

NÚMERO DE HORAS: 30 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 apartado [tipos 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 **MATRÍCULA REDUCIDA**, los miembros de 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 el estudiantado matriculado en los Titulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (Grados de la UBU) se reconocerá **0,5 créditos por cada curso o actividad equivalentes a 12,5 h.**

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
Concejalia de Cultura y Educación

RI
BE
RA
DEL
DUERO

Organiza



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

Patrocina



Excma. Diputación
Provincial de Burgos



**SOSTENIBILIDAD Y
CULTURA DEL VINO EN
LA RIBERA DEL DUERO**

Dirección:

D^a M^a Pilar Rodríguez de las Heras

D. Alberto Tobes Velasco

D^a. M^a Luisa González San José

**del 3 al 5 de julio
ARANDA DE DUERO
(BURGOS)**



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

OBJETIVOS

La adopción de la Asamblea General de la ONU de la agenda 2030 para el desarrollo sostenible (25/09/15) supuso la adopción internacional de un plan de acción, a favor de las personas, el planeta y la prosperidad”, que ha hecho que cada vez se preste más atención a la sostenibilidad y la economía circular, incluyendo campañas de concienciación ciudadana (ej. campaña 3R: reduce, reutiliza, recicla), formación especializada, etc. El mundo de la vitivinicultura no es ajeno a ello, máxime cuando la cultura del vino ha sido y sigue siendo el motor de desarrollo socioeconómico y también cultural de las regiones vitivinícolas, sin olvidar el valor medio ambiental del viñedo.

Unido a todo ello, los objetivos de este curso se enfocan hacia el fomento de la cultura de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), poniendo en valor las acciones vinculadas a la sostenibilidad que se están llevando a cabo en el sector vitivinícola relacionadas directamente con los ODS 8, 11, 12, 13 y 15, así como indirectamente con los ODS 3, 4, 7 y 9. Este curso pretende contribuir a la educación y concienciación de la ciudadanía en la importancia del sector vitivinícola en la contribución a la lucha contra el cambio climático, la protección del ecosistema terrestre, el uso adecuado de los recursos hídricos, además de ser un recurso económico que fomenta el desarrollo de las sociedades en todos sus aspectos incluido el cultural.

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 de la familia Alimentaria, Vitivinicultura, Química, etc.
- 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:

Coherentemente con los objetivos comentados los contenidos del curso del verano 2023 se enfoca en temas vinculados a la gestión sostenible de la “cultura del vino” y por tanto abarca temas de sostenibilidad ambiental intensamente vinculados a la faceta socioeconómica del desarrollo sostenible como son los relacionados con la gestión eficaz del viñedo, de los insumos necesarios en bodegas, la gestión de residuos

de campo y bodega, y las repercusiones de todas estas acciones en la calidad del producto final así como en el balance económico de las empresas.

Por otra parte, se extiende la valorización de los recursos vitivinícolas en otras actividades anexas como el enoturismo, el ensamble del vino y la gastronomía, el bienestar y las emociones, etc.

Los aspectos comentados se desarrollan a lo largo de tres días en los que conviven sesiones teóricas y prácticas. Estas últimas incluyen visitas a una bodega tradicional y a una bodega con un proyecto enoturístico altamente novedoso, centrado en la conjunción de la protección del patrimonio con la inclusión de técnicas modernas que lo hagan atractivo para todo tipo de públicos; y una cata de vinos específicos. Esta actividad es un clásico de este curso y nos ha permitido, a lo largo de los años, acercar a los asistentes a vinos de otras zonas, cuyas características particulares aprenden de mano de especialistas en ellos.

El conjunto de actividades programadas será desarrollado por profesionales de reconocido prestigio, lo que les permite aportar experiencias que enriquecen el curso y contribuyen a mantener los niveles de calidad que lo caracterizan.

El marco de la ciudad de Aranda de Duero, la dedicación del Ayuntamiento y el apoyo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, contribuyen notablemente al desarrollo de este curso y a conseguir los estándares de calidad que permiten a la Universidad de Burgos poder ofertar un curso de verano de éxito indiscutible, cita anual obligada en la agenda de gentes amantes de la cultura del vino.

Lunes, 3 de julio

09:30 h. ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

09:45 h. PRESENTACIÓN DEL CURSO

10:15 h. “Vida entre vides”

D. JOSÉ IGNACIO RINCÓN SANZ

Viticultor en la Denominación de Origen Ribera del Duero (Moradillo de Roa)

12:00 h. “Prácticas enológicas y acciones en bodega para una producción más sostenible”

D. ANTONIO TOMÁS PALACIOS GARCÍA

Doctor en Ciencias Biológicas. Profesor Asociado de la Universidad de la Rioja. Gerente Laboratorios Excell Ibérica

17:00 h. MESA REDONDA: “El vino y la sostenibilidad en todos sus ámbitos: ambiental, social y económico”

Dña. HELENA FERNÁNDEZ CASTRO

Directora de Sostenibilidad y Cambio Climático en ISEMAREN

Dña. ISABEL HERNÁNDEZ LÓPEZ

Gerente de Fontana Bodegas y Viñedos

Dña. LOLA NÚÑEZ PINTO

Directora - Gerente Denominación de Origen Uclés

Martes, 4 julio

9:45 h. “Valorización del sarmiento de la vid: prácticas sostenibles para el sector vitivinícola”

D. OMAR FERNÁNDEZ SAN FRANCISCO

Manager of ATHISA BIOGENERACIÓN

11:30 h. “Plantación y manejo del viñedo según el contexto y la escala de sostenibilidad”

D. JESÚS YUSTE BOMBÍN

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura. ITACYL, Valladolid

13:00 h. “Enoturismo: Emociones 5.0”

D. RAFAEL PEÑA CASADO

Gestor cultura. Director de Cultural, Innovación y Desarrollo S.L. (GESULT)

17:00 h. “La nueva segmentación y zonificación de la DO CAVA”. Estilos y cata por zonas.

Dña. CRISTINA TIERNO CONDE

Master de Viticultura, Enología y marketing del vino. Sumiller. Formadora oficial homologada: MOOC Champagne, Institut del Cava, Vinos de Jerez, Oporto y Madeira.

Miércoles, 5 julio

10:00 h. Sumillers. Secretos del Óptimo Servicio y Trato al Cliente

D. PEDRO TOMÁS SESTAYO RIVEIRO

Presidente de la Asociación de Sumillers Gallaecia. Profesor Servicios de Restauración. Consellería de Educación.

11:30 h. “Armonías entre la Gastronomía y los Vinos”

D. ALEJANDRO PAADIN

Vicepresidente de la Asociación de Sumillers de Galicia “Gallaecia”. Campeón de Sumillers de Galicia 2012. Director técnico de los eventos “Galician Wines”

13:00 h. “¿Qué es eso de la “Cultura del vino”

D. JAIME NUÑO GONZÁLEZ

Historiador. Fundación Santa María la Real (Aguilar de Campoo)

16:00 h. Visita a la bodega Cillar de Silos

20:00 h. Clausura curso en una bodega Subterránea de Aranda de Duero