

SEMANA PROVINCIAL DEL VERMOUTH

2025
SAN MARTÍN



14 al 18
OCTUBRE
SAN MARTÍN
MENDOZA

MANSO
evento



SAN MARTÍN
MENDOZA



PAISAJES CON SABOR
A MENDOZA



MENDOZA
ARGENTINA



SEMANA PROVINCIAL DEL VERMOUTH

2025
SAN MARTÍN

SEMANA PROVINCIAL DEL VERMOUTH

Lugar: Centro de Congresos y Exposiciones Francisco

Martes 14 y Miércoles 15: La Noche de las Vermuterías

Vermuterías abiertas en Gran Mendoza y San Martín

Jueves 16 de Octubre de 17 a 21:00 hs

PROGRAMA

Conversatorios

17:00 – 17:15 | Apertura oficial

Bienvenida institucional, autoridades y presentación.

17:15 – 18:00 | Conversatorio 1

“Historia y Renacer del Vermouth en Argentina”

Evolución desde Europa hasta Mendoza.

Tendencias globales y mercado local.

Disertante: Matias Jurisich (Rosario)

18:10 – 19 h | Conversatorio 2

“El vino base y el terroir mendocino como identidad del Vermouth”

Cómo los enólogos trabajan con vinos de la región.

Diferencias entre estilos (rojo, blanco, rosado).

Disertante: Daniel Buono

19:10 - 19:30 h | Coffee & Aperitivo Break

19:30 - 20:15 | Conversatorio 3

“Los botánicos detrás de la magia”

Hierbas, especias y técnicas de maceración.

Experiencia sensorial con aromas y degustación guiada.

Disertante: INTA

20:30 – 21:15 hs | Clase

“El Vermouth en la barra: clásicos y nuevas creaciones”

Bartender mostrando cócteles.

“Degustación comentada: viaje sensorial por los distintos estilos

Disertante: Mauricio Castillo - Ambar cocktails

21:30 hs - CIERRE 1er DIA



Viernes 17 de Octubre de 16:00 a 21:00 hs

PROGRAMA

Conversatorios + Experiencias

16:00 - 16:15 | Bienvenida del segundo día

16:15 - 17 h | Conversatorio 1
Elaboración de Vermouth artesanal
Disertante: Emiliano Sosa

17:10 - 18 h | Conversatorio 2
"De la ley a la copa"
El marco regulatorio del vermouth en Argentina
Disertante: Mónica Rodríguez, Casa Tapaus

18:10 - 19 h | Conversatorio 3
"Enemigos del Vermut"
Cómo cuidarlo desde el vino hasta la botella"
Disertante: Caro Hoyos, Matías Ojanguren - Destilería LAYUNTA

19:00 - 19:20 h | Break Vermouth Tonic

19:30 - 20:15 h | Conversatorio 4
"Maridajes y la cultura de la Hora del Vermouth"
Criterios de sommelier.
Armonía con gastronomía regional.
Disertante: Sommelier y Prof Vanina Ontiveros

20:25 - 21:15 | Conversatorio 6 (Cierre del ciclo académico)
"Tendencias globales: consumo consciente, aperitivos de baja graduación"
Oportunidades de innovación y salud.
"El Vermouth de Mendoza hacia el mundo"
Debate sobre exportación, competitividad y futuro del sector.
Disertante: Caro Hoyos - Mónica Rodríguez, Luciano Palumbo

21:30 hs - SUNSET

SEMANA PROVINCIAL DEL VERMOUTH

Lugar: Centro de Congresos y Exposiciones Francisco

PROGRAMA

Clase Magistral y SUNSET de cierre

Sábado 18 de Octubre de 16:00 a 00:00 hs

Experiencia práctica + Cierre

16:00 – 19:00 | Clase de Elaboración de Vermouth de Autor

Taller práctico con enólogos y bartenders.

Degustación de vermouthes elaborados en vivo.

19:30 – 00:00 | Sunset de Cierre – “La Hora del Vermouth”

Música en vivo (bandas de rock).

Food trucks, stands de vermuterías y gastronomía.

Espacios de encuentro y disfrute al aire libre.

MANSO

evento



SAN MARTÍN
MENDOZA



PAISAJES CON SABOR
A MENDOZA

Chir
Chir



MENDOZA
ARGENTINA