NÚMERO DE HORAS: 35 h.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

AUDITORIO DE LA CASA DE CULTURA
ARANDA DE DUERO (Burgos)

IMPORTE DE LA MATRÍCULA:

Los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida se pueden consultar en el Formulario de Matrícula.

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros
- Gratuita

NOTAS DE INTERÉS:

- Además de los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida que se recogen en el Formulario de Matrícula, tendrán también REDUCCIÓN DE MATRÍCULA, los miembros del personal de bodegas, viticultores de la Ribera del Duero y otras denominaciones. Personas relacionadas con el comercio, el marketing, enoturismo. Estudiantes de enseñanzas relacionadas con el sector (incluidos los módulos de Viticultura y Enología). Aportando la correspondiente justificación.
- También podrán acogerse a la matrícula reducida personas empadronadas en Aranda de Duero, previa justificación.

INFORMACIÓN GENERAL:

- Para los alumnos que realicen el curso se reconocerá **0,5 créditos por cada curso o actividad equivalente a 12,5 h. para Grado.**

Información:

Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria
Edificio de Administración y Servicios
C/ Don Juan de Austria, 1 – 09001 Burgos
Tfnos: 947 25 80 80 / 947 25 87 00
correo: cverano@ubu.es
http://www.ubu.es/cverano

Curso organizado y patrocinado por:

Ayuntamiento de Aranda de Duero
Concejalía de Cultura y Educación

RIBERA DEL DUERO

Organiza

UNIVERSIDAD DE BURGOS

Patrocina

Excma. Diputación Provincial de Burgos

2021

verano UBU

UNIVERSIDAD DE BURGOS

CURSOS DE VERANO

TRADICIÓN E INNOVACIÓN VITIVINÍCOLA EN LA RIBERA DEL DUERO. VEINTE AÑOS DE HISTORIA

Directores:
D.ª M.ª Pilar Rodríguez de las Heras
D. Alberto Tobes Velasco
D.ª Mª Luisa González San José

del 5 al 8 de julio

ARANDA DE DUERO (BURGOS)



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OBJETIVOS

- Durante 20 años, el objetivo principal del curso ha sido contribuir al desarrollo y fomento de la cultura del vino, haciendo hincapié en las realidades de la cuenca del Duero y, en especial, de las de la zona de la "Ribera del Duero".
- Hacer una retrospectiva y estudiar la evolución de la zona durante los últimos 20 años, coincidiendo con el nuevo siglo y con la gran expansión de la vitivinicultura moderna.
- Atraer a lugareños y foráneos para disfrutar de la cultura del vino y del valor patrimonial de la zona en la que se enclava la sede del curso, Aranda de Duero.

DIRIGIDO A:

Este curso está dirigido a:

- Estudiantes Universitarios interesados en el mundo y la cultura del vino, en especial aquellos de las ramas de Ingeniería Agrícola, Enología, Tecnología de los Alimentos, Químicas, Biología, pero también de Turismo, Economía, Comunicación, etc.
- Estudiantes de Bachilleratos y F.P. Módulos de Grado Medio y Superior.
- Personas relacionadas con el mundo del vino: gerentes, técnicos y comerciales de bodega y de explotaciones vitícolas, enólogos, etc., además de técnicos de turismo, restauradores y sumilleres.
- Personas aficionadas a la cultura del vino o neófitos que quieren profundizar en temas vinculados al vino.

CONTENIDO DEL CURSO:

Se mantiene la estructura tradicional de este curso en la que siempre se ha buscado un equilibrio entre las diversas ramas de interés del sector vitivinícola, incluyendo el valor cultural del sector. El curso busca un equilibrio entre actividades expositivas, conferencias, con actividades dinámicas y participativas, como sesiones de cata y visitas de viñedos y bodegas modernas e históricas.

El programa del curso abarca actividades y conferencias vinculadas a temas:

a) vitícolas, con análisis retrospectivos de los cambios más significativos acontecidos en los últimos 20 años como el desarrollo de la viticultura de precisión, la selección de material vegetal y mejora varietal, la modificación de los sistemas de cultivo…

b) vinícolas o enológicos de gran novedad como los sustitutos del sulfuroso o la adecuación del producto a las demandas de los consumidores a través de la evaluación de las emociones, entre otros;

c) histórico culturales: como la valorización de los lagares tradicionales, un vistazo a la historia del vino en la península ibérica o la evolución socio-económica de la "Ribera del Duero".

El conjunto de actividades programadas será desarrollado por profesionales y especialistas de reconocido prestigio y que trabajan en entidades y empresas con actividad dentro y fuera de la Comunidad Castellano-leonesa, lo que les permite aportar experiencias que enriquecen el curso y contribuyen a mantener los niveles de calidad que lo caracterizan.

Lunes, 5 de julio

09:30 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

09:45 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO

10: 00 h.:"Evolución del uso del suelo en viticultura: desde el manejo convencional a la viticultura de precisión"
D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL
Profesor del área de Edafología. ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid

12:00 h.: "Evolución de las técnicas de cultivo y el material vegetal en la Ribera del Duero a lo largo del S. XXI"
D. JESÚS YUSTE BOMBÍN
Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura. ITACYL, Valladolid.

17:00 h.: "Levaduras no *Saccharomyces*: de enemigas a aliadas"
D. FERNANDO CALDERÓN FERNÁNDEZ
Catedrático de Tecnología de los Alimentos. ETSI Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas, UPM.

Martes, 6 de julio

10:00 h.: "Vinos libres de sulfitos: alternativas sostenibles al sulfuroso"
D. GUSTAVO CORDERO BUESO
Profesor del área de Microbiología. Universidad de Cádiz

12:00 h.: "Evaluación de técnicas para mantener viñedos equilibrados y longevos en la Ribera del Duero"
D. JOSÉ ANTONIO RUBIO CANO
Dr. Ingeniero Agrónomo. Jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos y Hortícolas. Investigador en Viticultura (ITACyL)

17:00 h.: "Duero y Douro. Un río de vino. Similitudes y diferencias"
Dña. CRISTINA TIERNO CONDE
Directora Efecto Directo. Formadora homologada por el Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, "Certified Port Educator"

Miércoles, 7 de julio

09:00 h.: Salida desde los Jardines de D. Diego, visita bodegas de Ribera del Duero.
Camino de tradición y modernidad por la Ribera burgalesa.

09:30 h.: Bodega tradicional "Ismael Arroyo" Sotillo de la Ribera.
D. JESÚS RAMÓN ARROYO CALLEJA
Bodegas Ismael Arroyo. ValSotillo.

11:00 h.: Visita a viñedos

12:00 h.: AVAÑATE: Un paso más en la evolución del cultivo de los viñedos tradicionales de nuestras familias
D. VICTOR J. MARTINEZ HERNANDO
Dr. en Ciencias de la Computación e Inteligencia Artificial. Profesor Universidad Politécnica de Madrid. Vitivinicultor.

17:00 h. "Vinificación en bodegas subterráneas"
D. ALFREDO SANZ SANZA
Arquitecto. Especialista en Arquitectura y paisaje tradicional

18:30 h. Visita Bodegas subterráneas de Aranda de Duero

Jueves, 8 de julio

10:00 h.: "Grandes evidencias en el mundo del vino".
D. ANTONIO TOMÁS PALACIOS GARCÍA
Dr. en Ciencias Biológicas. Profesor Asociado de la Universidad de la Rioja. Gerente Laboratorios Excell Ibérica.

11:00 h.: "El papel de las emociones en el consumo de vino de calidad en la Ribera del Duero"
Dña. ESTHER CALDERÓN MONGE
Profesora Titular del área de comercialización e investigación de mercados. Universidad de Burgos.

12:30 h.: "La Ribera del Duero, 20 años después"
D. JAVIER PÉREZ ANDRÉS
Periodista

13:45 h.: CIERRE DEL CURSO