

# La Torre del Visco

17 y 18 de abril de 2023



**confitando**  
territorio

EL VINO QUE SOSTIENE UN PAISAJE

Lunes, 17 de abril 2023

12h Inauguración

12h30 Mesa redonda

### **El vino natural en el restaurante**

Participantes:

- Bernd Knöllner. Chef Restaurante Riff, Valencia
- María Dávila. Sumiller restaurante Existe, Mosqueruela (Teruel)
- Susana Gámez. Sumiller Restaurante El Visco
- Pilar Caveró. Sumiller, Diario ABC
- Félix Artigas. Sumiller del Restaurante Gente Rara, Zaragoza
- Berna Ríos. Empresario de eventos vinícolas

Moderadora: Ruth Troyano, periodista vinícola

14h Almuerzo en **Restaurante El Visco**, Estrella Verde Michelin

17,30 h. Paseo botánico con Víctor Enrique Vidal  
y elaboración de un vermut con las hierbas recolectadas con Ester Bachs.  
Cata comentada de vermut ecológico en la terraza del restaurante.

21h Cena en **Restaurante El Visco** por el Chef Bernd Knöllner.

Restaurante Riff, Valencia, 1 Estrella Michelin.

Cata comentada de vinos naturales alemanes y austriacos.

Martes 18 de abril de 2023

9h Desayuno

11.30 h Mesa redonda

### **Busquemos una definición de Vino Natural**

Participantes:

- Pep Raventós. Viticultor Raventós i Blanc
- Pilar Salillas. Enóloga Bodega La Gravera
- Jaume Roca. Enólogo Bodega Ficaria
- Francesc Frisach. Enólogo Celler Frisach
- Raúl Igual. Secretario de CPIFP Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel. Sumiller Restaurante Yain, Teruel
- Rafa Camps. Distribuidora La Natural, Girona

Moderadora: Amaia Soto, comunicadora DipWSET

13.30h Almuerzo

16h. Fin de las jornadas



La **Torre** /  
del **Visco**   
Hotel Restaurante

Hotel Restaurante La Torre del Visco  
Fuentespalda, Matarraña  
TERUEL

[www.torredelvisco.com](http://www.torredelvisco.com)

**#confitandoterritorio**

