



Del 3 al 5 de febrero de 2020
www.barcelonawineweek.com



El nuevo salón de Alimentaria Exhibitions reunirá a la mayor parte de los territorios vitivinícolas del país

Barcelona Wine Week mostrará el potencial del vino español en el mercado internacional

La primera edición de Barcelona Wine Week (BWV) tiene como objetivo erigirse en la mayor plataforma para mostrar a los operadores internacionales la extensa oferta de vinos de prácticamente todas las comunidades autónomas de España. Cerca de 550 empresas participarán en el salón, en el que estarán representadas 40 Denominaciones de Origen (DO) españolas.

Barcelona Wine Week, organizado por Fira Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, aglutinará y pondrá en valor la variedad y la calidad de la oferta de las distintas zonas vitivinícolas españolas, dando cabida a todo tipo de bodegas y especialidades. Este innovador certamen de carácter profesional se celebrará por primera vez en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrero de 2020.

A partir de un concepto y formato disruptivos, el salón -que se postula como la gran feria del vino español ante los operadores internacionales-, constituirá un recorrido sensorial por el territorio. Así, el espacio expositivo estará organizado en dos grandes áreas: la principal, BWV Lands, que reúne a las bodegas organizadas por Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad, así como a los vinos ecológicos y biodinámicos, y BWV Groups & Complements, en la que se encuentran grandes grupos bodegueros junto a empresas que ofrecen equipos, accesorios y servicios orientados al sector. Asimismo, en el salón estarán representados los destilados, dentro del espacio Barcelona Cocktail Art.

Amplia representatividad territorial

Las principales empresas, instituciones y organismos del sector en el ámbito nacional participarán en Barcelona Wine Week. La gran mayoría de las Comunidades Autónomas estarán representadas, así como 40 DO de todo el territorio. Por superficie contratada y número de empresas expositoras, Cataluña es la Comunidad Autónoma con mayor presencia, seguida de Castilla y León, La Rioja, Euskadi y Navarra.

En total, aproximadamente 550 empresas expondrán en el salón, que cuenta con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV) e ICEX España Exportación e Inversiones.

Como destaca **Javier Pagés**, presidente de Barcelona Wine Week y del Consejo Regulador DO Cava, “el salón permitirá a la industria vitivinícola española proyectar al mundo la excelencia y diversidad de sus vinos, además de mostrar el trabajo y esfuerzo en innovación que están realizando para diversificar sus productos y adaptarlos a los distintos mercados”.

El salón pondrá en valor el territorio, así como la calidad y singularidad de cada vino

Alrededor de 550 bodegas de toda España expondrán en BWV, en el que 40 DO estarán representadas

Acudirán compradores de alto nivel procedentes de 50 países estratégicos para la exportación

Compradores internacionales de alto nivel

Barcelona Wine Week tiene como prioridad aumentar las oportunidades de negocio y maximizar el retorno de las empresas expositoras, que podrán establecer numerosos contactos con compradores extranjeros de vino (importadores, distribuidores, mayoristas, detallistas, etc.), con el objetivo último de incrementar sus exportaciones.

A través del programa BWW Hosted Buyers –que cuenta con el apoyo de ICEX-, el salón ha invitado a cerca de 300 profesionales internacionales de alto nivel procedentes de 50 países considerados estratégicos por el sector, encabezados por Estados Unidos, Alemania, China-Hong Kong, Canadá, Reino Unido, Suecia, Rusia, Dinamarca, Colombia y Países Bajos. Cada uno de estos compradores especializados e interesados en el mercado español –de los que más del 50% facturan más de 2 millones de euros al año- realizará un mínimo de diez reuniones con los expositores seleccionados. Algunos de los hosted buyers más destacados serán la empresa importadora estadounidense Tri-Vin Imports Inc, la alemana Weinwelt, la china COFCO W&W International o la rusa Vinoterra, así como la cadena británica Selfridges.

“Barcelona Wine Week ha dedicado un gran esfuerzo a atraer a los compradores foráneos de mayor interés para las empresas españolas cuyo negocio se orienta en buena medida a la exportación. A su vez, ofrece a los visitantes internacionales, en su mayoría importadores, una oportunidad excepcional para conocer de primera mano una amplísima muestra de vinos españoles de calidad, así como de identificar nuevas tendencias y proyectos, y disfrutar de propuestas originales vinculadas al arte, la música y la gastronomía”, señala **J. Antonio Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions.

Asimismo, la organización del salón ha invitado a 1.000 compradores nacionales a través del programa VIP Buyers. En total, el salón prevé reunir a miles de visitantes profesionales y celebrar más de 5.800 encuentros B2B.

Un programa con más de 50 actividades

El nuevo certamen también marcará la diferencia a través de un completo programa de actividades que propone sorprendentes experiencias sensoriales e impulsa el conocimiento en torno al vino, poniendo el acento en sus vínculos con la cultura y la gastronomía.

En el espacio BWW Hub se ofrecerán distintas modalidades de cata y ponencias a cargo de prestigiosos expertos –como el editor ejecutivo de Wine Spectator, **Thomas Matthews**; los sumilleres **François Chartier** y **Ferran Centelles**; el Master of Wine **Pedro Ballesteros**, los bodegueros **Miguel y Mireia Torres** y el enólogo **Antonio Flores**, entre otros muchos-. Algunos de los temas que tratarán los ponentes serán la sostenibilidad y el respeto al territorio, las nuevas formas de adquirir y consumir el vino, el mercado digital del vino y las últimas tendencias en coctelería –como los destilados sin alcohol o la destilerías sostenibles-. Además, en BWW Hub tendrán lugar una serie de catas sinestésicas, cuyos participantes podrán experimentar cómo la música puede afectar al sabor del vino.

España, la mayor exportadora mundial de vino

Poseedora de la mayor superficie de cultivo dedicada al viñedo (953.000 hectáreas) de todo el mundo, España ocupa la primera posición en exportación de vino, con más de 21 millones de hectolitros anuales, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV). Además, España incrementó en los diez primeros meses de 2019 un 1,9% sus exportaciones de vino envasado, cifra que supone 802,3 millones de litros y un valor de más de 1.830 millones de euros. Los principales mercados destinatarios de los vinos españoles son Reino Unido, Alemania y Francia, si bien los crecimientos más destacados en ventas se observan en Portugal, Japón, Canadá y Rusia.

Barcelona, febrero 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 febrero de 2020
www.barcelonawineweek.com

El salón ofrece actividades que combinan la divulgación con maneras novedosas de acercarse al vino

Formación y actividades para los cinco sentidos en Barcelona Wine Week

Catas ligadas a la música y el arte junto a formaciones para conocer las últimas tendencias del sector. BWW desplegará un programa de actividades que buscará que la experiencia de los visitantes con el vino sea de 360 grados y en el que las mujeres productoras de vino tendrán un papel central. Además, tendrán lugar sesiones en torno a la coctelería y acciones en distintos lugares de Barcelona que harán que la feria llegue a toda la ciudad.

Hacer del vino una experiencia para los cinco sentidos. Con este objetivo Barcelona Wine Week presenta un programa de actividades que asociará al vino con artes como la música y la escultura, renovando así el concepto tradicional que se tiene de la experiencia con el vino.

Además, el salón incluye un completo programa formativo donde los profesionales podrán conocer las últimas tendencias del sector gracias a decenas de conferencias y debates. Como subraya **Marta Macías**, Project Manager de Barcelona Wine Week, “*buscamos que las actividades del salón observen el vino desde todos sus ángulos, para proporcionar una experiencia lo más completa posible*”.

Una experiencia sensorial en BBWHub

BBWHub, el espacio de la formación y la experimentación del salón, concentrará buena parte de las actividades. Allí estará la zona Tasting Area, en la que se organizarán una decena de catas donde el vino se observará desde todas sus vertientes. A modo de ejemplo, **Pedro Ballesteros**, Master of Wine español, guiará una cata de las mejores garnachas, y por otra parte, **Ferran Centelles** y **David Seijas**, sumilleres de El Bulli durante una década, hablarán en otra cata de las técnicas de comunicación del vino. También participarán, entre otros, **Antonio Flores**, enólogo y master blender especialista en vinos de Jerez, **François Chartier**, experto en armonías o **Miguel y Mireia Torres**, de Bodegas Familia Torres.

Además, en BBWHub el vino irá ligado a otros mundos sensoriales, como la literatura y la música. Los profesionales encontrarán en Books&Wine una librería con espacio para relajarse consultando libros especializados en vino. Muy cerca estará la mesa de catas sinestésicas, que mostrarán como la música puede influir en el sabor del vino que se toma. El salón contará, además, con una sintonía propia, diseñada especialmente para la ocasión, que creará una atmósfera acogedora y sugerente pensada para mejorar la experiencia de la cata.

En Tasting Area se desarrollarán catas que aunarán el vino con el rock&roll o las habaneras

La barra de vinos Fabulous 50 by Women permitirá catar 50 propuestas elaboradas por mujeres

En BWWGastronomy restaurantes como Gresca o Monocrom crearán tapas que maridarán con vinos que se presentan en el salón

Expertos del vino para conocer las últimas tendencias

BWWHub dispondrá también de un espacio para acercar las últimas tendencias a los profesionales del sector. Las ponencias y charlas del **Speaker's Corner** contarán con la participación de expertos de prestigio, como **Tom Mathews**, director ejecutivo de The Wine Spectator, que hablará sobre cómo se percibe el vino español en Estados Unidos. **Bernat Guixer**, investigador del Celler de Can Roca, expondrá su propuesta para hacer sostenible el mundo del vino pocas semanas después de haber servido el menú de la Cumbre del Clima de Madrid y, entre otros, el sumiller y filósofo del vino **Agustí Peris** explicará la importancia de valorar el territorio en su oficio.

'La distribución de los vinos online' o 'El enoturismo 3.0' son otros ejemplos de un programa de cerca de 30 ponencias que pondrá una atención especial a la relación del vino con el mundo digital.

Las mujeres, en el centro del salón

Uno de los grandes atractivos de BWWHub es **Fabulous 50 by Women**, una extensa zona de cata autoguiada que ensalzará una cincuentena de vinos en los que la mujer es la protagonista. Los vinos, singulares y sostenibles, seleccionados por un panel de expertos enólogos y sumilleres, rendirán homenaje al papel de la mujer en un mundo, el del vino, donde ellas son cada vez más centrales.

Las mujeres también liderarán las dos instalaciones artísticas que presidirán el salón. Por un lado se encuentra la espectacular instalación Horizonte Púrpura, de **Nika López**, una pieza central suspendida elaborada con materiales orgánicos procedentes de la viña. Por otra parte, **María Ortega** realizará un mural inspirado en paisajes de viñedos en el que el público asistente podrá participar plasmando recuerdos y emociones asociados al vino.

Gastronomía, maridajes y coctelería

Fuera de BWWHub, el espacio gastronómico del salón, **BWWGastronomy** realzará la dieta mediterránea y el valor nutricional del vino gracias a la participación de siete restaurantes (Gresca, Xerta, Monocrom, D'Aprop, Casa Xica, 130 y Oriol Balaguer), que han diseñado tapas exclusivamente para el salón, que maridarán con alguno de los vinos expuestos.

Asimismo, BWW dedicará un espacio importante a la coctelería y los destilados, **Barcelona Cocktail Art**, que potenciará la formación, los talleres y las catas a cargo de expertos nacionales e internacionales. Las tres jornadas temáticas previstas en esta área estarán dedicadas a 'Sostenibilidad del territorio', 'Tendencias y nuevos caminos' y 'Volver a los orígenes'.

BWW likes the city!

Con el objetivo de involucrar a la ciudad anfitriona en el evento, durante los días de celebración se pondrá en marcha **BWW likes the city!**, un programa de actividades con el que BWW sale de la feria e impregna de vino la ciudad, aliándose con sectores del comercio, la cultura y el ocio.

Por ejemplo, durante los días del salón el Punto de Información de Enoturismo y Vinos del Mirador de Colón ofrecerá con la entrada al mirador una copa de cortesía para celebrar la BWW. La Llotja de Mar acogerá Barcelona International Bubbles Awards, un concurso internacional para determinar el mejor vino espumoso rosado, mientras que la Associació d'Amics i Comerciants de la Rambla organizará una cata en el Palau Moja. También se celebrará la G-Night, una fiesta en el hotel Sir Victor para festejar la Garnacha, y algunos restaurantes del Centro Comercial las Arenas ofrecerán maridajes con vinos que se presentarán en BWW. Además Barcelona Cocktail Art extenderá su influencia más allá de la Fira y contará con la complicidad de 80 coctelerías barcelonesas como dr. Stravinsky, Paradiso o Dry Martini, que crearán cócteles especialmente pensados para la ocasión.

Barcelona, febrero 2020



Del 3 al 5 de febrero de 2020
www.barcelonawineweek.com

Una buena parte de las bodegas del salón presentan los productos que serán tendencia en el mercado

La sostenibilidad y el territorio marcan el camino de las novedades en BWV

Barcelona Wine Week reunirá en su primera edición centenares de bodegas y destilerías que presentarán las novedades que marcarán las tendencias del sector. La sostenibilidad, la ecología y la salud, con una presencia creciente de vinos naturales, ecológicos y biodinámicos, serán los ejes de tendencias más destacados de un salón que también mostrará cómo el cambio climático afecta a la producción del vino.

El producto sostenible y ecológico es tendencia global, y el sector del vino no es ajeno a este movimiento. Por eso, Barcelona Wine Week (BWV) pone en relieve nuevos sistemas de producción más respetuosos con el medio ambiente.

Un buen ejemplo de esto es el **vino de fango** de la bodega **Rendé Masdéu**. En octubre de 2019 una riada destruyó las instalaciones de estas bodegas de Tarragona, dejando bajo el fango centenares de botellas. Para recuperarse, la bodega vendió las botellas cubiertas de tierra, convirtiéndolas en un símbolo de los efectos del cambio climático, hasta el punto de que los hermanos Roca sirvieron este vino con el menú que diseñaron para la reciente Cumbre del Clima en Madrid.

Otro ejemplo de la misma tendencia son los vinos de alta montaña, que se producen en alturas más elevadas de lo común, buscando evitar el aumento de la concentración alcohólica y la pérdida de acidez que se produce en cotas más bajas, donde el calor es cada vez más persistente a causa del cambio climático. Los que producen **Batlliu de Sort** o el **Celler de Auvinyà**, entre otros, son buenas muestras de ello.

Otra corriente en boga relacionada con la sostenibilidad es el auge de los vinos naturales, ecológicos o biodinámicos. Las bodegas **Parés Baltà**, por ejemplo, un referente en vinos biodinámicos, presentarán sus **Amphora Roja** y **Amphora Brisat**, dos caldos madurados en ánforas de arcilla realizadas con materiales encontrados en un horno ibero de los viñedos de la bodega, una muestra de vino enraizado al territorio y a la historia.

Vinos saludables: sin alcohol y para bajar la tensión

El vino se reinventa para seguir siendo atractivo y busca nuevas formas y canales para llegar al consumidor. Entre otras fórmulas, lo hace innovando en los envases, para presentar la bebida de una manera más atractiva a un público más joven. Además, la preocupación del consumidor por los productos más saludables también ha calado en el sector del vino. Para el público abstemio, la industria inventa el vino sin alcohol, como el la firma **Élivo**, que también fabrica **vinos halal**. La misma empresa elabora **vinos**

La sostenibilidad y la salud se refleja en la amplia presencia de vinos naturales y biodinámicos

Las bodegas innovan para crear nuevas formas de tomar vino que hagan su consumo más atractivo

Los destilados se reinventan para ofrecer desde sabores imposibles a espirituosos sin alcohol

con **propiedades saludables**, como la gama **Tensia**, para reducir la tensión arterial, o la **Longevia**, con propiedades antioxidantes.

Por otra parte, un buen ejemplo de creatividad en torno al vino lo ofrece **Wine Loves Music**, una empresa que marida vinos con música, creando para cada botella la melodía más adecuada para su disfrute. Uno de sus socios fundadores es David Santisteban, músico que ha trabajado con artistas como David Bisbal o Malú. Otro caso curioso lo propone **Round Table**, un vino cuya etiqueta propone temas de conversación de actualidad a sus consumidores, para fomentar la vertiente social del vino.

De lo local a lo global

En BWW estarán bien representados aquellas variedades españolas que viven actualmente un auge gracias a la revalorización de lo local y la tradición. Así, en el salón se podrá conocer en profundidad una variedad autóctona y enraizada al territorio andaluz como el vino de Jerez, que vive una revolución, la llamada *Sherry Revolution*, que ha devuelto el prestigio a esta variedad gracias a su creciente presencia en la alta gastronomía y a la apertura en Inglaterra de *Sherry bars*, bares dedicados únicamente al Jerez.

Un caso similar es el Txakolí, un vino que al igual que el Jerez ha ido afinando su producción para pasar de ser considerado un vino menor a ser alabado por su complejidad, llegando también a ser un ingrediente destacado en las grandes cocinas.

Jerez estará bien representado gracias, entre otros, a **Bodegas Yuste**, gaditanas, que traerán su **Amontillado Conde de Aldama**, un vino embotellado artesanalmente que ha sido reconocido por la International Wine Challenge de Londres. Por otra parte, el txakolí también estará presente en el salón, gracias, entre otros, a **Uno de Bodegas Bat Gara**, vino elaborado con la variedad autóctona hondarribi zury y riesling.

Por su parte, una de las grandes bodegas expositoras, **Jean Leon**, lanzará la añada de uno de sus vinos icónicos, **Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva**, un caldo que solo se elabora en años con cosechas excepcionales, como la de 2013. La etiqueta de este vino muestra la obra de la artista Gloria Muñoz, que captura el paisaje de viñedos del Penedès. De la misma manera, las bodegas **Otazu**, conocidas por fusionar arte y vino con su proyecto Vitral de Otazu, presentarán su **Rosado Merlot**, elaborado por el método tradicional del sangrado, que respeta al máximo la calidad de la fruta.

Los destilados también innovan

Barcelona Cocktail Art, el área de BWW dedicada a los destilados y las bebidas espirituosas, también exhibirá las últimas tendencias del sector. La **ginebra 40° 48N Harbour**, cuyas minúsculas remesas se elaboran artesanalmente en el Delta del Ebro, pondrá en valor una zona que acaba de sufrir las nefastas consecuencias del temporal Gloria. Asimismo, el **Vodka Orgánico Palma de Mallorca Distillery**, elaborado íntegramente en la isla balear con trigo ecológico y flor de sal de Mallorca, será otra de las curiosidades presentes.

Priorat B&D Lab también reivindica el territorio, reinterpretándolo en clave de innovación. Así, presenta su vermut caliente **Dos Déus**, que explora la tradición Norte Europea del *glühwein*, el vino caliente. Otra novedad es el destilado de chile mexicano Ayuuk, de **Empirical Spirits**, la destilería que crea sabores imposibles, fundada por un ex chef del Noma (mejor restaurante del mundo en cuatro ocasiones), o el whisky **Chilean Moonshine “Revolución”**, elaborado con mermas de cerveza.

La primera edición de Barcelona Wine Week, el salón profesional del vino español organizado por Fira Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, se celebrará en el pabellón 8 del recinto Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrero de 2020 con la participación de cerca 550 bodegas y 40 denominaciones de origen.

Barcelona, febrero 2020



BARCELONA WINE WEEK

Del 3 al 5 de febrero de 2020
www.barcelonawineweek.com



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

Barcelona Wine Week acogerá este espacio destinado a las bebidas espirituosas

Barcelona Cocktail Art dará a conocer las últimas tendencias en coctelería y destilados

El espacio invitará a reflexionar sobre el futuro de la industria a través de ponencias de expertos del sector y mostrará una completa oferta en su área expositiva. Barcelona Cocktail Art, que celebra su segunda edición, se enmarca dentro de Barcelona Wine Week, el salón de referencia del vino español organizado por Fira de Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions.

Bajo el concepto *El futuro es verde*, el área Barcelona Cocktail Art reunirá, a través de un completo programa de ponencias y mesas redondas de la mano de más de una decena de profesionales del sector, toda la innovación de la industria para convertirse en un espacio de aprendizaje. Además, contará con una zona de exposición en la que se generarán nuevas oportunidades de negocio.

Entre los ponentes ya confirmados que participarán en Barcelona Cocktail Art se encuentran **Óscar Díez**, director de Wine Mixology, que hablará de la relación entre coctelería y vino; **Oriol Solá**, director de Alimentos y Bebidas de Marugal Hotel Management, quien acercará a los asistentes a la tradición y usos del sake; y **Daniel Gutiérrez**, arqueólogo y consultor en Estrategias de Desarrollo Sostenible de Diagnosis Cultural, quien explicará el valor que el paisaje tiene en los productos.

También estarán presentes en el espacio **Javier Caballero** y **Sheila Osorio**, fundadores de Alma, quienes contarán la historia de este proyecto, cuyo objetivo es intercambiar conocimiento a través del sector de las bebidas; **Andrea Lorusso**, que hablará sobre el arte de utilizar la naturaleza para crear bebidas con elaboraciones sencillas, a través del ejemplo concreto de la ratafia; **Ester Bachs**, experta en estrategia, marketing y comunicación de vinos, quien dedicará su ponencia al vermouth y otras tendencias; y **Pere Castells**, presidente del Science and Cooking World Congress Barcelona, uno de los creadores del que fue el departamento científico El Bulli y que hablará de la coctelería para todos los segmentos de la sociedad a través de la reducción del alcohol.

En cuanto a expertos internacionales, destaca la participación del danés **Christopher Stewart**, que profundizará sobre el funcionamiento interno del proceso creativo de Empirical Spirits, firma dedicada a la investigación y creación de sabores para destilados; y **Gregory Constantine**, quien vendrá desde Nueva York para presentar Air Co., el primer vodka con huella de carbono negativa del mundo.

Tres bloques temáticos

En este sentido, el programa de ponencias y mesas redondas se estructura en tres temas. En primer lugar, *Sostenibilidad y territorio*, en el que se hablará sobre productos de cercanía, destilados étnicos y éticos y la sostenibilidad en los bares –con el ejemplo de los locales ubicados en

Barcelona Cocktail Art se estructura en tres temas: Sostenibilidad y territorio, Tendencias y nuevos caminos y El futuro es verde

Más de 80 bares de Barcelona se involucrarán en el espacio a través de BWW likes the city!

Los premios BCA Sustainability Spirits Awards reconocerán la sostenibilidad y responsabilidad en el sector

islas-. *Tendencias y nuevos caminos* estará enfocado a entender el pasado, a la vez que lanzará una mirada al futuro y las nuevas tendencias. Por su parte, *El futuro es verde* ofrecerá una visión global sobre la revolución de los destilados, desde los sin alcohol, hasta los éticos –que tienen en cuenta su impacto en el medioambiente y en las comunidades– y los democráticos –con métodos de producción al alcance de presupuestos más pequeños–.

Además, en el marco del espacio se hará entrega de los premios **BCA Sustainability Spirits Awards**, que reconocerán la sostenibilidad y responsabilidad en el sector de las bebidas, destilados y productos relacionados con la coctelería. El objetivo de estos galardones es poner en valor el esfuerzo y el trabajo de las firmas en su apuesta por proyectos disruptivos y relacionados con la sostenibilidad. También se hará entrega del premio **BCA Latam Leader**, que recae en esta edición en **Celso Loyola**, creador del Chilean Moonshine Whisky, fabricado con mermas de cerveza y que estará expuesto en el salón.

George Restrepo es el coorganizador del espacio, a través de Coctelería Creativa, la web líder en coctelería y destilados en español y uno de los cinco portales del sector más influyentes en el mundo, con cerca de 200.000 seguidores. **Restrepo** explica que *“la sostenibilidad es un desafío inminente de la industria de los destilados. El cliente reclama mayor calidad en los productos, información sobre su trazabilidad, transparencia de los procesos, disminución de la huella ambiental y alternativas para nuevas necesidades de consumo”*.

Por su parte, **Marta Macías**, Project Manager de Barcelona Wine Week, explica que *“Barcelona Cocktail Art combinará la promoción de los negocios con la vertiente más informal del sector de la coctelería y los destilados. Nuestro objetivo es que este espacio no deje indiferente a nadie, gracias a unos contenidos únicos y una propuesta innovadora”*.

La ciudad de Barcelona, implicada con el espacio

Durante la semana de la celebración de Barcelona Wine Week, la ciudad de Barcelona se involucrará con las actividades del programa del salón a través de **BWW likes the city!**, un plan de acción *off-site* 360º que implica a los distintos sectores comerciales, desde restauración a hostelería, pasando por tiendas especializadas y de moda, decoración y cultura.

Respecto al espacio Barcelona Cocktail Art, más de 80 bares se sumarán a la iniciativa BWW likes the city!, cuyo objetivo es conectar al consumidor final con la industria de la coctelería y los destilados a través de bebidas especiales diseñadas únicamente para esos días.

Entre los locales que se han adherido a esta iniciativa se encuentran los de los prestigiosos bartenders Jordi Reig y Julio Montero (Coctelería Torre Rosa), Daniela Sanguinetti (Rara 39), Jerónimo Vaquero y 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 y Balius), Pablo Pelatti (Pelatti's Vermuteria), Ángel David Asencio (Dux y Konbe Bar), Lito Baldovinos y Pau Ritter (Grupo La Confitería), Xavier Pernía (Tandem Cocktail Bar), Enrique Prado Gamboa (Bar La Higuera) y Roger Rueda Crespo (Dr. Lagarto).

Barcelona, febrero 2020

Lunes 03

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

11:45 – 12:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Mesa redonda
Del viñedo a la copa de vino pasando por el smartphone
Gloria Vallès, CEO Winestyle Group
Alberto Saldón, director Bodega Lalomba
Amaya Cervera, fundadora Spanish Wine Lover

11:50 – 12:35
BARCELONA COCKTAIL ART – Mesa Redonda
Sake, tradición, producción y aprovechamiento
Oriol Solà, director de alimentos y bebidas Marugal Hotel

12:40 – 13:25
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponencia
Sostenibilidad y territorio
Daniel Gutiérrez, arqueólogo y consultor Diagnosis Cultural

13:30 – 15:00
BWWHUB – TASTING AREA – Cata y maridaje
Cata maridaje de vinos marinos con habaneras
Jordi Grau Segarra, enólogo Vins i Licors Grau
Armando Guerra Monge, director de Vinos de Alta Gama Bodegas Barbadillo

14:30– 15:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER - Ponencia
Las disonancias del vino
Oscar Moreno, psicólogo y director de marketing Wine Loves Music
Samuel Miranda, CEO y director musical Wine Loves Music
*Esta actividad se celebrará también el miércoles 5 a la 13:30h.

15:30 – 16:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER - Mesa redonda
Enoturismo 3.0, degustando la tierra a través de las redes
Meritxell Falgueras, free-lance Wine and the city
Anne Cannan, Gestión Bodega Clos Figueras
Adriana Ochoa, directora técnica Bodegas Ochoa

15:30 – 17:00
BWWHUB – TASTING AREA - Ponencia
La garnacha y el cambio climático
Pedro Ballesteros, sumiller y Master of Wine
Joan Ignasi Domènech, Terra de Garnatxes

17:30 – 18:30
BWWHUB – TASTING AREA - Cata
Variedades ancestrales/ cambio climático
Miguel Torres, director general Familia Torres
Mireia Torres, directora de innovación y conocimiento Familia Torres /
Jean Leon

Martes 04

11:00 – 11:45
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponencia
El bar sostenible
Mario Villalón, cofundador Angelita Madrid
Pere Castells, presidente Science and Cooking Word Congress Barcelona
Raimondo Palomba, bar manager Atelier en Canarias

11:45 – 12:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Mesa redonda
El lenguaje (visual) del vino
Rafael Del Rey, presidente Observatorio Español del Mercado del Vino
Albert Virgili Hill, co-propietario Democratic Wines Xitxarel·lo
Maria Garrido, directora de marketing Bodega Martín Códax

11:50 – 12:35
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponencia
La revolución de los destilados
Chris Stewart, head R&D Empirical Spirits

12:00 – 13:30
BWWHUB – TASTING AREA – Cata
Vino & Rock’n’Roll
Pilar De Haya, responsable de eventos Lavinia
Federico Oldenburg, periodista Free-lance
Juan Manuel Bellver, director general Lavinia

12:40 – 13:25
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponencia
El futuro de los destilados
Gregory Constantine, CEO Air Co.

13:30 – 15:00
BWWHUB – SPEAKERS’ CORNER – Ponencia
Visión internacional del vino español, una perspectiva americana
Tom Matthews, editor ejecutivo The Wine Spectator

15:30 – 16:30
BWWHUB – TASTING AREA - Cata
La DO Cava demuestra científicamente que el cava es el mejor aliado de la gastronomía
François Chartier, creador de armonías para DO Cava
Javier Pagés, Presidente DO Cava

17:00 – 18:30
BWWHUB – TASTING AREA - Cata
Equilibrio en la bodega
Ferran Centelles, sumiller en elBulliFoundation
David Seijas, sumiller y fundador Gallina de Piel Wines

Miércoles 05

10:30 – 12:00
BWWHUB – TASTING AREA – Cata
La crianza biológica, al límite
Antonio Flores, enólogo y master blender especializado en vinos de Jerez en González BYASS

11:45 – 12:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Mesa redonda
El mundo del vino no es sostenible, ¿lo hacemos sostenible?
Bernat Guixer, investigador del Celler de Can Roca
Sebastien Andrés, country manager de Viventions España y Portugal
Dani Martínez, sumiller del Celler de Can Roca
Arturo Montalvo, National Sales Manager Península Viticultores

12:30 – 13:30
BWWHUB – SPEAKER’S CORNER – Ponencia
Terroir natural, más allá de las palabras - el oficio del sumiller
Agustí Peris, sumiller
Manel Pla, CEO Terroir Champenois

13:30 – 14:30
BWWHUB – SPEAKERS’ CORNER - Ponencia
Las disonancias del vino
Oscar Moreno, psicólogo y directo de marketing Wine Loves Music
Samuel Miranda, CEO y Director Musical Wine Loves Music
*Esta actividad se celebra también el lunes a la 14:30h.

15:00 – 16:00
BARCELONA COCKTAIL ART- Ponencia
Destilados sin alcohol al descubierto
Eugenio Muraro, fundador y CEO de MeMento
Paul Mathew, fundador del aperitivo sin alcohol Everleaf Drinks

16:00 – 17:00
BARCELONA COCKTAIL ART – Ponencia
Mujeres al poder
Montse Pujada, coach

ACCEDE AL PROGRAMA COMPLETO DE
BARCELONA WINE WEEK BARCELONA AQUÍ

[illegible]

A PITA CEGA LAGAR DE SABARIZ SL			C883	BEIRA ARAI	F773	BODEGAS CAMPOS REALES	C851	BODEGAS VIVANCO	F755	CELLER BATEUA	E701	CONSELL REGULADOR DE LA DOQ PRIORAT	C738	EUDALD MASSANA NOYA	F793	HUERTA DE ALBALA	C501	MANZANOS WINES	C889	PAZO CILIERRO	U		
G10	ABA SOLLÊIRA (RIBEIRA SACRA)	E746	BERNAVÍ	A684	BELLORI VINOS	A808	BODEGAS CARE	A620	BODEGAS VIYUELA	G51	CELLER BATLLU DE SORT	M350	EUROSELECIO	C832	IBIZKUS WINES	G62	IBIZKUS WINES	C730	MARCO ABELLA	C885	PAZO DE RUBIANES	C802	U MES U
C640	ABADAL	E618	BENIGRAU	A688	BODEGAS CASTO DE MEDINA	E627	BODEGAS CLOS D'AGON	A849	BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA	E677	CELLER CAIRATS	E698	COOPERATIVA FALSET MARCA	E757	MARIA RIGOL ORDI	G11	CORPINAT	C891	PAZO TORRE PENELAS	A763	UVAS FELICES		
B375	ABCLIQUEUR	A740	BIZKAI BARNE - OXER WINES	A768	BODEGAS CORNELIO DINASTIA	C451	BODEGAS CLOES D'AGON	A642	BODEGAS Y VIÑEDOS PRADOREY	C678	CELLER CARLES ANDREU	G11	COSTADOR	E750	MARIE BRIZARD	C301	MARQUES DEL ATRIO	A647	PENINSULA VINICULTORES - BADIOLA VS				
B605	BODEGAS Y VIÑEDOS ROBERIK	E755	BLANCHER CAPEDEVILA PUJOL	G43	BODEGA BATGARA TXAKOLINA	G39	BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIA VIEJO	C451	BODEGAS Y VIÑEDOS RAUL PEREZ S.L	G63	CELLER CASA AUVINYA	E644	COSTERDUO	C629	MARTIN BERDUGO	C710	COSTERS DEL PRIORAT SAT	A645	PENINSULA VINICULTORES - BADIOLA VS				
C625	ACUSTIC CELLER	C781	BODEGA BERROJA .TXAKOLI	G43	BODEGA BATGARA TXAKOLINA	G67	BODEGAS YUSTE Y ARGÜESO	C451	BODEGAS Y MENDOZA S.L.	E701	CELLER CESCÀ VICENT	E643	COSTERS DEL SÍO	E712	MAS BERTRAN	C629	MARTIN BERDUGO	G16	PEPE MENDOZA CASA AGRICOLA S.L.U.				
G35	ADEGA DO VIMBIO	E610	BODEGA BERNIGUAL	G45	ADEGA EDMUN DO MAR	E608	BODEGAS EL LOMO	A622	BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA	G30	CELLER COMALATS	C623	CRISTOBAL VILLANUEVA, JESUS	E653	MAS BLANCH I JOVE S.L.U.	E715	MAS CODINA	C776	PÉPINES EXPORT				
G64	ADEGA ENTRESRIOS	C854	BODEGA CARCHELO, S.L.	G64	ADEGA ENTRESRIOS	E608	BODEGAS EL SITIO	E608	BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA	E623	CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
G37	ADEGA POMBAI A LANZADA	C735	BODEGA CUATRO RAYOS	A818	ADEGAS CASTROBREY	C803	BODEGAS EXOPTO	G12	BODEGAS FABREGAS	F753	CELLER COOPERATIU GANESDA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
A818	ADEGAS PASZO DO MAR	F787	BODEGA DE FORLONG	A818	ADEGAS PASZO DO MAR	G12	BODEGAS FABREGAS	G12	BODEGAS FABREGAS	C684	CELLER CORNUDELLA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C887	ADEGAS TERRAE	C845	BODEGA DE GARRIA	A816	ADEGAS PASZO DO MAR	B450	BODEGA FAMILIARES MATAROMERA	G120	BUGY BUGY	E689	CELLER DE CAPCANES			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
A789	AGRUPACIÓ DE VITICULTORS ARTESANALS S.L	C160	BODEGA DEHESA DE LUNA. FINCA RESERVA DE BIODIVERSIDAD	C887	ADEGAS TERRAE	C645	BODEGAS FELIX CALLEJO	C714	BULKINGINE	C200	CELLER DE L'ERA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C790	AGUSTI TOLLELO MATA	A674	BODEGA ESTANCIA PIEDRA	A789	AGRUPACIÓ DE VITICULTORS ARTESANALS S.L	A692	BODEGAS FELIX LORENZO CACHAZO	C625	BURGOS ALIMENTA	E623	CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
G44	AKILIA	E774	BODEGA FINCA COLLADO	C887	ADEGAS TERRAE	A692	BODEGAS FELIX LORENZO CACHAZO	C625	BURGOS ALIMENTA	F753	CELLER COOPERATIU GANESDA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C774	AGUSTI TOLLELO MATA	G17	BODEGA FINCA FUENTEGALANA	A789	AGRUPACIÓ DE VITICULTORS ARTESANALS S.L	A692	BODEGAS FELIX LORENZO CACHAZO	C625	BURGOS ALIMENTA	C684	CELLER CORNUDELLA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
G44	AKILIA	G42	BODEGA FLORS	C887	ADEGAS TERRAE	A692	BODEGAS FELIX LORENZO CACHAZO	C625	BURGOS ALIMENTA	E689	CELLER DE CAPCANES			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C652	AKUNA BRANDS S.L. (ROUND TABLE)	C863	BODEGA INURRIETA	A777	BODEGA OTAZU	A651	BODEGA OTTO BESTUE	C401	BODEGA PAGO DE CIRUS	E686	CELLER PASCONA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C724	ALBET I NOYA	G68	BODEGA ISAAC CANTALAPIEDRA	C863	BODEGA INURRIETA	A651	BODEGA OTTO BESTUE	C401	BODEGA PAGO DE CIRUS	E686	CELLER PASCONA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C658	ALCONVEST	G14	BODEGA KIEKININGER	C863	BODEGA INURRIETA	A651	BODEGA OTTO BESTUE	C401	BODEGA PAGO DE CIRUS	E686	CELLER PASCONA			E668	INCAVI	E712	MAS D'EN PERI	C776	PÉPINES EXPORT				
C885	ALEX	C723	BODEGA LAS VIRTUDES	C863	BODEGA INURRIETA																		