



12 Y 13 DE JUNIO, JEREZ DE LA FRONTERA

## PROGRAMA

### LUNES 12 DE JUNIO

---

#### MAÑANA | BODEGA SAN GINÉS (CONSEJO REGULADOR VINOS DE JEREZ)

- 9.30 | Josep Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*)  
«El jerez y el Celler: Vida entre raíces, tiza y albariza»
- 10.30 | Diálogos entre enólogos I: Eduardo Ojeda & Ramiro Ibáñez  
«Los primeros pagos de España recuperan protagonismo»
- 11.00 | Ferrán Centelles (Sumiller de El Bulli Foundation)  
«El Jerez y El Bulli, el legado de Juli Soler»
- 11.50 | Ángel León & Juan Ruiz (Aponiente\*\*)  
«El anfitrión generoso»
- 12.40 | Mesas del mundo & Sherry I:  
· Odenturm (Alemania)  
· Humphrey (Bélgica)  
· Falsled Kro (Dinamarca)  
· En Rama (EEUU)
- 13.10 | Ricard Camarena (Ricard Camarena\*)  
«Una mirada actual a los Vinos de Jerez desde la cocina»

#### TARDE | BODEGA SAN GINÉS (CONSEJO REGULADOR VINOS DE JEREZ)

- 17.00 | François Chartier, Mejor Sumiller del Mundo 1994  
«El maridaje molecular y los jereces»
- 17.50 | Mesas del mundo & Sherry II:  
· Casa Marcial (España)  
· Podium onder de Dom (Países Bajos)  
· The Ritz London (UK)
- 18.20 | Diálogos entre enólogos II: Montserrat Molina & Willy Pérez  
«Nuevos horizontes en la crianza biológica»
- 19.00 | Diálogos entre enólogos III: Paola Medina & Antonio Flores  
«Alternativas a la solera: Añadas de Jerez, opción de futuro»
- 19.30 | Andoni Luis Aduriz & Guillermo Cruz (Mugaritz\*\*)  
«Artesanos del tiempo: Dominios de lo singular»

#### NOCHE | CLAUSTROS DE SANTO DOMINGO - CATA/CONCIERTO

- 21.30 | Josep Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*) y Diego del Morao (guitarrista)  
Cata-concierto «De tal palo tal jerez»

## MARTES 13 DE JUNIO

---

### MAÑANA | BODEGA SAN GINÉS (CONSEJO REGULADOR VINOS DE JEREZ)

- 9.30 | José Antonio Pavón (Director DO Jabugo) y César Saldaña (Director DO Jerez)  
Taller de maridaje: Jabugo & Jerez
- 10.15 | Guillermina Sánchez (Quesería El Cultivo)  
Taller de maridaje: Quesos artesanos & Sherry
- 11.00 | Julio Vázquez - El Campero  
«La cocina sin fronteras de la almadraba»
- 11.30 | Fernando Córdoba (El Faro de El Puerto) & Tsunahachi (Tokio)  
«Tempura vs Fritura:Tokio y Cádiz, dos visiones»
- 12.10 | Degustación de tempura y fritura con vinos de crianza biológica
- 12.30 | Traslado a showroom de bodegas

### NOCHE | CLAUSTROS DE SANTO DOMINGO

- 21.00 | Ceremonia de entrega de premios VII Copa Jerez
- 21.45 | Cena de gala y espectáculo flamenco

CONSULTA TODA LA INFORMACIÓN Y ADQUIERE TU ENTRADA EN:

[www.copajerez.com](http://www.copajerez.com)

