

## UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA **CURSO DE VERANO (25 HORAS)**

## DEL TERRUÑO A LA MESA: VINOS Y VINAGRES DEL CONDADO DE HUELVA CON SABOR A DOÑANA (2745)

	Lunes, 14 de julio	Martes, 15 de julio	Miércoles, 16 de julio	Jueves, 17 de julio
	Bajo el sol del sur. Origen y desarrollo de los vinos del Condado de Huelva			EVALUACIÓN  Mesa redonda. Resumen, debate y evaluación del curso.
08:45-11:15	D. Manuel de la Cruz Infante Escudero. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, CRDOCH	D. Manuel de la Cruz Infante Escudero	D.ª Ana Villa Díaz. Fundación Doñana 21	D. Manuel de la Cruz Infante Escudero D. Antonio Izquierdo García D. Carlos Ibáñez Corrales
11:15-11:45	DESCANSO			
11:45-14:15	El manejo de la vid en el Condado de Huelva. Tradición y modernidad en la viticultura  D. Víctor Núñez Herrera. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, IFAPA	Visita a viñedo y bodega de elaboración de vinagres y cata de vinagres  D. Carlos Ibáñez Corrales. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, CRDOCH	de Huelva y la gastronomía onubense  D.ª Cristina Tierno Conde. Técnico en	Continuación de la sesión anterior
14:30-16:00			ALMUERZO	
45.00.40.50		Visita a bodega de crianza de vinos generosos y vinos naranja, cata de vinos	Marcas protegidas: el rol de los registros de calidad diferenciada en vinos y vinagres europeos	
17:00-19:30	D. José Joaquín Contreras Ligero. Bodegas Contreras Ruiz, Rociana del Condado, Huelva	D. Carlos Ibáñez Corrales	D. Antonio Izquierdo García. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, CRDOCH	

## NOTA IMPORTANTE: EL HORARIO DE LA SESIÓN 10 ES EL SIGUIENTE:

- DE 9 A 10 H. SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN A LOS ALUMNOS, EN CASO DE QUE PREFIERA QUE SEA DE TIPO PRESENCIAL. DE 10 A 13 H. TENDRÁ LUGAR LA ÚLTIMA SESIÓN DE 2,5 H. DE DURACIÓN (CON UN DESCANSO DE 11,30 A 12 H.).
- LAS CLASES FINALIZARÁN A LAS 13 H.