

# THE WINE EDITION

## WINES FROM SPAIN

IFEMA / MADRID, ESPAÑA 26, 27 Y 28 ENERO 2026  
MADRID FUSIÓN / ALIMENTOS DE ESPAÑA

# THE WINE EDITION WINES FROM SPAIN

WWW.MADRIDFUSION.NET

PROGRAMA DEL AUDITORIO DEL VINO



## 26 LUNES

### INAUGURACIÓN - ICEX / MADRID FUSIÓN

10.30h

Presentado por Benjamín Lana, Director General de Madrid Fusión y Pablo Conde, Director general de desarrollo de negocio internacional ICEX

### TOP TASTING

Terroir: Pizzarra: Bierzo, Valdeorras, Priorat.

10:45-11:45h

Presentado por Almudena Alberca y productores

### THEORY SESSION

Bullipedia, Volumen VIII - La experiencia del vino en el restaurante gastronómico

12:15-13:00h

Presentado por Ferrán Centelles

### CATA / MARIDAJE

Del ADN aromático de los vinos al ADN gastronómico

13:15-14:15h

Presentado por François Chartier

### VINOMIO 60'

Cocina de Chele González con vinos que triunfan en mercados asiáticos.

14:45-15:45h

### TOP TASTING

Cata a Ciegas con grandes Chefs

16:15-17:00h

Presentado por Benjamín Lana

### THEORY SESSION + WINES

Nuevos modelos de negocio del vino: cooperativas 3.0, microbodegas y elaboradores nómadas.  
Co-working del vino

17:30-18:30h

Presentado por Pilar Cavero

## 27 MARTES

### THEORY SESSION + WINE

Island Wines Summit Session:  
Tenerife, Horizonte del Atlántico

10:30-11:30h

Presentado por Fernando Mora  
Patrocinado por Tenerife

### TOP TASTING

El apellido Pérez en el mundo del vino: Gran Cata

12:00 - 13:00h

Presentado por Benjamin Lana junto a "Los Pérez"

### CATA MARIDAJE / CONCURSO

#### Reto Sumilleres vs IA

13:30-14:15h

Presentado por Ferrán Centelles junto a Mario Ayón (Berria), Silvia Ortúoz (The Library) y Emilio Suárez (Jarana).

### VINOMIO 60'

#### Maridajes en EMI

14:45-15:45h

Presentado por Sumiller Miguel Ángel Millán y Rubén Hernández Mosquero. Restaurante EMI\*

### THEORY SESSION + WINE

#### Un vino con...

16:15-17:00H

Presentado por Fernando Mora

### TOP TASTING INTERNACIONAL

Argentina: Vinos de Altura - El cordón de los Andes

17:30-18:30h

Presentado por Alejandro Vigil

## 28 MIÉRCOLES

### TOP TASTING

Gredos, Garnacha y Granito

11:00-12.00h

Presentado por Luis Gutierrez

### TALENTO JOVEN

Premio Juli Soler al futuro del vino:  
Los Jóvenes talentos del Mañana

12:30-13:15h

### TOP TASTING / MARIDAJE

Tabernas Tradicionales: El Aperitivo Español

13:45-14:30h

Presentado por Armando Guerra, taberna del guerrita y Jesús González de Latana

### VINOMIO 60'

#### Cocina Gitana con Vinos de Jerez

14:45 - 15:45 h

Juanlu Fernández \*\* (LÚ Cocina y Alma)

### GRAN CIERRE: TASTING + CONCIERTO WINE DRINKERS

Concierto Wine Drinkers

16.30-18:30h

Pilar de Haya / Luis Gutierrez / Curro Barreño / Dani Landi / Guillermo Maestro / Francisco Simón