

II Congreso profesional del Vinagre

7-8-9 JUNIO
2026



RUTA PROFESIONAL
MARCO MONTILLA
MORILES

PALACIO DE
CONGRESOS DE
CÓRDOBA
(CÓRDOBA)

PALACIO DE
CONGRESOS DE
CÓRDOBA
(CÓRDOBA)

DOMINGO 7 JUNIO

LUNES 8 JUNIO

LUNES 8 JUNIO

9:30-14:00

Fam trip para profesionales del sector gastronómico, turístico y de medios de comunicación con el fin de mostrarles de primera mano la riqueza y diversidad del vinagre de calidad producido en la provincia de Córdoba.

14.00-16.00

Almuerzo en Finca Buytron

16.00-18.00

Jornada técnica con expertos en vinos y vinagres.

PALACIO DE
CONGRESOS DE
CÓRDOBA
(CÓRDOBA)

LUNES 8 JUNIO

8:30-9:00

Recepción de participantes.

8:30-14:00

Apertura Túnel del vinagre de calidad.

9:00-9:30

Inauguración institucional.
Bienvenida II Congreso profesional del vinagre

9:30-10:30

Mesa 1: Proyectos de investigación y desarrollo del vinagre de calidad

Modera: Juan Pedro Morales Jiménez

Participan:

Isidoro García García, *catedrático de Ingeniería Química de la UCO (Córdoba)*

Paolo Giudici, *profesor de Microbiología Agrícola de la Universidad de Módena y Reggio Emilia (Italia)*

María Jiménez Sánchez, *Grupo de investigación AGR 290 química y caracterización de alimentos y bebidas (Universidad de Cádiz)*

10:30-11:15

Mesa 2: Productores: Vinagres de calidad, un sector con voz propia.

Modera: Isabel Calvache

Participan:

Nuria Yáñez, *directora técnica de Almazaras de la Subbética (Carcabuey; Córdoba)*

Jose Sabater, *gerente de Acetaria (Alcolea; Córdoba)*

Pablo Benjumea González, *Gerente y copropietario de Bodegas Juncuales de Bollullos Par del Condado (Huelva)*

María Del Pilar Olave Bustamante, *gerente y fundadora de Vinagres Golden Sas BIC y Directora del museo del Vinagre (Colombial)*

11:15-11:45 Coffee break

11:45-12:30

Mesa 3: Radiografía actual del vinagre de calidad.

Modera: Rocío Márquez

Participan:

Ana Rosa García Márquez, *secretaria general del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez*

Carlos Ibáñez Corrales, *director técnico del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva*

Enrique Garrido Giménez, *director gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles*

Gilberto Barbieri, *director de la Aceitía del Cristo (Módena)*

Francisco Robles Rubio, *gerente de Bodegas Robles (Montilla; Córdoba)*

12:30-14:00

Vinagres de calidad on fire:
Showcooking Master Class de elaboración, tipos y aplicaciones con 2 cocineras.

Eva Millán: *Bióloga y chef Montilla (Córdoba)*

M José San Román: *Chef Restaurant Monastrell (Alicante)*

14:00

Almuerzo libre.

18:30

Visita guiada profesional del Túnel del vinagre.

19:00

Entrega de premios VIII Concurso de Vinagres de Calidad Vinavin

21:30

Cena cocktail II Congreso del vinagre de calidad. Exposición Vinagres ganadores. **Caballerizas Reales**

CABALLERIZAS
REALES
(CÓRDOBA)

MARTES 9 JUNIO:

10:30-12:30

Con los 5 sentidos: Cata magistral vinagres de calidad.

Carmen Reguena García (Vinavin)

Isabel López (investigadora IFAPA)

Mara de Miguel (Sumiller)

12:30-13:00

Presentación de conclusiones.
Clausura

FINANCIA



COLABORA

