



VINOS DE ANDALUCÍA, SUS MARIDAJES Y SUS LEVADURAS. 2ª EDICIÓN: VINOS DE JEREZ.

Código del curso: **2017cc18**

Fecha de celebración: del 12 al 14 de julio de 2017.

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

Duración: 20 horas.

Libre configuración: 2 créditos.

Eurocréditos: 1,5 ECTS.

Tarifa: 70 €

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:

Miércoles 12 El marco de Jerez, 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. Don Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y presidente del Colectivo Olavidium.

- 10'00-11'30** Conferencia: **“El origen de los vinos de la región de Jerez, métodos de producción y su regulación”**.
- Don Cesar Saldaña. Director General de los Consejos Reguladores del Vino y del Brandy de Jerez.
- 11'30-12'30** Conferencia: **“Tratamientos biológicos de la uva en la comarca de Jerez”**.
- Prof. Dra. Dña. Tahía Benítez. Catedrática de Genética de la Universidad de Sevilla.
- 12'30-13'30** Conferencia: **“Las levaduras de fermentación y de crianza biológica”**.
- Prof. Dr. Don Ignacio Ibeas. Investigador principal del Centro Andaluz de Biología del Desarrollo (UPO / CSIC / Junta de Andalucía).
- 13'30-17'30** **Talleres de bodega:**
Charla-Debate: **“Levaduras especiales para vinos especiales”**.
- Prof. Dr. Don Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y presidente del Colectivo Olavidium.
Taller 1: **“Levaduras del vino in situ”**.
- Dr. Don Ramón Ramos. Universidad Pablo de Olavide.
Taller 2: **“Cata y maridaje de vinos “Olavidium”**.
- Colabora: Colectivo Olavidium.
- Coordina: Prof. Dr. Don Andrés Garzón. Universidad Pablo de Olavide.

Jueves 13 **La tradición vitivinícola del Marco de Jerez.**

- 09'30-10'30** Conferencia: **“Los vinos generosos de la región, su composición y sus variaciones locales”**.
- Don Francisco Perdigones. Bodegas Osborne.
- 11'00** **Salida hacia Jerez. Bodegas González Byass.**
- 13'00-15'30** **Talleres de bodega:**
Taller 1: **“Visita a Bodegas González Byass”**.
- Don José Argudo. Jefe de marketing de Bodegas González Byass.
Taller 2: **“Cata maridada de vinos de la bodega”**.
- Don Antonio Flores. Master blender de Bodegas González Byass y mejor enólogo de vinos generosos del mundo por la IWC.
- Colabora: Dña. Virginia Miller. Discovery Sherry.
- Coordina: Prof. Dr. Don Andrés Garzón. UPO.
- 15'30-16'30** Tiempo libre en el centro de Jerez (tapeo - almuerzo informal).

16'30 Salida hacia el Puerto de Santa María. Bodega Gutiérrez-Colosía.

17'00-18'30 Visita a Bodega Gutiérrez-Colosía, una bodega familiar de ribera.
- Don Juan Carlos Gutiérrez Colosía. Bodeguero y propietario.

Viernes 14 La región de Jerez. Nuevos vinos y sus nuevos usos.

09'00 Salida hacia Bodegas Luis Pérez.

10'30-12'30 Talleres de bodega:

Taller 1: **“Cata en viña. La diversidad de uvas de vinificación”.**

Taller 2: **“Visita a la bodega”.**

- Don Luis Pérez Vega. Enólogo y director de la bodega.

Taller 3: **“Cata y maridaje de los vinos de la bodega”.**

- Colabora: Dña. Virginia Miller. Discovery Sherry.

- Coordina: Prof. Dr. Don Andrés Garzón. Universidad Pablo de Olavide.

12'30 Salida hacia Jerez. Sede del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Jerez.

13'00-15'30 Taller coloquio: "Nuevos productos del vino". Cata maridada de vinos del Consejo.

- Prof. Dr. Don Carmelo García Barroso. Director del Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (CAIV), instituto mixto Universidad de Cádiz - Junta de Andalucía.

15'30-16'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.

16'30-17'30 Nuevos Sherry Explorers.

- Dña. Virginia Miller. Discover Sherry.

17'30 Vuelta a Carmona.

PATROCINAN:



fundación
Cruzcampo

COLABORAN:



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)
954 144 355 / 608 234 949
www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es