



Vinos de Andalucía, sus maridajes y sus levaduras. 5ª edición: vinos del Aljarafe sevillano y el Condado de Huelva

Código del curso: 2023cc32

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/vinos-de-andalucia-sus-maridajes-y-sus-levaduras-vinos-del-aljarafe-sevillano-y-el-condado-de-huelva>

Fecha: 20 y 21 de julio de 2023

Duración: 15 horas

Eurocréditos: 2 ECTS

Tarifa: 60,00 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección del curso: Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Área de Genética. Universidad Pablo de Olavide

Coordinación del curso: Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Área de Genética. Universidad Pablo de Olavide

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 20 de julio

2

09,00 a 09,30 horas Recepción y entrega de documentación.

09,30 a 10,00 horas Inauguración del curso.

- Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Área de Genética. Universidad Pablo de Olavide.

10,00 a 11,30 horas Conferencia: "**Uvas, mostos y vinos del Aljarafe**".

- D. Rafael Salado. Presidente de la Asociación de Productores de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla. Co-propietario de Bodegas Salado.

11,30 a 12,30 horas Conferencia: "**La actividad sexual de las levaduras en el viñedo**".

- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Área de Genética. Universidad Pablo de Olavide.

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



- 12,30 a 13,30 horas** Conferencia: **"Nuevas técnicas y métodos en la enología actual"**.
- D. Juan Alberto González. Ingeniero agrónomo. Enólogo.
- 13,30 a 15,30 horas** Talleres de bodega:
- Taller 1: **"Levaduras fermentando in situ"**.
- D. Juan Quintero. Universidad Pablo de Olavide.
- Taller 2: **"Cata y maridaje de vinos "Olavidium"**.
- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Área de Genética. Universidad Pablo de Olavide.

Viernes 21 de julio

3

- 09,30 a 10,30 horas** Salida hacia Umbrete.
- 10,30 a 13,30 horas** **Bodegas Salado. Umbrete.**
- Visita a la bodega a cargo de D. Rafael Salado. Co-propietario de la Bodega.
- Taller: **"Cata y maridaje de vinos blancos y tintos de la bodega"**.
- Charla-debate: **"Umbretum y los vinos espumosos"**.
- 13,30 a 14,30 horas** Tiempo libre en Umbrete.
- 14,30 a 15,30 horas** **Desplazamiento a Bollullos par del Condado.**
- 15,30 a 18,30 horas** **Visita a una bodega de la zona.**
- 19,30 horas** Vuelta a Carmona.

Cursos de Verano

OLAVIDE EN CARMONA
21ª edición



Patrocinan



Fundación

Cajasol



Colabora



BODEGAS
SALADO

Contacto

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
olavideencarmona@upo.es