















SPONSORS



























PROGRAMACIÓN





FERIA DEL VINO Y EL MAR

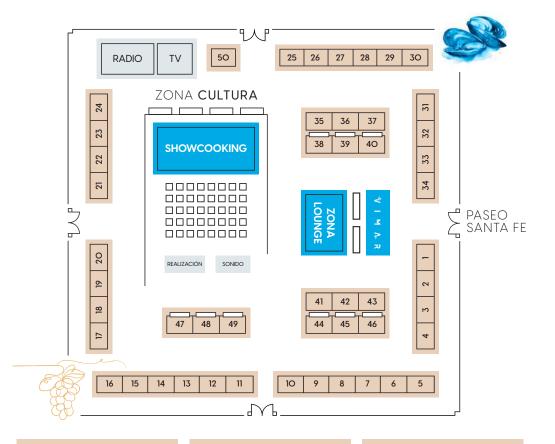
28 A 29 DE OCTUBRE 2025 HUELVA











Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla (Stands 1-5)

- **01.** Bodegas Florum (Alcalá de Guadaira)
- O2. Bodegas Fuente Reina (Constantina)
- **03.** Bodegas González Palacios (Lebrija)
- O4. Bodega Solana de la Bernarda (Alanís)
- O5. Bodegas Alcaria
- (La Puebla del Río) **O6.** Quinta Dos Selores
- **07.** Maria Portugal
- O8. Adega Vila Flor
- **09.** J. Costa Vargas Puro Alentejo
- 10. Bodegas Magasé
- 11. Valley Co., Lda
- 12. Bodegas Rubio

- 13. Bodegas Juncales
- Bodegas Sauci
- Bodegas Vega Menacho
- Bodegas Garay
- Bodega Contreras Ruiz
- Bodegas Infante
- Bodeaas MAM
- 420 Arrobas
- Valdeorite
- González Byass Croft Twist
- Winterhalter
- 24. Thermomix
- 25. Kelpeat
- 26. Jose Gourmet
- 27. Ostras francesas David Hervê
- 28. Caviar Calvisius & ARS Itálica v Esturión Blanco
- 29. Baltimar, S.A.
- 31. HERPAC
- 32. Galpa Huelva

- **33.** Lonia de Avamonte
- **34.** Sé Feliz
- 35. Ficolumé
- 36. Asoc. Exportadores de Pescado y Marisco
- 37. USISA
- 38. Bod. Privilegio del Condado
- 39. Bodegas del Socorro
- 40. Vinos de Chucena
- 41. Eurociudad del Guadiana
- 42. Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural - Junta de Andalucía
- 44. CCDR Alaarve
- 46. COLVET Huelva
- **47.** Bodeaas Albariza de la Torre
- 48. MW Wines
- 49. Vinos con Historia
- 50. EALO (Escuela de Arte León Ortega)

MARTES 28 OCT.

APERTURA (10.00 H.)



Showcooking

Aguachile de mango y gamba

Ale Rodríguez

Doña Lola Isla Cristina by Marca Huelva



Showcooking

Pan de gamba

Carlos Casillas Restaurante Barro



Que nunca nos falte aenerosidad

Marta Clot

Divulaadora del mundo del vino



Showcooking Eurociudad del Guadiana

Socarrat de cangrejo azul

Joaquín Nacimiento y Jossara Martins Meraki v Moxama

COMIDA (15.00 H.)



VIMAR Inclusivo

Inserta

(Fundación ONCE) Cata a ciegas:

El talento de los sentidos



VIMAR Inclusivo

Inserta (Fundación ONCE) Cata a ciegas:

El talento de los sentidos

INAUGURACIÓN (17.00 H.)

MIÉRCOLES 29 OCT.

APERTURA (10.00 H.)



Showcooking

El choco y el vino del Condado: iuntos v revueltos

Enrique Sánchez

Programa Cómetelo de Canal Sur (degustación servida por Aspanido)



Cata

Reboso Salino

Lucía Fuentes

Sumiller Deesa Quique Dacosta Mandarín Oriental Ritz (cata servida por Aspanido)



Cata Maridaje

Arroz cuatro estaciones con panel de cata y maridaje

Roque Correa y Raúl González

Escuela Hostelería Islantilla

COMIDA (15.00 H.)



Presentación Bodegas MAM Vinos baio el mar



Showcooking

Diálogo de sabores

Tony Alberto A Hierro Restaurante by Marca Huelva



Showcooking inclusivo Corvina a la marinera

Laura Sánchez cocina con Maribel de Aspanido



Curso de formación

agrocomerciovivo.es - El primer canal corto digital de Andalucía Unión UATAF Andalucía



Ganador Ruta de la Tapa **VIMAR 2025**

CLAUSURA (18.00 H.)