

Canalcosta **7** TELEMUNDO **Condavisión** **J** Jerez **huelva hoy** **at** **América**



Andalucía



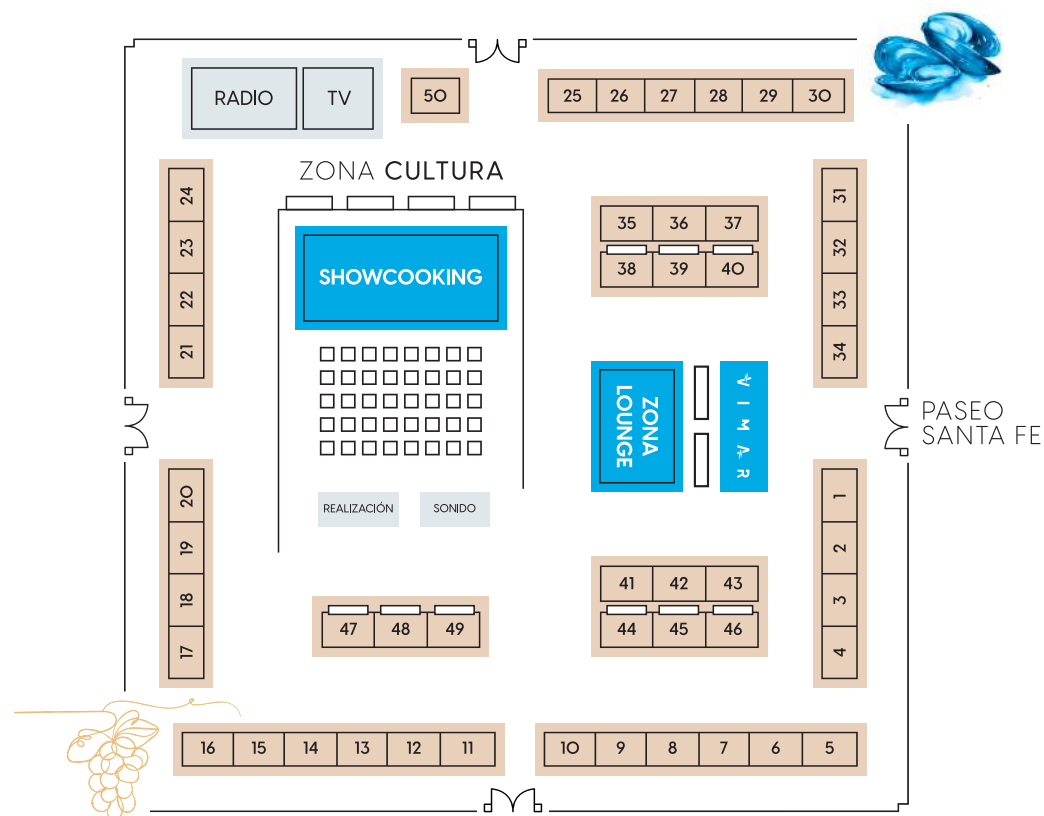
UATΛΕ



A stylized illustration featuring a black outline of a wine glass on the left. To its right is a vibrant blue shrimp, rendered with watercolor-like textures. The shrimp's antennae are long and thin, with one looping around the base of the glass. The background is white, with some light blue splatters around the shrimp's head.



HUELVA



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

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

13. Bodegas Juncuales
14. Bodegas Sauci
15. Bodegas Vega Menacho
16. Bodegas Garay
17. Bodega Contreras Ruiz
18. Bodegas Infante
19. Bodegas MAM
20. 420 Arrobas
21. Valdeorite
22. González Byass - Croft Twist
23. Winterhalter
24. Thermomix
25. Kelpeat
26. Jose Gourmet
27. Ostras francesas David Hervé
28. Caviar Calvisius & ARS Itálica y Esturión Blanco
29. Baltimar, S.A.
31. HERPAC
32. Galpa Huelva

33. Lonja de Ayamonte
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. Mares que saben
44. CCDR Algarve
46. COLVET Huelva
47. Bodegas 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.)

- 10:00 **Showcooking**
Aguachile de mango y gamba blanca
Ale Rodríguez
Doña Lola Isla Cristina
by Marca Huelva
- 11:00 **Showcooking**
Pan de gamba
Carlos Casillas
Restaurante Barro
- 12:00 **Que nunca nos falte generosidad**
Marta Clot
Divulgadora del mundo del vino
- 13:00 **Showcooking**
Eurociudad del Guadiana
Socarrat de cangrejo azul
Joaquín Nacimiento y Jossara Martins
Meraki y Moxama

COMIDA (14.00 H.)

- 15:00 **VIMAR Inclusivo**
Inserta (Fundación ONCE)
Cata a ciegas:
El talento de los sentidos
- 15:30 **VIMAR Inclusivo**
Inserta (Fundación ONCE)
Cata a ciegas:
El talento de los sentidos
- 16:00 **VIMAR Inclusivo**
Inserta (Fundación ONCE)
Cata a ciegas:
El talento de los sentidos

INAUGURACIÓN (17.00 H.)

MIÉRCOLES 29 OCT.

APERTURA (10.00 H.)

- 11:00 **Showcooking**
El choco y el vino del Condado: juntos y revueltos
Enrique Sánchez
Programa Cómetelo de Canal Sur (degustación servida por Aspanido)
- 12:00 **Cata**
Reboso Salino
Lucía Fuentes
Sumiller Deesa Quique Dacosta
Mandarin Oriental Ritz (cata servida por Aspanido)
- 13:00 **Cata Maridaje**
Arroz cuatro estaciones con panel de cata y maridaje
Roque Correa y Raúl González
Escuela Hostelería Islantilla

COMIDA (14.00 H.)

- 15:00 **Presentación**
Vinos bajo el mar
Bodegas MAM
- 15:30 **Showcooking**
Diálogo de sabores
Tony Alberto
A Hierro Restaurante
by Marca Huelva
- 16:00 **Showcooking inclusivo**
Corvina a la marinera
Laura Sánchez cocina con Maribel de Aspanido
- 17:00 **Ganador Ruta de la Tapa**
VIMAR 2025

CLAUSURA (17.30 H.)