

CURSO VERANO UEMC 2025

18-21
JULIO

VINNOVACIÓN

Universidad Europea Miguel de Cervantes - Museo del Vino

ORGANIZA:



VINO OFICIAL:



VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PENALBA

COLABORAN:



UEMC
UNIVERSIDAD

PRESENTACIÓN

Había que hablar de innovación y de su relación con el vino, desde siempre un producto artesanal, pero que, cómo no, se ha incorporado también a las novedades tecnológicas. Este año, el curso del vino va a tratar de llegar a diferentes aspectos y aristas que relacionen el vino con nuevas tecnologías, pero no solo eso.

Y es que el sector vitivinícola en Castilla y León sigue creciendo. Según datos de la Interprofesional del vino en España de diciembre de 2022, en la actualidad ocupa una superficie de 80.237 hectáreas de viñedo, siendo la segunda Comunidad Autónoma en datos absolutos y el 8,5% de la superficie nacional. De ellas, 6.850 hectáreas se destinan a viñedo ecológico.

Por provincias, Valladolid cuenta con la mayor superficie de viñedo, aglutinando el 33,1% del total. Le sigue Burgos, que acumula un 23,0%. Por detrás, se sitúan Zamora y León, con una cuota de 15,6% y 14,7%, respectivamente. Mientras que las otras cinco provincias suponen el 13,5% restante de las plantaciones de vid

El cultivo de la viña en Castilla y León es una de las actividades más estrechamente vinculadas al mundo rural y representa un pilar básico de la economía regional, sobre todo, por su capacidad de fijar población al tratarse de una actividad que no permite la deslocalización.

Con 2 millones de hectolitros de producción anual y un 5'5% del total nacional, los vinos de esta tierra se encuentran adscritos a 17 DOP: 9 Denominaciones de Origen, 4 Denominaciones de Vino de Calidad con Indicación Geográfica Protegida y 3 Denominaciones de Origen Protegida-Vinos de Pago. 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.

En lo referente a economía y empleo, el sector ocupa el 3,1% del PIB de Castilla y León y tiene un valor añadido bruto superior a los 1.817 millones de euros anuales. Con 599 poblaciones con viñedo, supone un 27% de los pueblos de la Comunidad. Los viticultores dan empleo a 33.130 personas, un 3,8% del trabajo en C y L, lo que contribuye a mantener vivas muchas zonas rurales.

Un total de 922 empresas exportan vino con una cifra de 200 millones de superávit. Por último, el atractivo turístico del vino da la cifra de 550.000 visitantes al año a bodegas y museos del vino.

La estrategia de los años siguientes pasa por regresar a las cifras de consumo de los años ochenta y alcanzar una cuota de mercado del 10,2% por encima del 8,3 actual.

Este curso en formato presencial 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.
Límite aforo 85 personas

Más información e inscripción gratuita (Beca Banco Santander)
983 00 1000 Ext. 11411 - elvino@uemc.es
www.uemc.es/p/cursos-de-verano

PROGRAMA

MARTES 18 - UEMC

10:00-10:10 Presentación del curso

10:10-11:00 'La innovación desde la perspectiva institucional: El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León: garantía e innovación vitivinícola'

Inmaculada Sáez González. Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria ITACYL.

Presenta: M^º Cruz Rey de las Moras. Doctora biología molecular y biotecnología e Ingeniera. Profesora del Departamento de Enseñanzas Técnicas de la UEMC.

11:00-12:45 'Vino e innovación. ¿Hacia dónde camina el sector del vino?'

Juan José Otamendi Rodríguez-Bethencourt. Bodegas El Grifo de Lanzarote. "La bodega más antigua de Canarias. Vendimia de invierno y adaptación".

Teresa Muñoz Velasco. Masaveu Bodegas. "Masaveu Bodegas y su apuesta por la innovación y la sostenibilidad en las cinco indicaciones geográficas en las que están presentes".

Sergio Vaquero Gómez. Bodegas Sinforiano. "El mejor vino rosado del mundo"

Presenta: Cristina Aldavero Peña. Profesora del Departamento de Enseñanzas Técnicas de la UEMC. Coordinadora Académica del Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC.

13:00-13:15 Presentación de la foto (cartel del vino) ganador de esta edición

13:15 Cata Dos vinos/Dos armonías

El Grifo de Lanzarote y Bodegas Sinforiano.

MIÉRCOLES 19 - UEMC

10:00-11:20 Mesa Redonda 'Nuevos horizontes en la industria en torno al vino: tendencias y sectores que participan en la industria enológica'

Iván Cadenas Acebes. Gerente de Triticum-agro.

Luis Fombellida Prieto. Responsable de Ecommerce de Bodegas Emilio Moro.

Pedro Santos Maeso. Director I+D+i de San Cayetano - Hinojosa Packaging.

Fernando Villaba. Director de comunicación en Bodegas Protos.

Diego Alonso Jiménez. Profesional de turismo en Bodegas Portia y Trivago.

Modera: Matías López Iglesias. Profesor del Departamento de Ciencias Sociales de la UEMC.

11:30-13:00 Mesa Redonda 'Enoturismo, comunicación y percepción por parte de la sociedad del vino'

Chelo Miñana Castelló. Directora de enoturismo en Masaveu Bodegas.

Jesús López Colmenarejo. Director ejecutivo de Editorial Agrícola.

Joaquín Parra López. Gerente de la Guía Wineuptour.

Presenta: Mari Ángeles Paniagua. Directora de la editorial El Lapicero Azul.

13:15 Cata Dos vinos/Dos armonías

Masaveu Bodegas y Vino Ruta del vino de la DO Rueda "Bodega Diez Siglos de Verdejo".

PROGRAMA

JUEVES 20 - UEMC

10:00-11:45 Mesa Redonda 'Tecnología, innovación e Inteligencia Artificial en el vino'

Antonio Díez Martín. Director Bodegas y Viñedos Martín Berdugo.

Rubén Arce Santolaya. Director de transformación digital y TIC en Bodega Matarromera.

Alwine, estudio experimental (Cigales+UEMC) de cómo la Inteligencia Artificial puede ser una potente herramienta de trabajo para el mundo del vino.

Presenta : Juan Vicente García Manjón/Cristina Aldavero/Francisco J. Gutiérrez Pecharromán. UEMC.

11:45-13:00 Mesa Redonda 'Modelos de éxito. La Milla de Oro a través de sus protagonistas y bodegas'

Bodegas Arzuaga

Bodega Pago de Carraovejas

Bodega Abadía Retuerta

Diputación Provincial de Valladolid

Presenta: Francisco Fuentes. Jefe de Servicio, Consumo y Promoción Agroalimentaria (Alimentos de Valladolid).

13:00-13:30 Premio al mejor bodeguero ' Toda una vida dedicada al mundo del vino'

13:30 Cata Dos vinos/Dos armonías

Martín Berdugo.

Vino IA Alwine, estudio experimental.

VIERNES 21 - Museo Provincial del Vino (Peñañel)

10:00-11:20 Ponencia 'Cultura Líquida: innovación en la gestión cultural'

Cristina Alcalá. Directora Fundación Cultura Líquida de Alma Carraovejas

11:30-13:00 Mesa Redonda 'Cita con los presidentes de las DO de Valladolid e invitados.'

DO Cigales

DO Ribera de Duero

DO León

DO Rueda

DO Toro

Vinos de Tierra de Castilla y León

DO Dehesa Peñalba (Vinos de Pago)

Modera: : Luis Cepeda. Periodista, cronista gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía.

13:00-13:15 Clausura institucional

13:15 Cata

Vino Vizar

Productos Diputación Provincial y Alimentos de Valladolid.

Premios Vino y concurso de pinchos de Valladolid