

Ciudad de la Habana, 23 de agosto del 2013

Atte: Representantes de Bodegas Participantes XIV Fiesta Internacional del Vino.

Es un placer para el Hotel Nacional y la Cámara de Comercio de Cuba hacerles llegar la relación de actividades asociadas a la XIV Fiesta Internacional del Vino, del 2 al 4 de Octubre de 2013. En esta edición podrán disfrutar de novedades, relacionadas con ideales maridajes de vinos, Habanos y platos especiales, entre otras actividades colaterales. Contamos para ello con la colaboración de Habanos S.A y la Asociación Culinaria de Cuba.

A continuación se relacionarán las actividades y acciones a tener en cuenta por cada una de las Bodegas participantes en aras del éxito de esta tradicional fiesta vinícola.

Relación de actividades

1- Realización de Cata a Ciegas

Fecha: 26 de septiembre de 2013 Hora: 10:00 am Lugar: Sala Baracoa Parámetros a premiar:

- Vino a recomendar por su calidad: Tintos, Blancos, Rosados y Espumosos
- Vino de la Preferencia: Tintos, Blancos, Rosados

Aspectos a tener en cuenta:

- Los proveedores harán una selección de vinos de su catálogo según categorías a premio
- Entregarán 1 botella por Bodega de cada tipo de vino (blanco, tinto, rosado y espumoso) que consideren cumple con los requisitos concebidos para cualquiera de las modalidades de Premio.
- La entrega de las muestras así como sus Planillas de Inscripción cuyo modelo se adjuntará, debe realizarse el 23 de septiembre de 2013 en la sede del evento.
- El Jurado de cata a ciegas estará compuesto por destacados profesionales expertos en la materia, quienes seguirán un orden lógico de degustación de todas las marcas a concurso, garantizándose su temperatura y técnicas de servicio según naturaleza de las mismas.
- 2- Presentación y apertura de la Fiesta del Vino 2013 con la participación en Conferencia inaugural de la Cámara de Comercio.

Día: 2 de Octubre Hora. 10.00 am Sala 1930

3- Degustación de Habanos

Fecha: 3 de octubre de 2013

Hora: 11.00 am Lugar: Salón Parisién

Actividad: Conferencia demostrativa Maridaje Ideal Auténticos Habanos con Excelentes

Vinos

• Las bodegas interesadas deben comunicarse con el profesor Fernando Fernandez con el objetivo de dar a conocer los vinos a presentar en aras de que el profesor proponga las marcas de Habanos y vitolas que consideren mariden con los vinos seleccionados. Para ello los siguientes datos de contacto:

Sra . Nereida Zequeira e-mail: <u>nzequeira@habanos.cu</u>
Sr. Fernando Fernandez Teléf.: 2040513-14 ext 567

• Cada bodega tendrá la posibilidad de invitar a un determinado número de personas para esta conferencia donde estarán presentes conocedores del tema, sommelier, maitres, cheff, de diferentes instituciones del país. Ver detalles con organizadores del evento.

4- Hora Gourmet

Fecha: 4 de octubre de 2013

Hora: 11.00 am Lugar: Sala 1930

Actividad: Presentación de tapas y "finger food" maridados con los vinos ideales.

- Cada bodega tendrá a su disposición un Cheff perteneciente a la Asociación Culinaria de Cuba con el objetivo de preparar y presentar estas tapas y "finger food" para ser degustadas por sus clientes en armonía con los vinos seleccionados para la ocasión.
- De manera instructiva y promocional, un experto explicará los detalles de este proceder. Ver detalles organizativos y facilidades que se le ofrecerá a las bodegas para la elaboración de los platos.
- Contactar con la Asociación Culinaria de Cuba, en aras de dar a conocer los vinos que son de su interés mostrar al público con los platillos ideales.

Datos de contacto:

Eddy Fernández (Presidente Asociación Culinaria)

Alberto Guerra (Vicepresidente Asociación Culinaria)

e-mail: <u>cubachef@ceniai.inf.cu</u> Teléf: 8636574, 8625143

5- <u>Clausura y entrega de premios a las diferentes bodegas. Día: 4 de Octubre ,5.00 pm</u> Sala : 1930

Estamos a su disposición. Puede contactar con nosotros por los siguientes correos y teléfonos,

Víctor Rosquete (Especialista Comercial) 8363663 o 8353896 (Directos) 8363564 ext.119, 289 y 280

burotur@gcnacio.gca.tur.cu, eventos@gcnacio.gca.tur.cu jcomercial@gcnacio.gca.tur.cu

Saludos y gracias por su colaboración,

Yamila Fuster Évora Gerente Comercial Hotel Nacional de Cuba