

Gran Cata: Vinos de Tenerife

Vinos volcánicos contados en primera persona

Espacio: THE WINE EDITION. LUNES 26 a las 10:30h —11:20h

Túnel de los Vinos de Tenerife

LUNES 26 y MARTES 27 de 10:30h a 15:00h y de 16:45h a 19:00h

MIÉRCOLES 28 de 10:30h a 15:00h

ZONA  
INTERACTIVA

ZONA  
RESTAURANTE

ZONA  
CATAS

ZONA  
GASTRONOMÍA LOCAL

LUNES  
26

10:30h — 11:15h  
TALLER: TUNO INDIO DE ORIGEN VOLCÁNICO

11:45h — 12:30h  
TALLER: EMBUTIDOS MARINOS, CURACIÓN Y CONSERVACIÓN

13:00h — 13:45h  
TALLER: LA EVOLUCIÓN DEL MUNDO DEL QUESO

14:30h — 15:45h  
ALMUERZO: LA SUTILEZA DE LA MIEL DE TENERIFE

17:15h — 18:00h  
TALLER: ENTRE VOLCANES Y ALISIOS, TIERRA DE TUBÉRCULOS

11:00h — 11:45h  
DESAYUNO MARINO

12:15h — 12:45h  
MESA REDONDA: COCHINO NEGRO, RAZA CON IDENTIDAD

14:00h — 15:30h  
ALMUERZO: BOCADOS DE MAR

17:45h — 18:30h  
TARDEO: PAISAJES DE PELÍCULAS

11:30h — 12:15h  
TALLER: CAFÉ Y EL ATLÁNTICO

12:30h — 13:15h  
CATA: VARIEDADES DE VID, SUELOS Y CLIMAS EN TENERIFE

13:45h — 15:15h  
ALMUERZO: COSTA Y MEDIANÍAS

17:30h — 18:15h  
CATA: EL VERMUTH Y SUS APLICACIONES

10:00h — 11:30h  
TALLER: RUTA DEL BARRAQUITO

12:00h — 12:30h  
TALLER: MOJOS Y PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS

12:45h — 13:15h  
TALLER: QUESOS DE CABRA Y GOFIO AMASADO DEL PASTOR

14:15h — 15:45h  
ALMUERZO: LA GASTRONOMÍA LOCAL DE TENERIFE

17:00h — 17:45h  
TALLER: ALMOGROTE

SABOREA TENERIFE

PONENCIAS

11:00h — 13:00h  
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE SAN MIGUEL DE ABONA

15:00h — 19:00h  
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE GRANADILLA DE ABONA

17:30h  
LA MINERALIDAD ATLÁNTICA DE TENERIFE  
Jorge Peñate y Luis Martín, Rest. Dos Naïfes - Red Level Hotel Gran Meliá Palacio de Isora  
ESCENARIO MADRID FUSIÓN EXPERIENCE

ZONA  
INTERACTIVA

ZONA  
RESTAURANTE

ZONA  
CATAS

ZONA  
GASTRONOMÍA LOCAL

MARTES  
27

11:15h — 12:00h  
TALLER: EL GOFIO, FUENTE DE ENERGÍA Y TRADICIÓN

13:00h — 13:45h  
TALLER: ARMONÍA DE CACAO Y TERRITORIO

14:30h — 15:45h  
ALMUERZO: BIODIVERSIDAD Y PATRIMONIO

17:15h — 18:00h  
TALLER: MOJOS CON ADN LOCAL

11:00h — 11:45h  
DESAYUNO AGATHA CHRISTIE, 1927

12:15h — 12:45h  
MESA REDONDA: LA CARNE DE CABRA Y SUS APLICACIONES

14:00h — 15:30h  
ALMUERZO: LA DIETA ATLÁNTICA, UNA HERENCIA DE SABIDURÍA

17:45h — 18:30h  
TARDEO: LOS TARDEOS MÁS UP! DE TENERIFE

11:30h — 12:15h  
CATA: ATLANTIKA, UN MARIDAJE SIN ALCOHOL INSPIRADO EN NUESTROS PAISAJES

12:30h — 13:15h  
CATA: VINOS CON HISTORIA

13:45h — 15:15h  
ALMUERZO: COSTA Y TRADICIÓN

17:30h — 18:15h  
TALLER: CERVEZAS ARTESANAS DE ORIGEN VOLCÁNICO

10:00h — 11:30h  
TALLER: RUTA DEL BARRAQUITO

12:00h — 12:30h  
TALLER: PULPO EMBARRADO DE NUESTRA COSTA

12:45h — 13:15h  
TALLER: TRADICIÓN MARINERA

14:15h — 15:45h  
ALMUERZO: LA GASTRONOMÍA LOCAL DE TENERIFE

17:00h — 17:45h  
TALLER: TRUCHAS TRADICIONALES DE BATATA ROJA Y BLANCA

SABOREA TENERIFE

PONENCIAS

11:00h — 13:00h  
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ

14:30h — 15:30h  
RUTA DE LA TAPA

15:00h — 19:00h  
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE CANDELARIA

10:30h -11:30h  
CATA VINOS DE TENERIFE. THEORY SESSION + WINE ISLAND WINES SUMMIT SESSION: TENERIFE, HORIZONTE DEL ATLÁNTICO  
MW Fernando Mora  
Bernat Voraviu, sumiller Rest. Alkimia, Barcelona  
ESPACIO: THE WINE EDITION - AUDITORIO DEL VINO

17:55h  
DONAIRE: SIN FRONTERAS ENTRE LO DULCE Y EL SALADO  
Jesús Camacho, Rest. Donaire\*, Hotel GF Victoria 5\* Gran Lujo  
AUDITORIO PRINCIPAL

ZONA  
INTERACTIVA

ZONA  
RESTAURANTE

ZONA  
CATAS

ZONA  
GASTRONOMÍA LOCAL

MIÉRCOLES  
28

10:30h — 11:15h  
TALLER: EL AFINADO DE LOS QUESOS DE CABRA DE TENERIFE

11:30h — 12:15h  
TALLER: DE UN PROBLEMA UNA SOLUCIÓN, EL BRUNCH

12:45h — 13:30h  
TALLER: LA EVOLUCIÓN DEL PANETTONE

14:30h — 15:45h  
ALMUERZO: COSTA Y MEDIANÍAS

11:00h — 11:45h  
DESAYUNANDO EN LA ISLA BAJA

12:00h — 12:30h  
MESA REDONDA: LOS CEREALES Y SU DIVERSIDAD

14:00h — 15:30h  
ALMUERZO: LEGUMBRES, ORIGEN Y EVOLUCIÓN

10:15h — 11:00h  
TALLER: SALUD ATLÁNTICA, AGÜITAS GUIADAS QUE LO CURAN TODO

11:30h — 12:15h  
CATA: VINOS DE AUTOR

12:30h — 13:15h  
CATA: LICORES CON ALMA

13:45h — 15:15h  
ALMUERZO: BIODIVERSIDAD Y PATRIMONIO

10:00h — 11:30h  
TALLER: RUTA DEL BARRAQUITO

12:00h — 12:30h  
TALLER: MAR Y SOSTENIBILIDAD

12:45h — 13:15h  
TALLER: JÁREA DE PESCADO LOCAL

14:15h — 15:45h  
ALMUERZO: LA GASTRONOMÍA LOCAL DE TENERIFE

SABOREA TENERIFE

PONENCIAS

10:30h — 11:00h  
TALLER: CERVEZA Y VINO SIEMPRE EN COPA, TENERIFE Y ZARAGOZA

11:00h — 13:00h  
DEGUSTACIONES: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE LOS REALEJOS

14:00h — 15:30h  
MENÚ GASTRONÓMICO: DESCUBRE LA GASTRONOMÍA DE SAN MIGUEL DE ABONA

10:00h  
NUEVAS EXPRESIONES DE LA MANTEQUILLA  
Alexis García, MMAPE en 100% Hojaldre.  
ESCENARIO MADRID FUSIÓN PASTRY