



## VINOS DE ANDALUCÍA, SUS MARIDAJES Y SUS LEVADURAS. 3ª EDICIÓN: VINOS DE SANLÚCAR.

Código del curso: **2018cc36**

**Fecha de celebración:** 12 y 13 de julio de 2018.

**Director:** Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y 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 de diferentes ramas de conocimiento relacionadas con la Biología, Biotecnología, Química, Nutrición y Dietética, Enología, Sumiller, Levaduras industriales, Tecnología de Alimentos y cualquier persona con interés en el mundo del vino y sus levaduras.

---

### Programa:

**Jueves 12 Sanlúcar en el marco de Jerez: sus vinos, sus uvas y sus levaduras.**

**09'30-10'00** Recepción, entrega de documentación e inauguración del curso.

**10'00-11'30** Conferencia: **“La uva en la comarca de Sanlúcar y Jerez”**.

- Dra. Dña. Belén Puertas. Investigador principal. Rancho de La Merced (Ifapa).

**11'30-12'30** Conferencia: **“Formas diferentes de hacer vino de crianza biológica”**.

- Dña. Maribel Estévez. José Estévez S.A.

**12'30-13'30** Conferencia: **“Las levaduras del vino fino y la manzanilla”**.  
- Prof. Dr. Ignacio Ibeas. Investigador principal del Centro Andaluz de Biología del Desarrollo (UPO/CSIC/JA).

**13'30-17'30** **Talleres de bodega:**

- Charla-debate: **“Levaduras especiales para vinos especiales”**.  
- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y presidente del Colectivo Olavidium.

- Taller 1: **“Levaduras fermentando in situ”**.  
- D. Juan Quintero. Universidad Pablo de Olavide.

- Taller 2: **“Cata y maridaje de vinos Olavidium”**.

**Colabora:** Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

**Coordina:** Prof. Dr. Andrés Garzón. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica de la Universidad Pablo de Olavide.

**Viernes 13** **La tradición y la innovación vitivinícola de Sanlúcar.**

**09'30-11'30** Salida hacia Sanlúcar de Barrameda.

**11'30-14'30** **Bodega Delgado Zuleta.**

- Charla-coloquio: **“El origen de los vinos de Sanlúcar”**.  
- D. Jorge Pascual Hernández. Director general de la Bodega Delgado Zuleta y ex presidente del Consejo Regulador de las D.O. Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

- **Visita a la bodega.**

- D. José Antonio Sánchez Pazo. Enólogo y director técnico de la Bodega Delgado Zuleta y ex vocal de Manzanilla en el Consejo Regulador.

- Taller: **“Cata y maridaje de vinos y manzanillas de la bodega”**.

**Colabora:** Equipo Discover Sherry.

**14'30-16'00** Tiempo libre en Sanlúcar (almuerzo por cuenta propia).

**16'00-19'00** **Bodega La Guita. José Estévez S.A.**

- **Visita a la bodega.**

- D. Eduardo Ojeda. Enólogo de José Estévez S.A.

- Taller: **“Cata y maridaje de manzanillas de la bodega”**.

**Colabora:** Equipo Discover Sherry.

- Clausura del curso y entrega de diplomas.

- **Nombramiento de nuevos “Sherry Explorers”**.

- Dña. Virginia Miller. Discover Sherry.

**19'00** Vuelta a Carmona.

**PATROCINAN:**



**COLABORAN:**



**Instrucciones de matrícula:**

[www.upo.es/olavideencarmona/cursos\\_de\\_verano/normativa\\_matriculacion/](http://www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/normativa_matriculacion/)

**Automatricula:**

[www.upo.es/olavideencarmona/cursos\\_de\\_verano/automatricula/](http://www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/automatricula/)

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta  
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)  
954 144 355 / 608 234 949  
[www.upo.es/olavideencarmona](http://www.upo.es/olavideencarmona)  
[olavideencarmona@upo.es](mailto:olavideencarmona@upo.es)