



Del 3 al 5 de febrer del 2020
www.barcelonawineweek.com

El nou saló d'Alimentaria Exhibitions reunirà a la majoria dels territoris vitivinícoles del país

Barcelona Wine Week mostrarà el potencial del vi espanyol al mercat internacional

La primera edició de Barcelona Wine Week (BWW) té com a objectiu erigir-se en la major plataforma per mostrar als operadors internacionals l'extensa oferta de vins de pràcticament totes les comunitats autònomes d'Espanya. Prop de 550 empreses participaran al saló, en què estaran representades 40 Denominacions d'Origen (DO) espanyoles.

Barcelona Wine Week, organitzat per Fira de Barcelona a través de la seva societat Alimentaria Exhibitions, aglutinarà i posarà en valor la varietat i la qualitat de l'oferta de les diferents zones vitivinícoles espanyoles, donant cabuda a tot tipus de cellers i especialitats. Aquest innovador esdeveniment de caràcter professional se celebrarà per primera vegada al palau 8 del recinte de Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrer del 2020.

A partir d'un concepte i un format disruptiu, el saló -que es postula com la gran fira de el vi espanyol davant els operadors internacionals-, constituirà un recorregut sensorial pel territori. Així, l'espai expositiu estarà organitzat en dos grans àrees: la principal, BWW Lands, que reuneix als cellers organitzats per Denominacions d'Origen i altres segells de qualitat, així com als vins ecològics i biodinàmics, i BWW Groups & Complements, en la qual es troben grans grups cellerers al costat d'empreses que ofereixen equips, accessoris i serveis orientats a el sector. Així mateix, al saló hi seran representats els destil·lats, dins l'espai Barcelona Cocktail Art.

Àmplia representativitat territorial

Les principals empreses, institucions i organismes del sector en l'àmbit nacional participaran a Barcelona Wine Week. La gran majoria de les comunitats autònomes estaran representades, així com 40 DO de tot el territori. Per superfície contractada i nombre d'empreses exposidores, Catalunya és la comunitat autònoma amb més presència, seguida de Castilla i León, la Rioja, Euskadi i Navarra.

En total, aproximadament 550 empreses exposaran al saló, que compta amb el suport de la Federación Española del Vino (FEV) i ICEX España Exportación e Inversiones.

Com destaca **Javier Pagés**, president de Barcelona Wine Week i del Consell Regulador DO Cava, "el saló permetrà a la indústria vitivinícola espanyola projectar al món l'excel·lència i diversitat dels seus vins, a més de mostrar el treball i esforç en innovació que estan realitzant per diversificar els seus productes i adaptar-los als diferents mercats".

El saló posarà en valor el territori, així com la qualitat i singularitat de cada vi

Al voltant de 550 cellers de tota Espanya exposaran a BWW, en què 40 DO estaran representades

Assistiran compradors d'alt nivell procedents de 50 països estratègics per a l'exportació

Compradors internacionals d'alt nivell

Barcelona Wine Week té com a prioritat augmentar les oportunitats de negoci i maximitzar el retorn de les empreses exposidores, que podran establir nombrosos contactes amb compradors estrangers de vi (importadors, distribuïdors, majoristes, detallistes, etc.), amb l'objectiu últim d'incrementar les seves exportacions.

Mitjançant el programa BWW Hosted Buyers -que compta amb el suport d'ICEX-, el saló ha convidat a prop de 300 professionals internacionals d'alt nivell procedents de 50 països considerats estratègics pel sector, encapçalats pels Estats Units, Alemanya, Xina-Hong Kong, Canadà, Regne Unit, Suècia, Rússia, Dinamarca, Colòmbia i els Països Baixos. Cadascun d'aquests compradors especialitzats i interessats en el mercat espanyol -dels quals més del 50% facturen més de 2 milions d'euros a l'any- realitzarà un mínim de deu reunions amb els expositors seleccionats. Alguns dels hosted buyers més destacats seran la importadora nord-americana Tri-Vin Imports Inc, l'alemanya Weinwelt, la xinesa COFCO W & W International o la russa Vinoterra, així com la cadena britànica Selfridges.

"Barcelona Wine Week ha dedicat un gran esforç a atraure els compradors forans de més interès per a les empreses espanyoles el negoci de les quals s'orienta en bona mesura a l'exportació. Alhora, ofereix als visitants internacionals, majoritàriament importadors, una oportunitat excepcional per conèixer de primera mà una amplíssima mostra de vins espanyols de qualitat, així com d'identificar noves tendències i projectes, i gaudir de propostes originals vinculades a l'art, la música i la gastronomia", assenyala J. Antoni Valls, director general d'Alimentaria Exhibitions.

A més, l'organització del saló ha convidat a 1.000 compradors nacionals a través del programa VIP Buyers. En total, el saló preveu reunir milers de visitants professionals i celebrar més de 5.800 trobades B2B.

Un programa amb més de 50 activitats

El nou esdeveniment també marcarà la diferència a través d'un complet programa d'activitats que proposa sorprenents experiències sensorials i impulsa el coneixement al voltant del vi, posant l'accent en els seus vincles amb la cultura i la gastronomia.

A l'espai BWW Hub s'oferiran diferents modalitats de tast i ponències a càrrec de prestigiosos experts -com l'editor executiu de Wine Spectator, **Thomas Matthews**; els sommeliers **François Chartier** i **Ferran Centelles**; el Master of Wine **Pedro Ballesteros**, els cellerers **Miguel i Mireia Torres** i l'enòleg **Antonio Flores**, entre molts altres. Alguns dels temes que tractaran els ponents seran la sostenibilitat i el respecte al territori, les noves formes d'adquirir i consumir el vi, el mercat digital del vi i les últimes tendències en cocteleria -com els destil·lats sense alcohol o les destil·leries sostenibles-. A més, a BWW Hub tindran lloc una sèrie de tastos sinestèsics, on els participants podran experimentar com la música pot afectar el sabor del vi.

Espanya, el major exportador mundial de vi

Amb la major superfície de cultiu dedicada a la vinya (953.000 hectàrees) de tot el món, Espanya ocupa la primera posició en exportació de vi, amb més de 21 milions d'hectolitres anuals, segons dades de l'Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV). A més, Espanya va incrementar en els deu primers mesos del 2019 un 1,9% les seves exportacions de vi envasat, xifra que suposa 802,3 milions de litres i un valor de més de 1.830 milions d'euros. Els principals mercats destinataris dels vins espanyols són Regne Unit, Alemanya i França, si bé els creixements més destacats en vendes s'observen a Portugal, Japó, Canadà i Rússia.

Barcelona, febrer 2020

Susana Santamaria ssantamaria@alimentaria.com

Mar Claramonte mclaramonte@alimentaria.com

Lourdes Marín lmartin@alimentaria.com

David Himelfarb dhimelfarb@alimentaria.com



Del 3 al 5 de febrer del 2020
www.barcelonawineweek.com



El saló ofereix activitats que combinen la divulgació amb maneres noves d'acostar-se al vi

Formació i activitats per als cinc sentits a Barcelona Wine Week

Tasts lligats a la música i l'art al costat de formacions per conèixer les últimes tendències del sector. BWV desplegarà un programa d'activitats que buscarà que l'experiència dels visitants amb el vi sigui de 360 graus i en el qual les dones productores de vi tindran un paper central. A més, tindran lloc sessions al voltant de la cocteleria i accions en diferents llocs de Barcelona que faran que la fira arribi a tota la ciutat.

Fer del vi una experiència per als cinc sentits. Amb aquest objectiu Barcelona Wine Week presenta un programa d'activitats que associarà el vi amb arts com la música i l'escultura, renovant així el concepte tradicional que es té de l'experiència amb el vi.

A més, el saló inclou un programa formatiu molt complet on els professionals podran conèixer les últimes tendències del sector gràcies a desenes de xerrades i debats. Com subratlla **Marta Macías**, Project Manager de Barcelona Wine Week, "busquem que les activitats del saló observin el vi des de tots els angles, per proporcionar una experiència el més completa possible".

Una experiència sensorial a BBWHub

BBWHub, l'espai de la formació i l'experimentació del saló, concentrarà bona part de les activitats. Allà hi haurà la zona **Tasting Area**, on s'organitzaran una desena de tasts on el vi s'observarà des de totes les seves vessants. A tall d'exemple, **Pedro Ballesteros**, únic Master of Wine espanyol, guiarà un tast de les millors garnatxes, i d'altra banda, **Ferran Centelles** i **David Seijas**, sommeliers d'El Bulli durant una dècada, parlaran en un altre tast de les tècniques de comunicació del vi. També hi participaran, entre d'altres, **Antonio Flores**, enòleg i màster blender especialista en vins de Xerès, **François Chartier**, expert en harmonies o **Miguel** i **Mireia Torres**, de Bodegas Familia Torres.

A més, al **BBWHub** el vi anirà lligat a altres mons sensorials, com la literatura i la música. Els professionals trobaran a **Books & Wine** una llibreria amb espai per relaxar-se consultant llibres especialitzats en vi. Molt a prop hi haurà la taula de tasts sinestèsics, que mostraran com la música pot influir en el gust del vi que es pren. El saló comptarà, a més, amb una sintonia pròpia, dissenyada especialment per a l'ocasió, que crearà una atmosfera acollidora i suggerent pensada per millorar l'experiència del tast.

A Tasting Area es desenvoluparan tastos que uniran vi amb rock & roll o havaneres

La Barra de Vins Fabulous 50 by Women permetrà tastar 50 propostes elaborades per dones

En BWVGastronomy restaurants com Gresca o Monocrom crearan tapes que maridaran amb vins que es presenten al saló

Experts del vi per conèixer les últimes tendències

BWWHub disposarà també d'un espai per apropar les últimes tendències als professionals de sector. Les ponències i xerrades de l'**'Speakers' Corner** comptaran amb la participació d'experts de prestigi, com **Tom Mathews**, director executiu de The Wine Spectator, que parlarà sobre com es percep el vi espanyol als Estats Units. **Bernat Guixer**, investigador del Celler de Can Roca, exposarà la seva proposta per fer sostenible el món de el vi poques setmanes després d'haver servit el menú de la Cimera del Clima de Madrid i, entre d'altres, el sommelier i filòsof del vi **Agustí Peris** explicarà la importància de valorar el territori en el seu ofici.

'La distribució dels vins online' o 'L'enoturisme 3.0' són altres exemples d'un programa de prop de 30 ponències que posarà una atenció especial a la relació de el vi amb el món digital.

Las dones, al centre del saló

Un dels grans atractius de BWWHub és Fabulous 50 by Women, una extensa zona de tast autoguiada que exaltarà una cinquantena de vins en què la dona és la protagonista. Els vins, singulars i sostenibles, seleccionats per un grup d'experts enòlegs i sommeliers, retransmeten homenatge al paper de la dona en un món, el del vi, on elles són cada vegada més centrals.

Les dones també lideraran les dues instal·lacions artístiques que presidiran el saló. D'una banda es troba l'espectacular instal·lació Horitzó Porpra, de **Nika López**, una peça central suspesa elaborada amb materials orgànics procedents de la vinya. D'altra banda, **María Ortega** realitzarà un mural inspirat en paisatges de vinyes en què el públic assistent podrà participar plasmant els seus records i emocions associats al vi.

Gastronomia, maridatges i cocteleria

Fora de BWWHub, l'espai gastronòmic del saló, **BWWGastronomy**, realitzarà la dieta mediterrània i el valor nutricional de el vi gràcies a la participació de set restaurants (Gresca, Xerta, Monocrom, D'Aprop, Casa Xica, 130 i Oriol Balaguer), que han dissenyat tapes exclusivament per al saló, que maridaran amb algun dels vins exposats.

A més, BWW dedicarà un espai important a la cocteleria i els destil·lats, **Barcelona Cocktail Art**, que potenciarà la formació, els tallers i els tastos a càrrec d'experts nacionals i internacionals. Les tres jornades temàtiques previstes en aquesta àrea estaran dedicades a 'Sostenibilitat del territori', 'Tendències i nous camins' i 'Tornar als orígens'.

BWW likes the city!

Amb l'objectiu d'involucrar la ciutat amfitriona en l'esdeveniment, durant els dies de celebració es posarà en marxa **BWW likes the city!**, un programa d'activitats amb què BWW surt de la fira i impregna de vi la ciutat, aliant-se amb sectors del comerç, la cultura i l'oci.

Per exemple, durant els dies de celebració del saló el Punt d'Informació d'Enoturisme i Vins del Mirador de Colom oferirà amb l'entrada al mirador una copa de cortesia per celebrar la BWW. La Llotja de Mar acollirà Barcelona International Bubbles Awards, un concurs internacional per determinar el millor vi escumós rosat. També se celebrarà la G-Night, una festa a l'hotel Sir Victor per celebrar la Garnatxa, i alguns restaurants de Centre Comercial les Arenes oferiran maridatges amb vins presents al saló. A més, **Barcelona Cocktail Art** estendrà la seva influència més enllà de la Fira i comptarà amb la complicitat de 80 cocteleries barcelonines com dr. Stravinsky, Paradiso o Dry Martini, que crearan còctels especialment pensats per a l'ocasió.

Barcelona, febrer 2020



Del 3 al 5 de febrer del 2020
www.barcelonawineweek.com



Una bona part dels cellers del saló presenten els productes que seran tendència al mercat

La sostenibilitat i el territori marquen el camí de les novetats a BWV

Barcelona Wine Week reunirà en la seva primera edició centenars de cellers i destil·leries que presentaran les novetats que marcaran les tendències del sector. La sostenibilitat, l'ecologia i la salut, amb una presència creixent de vins naturals, ecològics i biodinàmics, seran els eixos de tendències més destacats d'un saló que també mostrarà com el canvi climàtic afecta la producció de vi.

El producte sostenible i ecològic és tendència global, i el sector de el vi no és aliè a aquest moviment. Per això, Barcelona Wine Week (BWV) posa en relleu nous sistemes de producció més respectuosos amb el medi ambient.

Un bon exemple d'això és el vi de fang del celler **Rendé Masdéu**. A l'octubre de 2019 una riuada va destrossar les instal·lacions d'aquests cellers de Tarragona, deixant sota el fang centenars d'ampolles. Per recuperar-se, el celler va vendre les ampolles cobertes de terra, convertint-les en un símbol dels efectes del canvi climàtic, fins al punt que els germans Roca van servir aquest vi al menú que van dissenyar per a la recent Cimera del Clima a Madrid.

Un altre exemple de la mateixa tendència són els vins d'alta muntanya, que es produeixen en altures més elevades del comú, buscant evitar l'augment de la concentració alcohòlica i la pèrdua d'acidesa que es produeix en cotes més baixes, on la calor és cada vegada més persistent a causa del canvi climàtic. Els que produeixen **Batlliu de Sort** o el **Celler d'Auvinyà**, entre d'altres, en són bones mostres.

Una altra corrent en voga, relacionada amb la sostenibilitat, és l'auge dels vins naturals, ecològics o biodinàmics. El celler **Parés Baltà**, per exemple, un referent en vins biodinàmics, presentarà les seves **Amphora Roja** i **Amphora Bratis**, dos vins madurats en àmfores d'argila realitzades amb materials trobats en un forn íber de les vinyes del celler, una mostra de vi arrelat al territori.

Vins saludables: Sense alcohol i per baixar la tensió

El vi es reinventa per seguir sent atractiu, i busca noves formes i canals per arribar al consumidor. Entre altres fórmules, ho fa innovant en els envasos, per apropar la beguda a un públic més jove.

A més, la preocupació del consumidor pels productes més saludables també ha arribat al sector del vi. Per al públic abstemi, la indústria inventa el vi sense alcohol, com el de la marca **Élivo**, que també fabrica vins halal. La

La sostenibilitat es reflectirà en l'àmplia presència de vins naturals i biodinàmics

Els cellers innoven per crear noves formes de prendre vi que facin el seu consum més atractiu

Els destil·lats es reinventen per oferir des de sabors impossibles a espirituosos sense alcohol

mateixa empresa elabora vins amb propietats saludables, com la gamma **Tensia**, per reduir la tensió arterial, o la **Longevia**, amb propietats antioxidants.

D'altra banda, un bon exemple de creativitat en torn al vi l'ofereix **Wine Loves Music**, una empresa de màrqueting que marida vins amb música, creant per a cada ampolla la melodia més adequada per al seu gaudi. Un dels socis fundadors és David Santisteban, músic que ha treballat amb artistes com David Bisbal o Malú. Una altra mostra és **Round Table**, un vi l'etiqueta del qual proposa temes de conversa d'actualitat als seus consumidors, per fomentar la vessant social del vi.

Del local al global

Al saló estaran ben representats uns vins espanyols que viuen actualment un auge gràcies a la revalorització del producte local. Així, els visitants de BWW podran acostar-se a una varietat autòctona i arrelada al territori andalús com són els vins de Xerès, que viuen una revolució, l'anomenada Sherry Revolution, que ha retornat el prestigi a aquests vins gràcies a la seva presència creixent a l'alta gastronomia o l'obertura a Anglaterra dels *sherry bars*, bars dedicats exclusivament a aquests vins. Un cas similar és el del txakolí, un vi que igual que el de Xerès ha anat afinant la seva producció per passar de ser considerat un vi menor a ser lloat per la seva complexitat, arribant també a les grans cuines.

Xerès estarà ben representat gràcies, entre d'altres, a **Cellers Yuste**, gaditans, que portaran el seu **Amontillado Comte d'Aldama**, un vi embotellat artesanalment que ha estat reconegut per la International Wine Challenge de Londres. D'altra banda, el txakolí també estarà present, gràcies, entre d'altres a **Uno de Bodegas Bat Gara**, vi elaborat amb la varietat autòctona hondarribi zurry i riesling.

Un dels grans cellers expositors, **Jean Leon**, llançarà l'anyada d'un dels seus vins icònics, **Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva**, que només s'elabora en anys amb collites excepcionals, com la de 2013. L'etiqueta d'aquest vi mostra l'obra de l'artista Glòria Muñoz, que captura el paisatge de vinyes del Penedès. De la mateixa manera, els cellers Otazu, coneguts per fusionar art i vi amb el seu projecte Vitral de Otazu, presentaran el seu **Rosat Merlot**, elaborat pel mètode tradicional del sagnat, que respecta al màxim la qualitat de la fruita.

Els destil·lats també innoven

Les empreses també portaran novetats a Barcelona Cocktail Art, l'àrea de BWW dedicada als destil·lats i les begudes espirituosos, on es reflectiran les últimes tendències del sector. Dos mostres són la ginebra 40° 48N Harbour, les minúscules remeses de la qual s'elaboren artesanalment al Delta de l'Ebre, posarà en valor una zona que acaba de patir aquests dies les nefastes conseqüències del temporal Glòria, o el **Vodka Orgànic Palma de Mallorca Distillery**, elaborat íntegrament a l'illa balear amb blat ecològic i flor de sal de Mallorca.

Per la seva banda, **Priorat B & D Lab** també reivindica el territori, reinterpretant-lo en clau d'innovació. Així, presenta el seu **vermut calent Dos Déus**, que explora la tradició nord-europea del *glühwein*, el vi calent. Una altra novetat és el destil·lat de xile mexicà **Ayuuk**, d'**Empirical Spirits**, la destil·leria que crea sabors impossibles fundada per un ex-xef del Noma (millor restaurant del món en quatre ocasions), o el whisky **Chilean Moonshine "Revolución"**, elaborat amb minves de cervesa.

La primera edició de Barcelona Wine Week, el saló professional del vi organitzat per Fira de Barcelona a través de la seva societat Alimentaria Exhibitions, se celebrarà al pavelló 8 del recinte Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrer del 2020, amb la participació de prop de 550 cellers i 40 denominacions d'origen.

Barcelona, febrer 2020



Del 3 al 5 de febrer del 2020
www.barcelonawineweek.com

Barcelona Wine Week acollirà aquest espai destinat a les begudes espirituoses

Barcelona Cocktail Art donarà a conèixer les últimes tendències en cocteleria i destil·lats

L'espai convidarà a reflexionar sobre el futur de la indústria a través de ponències d'experts del sector i mostrarà una completa oferta en la seva àrea expositiva. Barcelona Cocktail Art, que celebra la seva segona edició, s'emmarca dins de Barcelona Wine Week, el saló de referència del vi espanyol organitzat per Fira de Barcelona a través de la seva societat Alimentaria Exhibitions.

Sota el concepte *El futur és verd*, l'àrea Barcelona Cocktail Art reunirà, a través d'un complet programa de ponències i taules rodones de la mà de més d'una desena de professionals de sector, tota la innovació de la indústria per esdevenir un espai d'aprenentatge. A més, comptarà amb una zona d'exposició en què es generaran noves oportunitats de negoci.

Entre els ponents ja confirmats que participaran a Barcelona Cocktail Art es troben **Óscar Díez**, director de Wine Mixology, que parlarà de la relació entre cocteleria i vi; **Oriol Solà**, director d'Aliments i Begudes de Marugal Hotel Management, qui aproparà als assistents la tradició i usos del sake; i **Daniel Gutiérrez**, arqueòleg i consultor en Estratègies de Desenvolupament Sostenible de Diagnosi Cultural, qui explicarà el valor que el paisatge té en els productes.

També hi seran presents en l'espai **Javier Caballero** i **Sheila Osorio**, fundadors d'Ànima, que explicaran la història d'aquest projecte, l'objectiu del qual és intercanviar coneixement a través del sector de les begudes; **Andrea Lorusso**, que parlarà sobre l'art d'utilitzar la naturalesa per crear begudes amb elaboracions senzilles, mitjançant l'exemple concret de la ratafia; **Ester Bachs**, experta en estratègia, màrqueting i comunicació de vins, que dedicarà la seva ponència al vermut i altres tendències; i **Pere Castells**, president del Science and Cooking World Congress Barcelona, un dels creadors del que va ser el departament científic d'El Bulli i que parlarà de la cocteleria per tots els segments de la societat a través de la reducció d'alcohol.

Pel que fa els experts internacionals, destaca la participació del danès **Cristopher Stewart**, que profunditzarà sobre el funcionament intern del procés creatiu d'Empirical Spirits, una marca dedicada a la investigació i la creació de sabors per destil·lats i **Gregory Constantine**, que vindrà des de Nova York per presentar Air Co., el primer vodka amb petjada de carboni negatiu del món.

Tres blocs temàtics

En aquest sentit, el programa de ponències i taules rodones s'estructura en tres temes. En primer lloc, *Sostenibilitat i territori*, en què es parlarà sobre productes de proximitat, destil·lats ètnics i ètics i la sostenibilitat en els bars -amb l'exemple dels locals ubicats a illes-. *Tendències i nous camins* estarà enfocat a entendre el passat, alhora que llançarà una mirada a el futur i les

Barcelona Cocktail Art s'estructura en tres temes: Sostenibilitat i territori, Tendències i nous camins i El futur és verd

Més de 80 bars de Barcelona s'involucran en l'espai a través de BWV likes the city!

Els premis BCA Sustainability Spirits Awards reconeixen la sostenibilitat i responsabilitat al sector.

noves tendències. Per la seva banda, *El futur és verd* oferirà una visió global sobre la revolució dels destil·lats, des dels sense alcohol, fins als ètics -que tenen en compte el seu impacte en el medi ambient i en les comunitats- i els democràtics -amb mètodes de producció a l'abast de pressupostos més petits-.

A més, en el marc de l'espai es farà entrega dels premis **BCA Sustainability Spirits Awards**, que reconeixen la sostenibilitat i responsabilitat en el sector de les begudes, destil·lats i productes relacionats amb la cocteleria. L'objectiu d'aquests guardons és posar en valor l'esforç i el treball de les firmes en la seva aposta per projectes disruptius i relacionats amb la sostenibilitat. També es lliurará el premi **BCA Latam Leader**, que recau en aquesta edició en **Celso Loyola**, creador del Chilean Moonshine Whisky, fabricat amb restes de cervesa que estarà exposat al saló.

George Restrepo és el coorganitzador de l'espai, a través de Cocteleria Creativa, la web líder en cocteleria i destil·lats en espanyol i un dels cinc portals del sector més influents en el món, amb prop de 200.000 seguidors. **Restrepo** explica que *"la sostenibilitat és un desafiament imminent de la indústria dels destil·lats. El client reclama més qualitat en els productes, informació sobre la seva traçabilitat, transparència dels processos, disminució de la petjada ambiental i alternatives per a noves necessitats de consum"*.

Marta Macías, Project Manager de Barcelona Wine Week, explica que *"Barcelona Cocktail Art combinarà la promoció dels negocis amb la vessant més informal del sector de la cocteleria i els destil·lats. El nostre objectiu és que aquest espai no deixi indiferent a ningú, gràcies a uns continguts únics i una proposta innovadora"*.

La ciutat de Barcelona, implicada amb l'espai

Durant la setmana de la celebració de Barcelona Wine Week, la ciutat de Barcelona s'involucrarà amb les activitats del programa del saló a través de **BWW likes the city!**, un pla d'acció *off-site* 360º que implica els diferents sectors comercials, des de restauració a hostaleria, passant per botigues especialitzades i de moda, decoració i cultura.

Pel que fa a l'espai Barcelona Cocktail Art, més de 80 bars se sumaran a la iniciativa **BWW likes the city!**, l'objectiu del qual és connectar el consumidor final amb la indústria de la cocteleria i els destil·lats a través de begudes especials dissenyades únicament per a aquests dies.

Entre els locals que s'han sumat a aquesta iniciativa es troben els de Jordi Reig i Julio Montero (Cocteleria Torre Rosa), Daniela Sanguinetti (Rara 39), Jerónimo Vaquero i Pedro Rodríguez (Boadas), Javier de las Muelas (Organización Dry Martini), Josep María Gotarda (Ideal Cocktail Bar), Juan José González (Caribbean Club), Santiago Ortiz (33 by Santi Ortiz), Ignacio Ussía (The Alchemix), Mike Cruickshank (XIX Bar i Balus), Pablo Pelatti (Pelatti's Vermuteria), Ángel David Asencio (Dux y Konbe Bar), Lito Baldovinos i Pau Ritter (Grup La Confiteria), Xavier Pernía (Tandem Cocktail Bar), Enrique Prado Gamboa (Bar La Higuera) i Roger Rueda Crespo (Dr. Lagarto), entre altres.

Barcelona, febrer 2020

Dilluns 03

11:00 – 11:45
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponència
Wine Mixology
Óscar Díez, director Wine Mixology

11:45 – 12:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Taula rodona
De la vinya a la copa de vi passant per l’smartphone
Gloria Vallès, CEO Winestyle Group
Alberto Saldón, director Bodega Lalomba
Amaya Cervera, fundadora Spanish Wine Lover

11:50 – 12:35
BARCELONA COCKTAIL ART – Taula rodona
Sake, tradició, producció i aprofitament
Oriol Solà, director d’aliments i begudes Marugal Hotel

12:40 – 13:25
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponència
Sostenibilitat i territori
Daniel Gutiérrez, arqueòleg i consultor Diagnosis Cultural

13:30 – 15:00
BWWHUB – TASTING AREA – Tast i maridatge
Tast maridatge de vins marins amb havaneres
Jordi Grau Segarra, enòleg Vins i Licors Grau
Armando Guerra Monge, director de Vins d’Alta Gamma Bodegas Barbadillo

14:30– 15:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER - Ponència
Les dissonàncies del vi
Oscar Moreno, psicòleg i director de marketing Wine Loves Music
Samuel Miranda, CEO i director musical Wine Loves Music
*Aquesta activitat se celebrarà també dimecres 5 a les 13:30h.

15:30 – 16:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER - Taula rodona
Enoturisme 3.0, tastant la terra a través de les xarxes
Meritxell Falgueras, free-lance Wine and the city
Anne Cannan, Gestió Bodega Clos Figueras
Adriana Ochoa, directora tècnica Bodegas Ochoa

15:30 – 17:00
BWWHUB – TASTING AREA - Ponència
La garnatxa i el canvi climàtic
Pedro Ballesteros, sommelier i Master of Wine
Joan Ignasi Domènech, Terra de Garnatxes

17:30 – 18:30
BWWHUB – TASTING AREA - Tast
Varietats ancestrals/ canvi climàtic
Miguel Torres, director general Familia Torres
Mireia Torres, directora d’innovació i coneixement Familia Torres /
Jean Leon

Dimarts 04

11:00 – 11:45
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponència
El bar sostenible
Mario Villalón, cofundador Angelita Madrid
Pere Castells, president Science and Cooking Word Congress Barcelona
Raimondo Palomba, bar manager Atelier Gran Canaria

11:45 – 12:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Taula rodona
El llenguatge (visual) del vi
Rafael Del Rey, president Observatorio Español del Mercado del Vino
Albert Virgili Hill, copropietari Democratic Wines. Xitxarel·lo
Maria Garrido, directora de marketing Bodega Martín Códax

11:50 – 12:35
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponència
La revolució dels destil·lats
Chris Stewart, head R&D Empirical Spirits

12:00 – 13:30
BWWHUB – TASTING AREA – Tast
Vi & Rock’n’Roll
Pilar De Haya, responsable d’esdeveniments Lavinia
Federico Oldenburg, periodista Free-lance
Juan Manuel Bellver, director general Lavinia

12:40 – 13:25
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponència
El futur dels destil·lats
Gregory Constantine, CEO Air Co

13:30 – 15:00
BWWHUB – SPEAKERS’ CORNER – Ponència
Visió internacional del vi espanyol, una perspectiva americana
Tom Matthews, editor executiu The Wine Spectator

15:30 – 16:30
BWWHUB – TASTING AREA - Tast
La DO Cava demostra científicament que el cava és el millor aliat de la gastronomia
François Chartier, creador d’harmonies per DO Cava
Javier Pagés, President DO Cava

17:00 – 18:30
BWWHUB – TASTING AREA - Tast
Equilibri al celler
Ferran Centelles, sommelier a elBulliFoundation
David Seijas, sommelier i fundador Gallina de Piel Wines

Dimecres 05

10:30 – 12:00
BWWHUB – TASTING AREA – Tast
La criança biològica, al límit
Antonio Flores, enòleg i master blender especialitzat en vins de Jerez a
González BYASS

11:45 – 12:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Taula rodona
El món del vi no és sostenible, el fem sostenible?
Bernat Guixer, investigador del Celler de Can Roca
Sébastien Andrés, country manager de Viventions España i Portugal
Dani Martínez, sommelier del Celler de Can Roca
Arturo Montalvo, National Sales Manager Península Viticultores

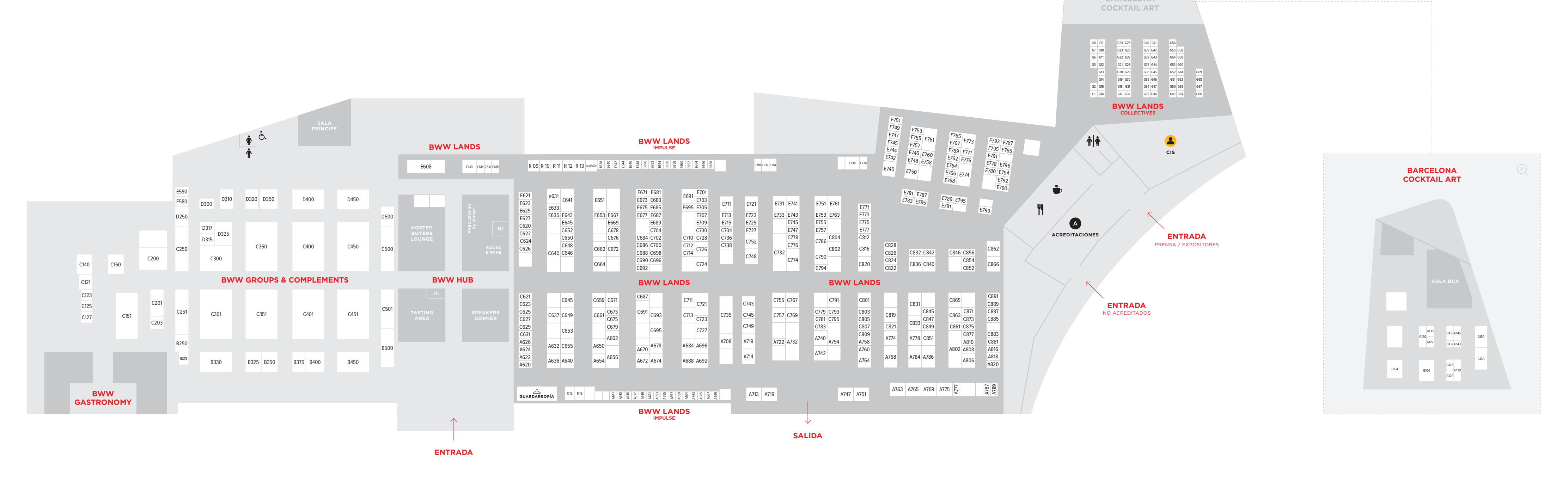
12:30 – 13:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Ponència
Terroir natural, més enllà de les paraules – L’ofici de sommelier
Agustí Peris, sommelier
Manel Pla, CEO Terroir Champenois

13:30 – 14:30
BWWHUB – SPEAKERS’ CORNER - Ponència
Les dissonàncies del vi
Oscar Moreno, psicòleg i director de marketing Wine Loves Music
Samuel Miranda, CEO i Director Musical Wine Loves Music
* Aquesta activitat se celebrarà també dilluns a les 14:30h.

15:00 – 16:00
BARCELONA COCKTAIL ART- Ponència
Destil·lats sense alcohol al descobert
Eugenio Muraro, fundador i CEO de MeMento
Paul Mathew, fundador de l’aperitiu sense alcohol Everleaf Drinks

16:00 – 17:00
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponència
Dones al poder
Montse Pujada, coach

ACCEDEIX AL PROGRAMA COMPLET DE
BARCELONA WINE WEEK BARCELONA AQUÍ

**Expositors / Expositores / Exhibitors**[illegible]