

ROSA DO

5º CONGRESO INTERNACIONAL DEL VINO ROSADO
2023



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**

A gusto de todos

ciga es
d.o.



**Museo
Provincial
del Vino**



RUTA DEL VINO
CIGALES



Castillo
de Fuensaldaña



Hostelería
de Valladolid



sodeva

SOCIEDAD PROVINCIAL DE
DESARROLLO DE VALLADOLID

Cámara
Valladolid



ASOCIACIÓN
HOTELES
— VALLADOLID —



CONDUCTOR DEL CONGRESO

José Ribagorda López

9:00 – 9:30 MESA DE BIENVENIDA

Conrado Íscar Ordóñez (Presidente Diputación de Valladolid)

Pablo Sáez Alonso-Muñumer (Presidente D.O. Cigales)

Víctor Manuel Sanz de Diego (Alcalde de Fuensaldaña)

José Ribagorda López (Periodista)

Pablo Martín (Presidente UAES)

Inés Salas (Presidenta de la Ruta del Vino de Cigales)

9:30 – 10:00 BLOQUE 1: Introducción: “CRONOLOGÍA DEL ROSADO EN CASTILLA Y LEÓN”

Javier Pérez Andrés (Periodista)

10: 00 – 10:30 BLOQUE 2: Viticultura: “EL CAMBIO CLIMÁTICO E INTERACCIONES VITIVINÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE UVAS DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE VINOS ROSADOS”.

José Ramón Lissarrague (Doctor Ingeniero Agrónomo, responsable del Grupo de Investigación en Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid)

10:30 – 11:00 BLOQUE 3: Enología: “ROSADOS DE ITALIA: SITUACIÓN ACTUAL - ZONAS DE PRODUCCIÓN VARIEDADES Y ESTILOS”.

Piermario Ticozzelli (Ingeniero agrónomo y producción de alimentos Università degli Studi di Milano)

11:00 – 12:00 PAUSA CAFÉ**12: 00 – 12:30 “LOS ROSADOS DE FRANCIA: SITUACIÓN ACTUAL - ZONAS DE PRODUCCIÓN, VARIEDADES Y ESTILOS”.**

Jérôme Marty. (Ingénieur en Agriculture Ecole Supérieure d'Agriculture de Toulouse)

12:30 – 13:00 “ROSADOS DE ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL - ZONAS DE PRODUCCIÓN, VARIEDADES Y ESTILOS”.

COORDINADOR DE MESA: Eduardo Gordaliza (Periodista)

Belén Sanz Cid (Directora Técnica Bodegas Dehesa de los Canónigos)

Ángel Anocibar (Director Técnico Abadía Retuerta)

Isaac Muga (Director Técnico Bodegas Muga)

13:00 – 13:30 BLOQUE 4: Mercados**“ROSADO: ESTILOS Y GUSTOS DEL CONSUMIDOR. LA IMPORTANCIA DE LA IMAGEN”**

Juan Pedro Peula

14:30 – 17:00 COMIDA**17: 00 – 17:30 BLOQUE 5: Gastronomía: Mesa Redonda: “DE TAPAS Y ROSADOS”**

COORDINADORA DE MESA: Loles Silva (delascosadelcomer.com)

Teo Rodríguez. (Rte. El Trasto)

Javier Peña. (Rte. Sibaritas Klub)

Miguel Ángel de la Cruz. (Rte. La botica de Matapozuelos)

Sara Ferreres. (Rte. Taller Arzuaga)

Luis Lera. (Rte. Lera)

Chuchi Valdivieso. (Las Barricas & Clandestino)

17:30 – 18:00 BLOQUE 6: Enoturismo: “VIVENCIAS CON ROSADO”

COORDINADOR DE MESA: Raúl Escudero Fernán. (Gerente D.O. Cigales)

Chelo Miñana. (Directora de Enoturismo Bodegas Masaveu).

Beatriz Hernando. (Presidenta Asociación Española de Museos del Vino)

José Manuel Ferreira. (Enólogo Prada A Tope)

Henar Puente Montes. (Paradores de España)

Inés Salas (Presidenta de la Ruta del Vino de Cigales)

18:00 – 18:30 CATA DIRIGIDA VINOS ROSADOS: FRANCIA, ITALIA Y ESPAÑA

Jérôme Marty. (Ingénieur en Agriculture Ecole Supérieure d'Agriculture de Toulouse)

Piermario Ticozzelli. (Ingeniero agrónomo y producción de alimentos Università degli Studi di Milano)

José Antonio Cabañas (Sumiller)

19:00 CLAUSURA