



Universidad de Granada



## **PROGRAMA DE LAS JORNADAS**

El vino como todas las grandes creaciones humanas, tiene su culto, y en consecuencia, su cultura. Para mejor disfrutar de los vinos hay que iniciarse en los secretos de la viticultura y de la enología (variedades de las que procede, métodos de vinificación y crianza, valor gastronómico) y en los ritos de su degustación. Color y olor son los primeros mensajes con los que el vino seduce nuestros sentidos. El color es el rostro del vino: leemos en él su edad, su carácter. El olor, al igual que el gusto, nos invita a conocer sus valores ocultos, más fugaces, evolutivos y fluctuantes. Tenerlo presente en nuestras mesas es una forma de disfrutarlo, de conocerle, y saber jugar con sus sabores, con esas texturas resinosas y tostadas de las duelas de roble, con los gorgoteos silenciosos al servirse. Acercarlo a la nariz y a la boca, impregnarnos de la gama de aromas a flores y a frutas, que exhalan los “vinos jóvenes”, de especias, frutas confitadas, y vainillas, los “vinos viejos”. De los sabores envolventes, largos cremosos, profundos, de los “vinos dulces”, que se fusionan en la memoria gustativa con higos pasos, con dátiles encurtidos, orejones bien maduros y hasta regaliz. A partir de aquí, será cuando apreciemos sus características organolépticas y su versatilidad para maridar con cualquier comida.

### **1as. JORNADAS DE ENOLOGIA VITICULTURA Y CATA, DE LOS VINOS DE GRANADA CON (D. O. P.), EN LA FACULTAD DE CIENCIAS.**

Calendario: 18, 20, 25, 27 de mayo y 1 de junio;

Horario: De 18'00 a 20'00 horas.

Cuadro de Ponentes y seminarios a impartir por los expertos en temas enológicos, vitivinícolas, sensoriales, catas de vinos, gastronómicos y nutricionistas.

- ❖ Día 18 de mayo, martes, a las 18'00 horas, inauguración de las Jornadas, en el Salón de Grados con los seminarios:



Universidad de Granada



- **“El apasionante mundo del vino”** A cargo de Dionisio Antonio Carrillo Díaz (enólogo-sumiller) nariz de oro y mejor catador de España en vinos franceses.
- **“Aprender a catar vinos”** A cargo de Dionisio Antonio Carrillo Díaz (enólogo-sumiller) nariz de oro y mejor catador de España en vinos franceses.
- Cata: Analítica y sensorial de los Vinos de Granada con Denominación de Origen Protegida. (1 hora aprox.). Participación de 2 Bodegas.
  
- ❖ Día 20 de mayo, jueves, a las 18'00 horas en el Salón de Grados: se impartirán los seminarios:
  - **“De la uva a la copa, estilos de vinos”**. A cargo de. Francisco Javier Molina Castillo, enólogo de la bodega Cuatro Vientos, “Marques de la Contraviesa” (Alpujarra-Granada).
  - **“La actualidad vitivinícola en Granada”**, a cargo de Emilio Romero Granados, Director Gerente, Bodegas Cortijo-Anchurón, Darro (Granada). Ingeniero Técnico Agrícola, (Asesor Técnico de la Delegación Provincial de la Junta de Andalucía).
  - Cata: Analítica y sensorial de los Vinos de Granada con Denominación de Origen Protegida. (1 hora aprox.). Participación de 2 Bodegas.
  
- ❖ Día 25 de mayo, martes, a las 18'00 horas, en el Salón de Grados se impartirán los seminarios:
  - **“Armonía del vino y la comida”** (maridajes), a cargo de Manuel Carrillo Díaz, Director Gerente de la Asociación de Restaurantes y Sumilleres de Andalucía (AGRAS) y Experto Universitario en Gastronomía Enología y Nutrición.
  - **“Vino y Gastronomía”**, a cargo de Pablo Ámate López, periodista y crítico gastronómico.
  - Cata: Analítica y sensorial de los Vinos de Granada con Denominación de Origen Protegida. (1 hora aprox.). Participación de 2 Bodegas.



Universidad de Granada



- Maridajes: Dado el carácter gastronómico de esta sección, los vinos catados se acompañarán de una muestra gastronómica que armonice con las características organolépticas de los vinos.

❖ Día 27 de mayo, jueves, a las 18'00 horas, en el Salón de Grados, se impartirán los seminarios:

○ **“Los vinos de Granada”**, a cargo de Francisco Javier Rodríguez Romero, Presidente de la Asociación “Vinos de Granada”.

○ **“El vino procedente de cultivo ecológico y su influencia en la mitigación del cambio climático”**, a cargo de Manuel Cala Rodríguez. Ingeniero Técnico de Industrias Agrarias-Enólogo (Presidente de GRAECO) Asociación Granadina para la Defensa y Fomento de la Agricultura y Ganadería Ecológica.

- Cata: Analítica y sensorial de los Vinos de Granada con Denominación de Origen Protegida. (1 hora aprox.). Participación de 2 Bodegas.

❖ Día 1 de Junio, martes, a las 18'00 horas, en el salón de Grados, se impartirá el seminario:

○ **“El vino y la salud”**, a cargo de M<sup>a</sup> Jesús Sánchez Caravaca. Médico especialista en Dietética y Nutrición.

- Cata: Analítica y sensorial de los Vinos de Granada con Denominación de Origen Protegida. (1 hora 30 min. aprox.). Participación de 3 Bodegas.

✓ Los maridajes se reservan solo y exclusivamente para el martes 25 de mayo.

✓ **Nota:** Los vinos que se dispongan para la cata se servirán a su T<sup>a</sup>.

#### **BODEGAS PARTICIPANTES:**

- Bodegas Al-Zagal.

- Bodegas Pago de Almaraes.

- Bodegas Muñana.



Universidad de Granada



- Bodegas Calvente.
- Bodegas Cortijo de Anchurón.
- Bodegas Domingo y Quiles.
- Bodegas Fernández Herrero.
- Bodegas Dominio Buenavista.
- Bodegas Vertijana.
- Bodega Finca 4 vientos.
- Bodega Vinos los Morenos.