón y Gilles Bertrand, de Perpignan Méditerranée.

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
International Food and Beverages Exhibition

Barcelona 22 – 26 Marzo / March
Fira de Barcelona, Gran Vía

17.30h- 18.30h Conferencia: “Cómo conseguir que los nuevos consumidores se acerquen al mundo del vino. Internet 2.0 una herramienta muy útil”.

Ponente: José Antonio Rodríguez. Consultor en Desarrollo de Negocio en Internet, Marketing y Comunicación Internet 2.0. Socio Director de Lewis & Carroll.

El consumo del vino va disminuyendo año a año por diferentes factores. Por una parte hay una reducción debido a la disminución del consumo del vino a granel en favor del vino de calidad embotellado. Un segundo factor es la extensión del consumo responsable; eso implica un aumento del consumo en el ámbito particular contra una disminución en el restaurante. Otro aspecto a remarcar es que cada vez existe más oferta en el mercado sin aumentar la demanda. Una posible forma de incrementarla consiste en llegar a nuevos consumidores. Debemos cambiar el lenguaje para que el mundo del vino sea más interesante para este joven mercado potencial del futuro. Se analizarán las enormes posibilidades que tiene Internet 2.0 y las redes sociales para atraer a los jóvenes al mundo del vino. Muchas posibilidades aún por explotar...

17.30h- 18.30h Cata: “Atributos organolépticos de los aceites vírgenes de oliva” (TS)*

Ponente: Juan Ramón Izquierdo. Jefe del Panel de Catadores de Aceite Virgen de Oliva, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Cata de los aceites de oliva virgen extra premiados por el MARM en la última edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles.

Martes, 23 de Marzo

11.00h- 12.00h Ponencia Magistral: “Vendiendo jamón español en EEUU: valores locales, herramientas globales”.

Ponente: Tim Harris. Co-Chief Executive Officer de Tienda Inc.

Tienda Inc. es el mayor negocio de distribución de productos españoles por internet de EEUU y una de las empresas que más ha contribuido a la introducción del jamón español en el mercado estadounidense. A partir de la experiencia directa de Tienda Inc, Tim Harris repasará aspectos clave a tener en cuenta en la comercialización de jamón español en EEUU.

11.00h- 12.00h Cata: “Tesoros ocultos de Jerez, un mundo por descubrir ” (TS)

Ponente: Carmen Aumesquet. Directora de Promoción D.O. Jerez- Xéres-Sherry

Después de tantos años y de tan buena promoción, los tesoros de Jerez son aún desconocidos para una gran mayoría de consumidores. Soleras antiquísimas que llegan a nuestras manos con una mejor calidad/precio que otros generosos del mundo. Existe un mundo inmenso más allá del Pedro Ximénez....

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
International Food and Beverages Exhibition

Barcelona 22 – 26 Marzo / March
Fira de Barcelona. Gran Vía

12:30-13:30: "Corcho, guardián del territorio y del vino"

Ponentes: Manel Pretel Wilson, Director del Instituto Catalán del Corcho y Lluís Medir Huerta, Presidente de RETECORK (Red Europea de Territorios Corcheros).

12:30- 13.30h Cata Vertical: "Milmanda".

Ponente: Mireia Torres, miembro de la quinta generación de la familia, ejerce desde 2004 como Directora Técnica de Miguel Torres S.A.

13.30h- 4.30h Cata: "Grandes Pagos de España, espejo de una miríada de terruños".

Ponentes: Carlos Falcó, Presidente de Marqués de Griñón y Víctor de la Serna, Crítico Gastronómico.

En el año 2000, un grupo de pequeños productores de vino de pago- es decir, elaborados con sus propias uvas, de un único viñedo – se reunieron para reivindicar la personalidad, la individualidad que define a los vinos de grandes pagos y para extender su cultura, apenas renacida, por España, fundando Grandes Pagos de España. Esta asociación promueve el concepto de pago y la búsqueda de la excelencia a través de la relación directa entre cada vino y el lugar del que procede. Cata de vinos de sus 21 bodegas.

16.00h- 17.00h Cata: "Tintos mediterráneos: el sabor del sol" D.O. Montsant, D.O.Cariñena, D.O. Jumilla, D.O. La Mancha. (TS)*

Coordinador: Lluís Manel Barba. Profesor de la Escuela de Sumilleres ESHOB y Escuela Hofmann y socio fundador de Entrevins. Consultor de vinos en Food Consulting.

El sol marca la madurez de la uva. Los vinos destilan los sabores y aromas de su entorno. Los caldos de la España cálida recogen los aromas de frutos negros maduros que en boca se expresan de forma golosa. Vinos redondos con buenas consistencias.

17.30h- 18.30h Cata: "Los vinos base cava. Un brillante futuro"

Introducción por Oriol Guevara, Director General del Incavi

Ponente: Bruno Colomer, Responsable Enológico de Cava en Codorniu

17.30h- 18.30h Cata: " Minority Report: grandes variedades minoritarias españolas". (TS)*

Ponente: Santiago Botas, Divulgador y Promotor Internacional del Aceite de Oliva Español.

Presentación y cata de algunos grandes aceites de oliva virgen extra, de la última campaña, elaborados con variedades de aceituna cuyo cultivo está muy localizado geográficamente y cuya producción es, por tanto, muy limitada.

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
International Food and Beverages Exhibition

Barcelona 22 - 26 Marzo / March
Fira de Barcelona. Gran Vía

Miércoles, 24 de Marzo

11.00h- 12.00h. Conferencia: "La Interprofesional del Aceite de Oliva: logros y proyectos".

Ponente: Pedro Barato, Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva

Cuenta aún con una breve andadura, pero ya tiene en su haber algunos logros y muchos proyectos. Para saber más del camino andado y del que se andará desde esta organización nacida para vertebrar el sector del aceite de oliva, sector estratégico de la agroalimentación española.

11.00h- 12.00h. Cata: "La realidad del maridaje".

Ponente: Roger Viusà. Sumiller del Restaurante Moo-Hotel Om- y Subcampeón Mundial del último Concurso de Someliers

Cada vez se trata mejor el vino en nuestros restaurantes. Ha subido el nivel de los Sumilleres. A pesar de ser complicado llegar a la perfecta combinación de los vinos y la comida, existen maridajes casi perfectos... La cocina ha evolucionado y los vinos también. Se explicará cómo casar estos dos conceptos sobre unas bases consolidadas.

11.30 a 14.00. Asamblea General de la Federación Española del Vino

(abierta a público y prensa)

11:30h- 12.00h "Presentación Actividades de la FEV 2009".

Presenta: Pau Roca, Secretario General FEV.

12:00h- 12.30h Conferencia: "Marketing, Vino y Moderación"

Ponente: Jordi Alavedra, Vicepresidente Grupo Bassat Ogilvy.

12:30h- 13.00 Conferencia: "¿Consumo en tiempos de crisis= crisis en el consumo de vino?"

Ponente: Pedro J. Domínguez, Director Unidad de Negocio, The Nielsen Company. –FEV

13:00h- 14.00h Conferencia: "Acto de Clausura de la Asamblea General de la FEV".

Intervienen: D. José García-Carrión Presidente de la FEV y D. Josep Puxeu Rocamora, Secretario de Estado de Medio Rural y Agua

Alimentaria  Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE

Diputació, 119. 08015 Barcelona. Tel (+34) 93 452 18 00 – Fax (+34) 93 452 18 01 e-mail: eventos@alimentaria.com

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
International Food and Beverages Exhibition

Barcelona 22 – 26 Marzo / March
Fira de Barcelona. Gran Vía

12.30h- 13.30h Ponencia Magistral: “Los españoles y el aceite de oliva, ¿qué sabemos? ¿qué apreciamos? ¿qué queremos?”. (TS)*

Ponente: Brígida Jiménez. Directora del Centro de Investigación y Formación Agraria de Cabra (Córdoba) y experta en aceite de oliva. Con una elevada formación académica y una aquilatada experiencia como investigadora, Brigida Jimenez es considerada una de las autoridades en aceite de oliva que hay en España

Se presentarán los resultados de un estudio realizado durante los últimos 3 años sobre el nivel de reconocimiento de la calidad de los aceites de oliva por distintos segmentos de consumidores españoles. Sólo un 30% de los consumidores sabe reconocer un aceite de calidad, sabe lo que es un aceite virgen, un virgen extra, etc. El consumidor del primer país productor del mundo de aceite de oliva, desconoce aspectos muy importantes del producto. Se trata de un tema prioritario ante el que las distintas instituciones, conjuntamente con el sector, deberían actuar activamente. Se llegarán a conclusiones sobre cómo las empresas pueden mejorar sus estrategias y comunicación al consumidor.

13:30h- 14.30h Cata-Debate: “Verdejo y Albariño. Duelo de Titanes”.

Ponentes: Vicente Orihuela, Director Gerente de Cuatro Rayas (DO Rueda); Juan Vázquez, Director Gerente de Martín Codax (DO Rías Baixas) y Angel Calleja y Katia Álvarez, enólogos. Modera: Javier Pérez Andrés, Director de la revista Argi.

Los grandes cepajes blancos españoles analizados por dos bodegas emblemáticas. Organiza: “75 Aniversario Bodega Cuatro Rayas”

16.00h- 17.00h Conferencia: “Rutas de enoturismo por Cataluña”.

Introducción: a cargo del Director General de INCAVI: Oriol Guevara.

Ponentes: Lluís Murias Dalmau, Dinamizador del Proyecto “El secret millor guardat de l'Empordà”; Andreu Francisco i Roger, Alcalde d'Alella “El futur de l'enoturisme al territori de la DO Alella”; David Esteller Martí, Gerente del plan de fomento de turismo, Consell Comarcal del Priorat “Estratègies de promoció i actuacions dutes a terme per impulsar l'enoturisme a la comarca del Priorat”.

16.00h- 17.00h Conferencia: “Innovación y calidad: jamones en su punto de sal”.

Ponente: Jacinto Arnau, Coordinador del programa Tecnología Alimentaria y Director del subprograma Mejora de Procesos del IRTA.

Se mostrarán los resultados de un proyecto de investigación dirigido a reducir y controlar en contenido en sodio de los jamones curados, comenzando a partir de la selección de la materia prima y a lo largo de todo el proceso hasta obtener el producto final. Esta investigación está en línea con la tendencia generalizada a reducir el contenido en sal de los alimentos y, al tiempo, puede aportar claves para mejorar la homogeneidad organoléptica del jamón curado.

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
International Food and Beverages Exhibition

Barcelona 22 – 26 Marzo / March
Fira de Barcelona. Gran Vía

16.00h- 17.00h Cata: “Tintos continentales: la delicadeza de la fruta”: D.O.Ca. Rioja, D.O.Ribera de Duero, D.O.Navarra, D.O. Toro. (TS)*

Coordinador: Lluís Manel Barba, Enólogo, Profesor de la Escuela de Sumilleres ESHOB y Escuela Hofmann y socio fundador de Entrevins. Consultor de vinos en Food Consulting.

El frescor climático y la influencia atlántica influyen en la delicadeza de la fruta. Las diferencias térmicas entre el día y la noche también favorecen la maduración de la uva. El resultado: vinos con aromas de fruta roja y negra fresca con pasos de boca amables. Vinos que conquistan al consumidor por su delicadeza.

17.30h- 18.30h Conferencia: “El valor de las marcas: investigación, valor añadido, garantía, seguridad e imagen”. (TS)

Ponente: Martina Obregón, Directora de Marketing Internacional de Freixenet.

En los momentos de crisis, el consumidor final vuelve al valor seguro. En la situación económica actual hay otro factor determinante: el precio. En los tiempos convulsos que vivimos, el consumidor de vino es bastante conservador y, ante dos botellas del mismo precio, opta por la marca conocida. Esta ventaja debe ser aprovechada por las marcas para afianzar su posición en el mercado e indagar como seguir mejorando su producción.

17.30h- 18.30h Conferencia: Cata Vertical: “Abadía Retuerta”.

Ponente: Ángel Anocibar. Enólogo Abadía Retuerta

Jueves, 25 de Marzo

11.00h- 12.00h. Conferencia: “Nuevos jamones para nuevos tiempos”. Ponente: Miguel Ullibarri. Colaborador externo de Food Consulting, especialista en Marketing internacional de productos agroalimentarios.

Muchas de las leyes del mercado que parecían inmutables hasta hace poco están cambiando rápidamente, casi sin darnos cuenta. Emergen con fuerza a nivel global nuevas tipologías de consumidores y modelos de distribución, nuevos valores y tecnologías, modos de hacer alternativos... Un nuevo tiempo en el que las empresas, también las ligadas al mundo del jamón, deben replantearse su modelo actual de relación con el mercado para seguir siendo competitivas y poder aprovechar las nuevas oportunidades que se les plantean.

11.00h- 12.00h Cata Vertical: “Sierra Cantabria”. Ponente: Marcos Eguren, Enólogo Grupo Eguren.

Se catarán los vinos de El Puntido.

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
International Food and Beverages Exhibition

Barcelona 22 – 26 Marzo / March
Fira de Barcelona. Gran Vía

12.30h- 13.30h Ponencia Magistral: "Como mejorar la comunicación internacional de los vinos españoles" (TS)*

Ponente: John Radford, escritor y periodista británico especializado en vinos españoles, con prestigiosos títulos en su haber, como el "The New Spain", "The Wines of Rioja", "Cook España, Drink España" (con Mario Sandoval). Miembro de la Gran Orden de los Caballeros del Vino, y Premio Especial "Alimentos de España" en el 2005, además de su intensa labor como periodista en medios especializados de sector a nivel internacional.

Los vinos españoles son conocidos en todo el mundo pero aún no tiene una presencia clara en los principales mercados mundiales. A priori, existen dos posibles acciones a realizar: mejorar los canales de distribución y mejorar la percepción que nuestros vinos son la mejor opción de compra. Sobre la primera acción, las bodegas deben mejorar su red de distribución. Para mejorar la percepción sobre la calidad de los vinos españoles, debe cambiar la forma de transmitir al consumidor final sus bondades: a través de preceptores que aconsejen el consumo de nuestros vinos y mejorar el marketing para llegar al consumidor final de una forma óptima.

12.30h- 13.30h "Cata comentada de aceites vírgenes de las D.O.P. de Catalunya. Relación de atributos sensoriales con las variedades y el medio de cada zona".

Ponente: Agustí Romero, Investigador del IRTA y responsable del entrenamiento del Panel de Cata Oficial de Aceites Vírgenes de Oliva de Cataluña

13.30h- 14.30h "Cata de Vinos con grandes puntuaciones".

Ponente: Lluís Manel Barba, Lluís Manel Barba, Enólogo, Profesor de la Escuela de Sumilleres ESHOB y Escuela Hoffmann y socio fundador de Entrevins. Consultor de vinos en Food Consulting.

¿Qué tienen estos vinos para conseguir estas puntuaciones? ¿Son modelos a seguir? ¿Estamos en un país que mira las puntuaciones? Las guías de vinos, los críticos y sus puntuaciones es una realidad del mercado de la que es difícil extraerse. Con la gran oferta que existe, es más difícil para el consumidor final decidirse por una marca u otra. Uno de los inputs que pueden influenciar son estas puntuaciones. Investiguemos si hay características similares.

16.00h- 17.00h Cata: "Descubra los vinos de Perpignan Méditerranée".

Ponentes: Eric Aracil, del Consejo Interprofesional de Vinos de Rosellón y Gilles Bertrand, de Perpignan Méditerranée.

17.00- 18.00h Conferencia: "El packaging del producto".

Ponente: Lluís Bassat, Presidente de Honor del Grupo Bassat Ogilvy.

17:30- 18.30h Cata: "Más allá del Priorat. Vinos 2.0" (TS)*

Introducción a cargo del Director General de INCAVI Oriol Guevara.

(TS)= Ponencias con Traducción Simultánea al inglés.*