



VINOS DE ANDALUCÍA, SUS MARIDAJES Y SUS LEVADURAS. 1ª EDICIÓN: VINOS DE MONTILLA-MORILES.

Código del curso: **2016cc18**

Fecha de celebración: 14 y 15 de julio de 2016.

Director: Prof. Dr. Don Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética. Universidad Pablo de Olavide. Presidente del Colectivo Olavidium.

Duración: 15 horas.

Libre configuración: 1,5 créditos.

Eurocréditos: 1 ECTS.

Tarifa: 60 €

Resumen del contenido del curso: Andalucía es una destacada región vitivinícola con vinos muy diferenciados en sus diferentes zonas de producción. Además de vinos con mucha tradición, en esta región existen vinos emergentes que merecen especial atención. El objetivo del curso es entender en sucesivas ediciones el origen y la naturaleza de estos vinos tan diversos, y ensayar la perfecta combinación de cada uno de ellos para acompañar alimentos concretos. La vinificación es un proceso vivo que realizan las levaduras. Cada vino tiene sus propias levaduras y lo cierto es que cada tipo de levadura es fundamental en las características de los diferentes tipos de vino. A pesar de todo, son microorganismos que no se ven, y pasan desapercibidos, por lo que entre los objetivos básicos del curso está conocer y entender este papel invisible del que sin saberlo, posiblemente sea el más antiguo amigo del hombre.

Dirigido a: estudiantes universitarios de licenciatura y grado de diferentes ramas de conocimiento relacionadas con la Biología, Biotecnología, Química, Nutrición y Dietética. Estudiantes de postgrado de Enología, Sumiller, Levaduras industriales, Tecnología de Alimentos, y cualquier persona con interés en el mundo del vino y sus levaduras.

Programa:

Jueves 14 La comarca de Montilla-Moriles. La tradición.

09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.

09'30-10'00 Inauguración del curso.

10'00-11'00 Conferencia: “**La DO de Montilla-Moriles**”.
- Don Enrique Garrido. Director gerente del Consejo Regulador de la DO Montilla-Moriles.

- 11'00-12'00** Conferencia: **“Los vinos finos, amontillados y olorosos”**.
- Don Bernardo Lucena. Director técnico de Bodegas Alvear.
- 12'00-13'00** Conferencia: **“Las levaduras de flor en los vinos finos”**.
- Prof. Dr. Don Ignacio Ibeas. Investigador principal del CABD (UPO/CSIC/JA).
- 13'00-14'00** Conferencia: **“Los vinos de tinaja y vinos de licor”**.
- Don Ramón de Miguel. Enólogo de Bodegas del Pino.
- 14'00-15'00** Conferencia: **“El maridaje del vino de Montilla, y su caso culinario”**.
- Javier Aguiar Fontán. Responsable del área de Formación en Servicios de Restauración de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.
- 15'00-19'30** Taller: **“Debate, cata y maridaje de los vinos tradicionales de Montilla-Moriles”**.
- **Coordina:** Prof. Dr. Don Andrés Garzón. Profesor titular de Genética y miembro del Colectivo Olavidium. Universidad Pablo de Olavide.

Viernes 15 La comarca de Montilla-Moriles. Los nuevos vinos.

- 09'30-10'00** Conferencia: **“Introducción a los nuevos vinos”**.
- Prof. Dr. Don Andrés Garzón. Profesor titular de Genética y miembro del Colectivo Olavidium. Universidad Pablo de Olavide.
- 10'00-11'00** Conferencia: **“Uvas sin pesticidas: tratamientos biológicos”**.
- Profa. Dra. Dña. Tahía Benítez. Catedrática de Genética de la Universidad de Sevilla.
- 11'00-12'00** Conferencia: **“El papel de las distintas levaduras en la fermentación”**.
- Dña. Amparo Querol. Investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (CSIC). Valencia.
- 12'00-13'00** Conferencia: **“Vinos sin aditivos, de la ciencia a la mesa”**.
- Prof. Dr. Don Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética. Universidad Pablo de Olavide y presidente del Colectivo Olavidium.
- Prof. Don Antonio Suárez Hidalgo. Sumiller. Responsable del área de Enología y Cata de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

La conferencia se acompaña de cata-maridaje de Olavidium.

- 13'00** **Salida para Montilla. Visita a Bodegas Robles.**

14'30-15'00 Conferencia: “Vinos ecológicos y naturales”.

- Don Francisco Robles. Gerente de Bodegas Robles. Montilla.
- Dña. Rocío Márquez. Técnico de Bodegas Robles. Montilla.

15'00-17'30 Taller: “Debate abierto durante la cata y maridaje de los nuevos vinos de Montilla-Moriles”.

- **Coordina:** Prof. Dr. Don Ignacio Ibeas. Investigador principal del CABD (UPO/CSIC/JA).

17'30-18'00 Clausura del curso y entrega de diplomas

PATROCINAN:



COLABORAN:



ALVEAR



Instrucciones de matrícula:

www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/normativa_matriculacion/

Automatricula:

www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/automatricula/

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)
954 978 149 / 954 144 355
www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es