

Domingo, 30 de mayo / Sunday, May 30th

PRESENTADO POR: /
PRESENTED BY:

MODERADOR /
MODERATOR

VINOS / WINES

10:00 Apertura del salón / Doors Open
11:00 Inauguración oficial por Alcaldesa de Jerez.
Dña.Pilar Sánchez
Opening Ceremony by the Mayoress of Jerez. Ms.
Pilar Sánchez

12:00	<p>Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque Tokaji</p> <p>“Tokaji – El Vino de los Reyes y el Rey de los Vinos”</p> <p>“Tokaji - The Wine of Kings and the King of Wines”</p>	Tokaji Renaissance	Peter Molnar PhD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iana Tokaj, Tokaji Muscat „Betsek” 2005 2. Gróf Degenfeld, Andante 2007 Furmint Botrytised 3. Patricius, Tokaji Aszú 5 puttonyos 2002 4. Disznókő, Tokaji Aszú 5 puttonyos 2000 5. Alana Tokaj, Tokaji Aszú 6 puttonyos 2005 6. Gróf Degenfeld, Tokaji Aszú 6 puttonyos 2003 7. Patricius, Tokaji Aszú „Bendecz” 6 puttonyos 2000 8. Disznókő, Tokaji Aszú 6 puttonyos 1999
12.30	<p>Torre del Homenaje</p> <p>Armonia 1 Food Pairing 1</p>	Celler de Can Roca	Real Academia Española de Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Chef: Joan Roca • Sommelier: Josep Roca
12:30	<p>Patio de San Fernando</p> <p>Fondillones y Moscateles de Alicante</p> <p>Fondillones and Moscateles from Alicante</p>	Bodegueros de la DO Alicante	Fco. Amoros Pdte. CRDO Alicante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fondillon Sacristía 2. Fondillón 1948 3. Dulce de Murviedro 2009 4. Maigmo Monastrell Dulce 2008 5. Fondillon B. Francisco Gómez 6. Moscatel Extra – Primitivo Quiles

13:00	<p>El Molino</p> <p>“Los Vinos de Oro de Burdeos “</p> <p>“The Golden Wines of Bordeaux”</p>	<p>6 bodegueros de Sweet Bordeaux</p> <p>6 winemakers members of Sweet Bordeaux</p>	<p>Emma Baudry</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Château Cherchy Desqueyroux Graves sup 2007 2. Château Saint vincent Sauternes 2005 3. Château La Bertrand Cadillac 2005 4. Château La Bertrand Loupiac 2003 5. Château Margoton Cadillac 2001 6. Château Lamothe Guignard Sauternes 2006 (2nd cru classé) 7. Château de Rolland Barsac 2007
14:00	Cierre			
	Closing			
17:00	Apertura del salón			
	Doors Open			
18:00	<p>Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque</p> <p>“Un paseo con la blanca flor” (El apasionante universo de la crianza biológica)</p> <p>The exciting world of the biological ageing</p>		<p>Jesús Barquín</p> <p>Jorge Pascual</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manzanilla La Guita (S. De Barrameda) 2. Quady Palomino Fino (California) 3. Fino Gran Barquero (Montilla) 4. Tokaji Szamorodni Seco (Hungria) 5. Fino Antique (Jerez) 6. Château Chalon (Jura, Francia) 7. Amontillado Tío Diego (Jerez)
18:30	<p>Patio de San Fernando</p> <p>Moscateles del Mundo</p> <p>Muscats of the world</p>		<p>Sarah Jane Evans MW</p> <p>M^a Isabel Mijares</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moscatel de Chipiona 2. Jorge Ordoñez N^o 3 - Málaga 3. Moscatel de Setúbal - Portugal 4. Muscat de Beaumes de Venise - Francia 5. Samos Muscat Nectar - Grecia 6. Ochoa - Moscatel de Navarra
19:30	<p>Molino</p> <p>Clase y Cata Magistral de Montilla-Moriles</p> <p>Masterclass & Tasting of Montilla-Moriles</p>	<p>Bodegueros de Montilla</p> <p>Winemakers from Montilla</p>	<p>Pablo Amate</p> <p>DO Montilla-Moriles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piedra Luenga Bio. PX Joven. Bod. Robles. 2. Don PX. Bodegas Toro Albalá 3. 3 Pasas - Navisa 4. Pedro Ximénez 1927 – Alvear 5. Pedro Ximénez Reserva Solera Fundación 1902 – Promeks 6. PX - LA CAÑADA , Pérez Barquero
20:30	<p>Conferencias temáticas / Conferences and Panels</p> <p>Cambio climático y los vinos nobles</p> <p>Climate Change & Noble wines</p>		<p>Jaume Gramona</p> <p>Pancho Campo MW</p>	

21:00 **Cierre**
Closing

Lunes, 31 de Mayo / Monday, May 31st

10:00 **Apertura del salón / Doors Open**

11:00	Molino "Pretigio: Los Vinos Dulces naturales desde nuestros días hasta 1930" "Prestige: the Vin Doux Naturel from today back to 1930"	Vins du Rousillon	Yves Zier	<ol style="list-style-type: none">1. Muscat de Rivesaltes Château Les Pins 19932. Banyuls Helios cave de l'Abbé Rous 20033. Maury Mas Amiel 19754. Rivesaltes Arnaud de Villeneuve 19695. Rivesaltes Dom Brial 19596. Rivesaltes Puig Parahy 1898
-------	--	-------------------	-----------	--

11:30	Patio de San Fernando Los Vinos Dulces de Canarias Sweet Wines from the Canary Islands	Bodegueros de Canarias Winemakers from the Canary Islands	Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria	<ol style="list-style-type: none">1. Bodega Stratvs (Lanzarote)2. Bodegas el Grifo.(Lanzarote)3. Bodegas Bermejo (Lanzarote)4. Bodegas Rubicon. (Lanzarote)5. Bodegas Monje (Tenerife, Tacoronte)6. Bodegas Insulares(Tenerife, Tacoronte)7. Bodega Teneguía (La Palma)
-------	--	--	--	---

12:00	Torre del Homenaje Armonia 2 Food Pairing 2	Ganadores de la Copa Jerez Winners of the Jerez Cup	Real Academia Española de Gastronomía	<ul style="list-style-type: none">• Chef: Jarno Eggen• Sommelier: Cindy Borger
-------	---	--	---------------------------------------	---

	Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque				<ol style="list-style-type: none"> 1. Muskat Ottonel Spätlese 2008 - Erbhof Bayer, Donnerskirchen. 2. Sämling Auslese 2008 - Franz Lentsch, Podersdorf. 3. Beerenauslese Weisser Riesling 2006 - Matthias Leitner, Gols. 4. Sämling Eiswein 2007 - Gesellmann, Deutschkreuz. 5. Schilfwein The Red One 2005 - Gerhard Nekowitz, Illmitz. 6. Ruster Ausbruch Pinot Cuvee 2007 - Feiler-Artinger, Rust. 7. Trockenbeerenauslese 2006 Welschriesling - Josef Lentsch, Podersdorf. 8. Kracher - TBA
	Cata magistral de vinos nobles de Austria				
	Masterclass on the noble wines from Austria	Bodegueros Austriacos Austrian winemakers		Johanna de Austria	
13:30	Concurso Wine Competition				
14:00	Cierre				
	Closed for Lunch				
17:00	Apertura del salón				
	Opening of the afternoon session				
	Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque				<ol style="list-style-type: none"> 1. Offley Cachucha Porto Branco 2. Ferreira 10 Anos Porto Branco 3. Offley Forrester Reserva Porto 4. Poças LBV 2003 Porto 5. Sandeman Vintage 2007 Porto 6. Ferreira 10 Anos Tawny Porto 7. Sandeman 20 Anos Tawny Porto 8. Offley Forrester 30 Anos Tawny Porto
18:00	Cata Magistral de Oporto	Confraria do Vinho do Porto		Jorge Pascual George Sandeman	
	The Grand Port Tasting				
18:30	Patio de San Fernando				<ol style="list-style-type: none"> 1. Mosto 2. Solera Tío Pepe 3. 3ª Criadera Viña AB 4. Solera Viña AB 5. 3º Criadera Amontillado del Duque 6. Solera Amontillado del Duque (VORS) 7. Solera Museo (40 años) 8. Solera Cuatro Palmas (50 años)
	Crianza Biologica: del Mosto al VORS			Paz Ivison	
	Biological ageing: from must to VORS	Antonio Flores			

19:00	Torre del Homenaje Armonia 3 Food Pairing 3	Quesos de Cantabria Cheeses from Cantabria	D. Rafael Anson, presidente de la Real Academia Española de Gstronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Chef: • Sommelier: David Denton
19:30	El Molino Vinos del Hielo Ice wines	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naira Tejedor 2. Jaume Gramona 3. Gerhard Kracher 	David Furer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jackson Triggs Gewurztramminer 2. Inniskillin Vidal 3. Vi de Gel Gewurztramminer 4. Pelliteri Cabernet Franc 2006 5. Southbrook Vidal 2005 6. Cuvee Eiswein de Kracher 7. Eiswein Chardonnay- Welschriesling 2008, Bodega Scheiblhofer Johann, Andau 8. Eiswein Muskat Ottonel 2008, Bodega Haider Heinrich, Neusiedl 9. Eiswein de SA Prum
20.30	Conferencias temáticas / Conferences and Panels Los mercados emergentes: Brasil / Rusia / India / China Emerging markets: Brazil / Rusia / India / China	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arthur Azevedo (Brasil) 2. Eleonora Scholes (Rusia) 3. Subbash Arora (India) 4. Stephen Mack (China) 	Eleonora Scholes	
21:00	Cierre Closing			

Martes, 1 de Junio / Tuesday, June 1st

10:00	Apertura del salón Doors Open			
11:00	El Molino Los Vinos Nobles del Nuevo Mundo Noble Wines from the New World	Colin Gent MW y bodegueros Colin Gent MW and winemakers	Colin Gent MW	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quady Winery (California) 2. Michel Torino (Argentina) 3. Sudafrica 1 4. Sudáfrica 1 5. Australia 1 6. Australia 2

11:30	Presentación en patio de San Fernando Clase Magistral de Botritis Masterclass on Botrytis	Ulf Sjodin MW		1. TBA (Austria) 2. Sauternes 3. Tokaji 4. Alsacia 5. Alemania 6. New World
12:30	Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque Vertical de Chateau D'Yquem Chateau D'Yquem Vertical Tasting	Sandrine Garvay	Pancho Campo MW	- Chateau D'Yquem 2007 - Chateau D'Yquem 2000 - Chateau D'Yquem 1996 - Chateau D'Yquem 1990
13:30	Concurso Wine Competition			
14:00	Cierre Closed for lunch			
17:00	Apertura del salón Opening for the afternoon session			
18:00	Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque La Gran Cata de los Masters of Wine The Masters of Wine Grand Tasting	1. Ulf Sjodin MW 2. Mai Tjemsland MW 3. Peter Koff MW 4. Sarah Jane Evans MW 5. Bob Paulinski MW 6. Colin Gent MW	Pancho Campo MW	1. Henriquez & Henriquez – 20 years old Malmsey 2. Vintage Port - Cockburns 1983 3. Garvey Oloroso Añada 1989 4. Disznókó Aszú 6 puttonyos 1993 5. TBA - Anita & Hans Nittnaus - 2002 6. Inniskillin Vidal Icewine 7. PX Ginés Liébana de Toro Albalá – 1910
18:30	Patio de San Fernando Los Vinos de Málaga The Wines of Malaga	Bodegueros de Málaga Wine producers from Malaga	J.M. Moreno CRDO Málaga	1. Ariyanas Naturalmente Dulce - Bodegas Ariyanas 2. Ariyanas Naturalmente Dulce Terruño Pizarroso - Bodegas Ariyanas 3. Piamater - Bodegas Dimobe 4. Tres Leones - Bodegas Málaga Virgen 5. Sofía de César - Viñedos y Bodegas 6. Molino Real - Cía de Vinos Telmo Rodriguez
19:00	Torre del Homenaje Armonia 4 Food Pairing 4	TBA	Real Academia Española de Gastronomía	

19:30	El Molino Espumosos dulces Sweet sparkling wines	1. Juve Camps 2. Gramona 3. Champagne 4. Moscato	Jordi Melendo	1. Gramona de Postre 2. Frissant de Gel 3. Louis Roederer 4. Moscato D'Asti 5. Juve Camps 6. Marina Espumante 2009 7. Pilliteri Cabernet Franc Sparkling 8. Inniskillin Vidal Sparkling
20:30	Conferencias temáticas / Conferences and Panels Marketing del vino y las nuevas tecnologías Wine marketing and the use of new technologies		Robert Bonneau	
21:00	Cierre Closing			

Miércoles, 2 de Junio / Wednesday, June 2nd

10:00	Apertura del salón / Doors Open			
11:00	El Molino Cata y Clase Magistral de Madeira Tasting and Masterclass on Madeira	Juan Texeira	IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato Regional, IP	6 Vinos de Madeira 6 Madeira Wines
11:30	Patio de San Fernando Los Vinos Dulces de Santorini Sweet Wines form Santorini	Productores de Santorini Producers from Santorini	Nico Manassis	1. Vinsanto Boutari 2006 - J. Boutaris & Son 2. Vinsanto Santo Wines 2004 Santo Wines 3. Vinanto Gavalas 2003 Gavalas Winery 4. Vinsanto Santo...rini 2005 Ermis 5. Vinsanto Roussos 2001 Cavava I.S. Roussos 6. Vinsanto Sigalas 2003 Domaine Sigalas

12:30	Cata en la Mezquita / Grand Tasting at the Mosque Cabeceos de Élite Masterclass of blended sherries	César Saldaña	Paz Ivison	1. Sandeman 2. González Byass 3. Harveys 4. Valdespino 5. Lustau 6. Maestro Sierra 7. Garvey
12:30	Conferencias temáticas / Conferences and Panels Retos y oportunidades en los mercados anglosajones Challenges & Opportunities in Anglosaxon markets	Nick Room Maria Denton Peter Koff MW	David Bernad	
15:00	Cierre de la VII Edición Closing of the VII Edition			