

TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN EL MUNDO DEL VINO

Trends and innovation in the world of wine

DEL 11 AL 13 DE JULIO

CÓDIGO: 72302

Director: José Luis Priego Bermejo. Universidad Complutense

Secretaria: Beatriz Beltrán de Miguel. Universidad Complutense

Coordinador: Valentín García Baonza

Colaboradores: Vinos de Madrid, El Regajal, Bodegas Pradorey, Dominio de la Vega, Guía Peñín, Pago de Carraovejas y Sección Territorial de Madrid de la RSEQ



La cultura del vino, arraigada desde hace siglos en nuestro país, está evolucionando considerablemente en este nuevo milenio, apoyado sin duda por el importante salto tecnológico que está teniendo lugar en toda su línea de producción. A lo largo de este curso se pretende abordar los aspectos innovadores en viticultura, tanto en el trabajo en los viñedos, en las fermentaciones, como en los procesos de vinificación, orientados hacia la obtención de vinos más saludables y sostenibles.

Se profundizará en la riqueza organoléptica del vino, y para ello se realizarán varias catas de los diferentes productos de las bodegas participantes, que incluyen desde denominaciones de origen muy conocidas como Ribera del Duero a vinos de la Comunidad de Madrid, que buscan abrirse paso en un mercado cada vez más plural y competitivo. También se analizará la evolución de las tendencias en el mercado del vino español y su estrecha vinculación con la gastronomía, ya que la calidad y riqueza de nuestra cocina ejerce un papel importante en el reconocimiento mundial de la calidad de nuestros vinos.

CURSOS DE VERANO

El Escorial

Universidad Complutense
2018 Madrid



The wine tradition, entrenched for centuries in our country, it's evolving considerably in this new millennium, supported by the technological leap that it's taking place all over its production line. Throughout this course the aim is to address the innovative aspects in viticulture, both in the work in the vineyards, in the fermentations, and in the winemaking processes, aimed at obtaining healthier and more sustainable wines.

Among other things, the organoleptic richness of the wine will be deepened, and for this purpose several tastings of the different products of the participating wineries will be made, which include from famous denominations of origin as Ribera del Duero to wines from the Community of Madrid, which seek to break through in an increasingly plural and competitive market. During this course we will also analyse the evolution of trends in the Spanish wine market and its close link with gastronomy, as the quality and richness of our cuisine plays an important role in the global recognition of the quality of our wines.

TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN EL MUNDO DEL VINO

Trends and innovation in the world of wine

DEL 11 AL 13 DE JULIO

MIÉRCOLES, 11 de Julio

- 10.30 h.** **José Luis Priego Bermejo y Beatriz Beltrán de Miguel.** Universidad Complutense
Inauguración: El vino: fuente de salud, placer y cultura
- 12.00 h.** **Conferencia Extraordinaria**
- 16.00 h.** **Mesa redonda:** Vinos de Madrid, pasado, presente y, sobre todo, futuro. Cata y debate sobre los vinos de Madrid
Modera: **José Luis Priego Bermejo**
Participan: **Daniel García-Pita Ripollés.** Director General de El Regajal; **Antonio Reguilón Botello.** Presidente de la DO Vinos de Madrid

JUEVES, 12 de Julio

- 10.00 h.** **Fernando Rodríguez Cremades.** Director General de Bodegas Pradorey

CURSOS DE VERANO

El Escorial

Universidad Complutense
2018 Madrid



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

 **Santander**
Universidades

La innovación en el mundo del vino; el caso de Bodegas Pradorey

- 11.00 h.** **Daniel Expósito García.** Socio Fundador, Director Técnico y Enólogo de Dominio de la Vega
Los pilares de Dominio de la Vega, una uva autóctona bobal y grandes cavas reserva
- 12.00 h.** **Actividad:** Cata comentada de los vinos de bodegas Pradorey y Dominio de la Vega
Participan: **Fernando Rodríguez Cremades; Daniel Expósito García; José Manuel Ibáñez Rebé.** Director General de la Distribuidora Monteplata
- 16.00 h.** **Mesa redonda:** Vino y Gastronomía
Modera: **José Luis Priego Bermejo.**
Participan: **Fernando Rodríguez Cremades; Daniel Expósito García; Jesús Almagro Morales.** Campeón de España de cocina 2006 y 9º en el concurso internacional Bocuse D'Or 2007; **Beatriz Beltrán de Miguel**

VIERNES, 13 de Julio

- 10.00 h.** **Carlos González Sáez.** Director Guía Peñín
Evolución de las nuevas tendencias dentro del vino español. Ejemplo con cata
- 12.00 h.** **Eva Navascués López-Cordón.** Directora I+D+i de Pago de Carraovejas
La innovación en viticultura y enología: Vinos saludables, vinos de parcela y vinos sostenibles. Cata de vinos de la bodega
- 13.45 h.** **Clausura y entrega de diplomas**