



Los vinos de Sevilla. Historia, tradición e innovación en la copa. 2ª edición

Código del curso: 2025cc19

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/los-vinos-de-sevilla-historia-tradicion-e-innovacion-en-la-copa>

Fecha: 3 y 4 de julio

Duración: 15 horas. 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

* **Reconocimiento estudiantes UPO:** 1 ECTS

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

D. Julio Moreno Ventas. Presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo (ASGT).

Resumen del contenido del curso

Realizado en estrecha colaboración con la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, aprovechando que esta entidad ha declarado 2025 como el Año de los Vinos de Sevilla, este curso va encaminado al conocimiento de este producto, las peculiaridades de los vinos que se producen en la provincia y sus valores en lo relativo a calidad, variedad, y sostenibilidad como producto de cercanía. Enfocado desde un punto de vista muy práctico e interactivo, tan adecuado para cursos de verano, pero sin renunciar al rigor académico, pretende aportar un conocimiento integral, desde la historia hasta la modernización tecnológica pasando por aspectos socioeconómicos de estos productos tan arraigados a

la cultura sevillana. Este curso mantiene el espíritu de la serie histórica de cursos que hemos organizado en ediciones anteriores sobre vinos andaluces.

Dirigido a

Cualquier persona con interés en el mundo del vino y sus levaduras con deseos de conocer o profundizar en la realidad de la producción de vinos de la provincia. Profesionales del sector, profesionales de la hostelería y el comercio que deseen ampliar conocimientos sobre estos productos. De utilidad para estudiantes de diferentes ramas de conocimiento relacionadas con la Biología, Biotecnología, Química, Nutrición y Dietética, Enología, Sumillería, Fermentaciones Industriales, Tecnología de Alimentos.

Programa

Jueves 3 de Julio

- | | |
|----------------------------|--|
| 09,00 a 09,20 horas | Recepción y entrega de documentación. |
| 09,20 a 09,30 horas | Inauguración del curso. Bienvenida de los directores. |
| 09,30 a 10,30 horas | Conferencia: "La realidad de la elaboración de vinos de la provincia de Sevilla" . <ul style="list-style-type: none">• D. Miguel Ángel Alonso. Presidente de la Asociación de Vinos y Licores de la provincia de Sevilla. |
| 10,30 a 11,30 horas | Conferencia: "Los vinos sevillanos en las Américas Hispanas del siglo XVI" . <ul style="list-style-type: none">• D. Antonio Sánchez de Mora. Historiador, profesor, investigador y archivero del Archivo General de Indias. |
| 11,30 a 12,30 horas | Conferencia: "Variedades de uvas utilizadas en la provincia de Sevilla" . <ul style="list-style-type: none">• D. Ignacio Candau García. Máster en Enología y miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. |
| 12,30 a 14,30 horas | Taller: "Cata de vinos de la provincia de Sevilla" . <ul style="list-style-type: none">• Dña. Begoña Amurrio González. Licenciada en Enología. Ingeniera agrícola. |
| 16,00 a 17,00 horas | Conferencia: "El misterio de la flor del vino" . <ul style="list-style-type: none">• Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética. Universidad Pablo de Olavide. |

- 17,00 a 18,30 horas** Taller: **"Presentación del proyecto Olavidium y visita a la bodega"**.
- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez.
 - Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar.

Viernes 4 de Julio (Jornada desarrollada en Bodegas Góngora)

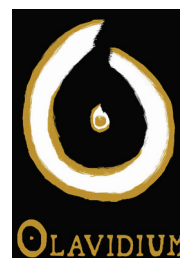
- 10,00 a 10,15 horas** Llegada a Bodegas Góngora.
- 10,15 a 10,30 horas** **Bienvenida y Presentación de la Bodega.**
- 10,30 a 11,30 horas** Conferencia: **"Innovación en enología"**.
- D. José Manuel González. Presidente de Bodegas Góngora.
 - D. Rafael Bellido. Presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres y de La Federación de Sumilleres de Andalucía.
- 11,30 a 12,30 horas** Conferencia: **"El vino y la gastronomía, de ingrediente en la cocina a protagonista en el maridaje"**.
- D. André Salla. (Fundación Lezama). Asesor de Formación de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Formador homologado. Propietario de Flor de Sal Vinos y Catas.
- 12,15 a 13,30 horas** **Visita a la Bodega" Su Historia y sus vinos y licores"**.
- D. José Manuel González..
- 13,30 a 16,00 horas** Taller: **"Cata Maridada"**.
- Participan:**
- Dña. Begoña Amurrio González.
 - Bodegas Góngora.
- 16,00 a 17,00 horas** **Conclusiones finales, entrega de diplomas y clausura del curso.**

3

Patrocinan



Colaboran



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