



Conferencias, shows de cocina y música en Expovinos

- La agenda académica de Expovinos estará a cargo de expertos nacionales y extranjeros de 9 países que dictarán 40 conferencias que se podrán seguir de manera gratuita en www.expovinos.com.co; www.exito.com/expovinos y www.carulla.com/expovinos del 22 de octubre al 1 de noviembre.
- 11 shows de cocina de los chefs Anita Botero, Andrea Trujillo, Harry Sasson, Juan Felipe Camacho, Laura Londoño, y Pedro Fernández, además de la Escuela de Cocina Carulla y su chef Federica Galeani.
- 13 presentaciones musicales con una amplia variedad de ritmos: música clásica, jazz, piano, ópera, rock, salsa y canciones francesas de bandas y solistas como Banda Café Vocal; Banda Santería; Banda VC4; Charanga prendida; Delcy; Ensamble ARCOB; Ensamble Rojas; Groovie Brass; Julio Sierra; Siguarajazz y Uh la lá.

“Desde 2006, Expovinos se ha caracterizado por ser un espacio para la promoción del conocimiento del vino y su cultura. Año tras año preparamos un amplio contenido académico de charlas, conferencias y clases, impartido por especialistas nacionales e internacionales. En 2020, los colombianos podrán disfrutar de manera virtual y gratuita en www.expovinos.com.co de 40 conferencias con expertos; y 11 shows de cocina de chefs de Medellín, Bogotá y Cartagena y 13 presentaciones musicales”, indica Humberto Pérez, Director de Expovinos.

Expertos en charlas y conferencias:

- **Alvar de Dios Hernández (España).** Enólogo y fundador de Bodegas Alvar de Dios. Tiene 35 años, pero 19 años de experiencia en el cultivo y producción vinícola por tradición familiar. En 2009 heredó un viñedo de su abuelo, de tres hectáreas de extensión y con parras plantadas en 1919. En 2011 creó su propia bodega con la que pretende hacer un equilibrio entre nuevas propuestas y tradición. El joven enólogo y productor español hablará de su bodega, sus métodos de cultivo y producción y por supuesto, de sus vinos. **Conferencia: Microbodegas, viernes 30 de octubre, 4:00 p.m.**
- **David Sáez de Ojer Tobalina (España).** Bodegas Altanza, ubicada en Fuenmayor (Rioja Alta), nació en octubre de 1998 con un claro principio fundador: elaborar vinos de calidad, de un estilo más “vivaz” que el clásico Rioja de antaño, y comercializarlos a un precio justo. Tradición y cambio son dos conceptos claves para esta joven e importante bodega española. **Conferencia: Plan de sostenibilidad Bodega Altanza, sábado 24 de octubre, 3:00 p.m.**



- **Ervigio Adán (España).** Director Comercial de Premium Fincas, Enólogo asesor del Grupo, Asesor técnico de la feria. Nació en Córdoba. Es Ingeniero industrial de la Universidad Politécnica de Madrid. Ha sido director de exportación de Bodegas Altanza, asesor enológico para empresas e-commerce y jurado en numerosos concursos en España, Asia y América Latina. En su charla conjugará su experiencia en la industria con su gusto por el vino. **Conferencia: *El vino como parte de nuestras vidas*, jueves 29 de octubre, 7:00 p.m.**
- **Esteban Alarcón (Ecuador).** Gerente Regional para América Latina y El Caribe de E. & J. Gallo Winery. Esta bodega fue fundada en Modesto, California en 1933 por los hermanos Ernest y Julio Gallo. 87 años después la tercera generación de la familia Gallo administra la empresa que exporta a más de 90 países. **Conferencia: *Grandes bodegas: E. & J. Gallo Winery*, martes 27 de octubre, 7:00 p.m.**
- **Federico Colombo (Argentina).** Director General Bodegas Altanza. Enólogo de Finca La Celia. Hasta hace unos años las zonas mendocinas de Luján de Cuyo y Maipú concentraban la atención de productores y aficionados al vino. Y aunque en el Valle de Uco se plantaban vides desde hace más de un siglo, la región se volvió de moda. Federico Colombo, enólogo nativo de Mendoza, y que conoce la región como la palma de su mano, explica el porqué del boom del Valle de Uco y describe sus vinos. **Conferencia: *Valle de Uco: las claves de un lugar mágico*, viernes 23 de octubre, 3:00 p.m.**
- **Francesc Parramon (España).** Director de Parramon Exportap, empresa familiar fundada en 1956 en Cassà de la Selva (Girona), a 90 kilómetros de Barcelona, y dedicada a la fabricación de corchos naturales para la industria del vino, de los licores y del aceite. Parramon Exportap produce corchos a las mejores bodegas de España, Francia, Italia y Estados Unidos. **Conferencia: *La importancia del corcho natural*, domingo 1 de noviembre, 4:00 p.m.**
- **Gloria Lescieur (México).** Embajadora para América Latina de Gallo Winery (Estados Unidos). Sommelière con diferentes certificaciones como WSET London Nivel 3 Avanzado en Vinos, un Programa de Vinos Certificados por Enólogo Jesús Díez en la Escuela de Viticultura y Enología, Programa Certificado en Vinos de Jerez por El Consejo Regulador y Certified Specialist of Wine por Society of Wine Educators. **Conferencia: *Vinos de California*, jueves 29 de octubre, 2:00 p.m.**
- **Juan José Benítez Zoido (España).** Chef Ejecutivo Yantare Food. El chef español hablará de las relaciones entre el vino y la gastronomía y esta bebida como protagonista en cocina y mesa. **Conferencia: *La cultura del vino y la gastronomía*, sábado 31 de octubre, 11:30 a.m.**



- **José Luis Milagro (España).** Fundador de Bodegas Altanza, empresa que desde 1998 produce vino en La Rioja. Pese a no tener la tradición de otras bodegas de la famosa región vinícola española, los vinos de Altanza han obtenido puntajes superiores a los 90 puntos en publicaciones especializadas como The Wine Advocate, Tanzer o Peñín. **Conferencia: *Cómo ha cambiado el vino en 50 años*, martes 27 de octubre, 4:00 p.m.**
- **José Rafael Arango (Colombia).** Sommelier. Abogado de la Universidad de los Andes en Bogotá. Primer colombiano en ser juez internacional del Concurso Mundial de Bruselas. Cofrade del Vino de La Rioja y de la Confraria do Vihno do Porto. Certified Sommelier Court of Master Sommelier. Formador homologado del Cava y formador homologado del Vino y Brandy de Jerez. En su experiencia docente se cuenta haber sido director del Diplomado Sommelier Profesional de la Universidad Externado de Colombia y Profesor de vinos y destilados de la Universidad Sergio Arboleda. **Conferencia: *Historia del vino*, viernes 30 de octubre, 6:00 p.m.**
Conferencia: *Los mitos en torno al vino*, sábado 31 de octubre, 2:00 p.m.
- **Kerin Auth Bemby (Estados Unidos).** Sommelier, fundadora de La Luz Selections. Ha dedicado toda su carrera profesional a la gastronomía, el vino y la cultura de España. Ha aparecido en artículos en el New York Times, Fine Cooking, Vivir elVino y Wines and Spirits. Desde 2017 dirige La Luz Selections, una empresa de importación que representa a bodegas españolas y portuguesas. **Conferencia: *Cómo se vive y bebe el vino en New York*, domingo 1 de noviembre, 7:00 p.m.**
Contenido recomendado para todo el público.
- **Luis Danielle (Argentina).** Gerente del Grupo Peñaflor para la región de Centro América, Sur América y Caribe. Syrah y Bonarda son, después del Malbec, las dos cepas que están creciendo en Argentina en términos de cultivo y prestigio. **Conferencia: *Syrah y Bonarda, dos grandes cepas prometedoras de Argentina*, jueves 22 de octubre, 3:00 p.m.**
- **Murielle Bianco (Francia).** Gerente comercial de Champagne Mandois, una bodega que desde 1735 elabora champaña y que, 285 años después, sigue en propiedad de la familia Mandois. La empresa exporta dos tercios de su producción y está considerada como una de las marcas de champaña más prestigiosas del mundo. **Conferencia: *El mundo del Champagne, su evolución mundial*; sábado 24 de octubre, 5:00 p.m.**
- **Nathanaël Berbessou (Francia- España).** Fundador de Bodeboca.com. Experto en vinos nacido en Burdeos. Máster en Ciencia por el Imperial College de Londres y Licenciado en Ingeniería en Supélec de París. En 2010 fundó Bodeboca, una tienda online de vinos en España. Con diseño atractivo y contenido especial, Bodeboca unió



a productores y público de una manera especial llegando a tener un millón de suscriptores. La tienda online fue adquirida el año pasado por 10 millones de euros por la multinacional de licores Pernord Ricard. **Conferencia: *E-commerce, el futuro del vino*, sábado 31 de octubre, 7:00 p.m.**

- **Oscar Martínez (España).** Gerente de Bodegas Fuenmayor. Enólogo y productor de vinos español con amplia experiencia. Estudió en la Universidad de La Rioja. Fue gerente de Bodegas Altanza antes de iniciar su propio proyecto, Nocedal Bodegas Fuenmayor. Su conferencia se referirá al Rioja, la primera Denominación de Origen en España y la primera en obtener la categoría de Calificada. **Conferencia: *Denominaciones de Origen Calificada Rioja*, jueves 29 de octubre, 4:00 p.m.**
- **Oscar Montaña (España).** Director general de Premium Fincas. Desde el siglo XIX la familia Montaña elabora vino en Fuenmayor, corazón de la Rioja Alta. En 1920 su abuelo, Román Montaña, consolidó esta bodega que hoy produce vino en distintas zonas de España bajo las marcas comerciales Marqués de Tomares, Monteiva, Villa Otano, Montaña, Díaz Bayo, Chan de Rosas y Don Ramón Cava. **Conferencia: *Viticultura y bodegas tradicionales*, jueves 22 de octubre, 7:00 p.m.**
- **Rafael Urrejola (Chile).** Jefe Enólogo de Viña Undurraga. Es ingeniero agrónomo de la Universidad Católica de Chile. Ha trabajado en Viñas de Chile, Estados Unidos y Francia. Jefe del proyecto T.H. (Terroir Hunter) que se dedica a buscar terrenos especiales para plantar viñedos. Sus vinos han sido premiados a nivel internacional. Enólogo del año de Chile en 2017. **Nicolás Farías (Chile).** Director de Ventas de Viña Undurraga. Ingeniero Agrónomo / Enólogo Universidad Católica de Chile, Certificado nivel 3 en Wine Spirit Education Trust (WSET) de Londres. Instructor certificado para los niveles 1 y 2 del WSET en Chile. 13 años de experiencia en la industria del vino en Chile. **Conferencia: *Chile y sus campos*, lunes 26 de octubre, 3:00 p.m.**
- **Rosario Filloi (Chile).** Enóloga en Viña Santa Carolina. Estudió Agronomía en la Universidad Católica de Chile. Experiencia en bodegas de Italia, Estados Unidos y Nueva Zelanda y Chile. **Conferencia: *Las bondades de Chile como productor vitivinícola*, viernes 30 de octubre, 2:00 p.m.**
- **Vittorio Cordero (Italia).** Director de exportaciones de Mondovino. Esta bodega fue fundada en 1991 y es una de las 15 mayores empresas productoras de vino en Italia produciendo 40 millones de botellas al año. La compañía cuenta con 250 empleados y plantas de producción en Piamonte, Emilia-Romaña y Sicilia. **Conferencia: *El vino en Italia*, miércoles 28 de octubre, 4:00 p.m.**



- **Xavier Casal (Francia-España).** Gerente Quality Wine Int. Productor en la región de Languedoc-Roussillon, situada en el sur de Francia, con sus marcas Chateau de Cordes y Chateau Casal Liotier. Y así como el general Charles De Gaulle dijo refiriéndose a Francia que “Un país que tiene 365 variedades de queso es ingobernable”, Xavier Casal explorará en su charla los 53 tipos de vinos franceses entre ellos el Minervois que produce su bodega. **Conferencia: *Un recorrido por los vinos de Francia*, miércoles 28 de octubre, 6:00 p.m.**

Chefs invitados

- **Anita Botero, Chef de La Cafetière de Anita (Medellín).** Graduada en la Escuela del Cordon Bleu de Londres como Chef Grado A, continuó su especialización en Leith's school en la capital inglesa. También cuenta con cursos especiales de cocina peruana y japonesa en el Cordon Bleu. Su restaurante recibió el Five Star Diamond Award otorgado por la Academia Americana de Ciencias de la Hospitalidad de Estados Unidos. **Shows de cocina: jueves 22 de octubre, 11:30 a.m. y jueves 29 de octubre, 5:00 p.m.**
- **Andrea Trujillo, Chef de Ganso & Castor Café – Bistró (Medellín).** Nació en Bogotá. Estudió cocina en la Escuela de Hostelería Hofmann en Barcelona y hotelería en la Escuela de Hotelería de Lausana, Suiza. Desde 2012 dirige Ganso & Castor Café, establecimiento inspirado en los bistrós franceses. **Shows de cocina: domingo 25 de octubre, 11:30 a.m. y viernes 30 de octubre, 5:00 p.m.**
- **Harry Sasson, Chef de Harry Sasson (Bogotá).** Estudió en el SENA. Realizó prácticas en Vancouver, Canadá en Joe Fortes, un famoso restaurante de pescados y mariscos, y fue discípulo del renombrado chef Keneth Aici. Creador de varios proyectos gastronómicos como H.Sasson Wok & Satay Bar, H&B, Balzac, Harry's Bar, Club Colombia y Harry Sasson, restaurante que ha sido incluido en “Latin America's 50 Best Restaurants”. Ha publicado libros de recetas y es columnista de El Espectador. **Shows de cocina: martes 27 de octubre, 6:00 p.m. y domingo 1 de noviembre, 11:30 a.m.**
- **Juan Felipe Camacho, Chef de Donjuán. (Cartagena).** Nació en Ibagué. Realizó estudios y prácticas en el País Vasco en los restaurantes| de 3 estrellas Michelin, Arzak, Akelarre y Martín Berasategui ubicados en San Sebastián. En Cartagena fue creador de los restaurantes 818, Donjuán y María. Fundador de Caja Mágica, emprendimiento social que lleva comida a comunidades vulnerables de Cartagena en época de pandemia. **Shows de cocina: sábado 24 de octubre, 11:30 a.m. y miércoles 28 de octubre, 7:00 p.m.**



- **Laura Londoño, Chef de Oci (Medellín).** Estudió en el Instituto Paul Bocuse en Lyon, Francia. Experiencia profesional en Europa, Australia y Asia, incluyendo restaurantes con estrellas Michelin: L'Astrance, Paris (3 estrellas) y Il Rigoletto en Reggiolo, Italia (2 estrellas). **Shows de cocina: domingo 25 de octubre, 7:00 p.m. y viernes 30 de octubre, 11:30 a.m.**
- **Pedro Fernández (Medellín).** Estudió en Le Cordon Bleu de París. Experiencia de más de 20 años en el sector hotelero con las cadenas Ritz Carlton y Holiday Inn, y en restaurantes propios en Argentina, Uruguay, Estados Unidos, España y Colombia. Ha sido presentador del Canal Gourmet y podcaster. *The Chef is Back* es su nuevo proyecto. **Shows de cocina: viernes 23 de octubre, 5:00 p.m. y jueves 29 de octubre, 11:30 a.m.**
- **Escuela de Cocina Carulla.** Desde 2011 ha acercado la culinaria al gran público con sus sedes en Bogotá, Medellín, Cali y Barranquilla y con su presencia en los diferentes eventos gastronómicos del Grupo Éxito. En Expovinos se prepararán una amplia variedad de recetas y sugerirán maridajes. Al frente está la chef **Federica Galeani**, profesora de Culinaria del CESA. **Shows de cocina: martes 27 de octubre 11:30 a.m.; miércoles 28 de octubre, 11:30 a.m.; viernes 30 de octubre, 7:00 p.m. y sábado 31 de octubre, 5:00 p.m.**

Shows musicales

- **Arcob:** ensamble de música de cámara que por medio del piano, violines, flautas, chelos y oboes, contribuyen a la riqueza patrimonial del país. **Concierto sinfónico octubre 26 – 5:00 p.m.**
- **Bandas Sonoras:** con un recorrido por las bandas sonoras de las principales películas de todos los tiempos, los amantes del vino y el cine podrán disfrutar de sus dos pasiones en esta presentación. **Concierto octubre 27 – 8:00 p.m.**
- **Café Vocal:** propuesta de ensamble vocal compuesto por tres versátiles voces que representarán versiones de boleros cubanos y mexicanos, música colombiana de las costas y el interior, clásicos del jazz y música brasileña con arreglos llenos de energía y de movimientos y juegos entre las voces. **Concierto noviembre 1 – 5:00 p.m.**
- **Charanga Prendida:** las más reconocidas canciones de la charanga y de la llamada “salsa dura” serán el repertorio de estos músicos paisas que llegarán con toda su energía a la plataforma de Expovinos. **Concierto octubre 31 – 8:00 p.m.**



- **Delcy:** ensamble de música sinfónica diseñado para Expovinos que interpretará melodías compuestas por los principales exponentes del género. **Concierto octubre 26 – 7:00 p.m.**
- **Ensamble Rojas:** ensamble de música sinfónica diseñado para Expovinos que interpretará melodías compuestas por Mozart, Tchaikovsky, Vivaldi, Verdi, y los principales exponentes del género. **Concierto Sinfónico octubre 28 – 5:00 p.m.**
- **Groovie Brass:** ensamble de vientos y percusión que interpreta de manera innovadora diferentes géneros musicales como el jazz, pop, rock, y reggaetón, entre otros géneros. **Concierto Octubre 30 – 8:00 p.m.**
- **Piano por Julio Sierra:** músico, productor, compositor y arreglista de Medellín que interpretará música clásica y contemporánea con su piano. **Concierto octubre 23 – 7:00 p.m.**
- **Santería:** ensamble musical diseñado para deleitar a los visitantes de Expovinos con música antillana. **Conciertos octubre 29 y noviembre 1 – 8:00 p.m.**
- **Siguarajazz:** ritmos afro-antillanos, el sonido explosivo de la salsa brava, la mezcla con los sonidos colombianos y las expresiones del jazz latino son la clave para prepararse para este espectáculo lleno de energía y baile. **Concierto octubre 24 – 7:00 p.m.**
- **Uh la lá:** ensamble musical de la ciudad de Medellín que desde hace ocho años se dedica a la interpretación de canciones clásicas y contemporáneas de diversas nacionalidades, en especial de Francia. **Concierto octubre 22 – 5:00 p.m.**
- **VC4:** cuarteto que interpreta piezas del repertorio universal de compositores como Mozart, Brahms, Bach, entre otros, con especial interés en interpretar obras del folclor colombiano y de compositores nacionales. **Concierto octubre 31 – 4:00 p.m.**

Además de la programación anterior, **Expovinos 2020** contará con sus tradicionales catas a ciegas donde 9 jurados expertos evaluarán los vinos en 16 categorías por los cinco primeros días de la feria.



Información para prensa

Mónica María Moreno

Vega y Jaramillo Comunicaciones

mmmmcomunicaciones@gmail.com - 315 895 2866

Juan Sebastián Contreras

Vega y Jaramillo Comunicaciones

jcontreras@vegajaramillo.com - 321 343 6340

Dirección Comunicaciones Grupo Éxito

Teléfono (57+4) 604 9696 Ext 306 507 / Celular 314 682 7148

Síguenos en: [facebook.com/GrupoExitoColombia](https://www.facebook.com/GrupoExitoColombia) - [Twitter: @grupo_exito](https://twitter.com/grupo_exito)

www.expovinosprensa.com