



Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO



5 - 9 de junio 2023

España

Cádiz / Jerez

PROGRAMAS DE LAS VISITAS TÉCNICAS

Jueves, 8 de junio de 2023

1

González Byass

Vinos tradicionales

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Paseo a pie hasta el Consejo Regulador.

10:30 h. Recepción en el Consejo Regulador. Introducción a las Denominaciones de Origen Jerez y Manzanilla, por César Saldaña.

11:30 h. Salida para La Canariera. En la viña, charla sobre la viticultura del Jerez, por Manuel Delgado.

12:30 h. Salida hacia el González Byass. Visita de las bodegas de crianza.

13:30 h. Cata de vinos de Jerez dirigida por Antonio Flores.

14:30 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

2

Barbadillo / Lustau

Crianza biológica

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Salida en autobús hacia Sanlúcar.

10:30 h. Llegada a Barbadillo y visita a la bodega de La Arboledilla con Montse Molina.

11:30 h. Seminario y cata de manzanillas y amontillados con Armando Guerra.

12:30 h. Salida hacia Jerez.

13:00 h. Llegada a Bodegas Lustau. Visita a las instalaciones y cata con Sergio Martínez.

14:30 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

3

Estévez

Suelos y vinos

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Salida en autobús hacia Viña Bristol.

10:30 h. Llegada a Viña Bristol. Visita del viñedo y seminario sobre viticultura, la zona, etc.

11:30 h. Traslado a la planta de vinificación y bodegas de crianza.

12:30 h. Seminario y cata de vinos de Jerez con Victoria Frutos.

13:30 h. Visita a la colección de arte.

14:30 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

4

Fundador

Arquitectura del vino

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Paseo a pie hasta el Consejo Regulador.

10:30 h. Recepción en el Consejo Regulador. Introducción a las Denominaciones de Origen Jerez y Manzanilla, por César Saldaña.

11:30 h. Salida para la viña El Majuelo. En la viña, charla sobre la viticultura del Jerez, por Antonio Florido.

12:30 h. Salida hacia Bodegas Fundador: visita de la Mezquita y resto de instalaciones.

13:30 h. Cata de vinos de Jerez por Antonio Florido.

14:30 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

5

Osborne

Brandy de Jerez

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Traslado en autobús a González Byass.

10:30 h. Visita a los alambiques de Lepanto con Rocío Trillo.

11:30 h. Traslado a Osborne (Bodega El Tiro). Visita a las bodegas de crianza y al taller de tonelería, con Marcos Alguacil.

13:00 h. Traslado a bodegas de calle Los Moros. Visita de las instalaciones y cata de Brandy de Jerez con Marcos Alguacil.

14:30 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

6

L. Pérez / M. Domecq

Vinos de Cádiz

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Traslado en autobús a Hacienda Vistahermosa.

10:30 h. Introducción a los vinos de la Tierra de Cádiz por Willy Pérez.

Visita a la colección de variedades y cata de vinos.

12:00 h. Traslado a Bodegas Miguel Domecq

12:30 h. Visita a la viña y bodega. Cata de vinos con Joaquín Gómez.

14:00 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

7

Williams & Humbert

Nuevas realidades

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Traslado en autobús a viña Dos Mercedes.

10:30 h. Seminario sobre tierras y variedades locales por Ramiro Ibáñez. Cata de vinos de pasto.

12:00 h. Traslado a Williams & Humbert. Visita a las instalaciones y cata de vinos de añada con Paola Medina.

14:00 h. Comida en la bodega.

16:00 h. Fin del programa y traslado al Hotel Sherry Park.

8

Wine Origins

Desafíos digitales

Español / Inglés

10:00 h. Sherry Park.

Traslado en autobús a bodegas Tradición.

10:30 h. Visita a bodegas Tradición y explicaciones sobre el sistema tradicional de envejecimiento de Jerez.

11:30 h. Visita a la colección de arte de Bodegas Tradición.

12:00 h. Traslado al Consejo Regulador. Cata comparativa de vinos de Jerez y vinos del Jura.

13:00 h. Taller sobre desafíos digitales y vinos con origen.

14:30 h. Comida en el Consejo Regulador.

16:00 h. Fin del programa y paseo al Hotel Sherry Park.

PARTNERS INSTITUCIONALES:



PARTNERS PRINCIPALES:



CCAA COLABORADORAS:



gusto
del Sur



Junta de Andalucía



Alimentos
del paraíso natural



CASTILLA Y LEÓN



Castilla-La Mancha



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Agricultura,
Desarrollo Rural, Emergencia
Climática y Transición Ecológica



Proyectos de Calidad
Diferenciada y Ecológicos
de la Comunidad Valenciana



Gobierno
de La Rioja



Catalunya
On el vi és cultura

CONSEJOS REGULADORES COLABORADORES:



JABUGO
Denominación de Origen Protegida



AGRADECIMIENTOS:





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN