



VERANO

UNIVERSIDAD EUROPEA
MIGUEL DE CERVANTES

'21

CURSO DE VERANO
UEMC - *El Norte de Castilla*

ONLINE Y SEMIPRESENCIAL (UEMC Y EDIFICIO Q-BO DIPUTACIÓN PROVINCIAL)

**EL VINO,
ENTRE CIELO Y TIERRA.
HISTORIAS DE VINO 'IMPOSIBLES'**
12, 13, 14 Y 15 DE JULIO DE 2021



ORGANIZA:



Fundación
Universidad Europea
Miguel de Cervantes

COLABORAN:



ALIMENTOS
DE VALLADOLID
El gusto de Valladolid



Museo
Provincial
del Vino

A semejanza del ser humano, el vino ha demostrado a lo largo de los años que sabe sobrevivir a las circunstancias más adversas, a los momentos más complicados. Y no nos referimos solo a las dificultades actuales en la venta, consumo y exportación. También a la producción misma. Por lo demás, el vino es también un reflejo de la tierra en la que nace y a la que le da color y vida.

Son épocas estas de pandemia, de preocupaciones por la salud del planeta y de sus individuos en la que se pone de manifiesto muchas veces la importancia de lo más relevante lo esencial: vivir, disfrutar, sentir y salir adelante. Aspectos en los que el vino tiene mucho que aportar. A pesar de que esta actividad ha sufrido las consecuencias de un menor consumo por los cierres en la hostelería y el turismo a causa de la crisis sanitaria, sigue siendo el del vino un sector pujante y dinámico con una importante proyección de futuro. En este sentido el vino tiene en general mucho de heroico.

El vino en Castilla y León es sinónimo de calidad, no en vano el 86 % de la superficie del viñedo de la comunidad autónoma se encuentra adscrito a alguna de las 14 denominaciones de origen protegidas o indicaciones geográficas protegidas (incluida la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León). En las últimas décadas, el vino se ha convertido en un embajador excepcional para el resto de productos agroalimentarios de la comunidad autónoma, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Con una facturación que supera los mil millones de euros, la vitivinicultura es uno de los pilares de la economía de Castilla y León. Da trabajo a más de 19.000 personas (15.500 viticultores), gran parte de ellos empadronados en pueblos y municipios, lo que contribuye a mantener vivas muchas zonas rurales. Además, las 665 bodegas de la región generan alrededor de 3.300 puestos de trabajo directos. Al mismo tiempo, estas son punto de atracción del turismo del vino o enoturismo, alrededor del cual se han creado destacadas e interesantes rutas que cada vez reciben mayor número de viajeros.

Este curso en formato semipresencial y on line se dirige a estudiantes, sumilleres, técnicos de bodegas, tiendas especializadas, bodegueros, periodistas, profesionales del sector del vino y personas con inquietud por la cultura del vino.

EN MEMORIA DE LUIS BARCENILLA

El 28 de enero de 2020, fallecía Luis Barcenilla, impulsor y gestor de este curso. Será el primero en el que no contemos con su presencia y la Fundación de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, El Norte de Castilla y la Diputación Provincial de Valladolid no pueden desaprovechar esta ocasión para echarle de menos. Vaya en su memoria un recuerdo entrañable hacia el periodista y el amigo. Con esta nueva edición damos continuidad a su labor.

12 DE JULIO DE 2021

ON LINE

9:30 h. Inauguración y presentación de la jornada

VITICULTURA HEROICA

9:45 h. Pago de Los Abuelos

Proyecto personal de Nacho Álvarez.

10:30 h. Vinos del Hierro, vinos de altura

Alfredo Hernández Gutiérrez - Director técnico Vinos del Hierro.

VINOS DE PAGO

11:15 h. Bodega Heredad de Urueña

José Luis Rodríguez - Heredad de Urueña, primera bodega de CyL con esta certificación DOP.

12:00 h. MESA REDONDA: El futuro que nos espera. Los retos del mundo del vino tras la COVID-19

Madera: Nieves Caballero- Redactora de Vinos y Gastronomía en El Norte de Castilla.

Zoltan Nagy - Prescriptor y formador.

David Robledo - Sumiller Restaurante Ambivium.

Paco Berciano - Copropietario y director de Alma Vino.

Ignacio Pariente - CEO Bodegas Prieto Pariente.

13 DE JULIO DE 2021

ON LINE

9:30 h. El ORO de Rueda

Carmen San Martín- Directora Gral. Bodega Hijos de Alberto Gutiérrez.

10:15 h. I+D en viticultura sostenible

Víctor Vendrell - I+D en viticultura sostenible: microbioma. Bodegas Matarromera.

11:00 h. Bodegas y sostenibilidad

Esperanza Tomás, Directora I+D+I - Bodegas Roda. La Rioja y Lidia Martínez, ingeniera.

11:45 h. Vinos A LA DERIVA EN TENERIFE

Proyecto personal de Rubén García Franco.

12:30 h. MESA REDONDA: Innovación, Ecosistema, Sostenibilidad y Economía circular

Madera Nieves Caballero.

Joanna Ciborowska Sánchez- Export Manager de Bodegas Vizar.

Javier Buil - Vignerons de Huesca y propietario de La Corona de Alnsa.

Richard Sanz- Bodegas Menade, cultivo ecológico.

Francisco Fuentes (Jefe de Servicio) y Aurora Núñez (técnico)- Acciones de digitalización de la

Marca Alimentos de Valladolid: etiquetado inteligente y plataforma de tienda on line.

14 DE JULIO DE 2021

UEMC (C\PADRE JULIO CHEVALIER 2, 47012 VALLADOLID) - ON LINE

10:00 h. Carlos Moro. Pasión por la Tierra, pasión por la empresa. (Presidente Bodegas Familiares Matarromera). Presenta: Florencio Carrera, Director General esRadio Castilla y León.

11:15 h. Almudena Alberca Master of Wine.

Presenta: Nieves Caballero.

12:30 h. Entrega del Premio Fundación UEMC por toda una vida dedicada al mundo del vino

13:00 h. Cata - Maridaje Vinos

Con Rubén García Franco (Wine bussines entrepreneur Con Mil Amores)-Cristina Aldavero (Dra.

Ingeniero Agrónomo Coordinadora del grado de Tecnología e Innovación Alimentaria UEMC).

15 DE JULIO DE 2021

EDIFICIO Q-BO (C\DEL MONASTERIO DEL PAULAR, 47015 VALLADOLID)- ON LINE

10:00 h. Presentación Alimentos de Valladolid - El Q-BO

10:15 h. MESA REDONDA: Los presidentes de las Denominaciones de Origen

Madera Javier Pérez Andrés - Periodista.

12:30 h. Cata de los vinos premiados en Concurso 'Vino de Museo 2021'. Museo Provincial del vino de Peñafiel.

Asociación de Sumilleres de C y L. Dirigida por Pablo Martín, presidente de la UAES, Unión Asociación Española de sumilleres. Armonía de productos Alimentos de Valladolid.

14:00 h. Clausura

Más información e inscripción gratuita* (bonificada 100% por Banco Santander)

www.uemc.es/p/cursos-de-verano

983 00 1000 Ext. 11411 - cursosdeverano@uemc.es