

Objetivos del curso:

Poner a disposición del alumnado las técnicas más novedosas de la viticultura moderna. No sólo el manejo agronómico y de la información, sino las condiciones del entorno. Lo que permitirá una optimización del manejo de la plantación para mejorar la calidad e imagen del vino.

Interés académico y social:

El mercado del vino es un sector en crisis continua. Ese aspecto es una muestra, también, de dinamismo y de búsqueda de alternativas. Este curso recoge las opciones más importantes en la actualidad. España es el mayor productor mundial con un sector sensible, como es el vino a granel, mientras el sector de los vinos de calidad puede tener una mejor estabilidad frente a los vaivenes del mercado. Pero ello no evita los problemas de pérdida de mercados y sobreproducción.

El curso plantea exponer una serie de conferencias que pueden dividirse en tres grupos: el primero estudiar los aspectos técnicos más modernos de la viticultura que permiten mantener o mejorar la calidad. El segundo se basa en conocer el entorno cultural del vino, que permita arropar y promocionar el consumo. El tercero es realizar catas dirigidas por profesionales ligando el vino con algunas de las conclusiones de las conferencias.

Perfil de los asistentes:

El alumno al que va dirigido el curso es, preferentemente, de perfil técnico, tanto de plantación como de bodega. Interesado en conocer los efectos que sobre la calidad, producen los últimos avances técnicos y metodológicos de la viticultura.

Certificados y valoración del curso:

Se reconocerán créditos a los alumnos universitarios que superen el 85% de asistencia y un trabajo final resumen.

Lugar de celebración del encuentro:

Sede de la denominación de origen

C/ Av de la Merced, 64, 22300. Barbastro (Huesca)

Tel.: 974 31 30 31

<http://dosomontano.com/>

Más información:

Secretaría Sede Pirineos- UIMP

Escuela Politécnica Superior- Campus Huesca

Ctra de Cuarte s/n. 22071 Huesca

Tel.: 974 292 652

pirineos@uimp.es

<http://www.uimp.es>

Solicitud de matrícula:

Plazo hasta el 22 de octubre de 2014

Precio: 80 € (60€ de tasas académicas y 20 € de tasas administrativas)

Descuento del 20% para estudiantes universitarios matriculados en el año 2013/ 2014

Solicitud de beca:

Plazo hasta el 29 de septiembre de 2014

Plazas limitadas hasta completar aforo

www.uimp.es

Código: 62G8

Transporte:

 renfe

 IBERIA
TRANSPORTISTA OFICIAL

Patrocinan:

 Universidad
Zaragoza

 DIPUTACION
DE HUESCA

 GOBIERNO
DE ARAGON
Departamento de Educación,
Universidad, Cultura y Deporte

 UIMP
Universidad Internacional
Menéndez Pelayo

PIRINEOS 2014

Nuevas técnicas en viticultura.
Técnicas en el campo, resultados en la copa

29 y 30 de octubre

Denominación de Origen Somontano (Barbastro, Huesca)

Director: José Casanova Gascón
Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza



Nuevas técnicas en viticultura.

Técnicas en el campo, resultados en la copa

Programa

Miércoles, 29 de octubre

- 08:30** Recepción y entrega de documentación
- 09:00** Inauguración
- 09:30** Análisis de la situación actual y tendencias del mercado del vino. Nuevos nichos de consumo
D. Rafael del Rey Salgado
Observatorio Español del Mercado del Vino
- 10:30** El Terroir en el siglo XXI. Técnicas actuales de zonación y caracterización de su impacto sobre la tipicidad de los vinos
Dña. Cecile Coulon-Leroy
École Supérieure d'Agriculture d'Angers, UMT Vinitera
- 11:30** Pausa

- 11:45** Viticultura ecológica. Criterios y mercados
D. Enric Bartra Sebastián
Institut Català de la Vinya i el Vi
- 12:45** Cata de algunos vinos que se han adaptado a distintos nichos de mercado
Dña. Ana Martín Onzain
Enóloga. Consultora vitivinícola
- 13:45** Pausa comida
- 16:00** El paisaje del viñedo. Manifestaciones de biodiversidad
D. Luis Vicente Elías Pastor
Doctor en Antropología. Autor de "El paisaje del Viñedo"
- 17:00** Hacia una Viticultura Sostenible
D. Enrique García-Escudero Domínguez
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario de La Rioja

Jueves, 30 de octubre

- 09:00** Viñas Viejas: ¿rentabilidad o arranque?
D. Julio Prieto Díaz
Ingeniero agrónomo. Asesor vitícola

- 10:00** Producción de uva "a la carta" mediante el manejo del viñedo
D. Fernando Martínez de Toda Fernández
Universidad de La Rioja
- 11:00** Pausa
- 11:15** Teledetección hiperspectral y térmica en viñedo. Aplicaciones operativas mediante vehículos tripulados y no tripulados
D. Pablo Zarco Tejada
QuantaLab, IAS-CSIC, Córdoba
- 12:15** Cata de vinos de variedades minoritarias. Vinos singulares
D. Ernesto Franco Aladrén
Unidad de Enología del Gobierno de Aragón
- 13:15** Pausa comida
- 16:00** Variedades minoritarias de vid para la elaboración de vinos con calidad comercial
Ponente a determinar
Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural
- 17:00** Vino, Salud y dieta mediterránea
D. Juan Cacho Palomar
Universidad de Zaragoza
- 18:00** Clausura