

Programa Oficial: TALLARES & CATAS - VNG 2017

HORARIOS	LUNES - SALON 1	HORARIOS	LUNES - SALON 2
		9 A 11 HRS - INAGURACION	
11:00 - 11:45		11:45 - 12:30	CONFERENCIA SOBRE MARKETING NEUROLOGICO. JUAN PABLO SOLORZANO
		12:30 - 13:15	DESTILADO EN VIVO con Alambique DE RAICILLA HACIENDA DIVISADERO por Jorge Carbajal. TERRAZA EXTERIOR
13:00 - 13:45	CATA VINOS L.A CETTO. Sommelier Pilar Meré. Presidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers		
		15:15 - 16:00	CATA DE VINOS ESPAÑOLES INSUPPORT. Master Sommelier Wine & Cigar Yamir Pelegrino
14:30 - 15:15	TALLER DE CHOCOLATE. REPUBLICA DEL CACAO por MAO MONTIEL de Dolcenero		
		16:30 - 17:15	CATA HENNESSY. Diego Guichard, Brand Ambassador HENNESSY
15:45 - 16:30	TALLER MIXOLOGIA por ISRAEL DIAZ de Alquimista. "El Martini su creación, evolución y futuro"		
17:15 - 18:00	CATA CASA SAUZA. Experiencia sensorial Tres Generaciones cristalino. Sommelier Didier Cruz.		
HORARIOS	MARTES - SALON 1	HORARIOS	MARTES - SALON 2
		10:00 - 10:45	LIBRE
10:15 - 11:00	TALLER DE CORTES CREEKSTONE FARMS. Chef Aaron Mizrahi y Chef Marc Pauvert		
		12:00 - 12:45	CONFERENCIA DE MASTER SOMMELIERWINE & CIGAR YAMIR PELEGRINO: COMIDA SIN VINO
13:00 - 13:45	CATA VINOS L.A CETTO. Sommelier Pilar Meré. Presidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers		
		14:00 - 14:45	TALLER COMIDA VEGANA por Chef Mauricio Álvarez Y CATA DE AGUA CLINIK. Sommeliers Alejandro Espinosa
15:00 - 15:45	TALLER FOEI GRAS ROUGIE con Chef Elias Sapien Jr.		
		16:00 - 16:45	CATA CERVEZA BOCANEGRA
17:00 - 17:45	CATA CASA SAUZA. Experiencia sensorial Tres Generaciones cristalino. Sommelier Didier Cruz.		
		17:30 - 18:15	CATA MARIDAJE RAICILLA con Alambique HACIENDA DIVISADERO por Jorge Carbajal. TERRAZA EXTERIOR
	MIERCOLES - SALON 1		MIERCOLES - SALON 2
		10:00 - 10:45	TALLER DE CORTES CREEKSTONE FARMS. Chef Aaron Mizrahi y Chef Marc Pauvert
10:15 - 11:00	CATA VINOS L.A CETTO. Sommelier Pilar Mere. Presidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers		
		11:15 - 12:00	CATA CERVEZA BOCANEGRA
		12:00 - 12:45	CATA HENNESSY. Diego Guichard, Brand Ambassador HENNESSY
13:30 - 14:15	CATA DE VINOS ESPAÑOLES INSUPPORT. Master Sommelier Wine & Cigar Yamir Pelegrino		
15:30 - 16:15	CATA CASA SAUZA. Experiencia sensorial Tres Generaciones cristalino. Sommelier Didier Cruz.		
		16:00 - 16:45	CATA MARIDAJE RAICILLA con Alambique HACIENDA DIVISADERO por Jorge Carbajal. TERRAZA EXTERIOR

Este programa puede sufrir cambios sin previo aviso. Las catas y talleres pueden ser compradas de forma individual. Consultar precio y disponibilidad en el correo info@vngastronomia.com