



## **VINOS DE ANDALUCÍA, SUS MARIDAJES Y SUS LEVADURAS. 4ª EDICIÓN: VINOS DE LA IGP SIERRA NORTE DE SEVILLA.**

Código del curso: **2019cc35**

**Fecha de celebración:** 18 y 19 de julio de 2019.

### **Directores:**

- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y presidente del Colectivo Olavidium.
- Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide. Miembro del Colectivo Olavidium.

**Duración:** 15 horas.

**Eurocréditos:** 1 ECTS.

**Tarifa:** 60 €

**Número máximo de estudiantes:** 25

---

**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 18 La Sierra Norte de Sevilla: sus vinos, sus uvas y sus levaduras.**

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

**09'30-10'00** Inauguración del curso.

- Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide. Miembro del Colectivo Olavidium.

- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética. Universidad Pablo de Olavide. Presidente del Colectivo Olavidium.

**10'00-11'30** Conferencia: **“Vinos y uvas de la IPG Sierra Norte de Sevilla (Vinos de la tierra)”**.

- D. Julián Navarro. Presidente de la Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla y promotor de la IPG Sierra Norte de Sevilla.

**11'30-12'30** Conferencia: **“El papel de la tonelería en la calidad de los vinos”**.

- D. Juan Alberto González. Enólogo de Bodegas Salado.

**12'30-13'30** Conferencia: **“Influencia de algunas prácticas agronómicas en la biodiversidad de levaduras en el viñedo”**.

- Profa. Dra. Dña. Eva Valero. Profesora de Nutrición. Universidad Pablo de Olavide.

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

Charla-debate: **“Los malos de la película: microorganismos que estropean el vino”**.

- Prof. Dr. Juan Jiménez. Catedrático de Genética. Universidad Pablo de Olavide. Presidente del Colectivo Olavidium.

Taller 1: **“Levaduras fermentando in situ”**.

- Prof. D. Juan Quintero Blanco. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

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

**Coordina:**

- Prof. Dr. Andrés Garzón. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide. Miembro del Colectivo Olavidium.

**Viernes 19 La innovación vitivinícola de Sierra Norte de Sevilla.**

**09'30-11'30** Salida para Constantina.

**11'30-13'30** **Visita a las Bodegas Fuente Reina (Constantina).**

La visita y la cata de vinos estarán a cargo de D. Óscar Zapke, copropietario de la bodega.

**13'30-14'30** Tiempo libre en Constantina (almuerzo por cuenta propia).

**14'30-16'00** **Visita a un lagar del siglo XVII y desplazamiento a Cazalla de la Sierra.**

**16'00-19,00** **Visita a la bodega Colonias de Galeón (Cazalla de la Sierra).**

La visita estará a cargo de Julián Navarro, copropietario de la bodega.

Charla-debate: **“Tintos de maceración carbónica”**.

Desplazamiento al lagar viejo.

Taller: **“Cata y maridaje de vinos blancos y tintos de la bodega”**.

- Dña. Elena Viguera. Copropietaria de la bodega.

Clausura del curso y entrega de diplomas.

**19'00** Vuelta a Carmona.

**PATROCINAN:**



**COLABORAN:**



**Instrucciones de matrícula:**

<https://www.upo.es/olavideencarmona/cursos-de-verano/normativa-de-matriculacion/>

**Automatricula:**

<https://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)