

Amplía conocimiento

Taller de Iniciación al Mundo de los Vinos

Lugar: Conservatorio Profesional de Música Julián Santos, Av. Reyes Católicos.
Duración: 30 horas
Precio Público: 85 €.
Precio público miembros UMU y UPCT: 65 €.
Número máximo de alumnos: 28
Créditos CRAU: 1.0
Plazo de matrícula: las matrículas podrán formalizarse hasta una semana antes del comienzo de la actividad, siempre que queden plazas sin cubrir.

OBJETIVOS

El Taller de Iniciación al Mundo de los Vinos pretende proporcionar conocimientos básicos teórico-prácticos sobre cómo elegir y disfrutar el vino para todos aquellos que se sientan atraídos por su conocimiento y comprensión. Se trata de una serie de seminarios de contenido seleccionado, impartidos por personal especializado en este ámbito, visitas al Museo del Vino de Jumilla y a una bodega de la denominación de origen Jumilla, así como de sesiones prácticas sobre el etiquetado, la cata de vino e introducción al maridaje. Se pondrá en valor el consumo de vino y su producción, entendido como patrimonio. Se abordarán los diferentes aspectos de la cultura del vino (estilos, elaboración y propiedades sensoriales como el color, aroma y sabor), así como su conservación, elección o servicio en la mesa.

ORGANIZACIÓN ACTIVIDAD

Dirección

Dr. D. Francisco Guardiola Abellán, Dr. D. José Oliva Ortiz y Dr. D. José Meseguer Peñalver

Destinado a

Toda persona interesada en conocer, aprender a distinguir, elegir y disfrutar del vino del modo más adecuado, y para aquellas personas que desean incrementar sus conocimientos en el mundo del vino y avanzar en su formación. En particular a alumnos de Biotecnología, Biología, Medio Ambiente, Turismo, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Turismo, Restauración, Estudios sanitarios, etc

MARTES 20

10:00 H. INAUGURACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL CURSO.

10:30 H. QUÉ ES EL VINO. TIPOS DE VINO.

Dra. Dña. Encarnación Gómez Plaza

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Universidad de Murcia.

11:30 H. PAUSA

11:45 H. GEOGRAFÍA VINIVITÍCOLA ESPAÑOLA.

Dr. D. Silvano García Abellán

Presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla

12:45 H. MITO Y REALIDAD DE LA RELACIÓN VINO-SALUD: CUÁNDO Y POR QUÉ.

Dr. D. Raúl Domínguez-Perles

CEBAS-CSIC. Murcia.

Curso Presencial. Jumilla

Del 20/07 al 23/07

17:00 H. BREVE HISTORIA DEL VINO. EL VINO EN EL ARTE Y EN LOS MEDIOS DE DIFUSIÓN.

Dr. D. José Meseguer Peñalver

Departamento de Biología Celular e Histología. Universidad de Murcia.

18:00 H. PAUSA

18:15 H. TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO: EL ETIQUETADO DEL VINO.

D. Pascual Gutiérrez Calero

Estudio300sesenta.

MIÉRCOLES 21

09:30 H. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN DEL VINO. CONCEPTO DE ENOLOGÍA.

Dra. Dña. Rocío Gil Muñoz

IMIDA. Murcia.

10:30 H. VINIVITICULTURA. LA PRODUCCIÓN DEL VINO

Dr. D. Adrián Martínez Cutillas

IMIDA. Murcia.

11:30 H. PAUSA

11:45 H. LA CALIDAD DEL VINO. AÑADA Y TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO.

Dña. Eloina Martínez Cutillas

Consejo Regulador DOP Jumilla.

12:45 H. COLOR Y AROMA DEL VINO.

Dra. Dña. Rosario Salinas Fernández

Universidad de Castilla La Mancha. Albacete.

17:00 H. VISITA: MUSEO DEL VINO DE JUMILLA.

Dr. D. Francisco Guardiola Abellán

Departamento de Biología Celular e Histología. Universidad de Murcia.

Dr. D. José Oliva Ortiz

Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología. Universidad de Murcia.

Dr. D. José Meseguer Peñalver.

Departamento de Biología Celular e Histología. Universidad de Murcia.

JUEVES 22

09:30 H. LA CATA DEL VINO. SIMBOLOGÍA, TÉCNICA Y LENGUAJE.

D. Francisco Pardo Mínguez

Particular.

Diego Cutillas Abellán

Secretario de la Asociación Murciana de Enólogos.

Amplía conocimiento

10:30 H. EL SERVICIO DEL VINO. ELABORACIÓN DE CARTAS. PAUTAS DE CONSERVACIÓN Y GUARDA.

D. Juan José Martínez Navarro

Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia.

11:30 H. PAUSA

11:45 H. EL MARIDAJE. FILOSOFÍA, TIPOS Y TÉCNICAS. TURISMO ENOLÓGICO Y GASTRONOMÍA.

Dña. Irene López Martínez

Restaurante de Loreto, Jumilla.

12:45 H. PAUSA

13:00 H. TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO: EL MARIDAJE DEL VINO (RESTAURANTE DE LORETO, JUMILLA).

Dña. Irene López Martínez

Restaurante de Loreto, Jumilla.

Dña. Eva López Martínez

Restaurante de Loreto, Jumilla.

VIERNES 23

10:00 H. EL ALMACENADO DEL VINO. CONSERVACIÓN DE SUS PROPIEDADES.

D. Juan Santos González

Asesor externo ENOCOMWINE. Murcia.

11:00 H. LA INDUSTRIA Y EL MERCADO DEL VINO.

D. Antonio Caravaca Lario

Bodega Hijos de Juan Gil, Jumilla.

Presidente Asociación Murciana de Enólogos

12:00 H. PAUSA

12:30 H. TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO: CATA DE VINOS.

D. Diego Cutillas Abellán

Asociación Murciana de Enólogos.

D. Francisco Pardo Mínguez

Particular.

16:00 H. VISITA: BODEGAS ALMAZARA BSI

Dr. D. Francisco Guardiola Abellán

Departamento de Biología Celular e Histología. Universidad de Murcia.

Dr. D. José Oliva Ortiz

Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología. Universidad de Murcia.

18:00 H. CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS.

Dr. D. Francisco Guardiola Abellán

Departamento de Biología Celular e Histología. Universidad de Murcia.

Dr. D. José Oliva Ortiz

Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología. Universidad de Murcia.

Dr. D. José Meseguer Peñalver

Departamento de Biología Celular e Histología. Universidad de Murcia.

COLABORADORES



loschilines.com