



Diputació de Girona



MESTRES TASTAVINS I  
CELLERERS DE CATALUNYA

[www.girovi.cat](http://www.girovi.cat)



EN COLABORACIÓN DE



A B A D A L



Consulado General y Centro de Promoción de la  
**República Argentina**  
Barcelona - Reino de España



DISSABTE 2 MARÇ 2019

GIRONA

TRAINING & NETWORKING

IV CONGRES INTERNACIONAL DE  
VINYES, CELLERS I ENOTURISME



- 9.00h-9.15h** *“Obertura Congrés”* Sr. Josep Antoni Frias, Diputat àrea econòmica Diputació de Girona, Sr. Xavier Albertí, President de la D.O. Empordà, Sr. Agustí Ensesa, sumiller.
- 9.15h-10.00h** *“Argentina, riqueza vitivinícola y enoturismo”* Sra. Maria Jimena Autiero Simari, Cónsul Adjunta del Consulado General y Centro de Promoción de la República Argentina en Barcelona.
- 10.00h-10.40h** *“Viticultura i vins biodinàmics”* Sr.Toni Falcón, viticultor i propietari del Celler Vins de Taller.
- 10.40h-11.15h** *“Bread sommelier”* Sr. Jordi Caballero, Director desarrollo de producto de pan i Sr. Pedro Roche, Maestro Panadero d’ Europastry.
- 11.15h-12.00h** *TAST DE VINS de les diferents D.O’s dirigida per Sommeliers”*
- 12.00h-12.30h** *“El pas d’ecològic a biodinàmic”* Sr. Joel Díaz , cap de celler i enòleg de Celler Tomàs Cusiné
- 12.30h-13.00h** *“CORPINNAT”* Marca Colectiva de la Unió Europea de vins espumosos i ecològics.
- 13.00h-13.30h** *“El Vi al restaurant ”* Sr. Joan Lluís Gómez. Sommelier Restaurant Sant Pau de Carme Ruscalleda.
- 13.30h-14.00h** *“El vi, el suro i la seva problemàtica”* Sr. Vicenç Rosich, expert mediador en el sector del suro
- 14.00h-14.30h** *“La Figura del Barista sumiller”* Sr. Pere Cornellà, Director General de Cafès Cornellà.

## LLOC

Hotel Carlemany  
Plaça Miquel Santaló i Pavor, 1  
17002 Girona

## INVITACIÓ:

Entrada gratuïta prèvia inscripció  
Mail: [info@ensesawines.com](mailto:info@ensesawines.com)

## INFORMACIÓ i INSCRIPCIONS:

Mail: [info@ensesawines.com](mailto:info@ensesawines.com)  
Tel.: (+34) 616 786 975  
[www.ensesawines.com](http://www.ensesawines.com)