



16ª Feria del Vino y Alimentación Mediterránea

Palacio de Congresos de Torremolinos, ESPAÑA

NOVIEMBRE 2015
28-29-30

PROGRAMA

Actividades / Información

V. 22 OCTUBRE 2015

(*) El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios.

Organiza:



Colabora:



Transporte:

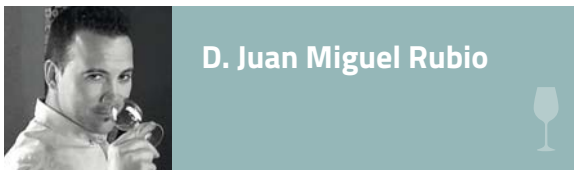


Media Partners:



Ponentes FVAM 2015

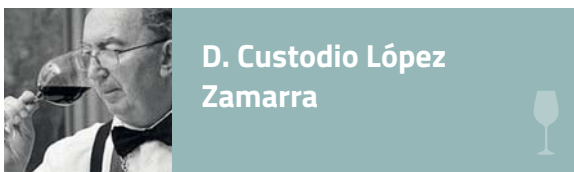
Un firmamento de estrellas para guiar las Catas, Maridajes y Show Cookings que conforman el Programa de Actividades.



D. Juan Miguel Rubio

Sumiller, Experto en Gastronomía y Director de numerosos Proyectos Turísticos-Gastronómicos de éxito. Compagina su labor de asesoramiento en materia turística y enogastronómica hacia empresas privadas e instituciones, junto a una amplia labor formativa en diversas universidades españolas y otros centros de excelencia. Colaborador habitual en medios de comunicación especializados en gastronomía y **Director Técnico de la FVAM** desde el año 2012.

◆ **Dirige: Premios Palacio**



D. Custodio López Zamarra

Considerado como el somiller español de mayor influencia en la actualidad, ha sido galardonado en diversas ocasiones con el "Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España". Tras más de 30 años ejerciendo como sumiller en el Restaurante Zalacaín, es actualmente formador de somilleres, prescriptor vinícola y asesor en la compra de vinos en algunas compañías como Makro España o Iberia. Elegido "**Embajador FVAM 2015**".

◆ **Panel de Cata Premios Palacio**



D. Guillermo Cruz

Sumiller del Restaurante Mugaritz (Errenteria, Gipuzkoa) galardonado con 2 estrellas Michelin. Ganador del Concurso "Mejor Sumiller de España 2014". Premio Empresarial al Sumiller del Año por Mercados del Vino y la Distribución 2014. Premio Grupo Gourmets al Mejor Sumiller 2015.

◆ **Panel de Cata Premios Palacio**



D. Ángel González Garrido

Sumiller Diplomado por ESHOB y uno de los grandes de somilleres de referencia españoles. Compagina su labor como Jefe del equipo de Somilleres de Marbella Club Hotel & Resort (Marbella, Málaga) con una amplísima labor docente hacia futuros somilleres.

◆ **Panel de Cata Premios Palacio**



D. Pancho Campo

Dirige desde hace más de 25 años Chrand Marketing & Events, agencia responsable de la organización, entre otros eventos, de las catas de Robert Parker y los Congresos de Winefuture en Rioja y Hong Kong; los Congresos Mundiales de Cambio Climático y Vino en los que participaron Al Gore y Kofi Annan; el Marbella Food & Wine; Madrid Wine Festival; Barcelona Wine Festival y el programa de promoción del vino español Spanish Wine Experience, realizado en más de 80 ciudades de 20 países. Fue el primer español que obtuvo la titulación de Master of Wine a la que renunciaría en 2012.

Actualmente, centra sus esfuerzos en la expansión internacional de la Advanced Leadership Foundation y en el marketing de la Universidad Norteamericana "The American College in Spain".

◆ **Panel de Cata Premios Palacio**

Ponentes FVAM 2015 | Catas, Maridajes y Show Cookings

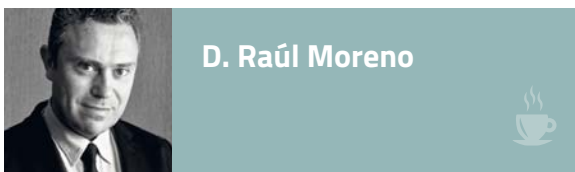


D. Roberto José Buonaiuto



Sumiller diplomado por la Escuela de Hostelería y Turismo Bellamar (Marbella, Málaga) y Sumiller del Restaurante Rocca Grill (Mijas, Málaga). Es, además, uno de los grandes conocedores del mundo del habano en nuestra región, representando por ello a España el pasado 2012 en el Concurso Mundial "Habano Sommelier".

◆ **Panel de Cata Premios Palacio**



D. Raúl Moreno



Descubrió el té en sus viajes de juventud a Marruecos. En Centro Europa conoció las tiendas de té, casi inexistentes entonces en nuestro país. Su ambiente, su aroma y su magia le deslumbraron y decidió fundar Golden Tips en 2001. Ahora, gran parte de su trabajo consiste en catar y seleccionar los té y cafés que se pueden encontrar en su tienda especializada. Es asiduo colaborador del suplemento gastronómico del Diario Sur Málaga en la Mesa.



D. Christian Jiménez



Sumiller por ESHOB, experto en bebidas espirituosas y formador de bartenders. Es actualmente el Brand Ambassador Reserve de DIAGEO en la zona Sur de España.



D. Francisco Lorenzo Tapia



Presidente de la Asociación OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite y Experto en Análisis Sensorial de AOVE's.



D. Juan Falcón



Bartender en Creps al Born (Barcelona).



D. Marco Tagliabue



Bartender en Creps al Born (Barcelona).



Dª. María José Huertas



Sumiller de la Terraza del Casino de Madrid (2 estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2003 y Premios Empresariales a la Mejor Sumiller 2012 otorgado por la publicación "Mercados del Vino y la Distribución".



D. Juanma Galán



Sumiller Diplomado por la Cámara de Comercio e Industria de Madrid y Jefe de Sala-Sumiller del Restaurante Ramón Freixa (Madrid, 2 estrellas Michelin).



Dª. Montserrat de la Torre



Chef del Restaurante La Esquina La Estación (Úbeda, Jaén)

Ponentes FVAM 2015 | Catas, Maridajes y Show Cookings



Chef del Restaurante & Bistró Casa Alfonso (Cazorla, Jaén)



Uno de los chefs españoles que mejor conoce la Cocina Mediterránea, siendo especialista en la gastronomía de Oriente Medio tras su paso por Argelia, Marruecos, Egipto, Jordania o Israel, entre otros países. Actualmente, organiza jornadas gastronómicas en Israel junto al chef israelí Víctor Gloger en el restaurante Chloélys de Tel-Aviv. Es el Chef-Presidente y fundador de la ONG "Cocina por la Paz", organizando actos en Jerusalén y otras ciudades, motivado por su espíritu conciliador en el conflicto palestino-israelí.



Enóloga de Bodegas Vega Sicilia.



Chef-propietario del Restaurante Sollo Reserva del Higue-rón (Benalmádena, Málaga), asesor gastronómico de Caviar de Riofrío y reconocido como Chef revelación "Madrid Fu-sión 2015".

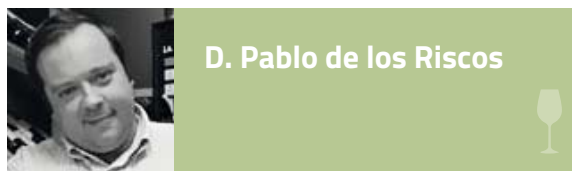


Show Cooking-Maridaje en Sala King's Buffets, con Juanma Galán y Diego Gallegos en la FVAM 2014.



Sumiller Diplomado por ESHOB y colaborador en la creación del libro de contenidos del certificado profesional de Sumi-ller en España. Alterna su labor como Maître en Marbella Club Hotel & Resort (Marbella, Málaga) con una amplia la-bor docente en servicio de sala y sumillería.

◆ **Coordinador Concurso MSJA**



Sumiller Diplomado por el Hotel-Escuela Bellamar y Exper-to en Enología por la Universidad de Málaga. Es el Gerente-Sumiller de la Enoteca "VinoCalidad" y profesor de análisis sensorial en numerosos cursos de sumillería.

◆ **Coordinador Concurso MSJA**

Ponentes FVAM 2015 | Mesa Redonda

“Enoturismo: Nuevas posibilidades para el sector turístico”.

Moderador



D. Enrique Torres Bernier



Profesor de Economía Aplicada de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Málaga.



El sello diferenciador de una comarca. “Ruta de Vinos y Bodegas de la Serranía de Ronda”.



D. José María Losantos



Presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de la Serranía de Ronda.



La Estrategia de promoción del Enoturismo en España.



D. Pascual Sarvisé



Jefe de Área de Turismo Cultural y Gastronómico, Turespaña.



Casos de Éxito en Enoturismo.



D. Salvador Sibajas



Director Comercial del Área de Enoturismo del Grupo González Byass.



El vino como eje de la promoción turística local.



Da. Rosario Hernández



Directora Técnica de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).



Programa de Actividades

Caminar en el universo del vino y la gastronomía desde el conocimiento y las sensaciones. Bienvenidos a la FVAM 2015.

28 NOVIEMBRE

Sábado

8:30/ 11:45 h. Sala de Cata - 1ª Planta

Cata Final Premios Palacio 2015.



◆ Como todas las ediciones hasta la fecha, contaremos con algunos de los grandes expertos del momento, tanto nacionales como internacionales, del panorama de la sumillería, enología, análisis sensorial y líderes de opinión. Un jurado profesional y fiable para determinar los mejores vinos entre los stands participantes.



Dirige:

D. Juan Miguel Rubio

Director Técnico de la FVAM



Panel de Cata:

D. Custodio López Zamorra

D. Ángel González Garrido

D. Guillermo Cruz



D. Roberto José Buonaiuto

D. Pancho Campo

12.00 h. Hall de Exposición

Comienzo 1ª Jornada FVAM 2015.

Apertura de la Exposición para Profesionales y Público Visitante.

12:30 h. Hall de Exposición

Corte de Cintas - Acto Inaugural.

Intervendrán:

D. José Ortiz García, Excelentísimo Alcalde de Torremolinos.

D. Custodio López Zamorra, Sumiller y Embajador FVAM 2015.

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

Premio Especial del Público 2015.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

(*) Consultar página 12.

12:30 / 14:00 h. Sala King's Buffets - 1ª Planta

Ponencia-Maridaje

"Quesos & Whiskies de Malta:

En búsqueda del Maridaje Perfecto".



◆ Por la riqueza de matices que son capaces de transmitirnos los whiskies de malta, numerosos expertos señalan a esta tipología de espirituosos como la que mayor abanico de sensaciones son capaces de transmitirnos en calidad y sofisticación. Conjugados con quesos de diversos estilos, elaboraciones y/o procedencias, los afortunados que accedan a esta actividad apreciarán cómo con la combinación mágica de ambos productos, podremos lograr un maridaje perfecto y a la vez diferenciador. Divertido y novedoso.



D. Roberto José Buonaiuto

D. Christian Jiménez

12:30 / 14:00 h. Sala Benalmádena

Ponencia-Cata.

Contenido de la actividad en creación.



16:30 / 17:00 h. Escenario - Hall de Exposición

Entrega de Premios Palacio.

17:00 / 18:30 h. Sala Estepona

Mesa Redonda

“Enoturismo: Nuevas posibilidades para el sector turístico”.



◆ El Enoturismo se está convirtiendo mundialmente en una notable fuente de ingresos para las bodegas, si bien, representa una importante aportación económica al resto de empresas del entorno turístico, siendo esta oferta uno de los pilares para luchar contra la temida estacionalidad en algunos mercados. En esta sesión aprenderemos estrategias, posibilidades u opciones de enoturismo de mano de algunos de los mayores expertos nacionales en la materia.



Moderador:

D. Enrique Torres Bernier, Profesor de Economía Aplicada de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Málaga.

Intervienen:

La Estrategia de promoción del Enoturismo en España.

D. Pascual Sarvisé, Jefe de Área de Turismo Cultural y Gastronómico-Turespaña.

El vino como eje de la promoción turística local.

D^a. Rosario Hernández, Directora Técnica de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).

El sello diferenciador de una comarca “Ruta de Vinos y Bodegas de la Serranía de Ronda”.

D. José María Losantos, Presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de la Serranía de Ronda.

Casos de Éxito en Enoturismo.

D. Salvador Sibajas, Director Comercial del Área de Enoturismo del Grupo González Byass.



18:00 / 20:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2015.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

18:00 / 19:30 h. Sala Benalmádena.

Ponencia-Cata

“Tés Desconocidos: La Excelencia Oculta”.

Colabora: Golden Tips Málaga.



◆ Loado por innumerables culturas asiáticas desde hace milenios, así como por los extranjeros que visitaban esos países a lo largo de toda su historia, el té no sólo se ha convertido en un elemento indispensable en el día a día en países como China, Japón o el Reino Unido, sino que también se está transformando en uno de los elementos indispensables de la liturgia de la sobremesa en algunos de los restaurantes más importantes del planeta. A lo largo de la sesión sus participantes tendrán la oportunidad de conocer los orígenes, aspectos botánicos, culturales y peculiaridades organolépticas que poseen algunos de los mejores téis del planeta y tendrán también la oportunidad de catarlos en esta atractiva actividad.

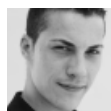


D. Raúl Moreno

18:30 / 20:00 h. Sala King's Buffets - 1ª Planta

Show Cooking-Maridaje

Contenido de la actividad en creación.



D. Guillermo Cruz

19:00 / 20:30 h. Sala Fuengirola

Ponencia-Degustación
“Coctelería Futurista: Las tendencias mundiales llegan a España”.

Colabora: Global Premium Brands.



◆ La coctelería clásica y su evolución hacia tendencias tales como tiki, molecular, Km 0 u orgánica, entre otras, han dado lugar a que la magia en la combinación de bebidas no conozca límites y viva uno de los mejores momentos de toda su historia. De mano de dos de los bartenders españoles de moda en el arte de la mixología, descubriremos las nuevas tendencias que llegan a nuestro país en este campo.



D. Juan Falcón
 D. Marco Tagliabue

21:00 h. Hall de Exposición

Cierre de la 1ª Jornada FVAM 2015.

Show Cookings
 FVAM 2015
 patrocinados por:



29 NOVIEMBRE
 Domingo

11:00 h. Hall de Exposición

Comienzo 2ª Jornada FVAM 2015.

Apertura de la Exposición para Profesionales y Público Visitante.

11:30 / 13:00 h. Sala Benalmádena

Ponencia-Cata.

Contenido de la actividad en creación.

12:00 / 13:30 h. Sala Estepona

Ponencia-Cata
“AOVEs de Culto Españoles: Excelencia Milenaria”.



◆ El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) ha conferido a nuestro país un sello de identidad de excelencia agroalimentaria desde sus comienzos, donde fenicios, griegos, romanos o árabes han alabado la calidad de este oro líquido durante toda nuestra historia. En esta sensacional cata dirigida por una de las personalidades más relevantes del sector oleico andaluz, podremos degustar algunos de los AOVEs más elogiados de nuestro país, creando, campaña a campaña, gran devoción y culto en torno a sus almazaras de origen.



D. Francisco Lorenzo Tapia

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

Premio Especial del Público 2015.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

12:30 / 14:00 h. Sala King's Buffets - 1ª Planta

Show Cooking-Maridaje "Degusta Jaén: Productos agroalimentarios de Excelencia".



◆ Desde tiempos inmemoriales los productos agroalimentarios jienenses han destacado por su excelencia a lo largo de todas las civilizaciones que han pisado nuestra Andalucía, siendo loada su calidad en numerosas partes del planeta, por lo que sus productos son ya una tónica habitual en los principales restaurantes mundiales. En esta vibrante sesión conoceremos algunos de los más significativos productos insertos en la marca de calidad "Degusta Jaén" de mano de algunos de sus jienenses más internacionales de la alta gastronomía, los cuales mostrarán cómo esa alta calidad centenaria de algunos de estos productos está más que justificada.



D.ª. Montserrat de la Torre
D. Alfonso Esquinas López
D. Juanma Galán

16:00 / 17:00 h. Sala Benalmádena

Fase Previa VIII Concurso "Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2015".

(Acceso habilitado únicamente a concursantes)

Coordinan:

D. Javier Ríos y D. Pablo de los Riscos.

Organiza:

Palacio de Exposiciones y Congresos de la Costa del Sol.

17:30 / 19:00 h. Túnel del Vino - Hall de Exposición

Premio Especial del Público 2015.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

17:00 / 18:30 h. Sala King's Buffets - 1ª Planta

Show Cooking-Maridaje.

Contenido de la actividad en creación.

17:30 / 19:00 h. Sala Fuengirola

Ponencia-Cata "Vinos Biodinámicos: La sintonía con el cosmos".



◆ El cultivo de la vid en armonía con su entorno, de una forma natural, sin la adición de agentes externos, el respeto por el medio ambiente, la sintonía con el cosmos y los deseos del clima o enclave del viñedo, han dado altísimas cotas de calidad traducidas en vinos de personalidad propia. En esta mágica cata descubriremos algunos de los fundamentos de este "culto" por algunos bodegueros y la calidad que es capaz de transmitir algunas de sus elaboraciones.



D.ª. María José Huertas

20:00 h. Hall de Exposición

Cierre de la 2ª Jornada FVAM 2015.

30 NOVIEMBRE
Lunes

11.00 h. Hall de Exposición

Comienzo 3ª Jornada FVAM 2015.

Apertura de la Exposición para Profesionales y Público Visitante.

11:30 / 13:00 h. Sala Estepona

Ponencia-Cata
"Tintos Andaluces de Referencia".



◆ Andalucía, amén de ser una tierra marcada históricamente como cuna de grandes vinos generosos, dulces y/o licorosos, atesora, debido a su disímil geografía, suelos y/o condiciones climáticas, una inmensa variedad de tintos de excelente calidad, donde la personalidad de cada uno de sus terruños de origen se hacen eco cada añada. Durante esta vibrante cata y guiados por el "sumiller de sumilleres españoles", cataremos algunos de los tintos andaluces de mayor referencia de la actualidad.



D. Custodio López Zamarra

12:30 / 14:00 h. Sala Benalmádena



Fase Final VIII Concurso "Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2015".

◆ Los jóvenes valores de la sumillería andaluza, tras poner a prueba sus conocimientos de geografía, variedades o legislación vitivinícola, así como de otros productos agroalimentarios, deberán demostrar en esta fase sus habilidades de maridaje, toma de comanda o cata de vinos, AOVEs o bebidas espirituosas, entre otros productos.

(Acceso abierto al público)

Coordinan:

D. Javier Ríos y D. Pablo de los Riscos.

Organiza:

Palacio de Exposiciones y Congresos de la Costa del Sol.

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

Premio Especial del Público 2015.



Cata y valoración por parte del Público Visitante* de los vinos presentados a concurso.

12:30 / 14:00 h. Sala King's Buffets - 1ª Planta

Show Cooking
"Gastronomía Mediterránea: la Cocina Sefardí".



◆ La riqueza de la gastronomía mediterránea está asentada en la excelente materia prima que atesora sus países de origen. Además, cuenta con una tradición milenaria donde cada una de las culturas que han morado nuestras tierras han dejado un inmenso recetario con elaboraciones sobresalientes que, a día de hoy, siguen siendo admiradas por su calidad. La cocina sefardí oriunda de los judíos que moraban por estos lares hace cientos de años sentaría parte de las bases de la cocina mediterránea actual en algunas de sus vertientes. Desde FVAM les ofrecemos algunas de las elaboraciones míticas de esta cocina de mano del gran chef-experto español en la materia.



D. Samuel Perea

Únase a la conversación y comparta su experiencia en la FVAM.



#FVAM2015 | @FeriadelVino

16:30 / 18:00 h. Sala Benalmádena

Ponencia-Cata "Champagne: de la Grande Maison al pequeño Vigneron".



◆ Champagne es una región con una gran riqueza de terruños donde pequeños productores (vignerons), grandes 'maisons' y cooperativas, cohabitan para ofrecer una enorme diversidad de productos de diferente personalidad, filosofía y/o estilo. A través de esta cata descubriremos cómo funciona el engranaje de una región que, a pesar de la dureza de su climatología, ha sido capaz de hacer de su vino espumoso el más venerado de todo el planeta.



D. Ángel González Garrido

17:00 / 18:30 h. Sala Fuengirola

Ponencia-Cata "Vinos Submarinos".



◆ A lo largo de la historia, ya sea por el devenir de los designios de la climatología o las batallas entre navíos, enormes cantidades de vino tuvieron a la mar como cava de guarda tras el hundimiento de sus buques de transporte. Tras la recuperación de cientos de botellas y comprobar cómo el vino ha envejecido de una forma diferente, pero interesante respecto a los criados en tierra firme, numerosas bodegas se han sumado a que el dios Neptuno vele por el envejecimiento de sus vinos en las profundidades de la mar. En esta singular cata aprenderemos los secretos de esta técnica de envejecimiento, pudiendo catar algunas de las marcas de éxito del momento.

Ponente por confirmar.

18:00 / 19:30 h. Sala Estepona

Ponencia-Cata "Bodegas Vega Sicilia: Grandes de España".



◆ Desde su fundación en el año 1864 por Eloy Lecanda, el nombre de Vega Sicilia se ha convertido en garantía imperturbable de vinos personales y de enorme calidad añadida tras añadida. Es reconocida por crear el vino español más emblemático de todos los tiempos, o tornar en magia, elegancia y sofisticación cada una de las elaboraciones de sus bodegas. En esta imponente cata guiada por una de las enólogas más importantes del planeta, "recorreremos" los viñedos de la Ribera del Duero, Rioja, Toro o Tokaj que posee esta bodega, catando sus vinos y compararemos algunas añadas de sus vinos más míticos, como Valbuena y, cómo no, el imponente Vega Sicilia Único.



Dª Begoña Jovellar



Recuerde: plazas limitadas

Inscríbese online y reserve su plaza en las Actividades

http://feriadelvinoydo.com/actividades_programacompleto.php

18:30 / 19:45 h. Sala King's Buffets - 1ª Planta

Show Cooking-Maridaje "Gastronomía del Pasado, Tendencias del Futuro".



◆ La gastronomía andaluza es percibida en la actualidad como una de las referencias españolas, en lo que a la cocina de excelencia se refiere, gracias a la labor de productores, chefs, y profesionales del sector gastronómico, si bien, esta veneración no es nada nueva, ya que fenicios, griegos, romanos y/o árabes quedaron fascinados por la calidad de nuestra materia prima y los usos que gastronómicamente podían hacer de ellos. En esta actividad recuperaremos recetas de platos casi perdidos en el tiempo o estilos de vinos idolatrados hace centenios, y veremos que tradición y modernidad van estrechamente entrelazadas.



D. Juan Miguel Rubio
D. Diego Gallegos

19:45 h. Escenario / Hall de Exposición

Entrega de Premios:

- ◆ Menciones Especiales
- ◆ VIII Mejor Sumiller Joven de Andalucía
- ◆ Premio Especial del Público

20:00 h. Hall de Exposición

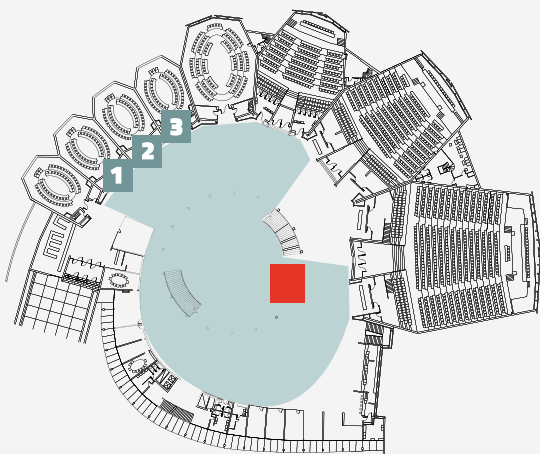
Cierre de la 3ª Jornada y Clausura de la FVAM 2015.



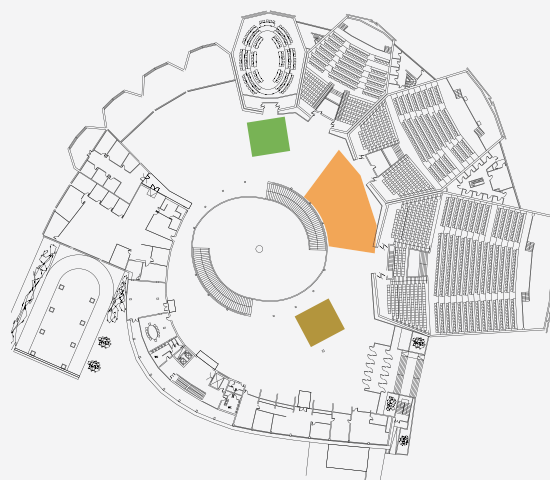
Visitar la FVAM

Plano General | Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol, Torremolinos

Hall de Exposición (Planta Baja)



1ª Planta



- Área de Exposición: Empresas de Vino y Alimentación
- Área Workshop (acceso exclusivo a participantes)
- Túnel del Vino / Premio Especial del Público

- 1 Sala Benalmádena
- 2 Sala Fuengirola
- 3 Sala Estepona

- Sala de Catas / Premios Palacio
- Sala King's Buffets / Show Cookings



Premio Especial del Público 2015

Su opinión es importante.

En el Túnel del Vino le esperan los vinos presentados por nuestros expositores para que pueda degustarlos y puntuarlos en nuestra hoja de cata de manera sencilla. Le invitamos a participar.

(*) Exclusivo para Visitantes no profesionales

- Máximo 3 degustaciones con ticket.
- En el Túnel del Vino se ofrecerán los vinos a degustar hasta agotar existencias y estrictamente en el horario programado.



Llévese a casa productos exclusivos

Prepare sus compras de Navidad.

Las empresas expositoras de la FVAM le ofrecen sus mejores productos en stock y las novedades, que en muchos casos, aún no se encuentran en el mercado.

Vinos, destilados, productos gourmet, derivados del cerdo ibérico, quesos, aceites, conservas, confituras, dulces y un sinfín de productos que **podrá degustar y adquirir directamente del expositor.**

Una ocasión para seleccionar los productos que estarán en su mesa o, por qué no, un regalo especial.

Información general para su visita

CELEBRACIÓN

16ª Feria del Vino y Alimentación Mediterránea
28, 29 y 30 de Noviembre de 2015

Horario Ininterrumpido:

Sábado 28 de 12:00 a 21:00 h. / Domingo 29 y Lunes 30 de 11:00 a 20:00 h.

Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol, Torremolinos.

C/ México 3. 29620. Torremolinos (Málaga). España

ENTRADA

0€

VISITANTE PROFESIONAL

Gratuita, previa Acreditación Online y entrega de tarjeta de visita en la entrada

<http://feriadelvino.do.com/acreditaciones.php>

5€

VISITANTE NO PROFESIONAL

La entrada incluye: 3 tickets de degustación de vino, 1 ticket de Túnel del Vino (consultar horarios del "Premio Especial del Público") y 1 copa souvenir

18+

Prohibida la entrada a menores de 18 años

Excepto los alumnos de las escuelas de hostelería acreditados con antelación

Servicio de Ludoteca Infantil disponible en el propio Palacio de Congresos (Servicio privado. Consultar tarifas y condiciones.)

ACTIVIDADES

Mediante Inscripción Online en www.feriadelvino.do.com

Apertura de inscripciones: Octubre 2015

El aforo de las salas es limitado.

TRANSPORTE



15% de descuento con Iberia, Líneas Aéreas Españolas

Reservas:

<http://www.iberia.com/FVAM/es/>



30% de descuento con Renfe AVE (media y larga distancia), Media Distancia Convencional y Cercanías

Bono Descuento:

http://www.feriadelvino.do.com/pdf/FVAM_2015-Bono_Renfe.pdf

TORREMOLINOS

Le invitamos a conocer Torremolinos, disfrutar de su oferta de ocio, cultura y gastronomía, y descubrir sus lugares de interés y fiestas tradicionales.

<http://www.ayto-torremolinos.org/>

CONTACTO

Organización: 952 379 259 / 240 / 262

secretaria@feriadelvino.do.com

Prensa: 952 379 257

sercopal@palacio-congresos.com





FVAM

Del 28 al 30 de Noviembre

Palacio de Congresos de Torremolinos

www.feriadelvinoydo.com

 **#FVAM2015**

 **facebook.com/Feria-del-Vino**