El II Congreso de Sumilleres y Profesionales Degusta La Rioja abre inscripciones para su segunda edición

3 de septiembre de 2015

En la web www.sumilleresdegustalarioja.com se pueden consultar todas las novedades y actividades del congreso y formalizar la inscripción general que tendrá un coste para el congresista de 25 €. La inscripción general dará acceso a la zona de expositores en la que una selección de las bodegas más exitosas e interesantes de La Rioja presentarán sus vinos, a la conferencia “Una aproximación actual a la venta de vinos dentro y fuera de nuestras fronteras” y al almuerzo riojano. Los primeros inscritos, además, podrán elegir a qué cata o conferencia –degustación del resto de la programación desean asistir. Éstas disponen de un aforo limitado.

El Congreso volverá a reunir en sus ponencias a lo más destacado del mundo de la sumillería a nivel nacional e internacional. La programación incluye a Paco Berciano de “Alma Vinos Únicos”, una empresa de gran prestigio que distribuye en restauración vinos de más de 150 bodegas; Germán Alguacil, sumiller y director de Gourmet Experience en “El Corte Inglés” y Álvaro Prieto, sumiller de Ametsa en Londres (Juan Mari Arzak) con 1 * Michelin. Sus ponencias acercarán al visitante la venta de vinos dentro y fuera de nuestras fronteras.

En esta nueva edición, Degusta LA RIOJA contará con referencias destacadas del mundo de la sumillería como Guillermo Cruz (Restaurante Mugaritz - Mejor Sumiller Internacional 2015), David Robledo (Restaurante Santceloni - Mejor Sumiller Nacional 2015), Juan Ruiz Henestrosa (Restaurante Aponiente - Mejor Sumiller Internacional 2014), Pilar Cavero (Lavinia - Mejor Sumiller Nacional 2013) que seleccionarán referencias de la denominación de origen Rioja para explicar cómo armonizan en la gastronomía de sus restaurantes.

Una selección de vinos DOCa Rioja serán los protagonistas de la cata “Grandes vinos de Rioja” dirigida por Carlos Echapresto. En la zona de expositores de Degusta LA RIOJA, estará presente una muestra exquisita de bodegas de la DOCa Rioja y de la DOC Jerez-Xérès-Sherry que aportarán sus grandes vinos, que podrán ser catados por los congresistas.

Homenaje al chef Lorenzo Cañas

En cuanto a los premios y reconocimientos, el homenaje del congreso en la edición 2015 será para el chef riojano Lorenzo Cañas. Las hemerotecas atestiguan a su local como el primero en La Rioja en introducir la figura del sumiller en sala.

Organizado por Diario LA RIOJA, y con la colaboración del Gobierno de La Rioja y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, el congreso contará con la participación de las bodegas más exitosas de la DOCa Rioja, y con el apoyo de grup gsr, empresa de organización, promoción y comunicación dedicada en exclusiva a los ámbitos de la alimentación, la hostelería, la restauración, la gastronomía y la enología.