

HIP 2019 acogerá por primera vez Horeca Wine Show, el gran foro del vino que contará con la participación de destacados sumilleres

Los sumilleres Joan Lluís Gómez, María José Huertas, Silvia García y Almudena Alberca, la primera mujer española Master of Wine, compartirán su visión y casos de éxito junto con otros expertos del sector

Los visitantes de Horeca Wine Show adquirirán una visión transversal e innovadora con la que poder aumentar la rentabilidad del vino en sus negocios

Madrid, 18 de diciembre de 2018.- Hospitality Innovation Planet (HIP2019), el mayor evento de innovación para los profesionales del sector Horeca celebrará su tercera edición en Madrid, los próximos 18, 19 y 20 de febrero de 2019. Con un espacio de 33.000 m2 y sumando un tercer pabellón como zona expositiva, HIP2019 dedicará por primera vez un espacio al mundo del vino desde el punto de vista de negocio para el restaurador, en el que se mostrará cómo optimizar la carta de vinos, técnicas de venta, servicio y generación de experiencia al cliente.

En España el 60% de la población adulta, 22 millones y medio de personas aproximadamente, es consumidora de vino. Vivimos en el noveno país del mundo que más vino consume, lo que comporta innumerables posibilidades de negocio y beneficios si se gestiona correctamente. Vivimos en el noveno país del mundo que más vino consume, lo que comporta innumerables posibilidades de negocio y beneficios si se gestiona correctamente. Por eso HIP ha creado **Horeca Wine Show**, que contará con la participación de destacados sumilleres nacionales y ofrecerá durante los 3 días de exhibición una amplia programación con **más de 10 horas de contenido** sobre las últimas novedades del mundo del vino aplicadas a la hostelería.

Este nuevo espacio estará dirigido por el sommelier Xavi Nolla quien ha asumido este nuevo reto con la intención de ayudar a los hoteleros y restauradores a aumentar la rentabilidad del vino en sus negocios. “El mundo del vino se encuentra en constante re-inención en los últimos años, ofreciendo de la mano de los distribuidores un mejor catálogo de posibilidades para el restaurador”, apunta Nolla, director del foro, y añade, “en Horeca Wine Show se llevarán a cabo sesiones en las que el profesional adquirirá una visión transversal e innovadora sobre el mundo del vino”

Masterclass, sesiones y mesas redondas sobre la visión transversal del mundo del vino

El programa de Horeca Wine Show abordará el vino como elemento de diferenciación, competitividad y rentabilidad con el objetivo de que los restauradores y profesionales del sector puedan comprender adecuadamente las preferencias, las necesidades y las nuevas expectativas de los clientes. Para ello se tratarán contenidos como: cómo rentabilizar una bodega, cómo crear una carta de vinos equilibrada o cómo preparar al personal de sala para hacer del vino un elemento rentable de un negocio, serán algunos de los aspectos a tratar.

Programa de Horeca Wine Show

La apertura de este espacio dedicada al vino correrá de la mano de **Joan Lluís Gómez**, sumiller en el restaurante Sant Pau i profesor en Ensesa Wines y Escola Enoturisme de Catalunya. En su ponencia **Conceptos básicos del vino: una visión transversal** compartirá su la visión transversal del mundo del vino, introduciendo los conceptos básicos del mundo del vino para su aplicación en negocios de restauración.

La figura del sumiller está viviendo una revolución dentro de la sala, una revolución humanista y sensible, con conocimiento, generosidad y empatía. Ese nuevo espacio dedicado al vino contará con la participación de **Clara Isamat**; sumiller y fundadora y directora de Vinos Compartidos que analizará su documental **“La Revolución Líquida”**, en donde muestra la revolución que está viviendo la sumillería actualmente.

Además, se ahondará más en esta nueva realidad, los asistentes tendrán la oportunidad de conocer **la mirada subjetiva a través de 3 sumilleres** que compartirán su experiencia y su visión de cómo esta revolución emocional, de actitud y conocimiento, supone una oportunidad para el restaurador para mejorar la experiencia del cliente en la sala. Esta mesa redonda moderada por Xavi Nolla contará con la participación de **Clara Isamat, Silvia García**, Sumiller Mugaritz y **M^a José Huertas**, sumiller del restaurante La Terraza del Casino de Madrid de dos estrellas Michelin.

En la jornada del martes 19 de febrero, **Joan Arboix**, Sumiller de Andreu Genestra será el encargado de enseñar a través de la sesión **Diseñar una carta de vino competitiva** los criterios de elección según la categoría y oferta gastronómica con diferentes precios, con distintas denominaciones de origen y también una suficiente variedad de tipos y añadas, rotación de referencias e información para mostrar al cliente.

A continuación, se realizará una mesa redonda titulada **Eno-tendencias** en el que los cuatro distribuidores de referencia, **Vilaviniteca, La Viña, Vinisimus** y **WineISSocial**, ofrecerán sus mejores consejos para diseñar una carta de vinos altamente competitiva y adaptada a la filosofía gastronómica que permita una clara diferenciación en la oferta global del restaurante o bar.

El miércoles 20 de febrero tendrá especial protagonismo la excelencia y la venta sugerida a partir de maridajes y sugerencias al cliente con la sesión **Vender vino con excelencia**. Además, Ana Hernández, publicista y experta en comunicación vinícola analizará el poder del branding en la ponencia **Marketing en Botellas: etiquetas que enamoran**.

La última jornada también contará con la mesa redonda, **Innovación y Rentabilidad** en la que se compartirán varias herramientas innovadoras en el servicio del vino, desde la utilización de las copas correctas para cada vino o la incorporación de sistemas de extracción para trabajar los vinos Premium por copas, que permiten al restaurador trabajar de una forma más eficaz su manipulación, generando una mejor percepción del negocio y experiencia por parte del cliente. Xavi Nolla será el moderador y formarán parte de la mesa **Enric Tomás** de Coravin, **Andi Dordella** de Pultex y **Jordi Bort** de Riedel.

Y finalmente, será una masterclass-mesa redonda-cata la que cerrará la primera edición del Horeca Wine Show. **Almudena Alberca**, la primera mujer española Master of Wine; **Fran Ramírez**, Sumiller de Alabaster y **Óscar Marcos**, Jefe de Sala de Alabaster pondrán sobre la mesa el tan difícil equilibrio de las cartas de vino, donde deben convivir bodegas de referencia con nuevas propuestas, clásicos populares por el cliente y vinos de tendencia, y en cuyo diseño el restaurador se juega la rentabilidad de la bodega de su establecimiento.

Sobre HIP | Hospitality Innovation Planet

HIP | Hospitality Innovation Planet es la feria profesional dirigida al sector Horeca y la cita de referencia en materia de innovación que reúne en Madrid las últimas tendencias y modelos de negocio para restauración y hoteles. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0, con 9 auditorios, 8 summits y más de 350 ponentes que proporcionará una agenda específica a cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/ take away y servicios al viajero. HIP es un evento de Nebext en colaboración con IFEMA – Feria de Madrid.