

SABOREANDO

Bocado a bocado, paso a paso.



Aula Brindando

Aula Tapeando

Escenario Polivalente

Lunes 26 Ene

10:30 - 11:00 | **GANDIA**
Taller de Copas: Cata Venta del Puerto.

11:00 - 11:30 | **ZARAGOZA**
Cata de vino: Tres expresiones de la Garnacha de Cariñena, Zaragoza.
Javier Domeque Gimeno, Bodegas San Valero.

11:30 - 12:00 | **VINARÒS**
La Esencia del Langostino: Destilado y Maridaje.
Christian Masip y Carlos Albiol. Associació Vinaròs Gastronòmic, Associació Vinaròs Gastronòmic.

12:00 - 12:30 | **DENIA**
Moscatel, equilibrio y versatilidad.
Mara Bañó, Bodega Les Freses.

12:30 - 13:00 | **LANZAROTE**
Cata Cervezas artesanas de Lanzarote maridadas con propuesta gastronómica de Jimmy Roldán de Forasteros. Hernán Fondado (2 Cabras) y Jimmy Roldán (Forasteros)

13:00 - 13:30 | **CIUDAD REAL**
Cata de vinos de Bodegas Naranja.
Rocio Martín By Rocio.

13:30 - 14:00 | **LANZAROTE**
Un aperitivo volcánico: vermut Primo de Lanzarote, mojos Fefo con batatas y papas arrugadas.
Fefo Nieves y Davide Musci.

15:30 - 16:00 | **SEGOVIA**
Cata de Verdes.
Esmeralda García. Vinos Esmeralda García.

16:00 - 16:30 | **LA PALMA**
Taller práctico de coctelería. Ron Aldea.

16:30 - 17:00 | **A CORUÑA**
A Coruña en la Copa: Atlántico Blanco y Tierra Roja.
Fernando Estévez. Bodega Valdés.

17:00 - 17:30 | **SEVILLA**
Bodega Solana de la Bernarda - Alanís, Sierra Morena de Sevilla. Noelia González y Cesar Pimenta.
Bodega Solana de la Bernarda.

17:30 - 18:00 | **LANZAROTE**
Vinos de Lanzarote, bombones y mariscos de La Gracirosa. Enrique Martín (Bombonería La Corona) y Julieta Bicker (Zen Marino)

Martes 27 Ene

10:30 - 11:00 | **SEGOVIA**
Cata de Café.

11:00 - 11:30 | **LA PALMA**
Cata guiada de vinos de malvasía.

11:30 - 12:00 | **A CORUÑA**
Burbujas de A Coruña: espumoso branco lexítimo.
Paula Patiño. Acastrea.

12:00 - 12:30 | **SEVILLA**
Bodegas Alcaria, Puebla del Río, Sevilla.
José Joaquín Peulach. Bodegas Alcaria.

12:30 - 13:00 | **VALLADOLID**
Nuevas tendencias en la Ruta del Vino Cigales.
Aitziber Bengoa. Ruta del Vino Cigales.

13:00 - 13:30 | **ZARAGOZA**
Cata de vino: Tres expresiones de la Garnacha de Cariñena, Zaragoza.
Javier Domeque Gimeno, Bodegas San Valero.

13:30 - 14:00 | **GANDIA**
Taller de copas: Cata Finca Collado.

15:30 - 16:00 | **BURGOS**
Cata de Vinos ARLANZA.
Andrés Septién. Bodega Septién.

16:00 - 16:30 | **DENIA**
Moscatel, equilibrio y versatilidad.
Mara Bañó. Bodega Les Freses.

16:30 - 17:00 | **CAMBRILS**
APROPPÒSIT Gran Reserva D.O. Cava.
Sergi Montaña. El Pòsit.

17:00 - 17:30 | **LEÓN**
Cata "ROSADO Y PICUDO" D.O. León.

18:00 - 18:30 | **VINARÒS**
Mar y Vino: La Galera de Vinaròs en Copa.
Jonathan Miralles y Christian Masip. Associació Vinaròs Gastronòmic, Associació Vinaròs Gastronòmic.

Miércoles 28 Ene

10:30 - 11:00 | **LANZAROTE**
Vinos DO Lanzarote: Del paisaje volcánico a la copa.
Tomás Mesa.

11:00 - 11:30 | **CIUDAD REAL**
Cata de vinos de Bodegas Reconquista.
Carmen Hidalgo. Bodegas Reconquista.

11:30 - 12:00 | **BURGOS**
Taller cervezas artesanas Virtus.

12:00 - 12:30 | **VALLADOLID**
Lar de Maía, vinos naturales, sin aditivos y con carácter. María Burgoa Cobreros. Lar de Maía.

12:30 - 13:00 | **CAMBRILS**
Aproppòsit Garnacha Blanca y Aproppòsit Macabeu.
Sergi Montaña. El Pòsit.

13:00 - 13:30 | **LEÓN**
"INTENSAMENTE LEÓN" D.O. León

13:30 - 14:00 | **SEVILLA**
Bodegas Góngora, Sevilla. Guillermo Gómez de Michen y Ignacio Gallego-Góngora. Bodegas Góngora.

15:30 - 16:00 | **FUERTEVENTURA**
Bodegas Conatus.

Lunes 26 Ene

10:30 - 11:00 | **VALLADOLID**
"Principino" Pincho de Oro 2025.
Juan Carlos Jiménez. Azul Mediterráneo.

11:00 - 11:30 | **SEVILLA**
Langostinos de Sanlúcar con holandesa de manteca colorá. José Luis Pastrana. Eterno Restaurante.

11:30 - 12:00 | **A CORUÑA**
A Coruña: Bocadillo de cigala
Daniel Cárdbaa. A Mundiña, Grupo Amicalia.

12:00 - 12:30 | **LA PALMA**
Taller gastronómico: Vacca palmera madurada.

12:30 - 13:00 | **CULLERA**
Taller gastronómico: Cullera. Francisco Rocher Cerveró (Restaurante Casa Rocher) y José Palacios López (Las Terrazas del Mare Nostrum)

13:00 - 13:30 | **LEÓN**
Sabor de León: Gastronomía en miniatura con muestra de algunos productos de la despensa leonesa.

13:30 - 14:00 | **SEGOVIA**
Taller de Ponche Segoviano.

15:30 - 16:00 | **CAMBRILS**
Taller: Sardinas de Cambrils en escabeche de Cabernet Sauvignon y cítricos.

16:00 - 16:30 | **DENIA**
Taller de escabeche.
Belén Escrivá. Restaurante La Xerna del Mar.

16:30 - 17:00 | **BURGOS**
Tapa Burgos Ciudad Creativa de la gastronomía UNESCO
Óscar Alonso. Restaurante Carmen.

17:00 - 17:30 | **GANDIA**
Taller de Tapas: Steak Tartar sobre crujiente de Berenjena listada de Gandia.
Restaurante "El Asombro Garden Grill"

17:30 - 18:00 | **CIUDAD REAL**
Taller de Tapas. Andrés Rodríguez Sánchez.
Restaurante La Zaranda.

18:00 - 18:30 | **LANZAROTE**
Quesos de cabra de Lanzarote y las cervezas artesanas de la isla. Hernán Fondado (2 Cabras) y Omar Vilfa (Quesería El Faro - AQUILA.)

Martes 27 Ene

11:00 - 11:30 | **VINARÒS**
Sabores del Mar de Vinaròs.
Marc Martorell y Angel Prados. Associació Vinaròs Gastronòmic, Associació Vinaròs Gastronòmic.

11:30 - 12:00 | **DENIA**
Taller de pulpo seco a la llama.
Belén Escrivá. Restaurante La Xerna del Mar.

12:00 - 12:30 | **GANDIA**
Taller de tapas: Cocas de dacsas con espencat y mojama.

12:30 - 13:00 | **CIUDAD REAL**
Taller de Tapas. Laura Macías. Miami Gastro.

13:00 - 13:30 | **LANZAROTE**
Granos de Lanzarote, carabineros de La Santa y gofio, maridados con vinos volcánicos de Lanzarote.
Tomás Mesa y Sussana Cregaldi. La Forgia.

13:30 - 14:00 | **ZARAGOZA**
Taller gastronómico.
Angel Marco Navarrete y Virginia Roche Lainez. Restaurante Dalai Videspartera.

15:30 - 16:00 | **VALLADOLID**
"Pucsyaki" tapa finalista XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2025
David Miranda Castañeda. Las Kubas.

16:00 - 16:30 | **SEVILLA**
Taller gastronómico: Viera en salsa menier.
Jaime Guardiola, Pedro Ruiz-Ocejo, Alejandro Mancera, Juan Antonio Román y José Joaquín Peulach. Cervecería Salmedina, Taberna Zurbarán y Bodegas Alcaria

16:30 - 17:00 | **FUERTEVENTURA**
Taller gastronómico. Juan Carlos Campo.
Restaurante Hotel Erez Mar

17:00 - 17:30 | **A CORUÑA**
A Coruña: Paisaje gallego en un bocado. Paula Patiño (Acastrea) y Breixo Fuentes (Restaurante Arraigo)

17:30 - 18:00 | **LA PALMA**

18:00 - 18:30 | **SEGOVIA**

Miércoles 28 Ene

10:30 - 11:00 | **LEÓN**
"Helado Artesanal" Marta Yuste y Fernando Yuste.
Coladilla.

11:00 - 11:30 | **CAMBRILS**
Taller: Sardinas de Cambrils en Escabeche de Cabernet Sauvignon y Cítricos. Mercè Prado Castro. Grupo El Pòsit.

11:30 - 12:00 | **ZARAGOZA**
Taller de Tapas: Zaragoza, Viaje al corral de la Borraja.
Javier Pellegero Querol. Restaurante Sophia Gastrobar.

12:00 - 12:30 | **BURGOS**
"Cojonudo" y "cojonuda" Tape típica burgalesa.
Sara Alonso. Para Gustos Pastelería.

12:30 - 13:00 | **FUERTEVENTURA**
Taller gastronómico: Galleta Aérea de Gofio.
Rigoberto Almeida. El Pelliczo de Costa Calma.

13:00 - 13:30 | **VINARÒS**
Creatividad Mediterránea en Pequeño Formato.
Agustí Marcos. Associació Vinaròs Gastronòmic.

13:30 - 14:00 | **CULLERA**
Taller de Tapas. David Zorrilla Moreno.
Casa Salvador.

15:30 - 16:00 | **VALLADOLID**
Taller maridaje tapas y vino. Myriam Herrero Redondo y Silvia Herrera Redondo. Melidia Wines.

Lunes 26 Ene

TALLERES GASTRONÓMICOS DIRIGIDO A AGENCIAS DE VIAJE

10:00 - 10:30
LEÓN + SEVILLA

10:30 - 11:00
LA PALMA + SEGOVIA

11:00 - 11:30
CULLERA + GANDIA

12:00 - 12:30 | **BURGOS**
Burgos Ciudad Creativa de la Gastronomía UNESCO
Óscar Alonso. Restaurante Carmen.

13:00 - 13:30 | **VINARÒS**
Showcooking Vinaròs: Creatividad con Langostino de Vinaròs. Angel Prados. Associació Vinaròs Gastronòmic.

15:30 - 16:00 | **SEVILLA**
Sevilla sabor patrimonial.
Noelia González y Cesar Pimenta (Bodega Solana de la Bernarda), Jesus León (St. Cangrejo Restaurante) y Javier Abascál (La Lola Restaurante)

16:30 - 17:00 | **CIUDAD REAL**
Presentación del Calendario Gastronómico 2026.
María José Aragonés Bagenas, Andrés Rodríguez Sánchez. Inigual, Delivery & Bakery, Restaurante La Zaranda.

17:00 - 17:30 | **LANZAROTE**
Lanzarote en clave dulce.
David Hidalgo y Adelia Ramirez. Adelia Canarias.

Martes 27 Ene

10:00 - 10:30
A CORUÑA + DENIA

10:30 - 11:00
CAMBRILS + FUERTEVENTURA

11:00 - 11:30
CIUDAD REAL + VALLADOLID

11:30 - 12:00 | **ZARAGOZA**
Zaragoza, ciudad creativa UNESCO de la gastronomía.
Keyllin YousKa Guevara Bonilla- Bartender, Sara Fernández Escuer, Jose Francisco García López. Restaurante Mai Thai, Consejera de Cultura, Educación y Turismo del Ayuntamiento de Zaragoza, Zaragoza Turismo.

12:30 - 13:00 | **LANZAROTE**
Haría el lujo de lo auténtico. Javier Hernández, Jenny Broudin, Victor Retancon, Ignacio Romero. Restaurante Tacande, JFB Canary Travel, Restaurante Tacande, Senderismo Lanzarote

13:00 - 13:30 | **A CORUÑA**
Pulpo, de la tradición a la modernidad.
Breixo Fuentes. Restaurante Arraigo.

15:30 - 16:00 | **LANZAROTE**
Negroni de Lanzarote.

INSCRÍBETE AQUÍ GRATIS
A TODAS NUESTRAS
ACTIVIDADES



tastingspain.es