

MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE

5:00 p.m.	"1990 GRAN AÑADA EN CHAMPAGNE. ENCUENTRO DE LOS SEXOS EN EL OTOÑO DE LA VIDA". CATA CON MARÍA ISABEL MIJARES. (ESTRICTA INVITACIÓN COMUNICARSE CON LE GOURMET TAMANACO)
7:30 p.m. a 9:30 p.m.	COCTEL DE INAUGURACIÓN DEL VII SIG. TERRAZA CAFÉ CACIQUE, HOTEL TAMANACO INTERCONTINENTAL (ESTRICTA INVITACIÓN)

JUEVES 30 DE OCTUBRE

	ATLÁNTICO	PACÍFICO	SALÓN EL NACIONAL	SALÓN 2	SALÓN 3
11:30 a.m. a 12:30 p.m.	VERTICAL DE CHATEAU CHEVAL BLANC, un <i>bordeaux</i> fuera de serie: 2003, 2001, 1998 y Petit Cheval 2001. Cata con María Isabel Mijares. (Comunicarse con Exceso)	CHILE A LA CARTA. Degustación promovida por Prochile	ENTRE COPAS Y PLATOS CON JUVÉ Y CAMPS. Degustación con Alex Arcas	TRAS EL SABOR DE LOS ANDES. Cata con Óscar Salas	EL MILENARIO MUNDO DEL TÉ. Degustación con Omarly Alcina
1:00 p.m. a 2:00 p.m.	EL TANNAT DE JAUNICÓ, HERMOSA OBRA DE ARTE. Cata con Fernando Deicas y María Isabel Mijares	REGIONES ARGENTINAS. Mendoza y San Juan, presente y futuro. Cata con Santos Beck	EL SABOR DE LOS ANDES EN LA COPA. Cata con Óscar Salas	THE DOURO BOYS. ESTRELLAS DE PORTUGAL. Cata con Ferenc Szgeti	MUJERES PROTAGONISTAS AL CALOR DEL FOGÓN. Conferencia de Víctor Moreno
2:30 p.m. a 3:30 p.m.	MENTALIDAD PREMIUM EN VALLE DE APALTA. Cata con Juan Ignacio Zúñiga (Bodegas Ventisquero)	SÓLO PARA MUJERES. La delicadeza de los blancos de Concha y Toro. Cata con Loreto Ruiz	BODEGAS BOUTIQUE VS. BODEGAS INDUSTRIALIZADAS. Cata con Alejandro Simó. Vinos: Luis Alegre, Rioja. (Comunicarse con Corporación Askar, C.A.)	TOKAJ OREMUS: REY DE LOS VINOS, VINO DE REYES. Cata con Ferenc Szgeti	LA CALIDAD Y EL FACTOR HUMANO EN EL NEGOCIO GASTRONÓMICO. Cómo lidiar con los costos. Conferencia de Adolfo Artilles
4:00 p.m. a 5:00 p.m.	VINOS DE ENÓLOGAS. Cata con María Isabel Mijares y Cecilia Torres. (Comunicarse con Exceso)	LA MAGIA DEL VINHO VERDE Y SU ARMONÍA. Cata con Belkis Croquer. (Comunicarse con Casa Oliveira)	HUGO CASANOVA, GALÁN DEL VALLE DEL MAULE. Cata con Hugo Andrés Casanova	TERRAZAS, UN VINO DE ALTURA. Cata con Andrés Belinsky	PROVINCIA LA RIOJA VALLE FAMATINA (VINOS ORGÁNICOS) Raza Argentina (Argentina). Cata con Jorge Horacio Ruiti. (Comunicarse con Corporación Askar, C.A.)
5:30 p.m. a 6:30 p.m.	TREINTA AÑOS DE CECILIA TORRES EN SANTA RITA. Logros y anécdotas. Cata con Cecilia Torres	LOS ROSÉ DE MODA. Cata con Belkis Croquer. (Comunicarse con Casa Oliveira)	UNPLAN THE MOMENT. Cata de Freixenet	TRIVENTO: HOMENAJE AL DIOS DE LOS VIENTOS. Cata con Federico Galdeano	LOS CONSENTIDOS DE FINCA FLICHMAN. Cata con Nancy Johnson
7:00 p.m. a 8:30 p.m.	TESTIMONIO DE LA RIOJA. Homenaje al viticultor: mano productora y alma del vino. Cata con Sergio Casé	TRAPICHE SINGLE VINEYARD. Cata con Sergio Casé	WHISKY TENNESSEE, EL MÁS VENDIDO DEL MUNDO	BODEGAS ROBLES: LA MAGIA DE LOS GENEROSOS DE ANDALUCÍA. Cata con María Alejandra Mendoza. (Con costo. Comunicarse con Serra y Silva Gourmet Consulting C.A.)	VINOS PUERTO VIEJO, EMBAJADORES DE LA CHILENA VIÑA REQUINGUA. Cata con Matías Palma

VIERNES 31 DE OCTUBRE

	ATLÁNTICO	PACÍFICO	SALÓN EL NACIONAL	SALÓN 2	SALÓN 3
11:30 a.m. a 12:30 p.m.	HACIENDA LA LAGUNA. Aceite de oliva extra virgen, un aporte de salud y sabor	LA POTENCIA DE LOS TINTOS DE CONCHA Y TORO. Cata con Loreto Ruiz	BURBUJAS DEL VIEJO MUNDO: FRANCIA, ITALIA Y ESPAÑA. Cata con Ettore Perin	CHILE A LA CARTA. Degustación promovida por Prochile	LA VERDADERA CARA DE UN RESTAURANTE. Conferencia de Ana Belén Myerston
1:00 p.m. a 2:00 p.m.	BRANDY DE JEREZ 501, EXPONENTE EXCEPCIONAL DE CÁDIZ. Cata con Eva Espinoza	UN MOMENTO SIN OPORTO UN MOMENTO PERDIDO. Cata con José Carballo. (Comunicarse con Casa Oliveira)	BODEGAS VALDIVIESO: DESCUBRE AL LOCO DE LA FAMILIA. Cata con Eugenio Ponce. (Con costo. Comunicarse con Francisco Dorta)	FANTINEL: UNA INVITACIÓN A DEGUSTAR VARIEDADES TÍPICAS DEL FRIULI. Cata con Marco Fantinel	GUSTO Y SABOR. Conferencia de Tomás Fernández
2:30 p.m. a 3:30 p.m.	LO NUEVO DE FINCA FLICHMAN. Cata con Nancy Johnson	CHANDON: BURBUJAS QUE ATRAPAN. Cata con Andrés Belinsky	ENTRE COPAS Y PLATOS CON JUVÉ Y CAMPS. Degustación con Alex Arcas	CECCHI: VIAJE AL CORAZÓN DEL CHIANTI CLASSICO. Cata con Cesare Cecchi	PISANO Y SU TANNAT, EL SABOR DE URUGUAY. Cata con Fabiana Bracco
4:00 p.m. a 5:00 p.m.	LA MAGIA DE LOS GENEROSOS DE ANDALUCÍA. (Con costo. Comunicarse con Serra y Silva Gourmet Consulting C.A.)	ALTAR VINEYARDS & WINERY, CHILENOS CON CLASE. Cata con Melissa Hahn	CITRA: PALADEANDO VINOS DE ABRUZZO. Cata con Rafael de Falco	HABÍA UNA VEZ EL CARMENÈRE, SEGÚN VIÑA DE MARTINO. Cata con Eduardo Jordan	VIAJE AL PLANETA SICILIANO. Cata con Giovanni Cardillo
5:30 p.m. a 6:30 p.m.	SANTA RITA: EL JUEGO DE LOS SENTIDOS. Degustación con Cecilia Torres y Helena Ibarra	LOS VINOS DOÑA PAULA Y LA DIVERSIDAD DE LOS TERROIRS DE ALTURA EN ARGENTINA. Cata con David Bonomi. (Comunicarse con Casa Oliveira)	RON, CHOCOLATES Y HABANOS. LA TRIADA PERFECTA. Degustación con Néstor Ortega y Sandra Rodríguez	CASTILLO DE MOLINA, ÚNICO EN SU ESTILO. Cata con Patricio Celadón	MAGNIFICUM: UN HOMENAJE AL VINO CHILENO. Cata con Gonzalo Larrain
7:00 p.m. a 8:30 p.m.	LA MAGIA DE SANTA RITA CASA REAL: DE LA PARRA A LA BOTELLA. Cata con Cecilia Torres. (Estricta invitación)	ALBARINO DO ROSAL. CATA CON IAGO BECERRA. (Comunicarse con Casa Oliveira)	VINOS PREMIUM POMAR, CALIDAD QUE DA GUSTO. Cata con José Gregorio Cortez	ALTA VISTA SINGLE VINEYARD, TRIBUTO AL TERROIR ALBICELESTE. Cata con Pablo Goldemberg	LA RIOJA EN UNA COPA DE LEALTANZA. Cata con Ervigo Adán

SÁBADO 1º DE NOVIEMBRE

	ATLÁNTICO	PACÍFICO	SALÓN EL NACIONAL	SALÓN 2
11:30 a.m. a 12:30 p.m.	TODO LO QUE QUISO SABER SOBRE EL ACEITE DE OLIVA Y NUNCA SE ATREVÍO A PREGUNTAR. Cata con María Alejandra Mendoza	VINOS ARESTI, REVELACIÓN DEL PAÍS AUSTRAL. Cata con Rafael de Falco	TENUTA SETTE PONTI: VINOS MODERNOS DE LA TOSCANA. Cata con Stefano Maggini	BODEGA MARTÍNEZ: MÁS DE UN SIGLO DE GRANDES RIOJAS. Cata con Luis Martínez Lacuesta
1:00 p.m. a 2:00 p.m.	BODEGAS BOUTIQUE VS. BODEGAS INDUSTRIALIZADAS. Cata con Alejandro Simó. Vinos: Luis Alegre, Rioja. (Comunicarse con Corporación Askar, C.A.)	JOYAS DE LA CAVA DE LE GOURMET, LA MEJOR DE CARACAS. Cata con Ettore Perin	MASI: EL SABOR DE VERONA. Cata con Raffaele Boscaini	ALTA VISTA SINGLE VINEYARD, TRIBUTO AL TERROIR ALBICELESTE. Cata con Pablo Goldemberg
2:30 p.m. a 3:30 p.m.	CARMENÈRE, EL ORGULLO DE CHILE. Cata con Iván Martinovic. (Comunicarse con Casa Oliveira)	OVEJA NEGRA: LLEVANDO LA CONTRARIA. Cata con Luciano Fiori y Eduardo Moreno	GUSTO POR EL RON DIPLOMÁTICO. Cata con Tito Cordero	CALVET: FRANCESES DE ALCURNIA. Cata con Etienne Brault
4:00 p.m. a 5:00 p.m.	SECRETOS DE FRANCIA: CHABLIS, POUILLY FUISSÉ Y SANCERRE. Cata con Audrey Clos. (Comunicarse con Casa Oliveira)	CASA SILVA, REGALO CHILENO PARA LA COPA. Cata con Mario Geisse	CACIQUE Y PAMPERO: ESENCIA DE NUESTRA TIERRA. Cata con Eduardo Méndez	MORANDÉ Y SUS VINOS PIONERO. Cata con Jorge Martínez
5:30 p.m. a 6:30 p.m.	BURBUJAS DEL ALTO PENEDES. Vinos: Vilarnau Brut, Demi-sec, y Rosé Brut. Cata con Sara Vela. (Comunicarse con Casa Oliveira)	ESPUMANTES DE POMAR, UN BUEN MOTIVO PARA CELEBRAR. Cata con Guillermo Vargas	TABALÍ: VINOS DE LIMARÍ, EL VALLE DEL ENCANTO. Cata con Matías Haeusseler	PROVINCIA LA RIOJA VALLE FAMATINA (VINOS ORGÁNICOS) Raza Argentina (Argentina). Cata con Jorge Horacio Ruiti. (Comunicarse con Corporación Askar, C.A.)
7:00 p.m. a 8:30 p.m.	CATA VERTICAL DE SANTA RITA CASA REAL: 2004, 2003, 2002 Y 2001. (Estricta invitación)	VIÑA CASA SILVA, DE CHILE PARA EL MUNDO. Cata con Mario Geisse	VERTICAL CHATEAU PALMER MAGNUM. Cata con Leo D'Adazio y Dayana Medina. (Con costo. Comunicarse con AVS)	FANTINEL: UNA INVITACIÓN A DEGUSTAR VARIEDADES TÍPICAS DEL FRIULI. Cata con Marco Fantinel

Todas las actividades se realizarán en los espacios del CIEC y quedan sujetas a eventuales cambios de última hora.

DOMINGO 2 DE NOVIEMBRE

	ATLÁNTICO	PACÍFICO	SALÓN EL NACIONAL	SALÓN 2
11:30 a.m. a 12:30 p.m.	CACIQUE Y PAMPERO: ESENCIA DE NUESTRA TIERRA. Cata con Eduardo Méndez	ENTRANDO EN MATERIA DE COGNAC CON MARTELL. Cata con Habib Rabbat	EL RON: LA HISTORIA EMBOTELLADA. Cata con Néstor Ortega y Sandra Rodríguez	HAY ALGO MÁS PURO QUE LA VERDAD. VODKA FINLANDIA. Cata con Isabel Layrisse
1:00 p.m. a 2:00 p.m.	LO NUEVO DE LA COLECCIÓN PRIVADA DE NAVARRO CORREAS: ARTE POR DENTRO Y POR FUERA. Cata con Brenda Stewart	AMÉRICA DEL SUR EN ALTA GAMA: ISLAY POR ARGENTINA, RED ONE POR CHILE, PRELUDIO POR URUGUAY Y MILO TERROIR POR BRASIL. Cata con Waleska Schumacher y Héctor Soucy. (Con costo. Comunicarse con Inversiones Maison Blanche)	RON, CHOCOLATES Y HABANOS. LA TRIADA PERFECTA. Cata con Néstor Ortega y Sandra Rodríguez	VALDUERO: VISIÓN Y ACCIÓN FEMENINA HECHA CALDO. Cata con Alfonso González
2:30 p.m. a 3:30 p.m.	ALBARINO Y ALVARINHO CATADOS POR UN GALLEGO Y UNA VENEZOLANA. Cata con Lago Becerra y Belkis Croquer. (Comunicarse con Casa Oliveira)	JUANICÓ, TRADICIÓN Y PUNTA DE LANZA URUGUAYA. Cata con Fernando Deicas	VERRINES. LA NUEVA TENDENCIA EN PASTELERÍA. Degustación con Walter Kovacs Banette	VALDIVIESO: BURBUJAS POR EL MÉTODO TRADICIONAL VS. CHARMAT. Cata con Eugenio Ponce
4:00 p.m. a 5:00 p.m.	ARMONÍA DE LA SOBREMESA. DESDE LOS TRANQUILOS HASTA LOS GENEROSOS. Cata con Belkis Croquer, Iván Martinovic, Audrey Clos, José Carballo y Sara Vela. (Comunicarse con Casa Oliveira)	FINCHA SOPHENIA: TOCANDO EL CIELO DESDE EL VALLE DE TUPUNGATO. Cata con Estefanía Peretti	SAN JUAN Y CAFAYATE, NUEVOS TERROIRS ARGENTINOS. Cata con Sebastián Nazábal	BIANCHI: BURBUJAS ARGENTINAS. Cata con Raúl Bianchi
5:30 p.m. a 6:30 p.m.	SANTA RITA MEDALLA REAL SINGLE STATE: DE LA FRUTA A LA COMPLEJIDAD. Cata con Cecilia Torres	BATASIOLO: BAROLO Y BARBARESCO, MÍTICOS DEL PIEMONTE. Cata con Giovanni Cardillo	LA RUTA DE LA SALAMANDRA. Cata de ron con Andrés Contreras	UN ABANICO DE SENSACIONES: MENDOZA Y SALTA. Cata con Sebastián Nazábal
7:00 p.m. a 8:30 p.m.	VERTICAL DE NAVARRO CORREAS ULTRA: 2004, 2003 Y 2002. Cata con Brenda Stewart	VERTICAL DE ICE WINE INNISKILLIN. Cata con Leo D'Adazio y Dayana Medina. (Con costo. Comunicarse con AVS)	EL COMBATE DEL SIGLO: TEMPRANILLO VS. GARNACHA: RODA I Y CIRSION, DE LA RIOJA, VS. FLOR DE PRIMAVERA Y CLOS FONTA, DEL PRIORATO. (Con costo. Comunicarse con Serra y Silva)	SPEYSIDE, TIERRA DE WHISKY DE GENTIL CARÁCTER. Cata con Habib Rabbat

Todas las actividades se realizarán en los espacios del CIEC y quedan sujetas a eventuales cambios de última hora.

SALÓN GRAN COCINA

	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
11:30 a.m. a 1:00 p.m.	ELENA ARZAK: ESTRELLAS QUE SE HEREDAN	ITALIA A LA CARTA 2008. Demostración de Natale Martucci	PARA LEVANTAR MÁS QUE EL ANIMO. Demostración de Víctor Moreno y el CEGA	EL CHOCOLATE TIENE SEXO. Demostración de Juan Carlos Bruzual, del Iegan, y Wendy López
1:30 p.m. a 3:00 p.m.	EL CAMINO DE LAS ESPECIAS. Demostración de Paul Launois	CHOCOLATE DE MIL AMORES. Demostración de Florencia Rondón	CHIGUIRE, MUCHO MÁS QUE PISILLO. Demostración de Irina Pedrosa y Tomás Fernández	FUSIÓN AMAZÓNICA. Demostración de Nelson Méndez y el CVCG
3:30 p.m. a 5:00 p.m.	ELLOS DE MARTE, ELLAS DE VENUS. Demostración de Tatiana Mora y Enrique Limardo	CAJAO AL ALIMÓN. Demostración de Carlos García y María Fernanda di Giacobbe	LAS DULCES ARTES de Keiko Nagae	COCINA DE UNO PARA EL PLACER DE DOS. Demostración de Mauricio García y la Casserole du chef
5:30 p.m. a 7:00 p.m.	LAS DAMAS PRIMERO. Demostración de Alonso Núñez	LAS CLAVES DE LA BISTRONOMIE. Demostración de Iñaki Azpitarte	MACHO Y HEMBRA. Demostración de Ana Belén Myerston y Paul Launois	COCINANDO CON FREUD: EN BUSCA DE LA MAMA PERDIDA. Demostración de Helena Ibarra
7:30 p.m. a 9:00 p.m.	YUCA PARA TODOS LOS GUSTOS. Demostración de Federico Tischler	MÍNIMA EXPRESIÓN, MÁXIMO SABOR. Demostración de Eduardo Moreno	DULCE DIVERSIÓN. Demostración de Pascal Chérancé	SUBLIME ORDINARIEZ. Demostración de Mercedes Oropeza y Francisco Abenante
	PARIA SABE A CHOCOLATE. Demostración de Tamara Rodríguez			



EL NACIONAL
J-00012242-3

EXCELSIOR GAMA
Excelente Calidad en sus Productos y Servicios
J-30142060-8

Le Gourmet
TAMANACO
J-831588973

1007
ATENEO CFM
J-00145018-1

sinflash
COM
J-31032261-9

Alianza
Gourmet
J-31187317-1

S.PELLEGRINO
J-00204620-1

BAL SAM
MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
R.F. 100084364-3

Gruviner
J-30667773-9



Exceso
COCINA Y VINO
COLECCION



PROGRAMACIÓN

Todas las actividades se realizarán en los espacios del CIEC y quedan sujetas a eventuales cambios de última hora. Para mayor información, comunicarse con Exceso Cocina y Vino. Telf. 952.4805 - www.sigcaracas.com

En caso de actividades con costo, comunicarse con:
Asociación Venezolana de Sommeliers (AVS). Telfs. (0414) 872.375 - (0414) 898.5414.
Serra y Silva Gourmet Consulting C.A. Telfs. 961.5791 - (0424) 139.6613.

Francisco Dorta & Sucrs. Telf. 371.0440.
Inversiones Maison Blanche, C.A. Telfs. 284.04.05 / 285.38.68

Las actividades de Casa Oliveira no tienen costo, pero requieren previa inscripción. Telf. 239.8242.
Las actividades de Corporación Askar, C.A. no tienen costo, pero requieren previa inscripción. Telfs. 693.95.34 / 693.64.65

CONFERENCIAS

ELENA ARZAK: DE TAL PALO
Elena Arzak e Igor Zalakain
Fecha: Jueves 30 de octubre. 9:00 a.m.
Lugar: Centro de Estudios Latinoamericanos Arturo Uslar Pietri, Universidad Metropolitana (ESTRICTA INVITACIÓN)

LAS MUJERES Y EL VINO
Con María Isabel Mijares y Cecilia Torres
Fecha: Viernes 31 de octubre. 9:00 a.m.
Lugar: Centro de Estudios Latinoamericanos Arturo Uslar Pietri, Universidad Metropolitana (ESTRICTA INVITACIÓN)

LE GOURMET EN EL SIG

Del lunes 27 al sábado al primero de noviembre Le Gourmet Tamanaco recibirá a sus comensales con un menú especial de almuerzos y cenas, diseñado en concordancia con los matices de género, "Macho y Hembra", en el que platos y vinos tendrán improntas femeninas y/o masculinas. En Le Gourmet Lounge habrá igualmente vinos y bocados listos para aparearse.

Y el sábado primero de noviembre, Iñaki Azpitarte oficiará una cena única y excepcional en Le Gourmet, en la que develará las claves de su bistrónomie para privilegio de quienes se apuntan.

Para mayor información: Telfs. 909.7220 y 909.7221.

CAFÉ ATLANTIQUE

Del 29 de octubre al 1 de noviembre, el chef madrileño Fernando Pérez protagonizará el Festival Zaranda con cenas que darán testimonio de la estrella Michelin que ostenta. Telf. 287.0630.

Valor de la entrada Bs. 100 c.i.e.c. Zona rental de la Universidad Metropolitana