

# programación SIG 2009

www.sig2009.com - sig2009@exceso.net - telf.: + 58 (412) 239-2376

## Información

ASOCIACIÓN VENEZOLANA DE SOMMELIERS (AVS): Telfs.: (0414) 872.3751 - (0414) 898.5414.

CASA OLIVEIRA, C.A.: Patricia de Sousa. Telf.: (0212) 239.8242.

DESTILERÍAS UNIDAS, S.A.: Lucelia Vaccari. Telf.: (0251) 710.5239 - (0414) 352.6969.

EXCESO: (0212) 952.6962 - (0412) 239.2376.

RESTAURANTE LE GOURMET: (0212) 909.7220 - 909.7221.

**Cata vertical de La Culée du Serrant.**  
Miércoles 4 de noviembre, 7:30 p.m.  
Restaurante Le Gourmet.  
Estricta invitación.

**Encuentro con Nicolas Joly**  
Miércoles 4 de noviembre, de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.  
Hotel Tamanaco, Salón Naiguatá.

**Heston Blumenthal**  
Jueves 5 de noviembre 9:30 a.m.  
**Salón Gran Cocina B. O. D.**  
Para reservar, comunicarse con Exceso.

**Cena de gala preparada por Vineet Bhatia**  
Sábado 7 de noviembre  
Restaurante Le Gourmet.  
Para mayor información, comunicarse (0212)-909.7220/7221.



Sumito Estévez



Nicolas Joly



Enrique Olvera



David Bonomi

## DOMINGO 8

HORA	ATLÁNTICO	PACÍFICO	COCINA Y VINO	EXCESO	EL NACIONAL
11:30am-12:30pm	Uruguay, los vinos del Atlántico. Fabiana Bracco.	Burbujas y diamantes. Comunicarse con Asociación Venezolana de Sommeliers.	Viaje por las burbujas del Valdivieso. Eugenio Ponce.	Vinos de película. Maya García.	Sabores de Argentina. Sebastián Nazábal.
1:00pm-2:00pm	Vinos bajo el cielo de Tupungato. Laura Boschi.	Excelencia de los vinos del valle del Maule. Hugo Casanova.	Experiencia sensorial: The Famous Grouse. Cipriano Saenz.	Vive la experiencia de incluir el té en tu vida. Omarly Alcina.	<b>Exceso</b> Escuela del vino Curso de iniciación nivel I Gisa Colasante. Comunicarse con Exceso.
2:30pm-3:30pm	Un paseo por América del Sur: cepas emblemáticas. Waleska Schumacher.	Porto ineludible. Di Masi. Gloria Ferreira.	Armonía blanco con blanco. Belkis Croquer, David Bonomi, Gustavo Hormann y Andrés Caballero. Comunicarse con Casa Oliveira.	Degustando la línea premium La Joya. Johanna Pereira.	<b>Exceso</b> Escuela del vino Curso de iniciación nivel I Gisa Colasante. Comunicarse con Exceso.
4:00pm-5:00pm	Cata alta gama Maison Blanche. Waleska Schumacher.	Ron Diplomático: catando las reservas exclusivas del auténtico embajador del ron de Venezuela. Tito Cordero.	Vinos de Alentejo, la novedad de Portugal. Belkis Croquer. Comunicarse con Casa Oliveira.	Ecuaciones infinitas. Helena Ibarra.	<b>Exceso</b> Escuela del vino Curso de iniciación nivel I Gisa Colasante. Comunicarse con Exceso.
5:30pm-6:30pm	Lo mejor de Argentina. Santos Beck.	Casillero del Diablo. Doce cepas: un paseo por las cepas del vino más conocido. Marcio Ramirez.	La experiencia completa de los sabores del ron. Luis Figueroa.	Disfruta el sabor de Los Andes con Terra Andina. Natalia Poblete.	
7:00pm-8:30pm		Rones, chocolates y habanos: la triada perfecta. Néstor Ortega.			



Heston Blumenthal



María Isabel Mijares



Vineet Bhatia



Mario Geisse

## JUEVES 5

HORA	ATLÁNTICO	PACÍFICO	COCINA Y VINO	EXCESO	EL NACIONAL
11:30am-12:30pm	Características de los vinos biodinámicos. Nicolas Joly. (Esta conferencia comenzará a las 11:00 a.m.)			Los grandes vinos de la historia de Venezuela. Victor Moreno (padre).	<b>EXCESO</b> Escuela del vino Curso de iniciación nivel I
1:00pm-2:00pm	La vivacidad versus la elegancia de sus blancos: Santa Rita. José Ignacio Vargas.	Homenaje al porto. Gloria Ferreira.	Sabores de Argentina. Sebastián Nazábal.	Sabores de Coquívacoa. Calor y color desde la cocina zuliana. Ivette Franchi.	Gisa Colasante. Comunicarse con Exceso.
2:30pm-3:30pm	Con carácter desde la Patagonia. Humberto Canale, Guillermo Barzi Canale.	Tierra de todos. Joao Palhinha.	Disfruta el sabor de los Andes con Terra Andina. Natalia Poblete.	Cocina venezolana: pasado y futuro Francisco Abenante.	Degustación de variedades de cacao. Andrés Zakhour.
4:00pm-5:00pm	Santa Teresa invita a un paseo por el origen y ensamblaje de esta bebida propia e inspiradora: el ron. Néstor Ortega.	Porto Barros, una mágica seducción. José Carballo. Comunicarse con Casa Oliveira.	La Joya Reserva: sauvignon blanc-syrah. Johanna Pereira.	Siete puntos para la búsqueda de un discurso unificador de la cocina venezolana. Sumito Estévez.	<b>EXCESO</b> Escuela del vino Curso de iniciación nivel I
5:30pm-6:30pm	Los productos gourmet de Chile. Enrique Ceppi di Lecco.	Tío Pepe y sushi = Yin Yang. Oscar Bayo. Comunicarse con Casa Oliveira.	La magia del vino espumante. Andrés Belinsky.	Vinos bajo el cielo de Tupungato. Vanessa Barradas	Gisa Colasante. Comunicarse con Exceso.
7:00pm-8:30pm	Joyas de Jerez. María Isabel Mijares. Comunicarse con Exceso.	Espumantes: ¿Femenino/masculino? La dualidad perfecta. José Gregorio Cortez.	El origen de los exitosos cabernet sauvignon de Viña San Pedro. Patricio Celedón.	Uruguay, vinos del Atlántico. Fabiana Bracco.	Tequila Patrón, el ultra premium del mundo. Pedro González.

## VIERNES 6

HORA	ATLÁNTICO	PACÍFICO	COCINA Y VINO	EXCESO	EL NACIONAL
11:30am-12:30pm	Aceites de oliva Zuccardi: la pasión continúa. Miguel Zuccardi.	Más de un siglo creando grandes riojas. Alvaro Gutiérrez.	Mercado masivo de alimentos: desde la perfecta ama de casa hasta la filipina mediática. Vanessa Rolfini y Rubén Rojas.	Los mejores vinos de la Guía Exceso de vinos 2010. Ettore Perin. (Por invitación)	<b>EXCESO</b> Escuela del vino Curso de iniciación nivel I
1:00pm-2:00pm	El arte de la compra de vinos para restaurantes. Waleska Schumacher.	Malbec al pie de Los Andes. Lucas Lowi.	La experticia francesa en tierras argentinas. Manuel Lanás.	Talleres del gusto de Barquisimeto. Soledad Alberdi, Marisela Riera y Leonardo Garcés.	Gisa Colasante. Comunicarse con Exceso.
2:30pm-3:30pm	El encanto de los blancos y espumantes de Trapiche. Waleska Schumacher.	Calvet, la marca de vinos de Burdeos. Walter Cramer.	La dieta mediterránea. Davide d'Arcamo.	Aceites de oliva Zuccardi: la pasión continúa. Miguel Zuccardi.	Disfruta el sabor de Los Andes con Terra Andina. Natalia Poblete.
4:00pm-5:00pm	Placer de zares en nuestras copas: Champagne Tsarine. Ettore Perin. Comunicarse con Destilerías Unidas S.A.	Vinos Taball, máxima expresión del valle del Limarí. Felipe Müller.	Ron del Oriente. Vladimir Viloria y Charles Morrison. Comunicarse con Casa Oliveira.	Con carácter desde la Patagonia: Humberto Canale, Guillermo Barzi Canale.	Cata e introducción de nuevas cepas de Viña Tarapacá en Venezuela. Mauricio Garrido Vega.
5:30pm-6:30pm	Influencia del terroir en un vino. Mario Geisse.	Rioja y Cigales ¡excepcionales! Belkis Croquer. Comunicarse con Casa Oliveira	Santa Rita y la elegancia de sus cabernet sauvignon del valle del Maipo. José Ignacio Vargas.	Masi en Argentina. Giovanni Cardullo.	Cata e introducción de nuevas cepas de Viña Tarapacá en Venezuela. Mauricio Garrido Vega.
7:00pm-8:30pm	Lo mejor de dos mundos. María Isabel Mijares y Mario Geisse. Comunicarse con Exceso.	Los mejores clásicos y las mejores novedades. Ettore Perin.	La pasión por el malbec. David Bonomi. Comunicarse con Casa Oliveira.	Un viaje por el planeta Sicilia. Giovanni Cardullo.	

## SABADO 7

HORA	ATLÁNTICO	PACÍFICO	COCINA Y VINO	EXCESO	EL NACIONAL
11:30am-12:30pm	Excelencia de los vinos del valle del Maule. Hugo Casanova.	Cada vino un valle. Andrés Caballero. Comunicarse con Casa Oliveira.	Cata vertical: Gran Reserva Carménère. Johanna Pereira.	Visite tres lugares de India desde su taza. Omarly Alcina.	Tequila Patrón, el ultra premium del mundo. Pedro González
1:00pm-2:00pm	La consistencia y su diversidad de valles: Santa Rita Reserva. José Ignacio Vargas.	Kopke conquista paladares desde 1638. José Carballo. Comunicarse con Casa Oliveira.	Un viaje por el planeta Sicilia. Giovanni Cardullo	Degustación de especias: seducción que cautiva los sentidos. David Garrido Michalczuk.	El pisco Origen, historia y degustación. Johnny Schuler.
2:30pm-3:30pm	La experiencia completa de los sabores del ron. Luis Figueroa.	Montes, el vino con ángel. Gustavo Hormann.	Más de un siglo creando grandes riojas. Luis Martínez.	Clásicos y supervenidos. Giovanni Cardullo.	
4:00pm-5:00pm	Sabores únicos de nuestra latitud. Lo cautivante y sorprendente de nuestra enogastronomía. Guillermo Vargas y José Luis Álvarez.	Influencia del terroir en las características de un vino. Mario Geisse.	Dulce, burbujeante y generoso. Belkis Croquer, Andrés Caballero, Oscar Bayo, José Carballo. Comunicarse con Casa Oliveira.	Máxima eficacia para la gerencia de una empresa gastronómica. Adolfo Artilles.	Carácter y nobleza: un paseo por la mejor cosecha de Marqués de Casa Concha 2007. Loreto Ruiz.
5:30pm-6:30pm	Cata de Escorijuela. Comunicarse con Asociación Venezolana de Sommeliers.	Ron Diplomático: catando las reservas exclusivas del auténtico embajador del ron de Venezuela. Tito Cordero.	La experiencia completa de los sabores del ron. Luis Figueroa.	Oveja Negra: la negra de la familia. Waleska Schumacher.	Coctelería de vanguardia: las últimas tendencias de la coctelería moderna. Claudio Antonino Lopes.
7:00pm-8:30pm	Los vinos naturales del Friuli. Miguel Abilathoud. Comunicarse con Le Gourmet	España de pura cepa. María Isabel Mijares. Comunicarse con Exceso.	Claves para disfrutar el vino en la mesa. Guillermo Vargas y Mercedes Oropeza.	Experiencia malbec. Waleska Schumacher.	Sabores de Argentina. Sebastián Nazábal.

Todas las actividades se realizarán en los espacios del CIEC y quedan sujetas a posibles modificaciones.



Francisco Abenante



Hajime Kasuga



Mercedes Oropeza y José Luis Álvarez



Carlos García

## SALÓN GRAN COCINA B.O.D.

HORA	JUEVES 5	VIERNES 6	SABADO 7	DOMINGO 8
11:30am-12:30pm	Lo mitológico del arte culinario de Amazonas. Nelson Méndez y el CVCG.	Cocinar en Venezuela Héctor Romero.	Presentación del sistema de cocción sous vide y sus ventajas Alexander Martínez	Pastelería francesa en sabor tropical. Walter Kovacs y el Grupo Horeca.
1:00pm-2:00pm	Técnicas de la cocina venezolana que el mundo debería conocer. Sumito Estévez y el ICC.	Tierra Nostra. Reison Frioni.	Ají dulce: ADN de la cocina venezolana. Carlos García.	De Europa el trigo de América el maíz. Juan Carlos Bruzual y el IEPAN.
2:30pm-3:30pm	Calalú de Paría. Tamara Rodríguez.	Por fin queremos comernos a Venezuela. Victor Moreno y el CEGA.	Recorrido gastronómico por Venezuela. Francisco Abenante.	Nuestra Madre Patria. Elias Murciano.
4:00pm-5:30pm	Cocina Nikkei según Hajime Kasuga.	Magia india. Vineet Bhatia.	Sartenes importadas de sazón criolla. Javier Camacho/Luis Coronil y High Training.	Variopinta Margarita. Mauricio García y la Casserole du chef.
6:00pm-7:30pm	Miniaturas criollas. Mercedes Oropeza y José Luis Álvarez.	En mar y río: pescados de Venezuela. Francisco Abenante y Mercedes Oropeza.	Envueltos en la cocina mexicana de vanguardia. Enrique Olvera.	Zulia para vos. Grupo Occidental Gastronómico.
8:00pm-9:00pm	Visión verde dentro de propuestas elaboradas: hierbas y vegetales como <i>prime donne</i> . Federico Tischler.	Más de allá que de acá. Ana Belén Myerston y Paul Launois.	Bombones en la carta. Wendoly López.	Gazpachos transatlánticos. Eduardo Moreno y Alex Arcas.



SIG  
VIII sal n internacional de gastronomía 2009

Del 5 al 8 de noviembre

Zona rental de la Universidad Metropolitana (CIBC)

www.sig2009.com sig2009@exceso.net

telfs.: + 58 (412) 239-2376

+ 58 (212) 952-6962 /4805 /1203 /3521

120

catas | conferencias | degustaciones | curso de iniciación a la cata de vinos

