

Guía del Visitant  
Guía del Visitante  
Visitor's Guide



BARCELONA WINE WEEK  
4-6.04.22

Alimentaria Exhibitions



EL PAÍS  
MÁS RICO DEL  
MUNDO

#alimentosdespaña



4 ABR

DILLUNS / LUNES / MONDAY

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10:30 – 11:30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>                              | <b>Recorregut per la regió vinícola catalana a través d'una selecció de DOP d'Audrey Doré</b><br>Recorriendo la región vitivinícola catalana a través de una selección de DOP de Audrey Doré<br>Touring the Catalan wine region through a selection of PDOs by Audrey Doré<br><br><b>Audrey Doré</b> , Cap de sommeliers / Jefa de sumilleres / Head sommelier - Restaurant El Celler de Can Roca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 11:00 – 11:45<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                           | <b>El mercat de "l'autòcton"</b><br>El mercado de lo "autóctono"<br>The Market for "The Autochthonous"<br><br><b>Juan Manuel Beliver</b> , Director / Director / Manager - Distribuidora Lavinia, Madrid<br><b>Joan Valencia</b> , CEO - Distribuidora Cuvée 3000, Barcelona<br><b>Ramón Coalla</b> , CEO - Distribuidora Coalla - Gijón, Oviedo y Madrid                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11:30 – 12:30<br><b>TASTING AREA</b>                               | <b>Clàssics o de tendència, però sempre autòctons</b><br>Clásicos o de tendencia, pero siempre autóctonos<br>Classic or Trending, but Always Autochthonous<br><br><b>Giorgia Scaramella</b> , Cap de sumillers / Sumiller jefe / Head of sommeliers - Restaurante Marc Fosh, Palma<br><b>Jon Andoni Rementeria</b> , Cap de sumillers / Sumiller jefe / Head of sommeliers - Restaurante Remenxtve, Gernika<br><b>David Robledo</b> , Sommelier - Restaurante Sanceloni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 12:00 – 13:00<br><b>SALA PRÍNCIPE</b><br><b>Bajo invitación</b>    | <b>Varietats ancestrals recuperades per als vins del futur</b><br>Variedades ancestrales recuperadas para los vinos del futuro<br>Recovered Ancestral Varieties for the Wines of the Future<br><br><b>Mireia Torres</b> , Directora Innovació / Directora Innovación / Director of R+D - Familia Torres<br><b>Sergi Castro</b> , Sommelier - Familia Torres                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12:00 – 13:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                           | <b>Innovació i noves tendències al celler</b><br>Innovación y nuevas tendencias en bodega<br>Innovation and new trends in wineries<br><br><b>Mario de la Fuente</b> , Gerent / Gerente / Manager - Plataforma Tecnológica del Vino<br><b>Xavier Domènech</b> , Gerent i director comercial / Gerente y director comercial / Manager & CEO - Cooperativa Falset Marcà<br><b>Ton Rimbau</b> , Propietari / Proprietario / Owner - Celler Porcellanic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 13:00 – 14:00<br><b>TASTING AREA</b><br><b>Inscripció per mail</b> | <b>La versatilitat de la Garnatxa davant la variabilitat climàtica</b><br>La versatilidad de la Garnacha frente a la variabilidad climática<br>The versatility of Grenache in the face of climate change<br><br><b>Ferrán Centelles</b> , Sommelier i col·laborador / Sommelier y colaborador / Sommelier and Collaborator - elBullifoundation / Sapiens del Vino<br><b>Joan Ignasi Domenech</b> , President i propietari / Presidente y propietario / President and Owner - Vinyes Domench DO Montsant<br><b>Anne Cannan</b> , Secretària general / Secretaria general / General secretary - Asociación Terra De Garnatxes<br><b>Sarah Jane Evans</b> , Master of Wine - Decanter<br><b>Dr. Joan Etxepay Vidal</b> , Cap del Servei de Viticultura, Enologia i Ampelografia / Jefe del Servicio de Viticultura, Enología y Ampelografía / Head of the Viticulture, Oenology and Ampelography Service - INCAVI |
| 13:00 – 14:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                           | <b>Digitalització i optimització de les vendes internacionals</b><br>Digitalización y optimización de las ventas internacionales<br>Digitalisation and optimisation of international sales<br><br><b>Noella Oliver</b> , Desenvolupament de negoci / Desarrollo de negocio / Business development - Vignoblexport-Hillebrand<br><b>Albert Grau</b> , CEO - Upwine Smart Tasting<br><b>Laura Fuentes</b> , CEO - Linked Wine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 13:30 – 14.30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>                              | <b>Clàssic Penedès, escumosos amb origen</b><br>Clásic Penedés, vinos espumosos con origen<br>Clásic Penedés, sparkling wines with a sense of place<br><br><b>Álvoro Ribalta</b> - Indigo Wine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15:45 – 16:45<br><b>TASTING AREA</b>                               | <b>Chartier World LAB demostra l'eslavó perdut del concepte "terroir"</b><br>Chartier World LAB demuestra el eslabón perdido del concepto "terroir"<br>The Chartier World LAB Proves the Missing Link of "Terroir" Concept<br><br><b>François Chartier</b> , President Fundador / Presidente fundador / President Founder - Chartier World LAB Barcelona<br><b>Isabelle Moren</b> , Vicepresidenta / Vice President - Chartier World LAB Barcelona<br><b>Nicolas Roché</b> , Director de Projectes / Director de Proyectos / Projects Leader - Chartier World LAB Barcelona - Japón y Portugal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 16:00 – 16:30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>                              | <b>Presentació del vi solidari "La Garnatxa Valenta", a benefici de #paralosvalientes</b><br>Presentación del vino solidario "La Garnatxa Valenta", en beneficio de #paralosvalientes<br>Presentation of the Solidarity Wine "La Garnatxa Valenta", to Benefit #paralosvalientes<br><br><b>Joan Ignasi Domenech</b> , President i propietari / Presidente y propietario / President and Owner - Vinyes Domench DO Montsant<br><b>Anne Cannan</b> , Secretària general / Secretaria general / General secretary - Asociación Terra De Garnatxes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 16:00 – 17:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                           | <b>La sostenibilitat, des de l'origen</b><br>La sostenibilidad, desde el origen<br>Sustainability, from the beginning<br><br><b>Esperanza Nadal</b> , Enòloga / Enóloga / Winemaker - Vins Nadal<br><b>Francesc Olivella</b> , Director / Chief - Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedés<br><b>Helena Hernández</b> , Directora de Sostenibilitat / Directora de Sostenibilidad / Director of Sustainability<br><b>Jesús Mora Cayetano</b> , Coordinador General / Chief Coordinator - CECRV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 17:00 – 17:45<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                           | <b>Del forani a l'autòcton, 40 anys d'evolució</b><br>De lo foráneo a lo autóctono, 40 años de evolución<br>From Foreign to Autochthonous, 40 Years of Evolution<br><br><b>José Peñín</b> , Fundador / Founder - Gula Peñín<br><b>Andrés Proensa</b> , Fundador / Founder - Gula Proensa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 17:00 – 18:00<br><b>TASTING AREA</b>                               | <b>Viatge a l'Empordà a través dels sòls i les varietats tradicionals</b><br>Viaje al Empordà a través de los suelos y las variedades tradicionales<br>Trip Through Empordà's Soils and Traditional Varieties<br><br><b>Audrey Doré</b> , Cap de sommeliers / Jefa de sumilleres / Head sommelier - Restaurant El Celler de can Roca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 18:00 – 19:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                           | <b>Com atraure l'enoturista al celler</b><br>¿Cómo atraer al enoturista hacia nuestra bodega?<br>How to attract the wine tourist to our winery<br><br><b>Carlos Mateu</b> , Director general / CEO - EnoTicket.com<br><b>Lluís Tolosa</b> , Sociòleg / Sociólogo / Sociologist<br><b>Santiago Vivanco</b> , Director / CEO - Fundación Vivanco y Experiencias Vivanco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 18:00 – 19:00<br><b>TASTING AREA</b>                               | <b>La químera de la sostenibilitat</b><br>La quimera de la sostenibilidad<br>The chimera of sustainability<br><br><b>Pedro Ballesteros</b> , Master of Wine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

5 ABR

DIMARTS / MARTES / TUESDAY

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10:00 – 11:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>Viticultura regenerativa, sòls vius contra el canvi climàtic</b><br>Viticultura regenerativa, suelos vivos contra el cambio climático<br>Regenerative viticulture, living soils against climate change<br><br><b>Mireia Torres</b> , Directora Innovació / Directora Innovación / Director of R+D - Familia Torres<br><b>Montse Catasús</b> , Enòloga / Enóloga / Wine Master - Familia Torres<br><b>Joan Huguet</b> , Copropietari / Copropietario / Co-owner - Can Feixes<br><b>Eduard Muiñach</b> , Soci / Socio / Partner - AgroAssessor                                                                                                                   |
| 10:00 – 11:00<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>    | <b>Abelé 1757: La tradició unida a l'expressió de la Chardonnay als nostres xampans</b><br>Abelé 1757: La tradición unida a la expresión de la Chardonnay en nuestros champagnes<br>Abelé 1757: The tradition combined with the expression of Chardonnay in our champagnes<br><br><b>Etienne Eteneau</b> , Xef de caves / Maestro Bodeguero / Chef de caves - Abelé 1757                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10:00 – 11:00<br><b>TASTING AREA</b>     | <b>La Mandó, una varietat rellevant per encargar els reptes del futur?</b><br>La Mandó, una variedad relevante para afrontar los retos del futuro?<br>The Mandó grape, an ancestral variety, relevant to face the challenges of the future?<br><br><b>Pedro Ballesteros</b> , Master of Wine<br><b>Miquel Palau</b> , Enòleg / Enólogo / Winemaker - Abadal<br><b>Pablo Calatayud</b> , Fundador / Founder - Celler del Roure                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11:00 – 12:30<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>Cava 2.0: l'era del desenvolupament sostenible</b><br>Cava 2.0: la era del desarrollo sostenible<br>Cava 2.0: the era of sustainable development<br><br><b>Ferrán Centelles</b> , Sommelier i col·laborador / Sommelier y colaborador / Sommelier and Collaborator - elBullifoundation / Sapiens del Vino<br><b>Pedro Ballesteros</b> , Master of Wine<br><b>Fernando Mora</b> , Master of Wine - Cellers Frontonio<br><b>Javier Pagés</b> , President de la D.O. Cava i de la Barcelona Wine Week / Presidente de la D.O. Cava y de Barcelona Wine Week / President of DO Cava and Barcelona Wine Week<br><b>Sarah Jane Evans</b> , Master of Wine - Decanter |
| 11:30 – 12:30<br><b>TASTING AREA</b>     | <b>Galícia: arrel ancestral</b><br>Galicia: cuna ancestral<br>Galicia: Ancestral Root<br><br><b>Luis L. Paadín</b> , CEO - Sommelier - Paadín Eventos<br><b>Alejandro Paadín</b> , CEO - Sommelier - Paadín Eventos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 11:30 – 12:30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>    | <b>IWCA, cap a la descarbonització del sector vitivinícola</b><br>IWCA, hacia la descarbonización del sector vitivinícola<br>IWCA, towards the decarbonization of the wine industry<br><br><b>Carlos Moro</b> , Fundador i President / Fundador y Presidente / Founder and President - Bodegas familiares Mataromera<br><b>Rafael De Haan</b> , Co-Propietari / Co-Proprietario / Co-Owner - Herencia Altés<br><b>Pedro Ruiz</b> , CEO - Alma Carraovejas<br><b>Miguel A. Torres</b> , President / Presidente / President - Familia Torres                                                                                                                        |
| 12:30 – 13:30<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>L'Espanya desonogada, una visió internacional</b><br>La España desconocida, una visión internacional<br>The Unknown Spain, an International Vision<br><br><b>Frank Smulders MW</b> , Master of Wine-prescripor / Master of Wine-prescriber - O'key Hypermarkets, Rusia / franksmulders.nl                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 13:00 – 14:30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>    | <b>Els 7 magnífics del CAVA</b><br>Los 7 magníficos del CAVA<br>Cava: The Magnificent Seven<br><br><b>Ramón Francàs</b> , Periodista i sommelier professional / Periodista y sommelier profesional / Journalist and professional sommelier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 13:30 – 14:30<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>Ecologia i sostenibilitat: la nova centralitat</b><br>Ecología y sostenibilidad: la nueva centralidad<br>Organic and sustainable: the new centrality<br><br><b>Carmelo San Martín</b> , Gerent Corporatiu de Qualitat i Medi Ambient / Gerente Corporativo de Calidad y Medio Ambiente / Corporate Manager of Quality and Environment - Zamora Company<br><b>Rafael del Rey</b> , Director General / CEO - Observatorio Español del Mercado del Vino<br><b>Nuria Altés</b> , Propietària / Propietaria / Owner - Celler Herencia Altés (Catalunya)<br><b>Tomás Cusiné</b> , President / Presidente / President - Denominació d'Origen Costers del Segre        |
| 14:30 – 15:30<br><b>TASTING AREA</b>     | <b>La identitat del Bages a través de les seves varietats</b><br>La identidad del Bages a través de sus variedades<br>Bages identity through its varieties<br><br><b>Silvia Cullé</b> , Periodista i Sumiller / Periodista y Sommelier / Journalist and Sommelier - Freelance<br><b>Joan Soler</b> , President i enòleg / Presidente y enólogo / President and winemaker - DO Pla de Bages                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 15:00 – 16:00<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>    | <b>Ferrer Wines: La suma de la diversitat per créixer de forma sostenible</b><br>Ferrer Wines: La suma de la diversidad para crecer de forma sostenible<br>Ferrer Wines: The sum of diversity to grow sustainably<br><br><b>Pere Ferrer</b> , President / Presidente - Ferrer Wines<br><b>Toni Farrés</b> , Director general / General manager / Ferrer Wines                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 16:00 – 17:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>La Bullipedia i les varietats autòctones</b><br>La Bullipedia y las variedades autóctonas<br>The Bullipedia and the Autochthonous Grape Varieties<br><br><b>Ferrán Centelles</b> , Sommelier i col·laborador / Sommelier y colaborador / Sommelier and Collaborator - elBullifoundation / Sapiens del Vino<br><b>Fernando Martínez de Toda</b> , Catedràtic en viticultura / Catedrático en viticultura / Viticulture professor - Universidad de La Rioja                                                                                                                                                                                                      |
| 16:30 – 17:30<br><b>TASTING AREA</b>     | <b>Bombolles ancestrals</b><br>Burbujas ancestrales<br>Ancestral Sparkling<br><br><b>Roc Gramona</b> , Viticultor - enòleg / Viticultor - enólogo / Wine grower-maker - Bodegas Gramona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 16:30 – 17:30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>    | <b>Xenofòbia Ampel·logràfica: Són foranes les varietats foranes?</b><br>Xenofobia Ampelográfica: ¿Son foráneas las variedades foráneas?<br>Ampelographic Xenophobia: Are foreign varieties foreign?<br><br><b>Santiago Rivas</b> , Redactor / Editor - Colectivo Decantado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17:00 – 18:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>El vi és cultura. Exemples que van més enllà del producte</b><br>El vino es cultura. Ejemplos que van más allá del producto<br>Wine is culture. Examples that go beyond the product<br><br><b>Beatriz Vergara</b> , Directora / CEO - Tío Pepe Festival<br><b>Pedro Ruiz</b> , CEO - Alma Carraovejas<br><b>Xavi Fornós</b> , Directora / CEO - Vinseum y Festival Most                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 18:00 – 19:00<br><b>TASTING AREA</b>     | <b>Green Wine Future &amp; Wine for the Planet</b><br>Green Wine Future & Wine for the Planet<br>Green Wine Future & Wine for the Planet<br><br><b>Carlos Moro</b> , Fundador i President / Fundador y Presidente / Founder and President - Bodegas familiares Mataromera<br><b>Jaume Gramona</b> , Propietari / Propietario / Owner - Bodegas Gramona<br><b>Pancho Campo</b> , CEO - Chrand Events<br><b>Victoria González Gordon</b> , Directora de marketing internacional / International Marketing Manager - González Byass                                                                                                                                  |
| 18:00 – 19:00<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>    | <b>Les varietats resistents i les VRIAACC, un pas més enllà de l'ecologia</b><br>Las variedades resistentes y las VRIAACC, un paso más allá de la ecología<br>Resistant grape varieties and VRIAACC, a new step beyond organic farming<br><br><b>Josep Maria Albet</b> , Propietari / Propietario / Owner - Albet i Noya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 18:00 – 18:50<br><b>SPEAKERS' CORNER</b> | <b>Lliurament de Premis dels Barcelona Rosé International Bubbles Awards</b><br>Entrega de Premios de los Barcelona Rosé International Bubbles Awards<br>Awards Ceremony of the Barcelona Rosé Intrnational Bubbles Awards                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

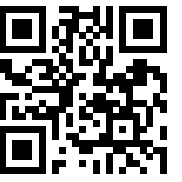
6 ABR

DIMECRES / MIÉRCOLES / WEDNESDAY

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11:00 – 12:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                          | <b>Noves maneres de comunicar l'enoturisme</b><br>Nuevas maneras de comunicar el enoturismo<br>New ways to comunicate winetourism<br><br><b>Montse Alonso</b> , Directora / CEO - Wine & de Mahala Comunicación<br><b>Ester García</b> , Directora / CEO - Escola Enoturisme de Catalunya<br><b>Clara Bosch</b> , Gerente / Gerent / Manager - Ruta del Vino de Somontano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 11:30 – 12:30<br><b>SALA PRÍNCIPE</b>                             | <b>Les diferents cares de la pansa blanca</b><br>Las diferentes caras de la pansa blanca<br>The different faces of the white raisin<br><br><b>Meritxell Falgueras</b> , Sommelier & Comunicadora / Sommelier & Communicator - Wines and the city                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 11:30 – 12:30<br><b>TASTING AREA</b>                              | <b>Reivindicant la identitat mediterrània</b><br>Reivindicando la identidad mediterránea<br>Claiming the Mediterranean Identity<br><br><b>Pepe Mendoza</b> , Viticultor-elaborador / Wine grower-maker - Casa Agrícola, Alicante<br><b>Bàrbara Mesquida</b> , Viticultora-elaboradora / Wine grower-maker - Mesquida Mora, Mallorca<br><b>Pilar Salillas</b> , Enòloga directora / Enóloga directora / Wine maker manager - Lagravera Winery, Alfarràs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 12:00 – 12:45<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                          | <b>Precisió estratègica: claus principals per entrar amb èxit al mercat nord-americà</b><br>Precisión estratégica: claves para entrar con éxito en el mercado de EEUU<br>Strategic accuracy : Major keys to successfully enter the US market<br><br><b>Raquel Domínguez</b> , Directora / CEO - RD Premium Drinks Consulting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 13:00 – 14:00<br><b>TASTING AREA</b>                              | <b>Projecte MINORVIN. El valor de les varietats minoritàries</b><br>Proyecto MINORVIN. El valor de las variedades minoritarias<br>Project MINORVIN. The value of minority varieties<br><br><b>Gregorio Muñoz</b> , Director Investigació / Director Investigación / Researching Manager - Proyecto MINORVIN IMIDRA - Madrid<br><b>Anna Pulg</b> , Investigadora / Researcher - IRTA / INCAVI / Proyecto MINORVIN<br><b>Enric Bartra</b> , Investigador / Researcher - INCAVI / Proyecto MINORVIN                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 13:00 – 14:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                          | <b>Viticultura 4.0</b><br><br><b>Carlos Moro</b> , Fundador i President / Fundador y Presidente / Founder and President - Bodegas familiares Mataromera<br><b>Carlos Tarragona</b> , Director / CEO - Spectralgeo<br><b>Eloi Montcada</b> , Cluster Manager - INNØVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13:00 – 14:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b><br><b>Evento privado</b> | <b>Tast de tendències i innovació al panorama vinícola català</b><br>Cata de tendencias e innovación en el panorama vinícola catalán<br>Tasting of trends and innovation in the Catalan wine scene<br><br><b>Ferran Centelles</b> , Sommelier - Col·laborador / Colaborador / Collaborator - elBullifoundation / Sapiens del Vino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 16:00 – 17:00<br><b>SPEAKERS' CORNER</b>                          | <b>Lliurament de Premis de 'La Guia de Vinos' de La Vanguardia</b><br>Entrega de Premios de 'La Guía de Vinos' de La Vanguardia<br>Awards Ceremony of 'The Wine Guide' of La Vanguardia<br><br><b>Ferran Centelles</b> , Sommelier - Col·laborador / Colaborador / Collaborator - elBullifoundation / Sapiens del Vino<br><b>Lluís Tolosa</b> , Director - La Guia de Vinos<br><b>Mertxell Falgueras</b> , Sommelier - Wines and the city<br><b>Maria José Huertas</b> , Sommelier - Restaurante Paco Roncero ** Michelin<br><b>Alicia Estrada</b> , Escriitora de vi i experta a l'enoturisme / Escritora de vinos y experta en enoturismo / Wine Writer and Enotourism Expert - Marketing Director in GEBTA Business Travel<br><b>Zoltan Nagy</b> , Sommelier - Cocina Hermanos Torres |

22.03.2022: Darrera actualització del programa / Última actualización del programa / Last programme update

Activitat de pagament: 25 €. Compra d'entrades a la nostra web o a l'App de la BWV. La resta d'activitats són de lliure accés fins a completar aforament.  
Actividad de pago: 25 €. Compra de entradas en nuestra web o en la App de BWV. El resto de actividades son son de libre acceso hasta completar el aforo.  
Paid activity: 25 €. Buy tickets online or through our BWV App. Free access for rest of activities conditioned to limited capacity.



DESCARREGAT L'APP  
DESCARGATE LA APP  
DOWNLOAD OUR APP



WiFi: BWV\_VISIT  
Pass: visitantes

Normativa d'accessos  
Normativa de acceso  
Access rules



CONTENT PARTNERS SUSTAINABILITY PARTNERS SPONSOR



