

CURSO VERANO UEMC 2024

16-19
JULIO

EL VINO QUE NOS UNE

Universidad Europea Miguel de Cervantes - Museo del Vino

ORGANIZA:



Fundación
Universidad Europea
Miguel de Cervantes

VINO OFICIAL:

VIZAR

Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP-DEHESA PENALBA

COLABORAN:



DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID

ALIMENTOS
DE VALLADOLID
A gusto de todos



Museo
Provincial
del Vino

milla
de oro
del Vino
PROVINCIA DE VALLADOLID



Santander
Universidades

UEMC
UNIVERSIDAD

PRESENTACIÓN

Efectivamente el vino sirve para unir, para reunir, para comentar, para hablar, para hacer amistad, para celebrar y para juntar incluso cosas que parecen estar en las antípodas o mucho más cercanas. Con “El vino que nos une” solo hemos pretendido crear pequeños universos que también pueden disfrutarse y armonizarse con una buena copa de vino en la mano: la juventud y la experiencia, el arte, la música, el cine o el fútbol; claro, los alimentos, pero también la sostenibilidad y las nuevas tecnologías y la inteligencia artificial o la persistencia y resiliencia por continuar grandes proyectos culturales porque esta palabra viene de cultivo.

Fíjense si el vino une que este forma parte de nuestra economía, de nuestra sociedad y de nuestra cultura. Según datos de la Federación Española del vino (2022) en España hay 4.347 bodegas exportadoras de vino. Nuestros vinos se venden en 189 países de todo el mundo, siendo los principales mercados: Alemania, Estados Unidos, Reino Unido y Francia. La producción media anual de vino es de 36,4 millones de hectólitros. Eso supone ser el tercer productor mundial y el primer exportador mundial en volumen. El mercado de vino en España está experimentando un crecimiento sustancial.

España es además el primer viñedo del mundo (aprox. el 13% del total mundial). El sector del vino genera y mantiene 363.980 empleos (2% del total en España). La actividad de la cadena de valor vitivinícola supone el 1,9% del PIB español.

Existen una serie de figuras de calidad reconocidas con 97 denominaciones de origen protegidas entre las que se incluyen denominaciones de origen, denominaciones de origen calificadas, vinos de pago y vinos de calidad. En España hay cerca de 150 variedades autóctonas de uva plantadas.

Casi 3 millones de personas al año visitan las bodegas y museos de las Rutas del Vino de España, con un gasto cercano a 80 millones de euros. El vino forma parte de la dieta mediterránea y puede tener efectos beneficiosos consumiéndolo con moderación y en el contexto de una dieta equilibrada.

Apoya la presencia de la mujer en el sector. Así se ha duplicado el número de mujeres jefas de explotaciones vitivinícolas en la última década y además, la elaboración de vino ha luchado y lucha contra la despoblación de las zonas rurales.

Después de plantear la temática del curso del vino de este año, encontramos que “El tiempo que nos une” es el nombre comercial de un vino tinto de Jumilla de la Bodega Cerrón. Una gran casualidad que redunde en la idea de que el vino está en muchos sitios, “en todas las salsas”, como decía mi abuela.

En estas épocas de incertidumbre no está mal pensar en unirse. En este curso nos seguimos acordando de Luis Barcenilla y también de Isabel Mijares, que compartió y brindó muchas veces con este vino de reunión y amistad.

En memoria de Luis Barcenilla.
Límite aforo 85 personas

Con el asesoramiento de Nieves Caballero, M^a Cruz Rey de las Moras, Cristina Aldavero, Isabel Turrado (Vizar- Vino de Pago Dehesa Peñalba) y Francisco Fuentes.

Más información e inscripción gratuita (Beca Banco Santander)

985 00 1000 Ext. 11411 - elvino@uemc.es

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

PROGRAMA

MARTES 16 - UEMC

jóvenes

10:00 Inauguración oficial

David García López. Rector de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Conrado Íscar Ordóñez. Presidente de la Diputación Provincial de Valladolid

10:15 ¿Cómo hablamos de vino los jóvenes?

Grupo de Debate de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

10:45 Vino de y para jóvenes

Marisa Sánchez. Vinoinfluencers.

Alejandro Herrero. Bodega Vinos Valbuena. (Ribera de Duero).

Juan Príncipe. Bodegas César Príncipe (Cigales).

Sara Bañuelos. Bodegas Ramón Bilbao (Rueda).

Enrique Andrade. Bodegas Resalte (Ribera de Duero).

Moderadora: María Hernández. Profesora del Departamento de Ciencias Sociales UEMC y responsable del Grupo de Debate.

12:15 La experiencia en la elaboración de vinos de referencia

Mariano García y Alberto García. Bodegas Mauro (IGP Vino de la Tierra de Castilla y León) y San Román (DO Toro),

Garmón Continental (Ribera del Duero), Baynos (DO La Rioja) y Valeyo (DO Bierzo).

En conversación con Nieves Caballero, periodista especializada en el sector del vino.

13:30 Cata y maridaje

Alimentos de Valladolid

Bodega Vinos Valbuena (Ribera de Duero).

Bodega Ramón Bilbao (Rueda)

Bodega Resalte (Ribera de Duero)

MIÉRCOLES 17 - UEMC

arte, cine y música

10:00 Vino y Arte. Diseñadores de etiquetas.

Javier Garduño. Estudio de Diseño.

Patricia Villasante. Pintan Copas.

Natalia Frutos. Hilando Fino.

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

10:45 Vino y cine.

Herminio Cardiel. Director y guionista.

Pedro del Río. Coordinador Festival de Cortos de Rueda. Rueda con Rueda, coordinador de actividades en Seminci.

Productor y realizador. Académico en la Academia de Cine.

Javier Angulo. Exdirector de la Seminci.

Moderadora: Elvira Jensen Casado. Aula de Cine UEMC.

11:45 Documental "A life in wine" en torno a la historia de Gérard Basset, el sumiller con más reconocimientos de la historia del vino.

Presenta: Cristina Alcalá, directora Fundación Cultura Líquida.

13:00 Vino y música

Javier Ajenjo. Director de Sonorama y Planeta Sonoro

Rebeca Ruano. Jefa de prensa, relaciones públicas y proyectos internacionales de Sonorama y Planeta Sonoro.

Raúl Escudero. Gerente DO Cigales. Intro Music Festival de Cigales.

Epifanio García y Carlos Soto. La Veguilla Folk Festival. Bodegas Cepa Alta.

Moderadora: M^a Ángeles Paniagua, directora de la editorial Lapicero Azul.

13:45 Cata y maridaje con música

Nacho Rocafull. Fundación Escuela Internacional de Cocina.

Ana Paulina Fernández. Premio Pascual Herrera a Mejor Sumiller del XVIII Curso de Sumiller profesional de la escuela.

Cigales. Vino premiado.

Vino Crianza Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero. Vino de los Premios Goya.

PROGRAMA

JUEVES 18 - UEMC

nos juntamos

10:00 Taller de IA y Vino

Juan Vicente García Manjón, Cristina Aldavero Peña y Francisco J. Gutiérrez Pecharromán.

Departamento de Investigación y Transferencia (DIT) UEMC.

10:45 Vino y fútbol

Juan Carlos Rodríguez (DO Toro), Borja Fernández (Ribera Sacra) y José Antonio Merayo (DO Rueda).

Eduardo Peña. Marqués del Atrio, vino oficial de LaLiga durante seis temporadas.

Modera: Francisco Fuentes. Jefe del Servicio de Consumo y Promoción Agroalimentaria (Alimentos de Valladolid).

11:30 Vino y sostenibilidad

Eva Navascués. Directora de I+D+i de Alma Carraovejas y Ossian Vides y vinos, Proyecto Vinebox.

Silvia Herrera y Miriam Herrera. Mérida Wines.

Modera: M^a Cruz Rey de las Moras. Profesora del Departamento de Enseñanzas Técnicas de la UEMC.

12:30 Premio al mejor bodeguero 'Toda una vida dedicada al mundo del vino'

13:30 Cata y maridaje Bodegas VIZAR

Jonatan Armengo. Crítico gastronómico y director del programa de Radio Comer A Ciegas

Luis Cepeda. cronista gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía.

Vino Bodegas Vizar

VIERNES 19 - Museo Provincial del Vino (Peñañel)

10:00 Bienvenida

Víctor Fernández. Director del Museo Provincial del Vino (Peñañel).

10:15 Vino que perdura y que subsiste

Sara Bañuelos. 100 años de la Bodega Ramón Bilbao.

José Manuel Fernández Pastor. Gerente de la bodega Gordonzuelo DO León

Presenta: Nieves Caballero. Periodista especializada en el sector del vino

11:15 Visita al Museo Provincial del Vino (Peñañel).

11:30 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)

Moderan: Nieves Caballero. Periodista especializada en el sector del vino, y Luis Cepeda. Periodista, cronista gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía.

13:00 Clausura institucional

Conrado Íscar. Presidente de la Diputación Provincial de Valladolid.

13:30 Cata y maridaje de Vinos ganadores del premio 'Vino de museo' y productos Alimentos de Valladolid.

Whisba 2020 de Bodegas Rodríguez y Sanzo (IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León). **Vino del Museo 2023**

Traslanzas 2022 de Bodegas y Viñedos Traslanzas (D.O. Cigales).

Emina Verdejo Fermentado en Barrica 2018 de Bodegas Familiares Matarrómera (D.O. Rueda).

Pinchos ganadores

Pucela Roll. Ganador del XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del XXV Concurso Provincial de Pinchos. Restaurante Trasto (Valladolid).

Huevos rotos con cecina. Ganador del Concurso de Tapas por Comarcas de Valladolid. restaurante 'Los Palomares' de Vega de Valdetronco.

Tablas de queso de la Provincia de Valladolid.