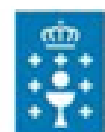


PROGRAMA

X CAMPEONATO DE SUMILLERÍA SUSO DOMÍNGUEZ

10º CAMPEONATO DE SUMILLERÍA DE CENTROS
EDUCATIVOS DE FP DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE
ESPAÑA Y PORTUGAL



XUNTA
DE GALICIA

CENTRO INTEGRADO DE
FORMACIÓN PROFESIONAL
CARLOS OROZA



INSTITUTO GALEGO DO VIÑO



5, 6 Y 7 DE MARZO DE 2024

Pontevedra

MARTES 5 DE MARZO DE 2024



16.00

Recepción de participantes en los hoteles habilitados en la ciudad de Pontevedra



HOTEL ROOM
c/ Profesor Filgueira Valverde, 10
36003 Pontevedra
986 86 95 50

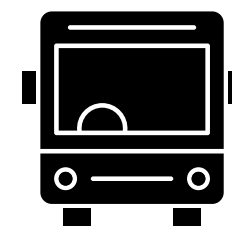


HOTEL VIRXE DO CAMIÑO
c/ Virxe do Camiño, 55
36001 Pontevedra
986 85 59 00



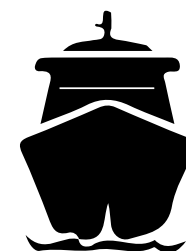
16.30

Traslado en autobús
desde los hoteles
hasta el Puerto de O
Grove



17.30

Travesía en barco por
la Ría de Arosa con
paradas en bateas de
cultivo de ostra y
mejillón



*“Se recomienda
llevar ropa de
abrigo y/o
cortavientos”*



Bienvenida y **recepción** en el Puerto de Cambados



Charla **“Introducción a las Rías Baixas”** en EXPOSALNÉS (P.º Calzada, 1, 36630 Cambados), impartida por Xoañ Cannas y Paula Fraga (Instituto Galego do Viño)



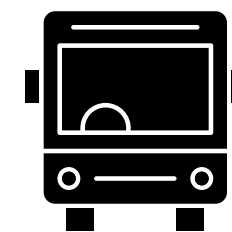
Visita guiada al centro histórico de Cambados, acompañados por el departamento técnico de Enoturismo del Concello de Cambados



Cóctel y brindis de bienvenida en la Plaza de Fefiñáns - Cambados



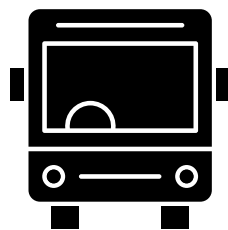
Traslado en autobús desde Cambados hacia los hoteles situados en Pontevedra



MIÉRCOLES 6 DE MARZO DE 2024



Recogida en los hoteles Room y Virxe do Camiño, y **traslado en autobús** al CIFP Carlos Oroza (Avda. Montecelo, 16, 36161 Pontevedra)



Recepción en el CIFP Carlos Oroza, **bienvenida** por parte de la organización y **desayuno** en el aula de cafetería



Evento formativo: **“El vino, un hecho conceptual”**, impartido por Xoan Cannas (Instituto Galego do Viño)



Café - descanso



Evento formativo **“Conversaciones de Sumilleres”** impartido por profesionales de reconocido prestigio:

- Beatriz Machado (Niepoort)
- Silvia García (Mandarin Oriental Ritz Madrid)
- Edu Camiña (Laguina_lieuxdit)



Comida en el Restaurante del CIFP Carlos Oroza “Álvaro Cunqueiro”



Comienzo de las **pruebas** correspondientes a la **FASE CLASIFICATORIA** del Campeonato en el aula de I+D del centro



WINE TEST basic



CARTA ERRÓNEA



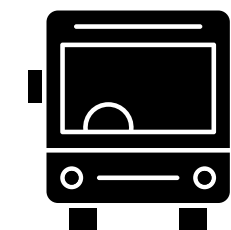
PRUEBA DE OLORES



CATA A CIEGAS



Finalización de las pruebas y **traslado** en autobús a los hoteles situados en la ciudad de Pontevedra



Cena de grupo en Restaurante El Cafetín de la Alameda (Rúa Alameda, s/n, 36001 Pontevedra)

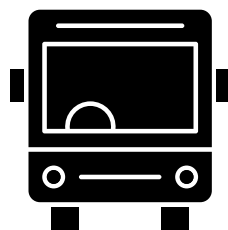


JUEVES 7 DE MARZO DE 2024



08.30

Recogida en los hoteles Room y Virxe do Camiño, y **traslado en autobús** al CIFP Carlos Oroza (Avda. Montecelo, 16, 36161 Pontevedra)



09.00

Recepción en el CIFP Carlos Oroza, y **desayuno** en el aula de cafetería



09.45

Reunión informativa en el Auditorio Príncipe Felipe con todos los participantes sobre el desarrollo de las pruebas correspondientes a las SEMIFINALES y GRAN FINAL



10.45

Recepción del público en el Auditorio Príncipe Felipe



11.00

Bienvenida y **anuncio de los 9 participantes clasificados** para las semifinales



11.15

Comienzo de las pruebas correspondientes a las **SEMIFINALES**



WINE TEST pro



PRUEBA DE MARIDAJE



PASAPALABRA Wine Edition



12.30

Comienzo de las pruebas correspondientes a la **GRAN FINAL**



PRUEBA DE VELOCIDAD



SERVICIO DE VINO



ESTILO Y PROFESIONALIDAD



13.30

Gala de **entrega de premios**



14.30

Comida y túnel del vino en el Restaurante "Álvaro Cunqueiro" del CIFP Carlos Oroza