

## PROFESORADO:

- David Bernardo López Lluch. Profesor. Universidad Miguel Hernández.
- Carmen Gómez Viforcós. Directora Técnica del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo.
- Ruth Fernández Vidal. Auditora del Órgano de Control del Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra y Jefa de su panel de Cata.
- Santiago Pérez Espino. Técnico E. del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras.
- Alfredo Marqués Calvo. Director Técnico de Viñedos y Bodegas Pittacum.
- Raúl Pérez Pereira. Director Técnico de Bodegas y Viñedos Raúl Pérez S.L.
- Juan Manuel Bartolomé Bartolomé. Profesor. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de León.
- Olga Verde Viéitez. Directora Técnica de Bodegas Godelia.
- Catalina Maroto Mota. Responsable de viñedo /Responsable departamento de producción y calidad del vino Bodega Joaquín Rebolledo S.A.
- Montserrat González Raurich. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.

## ENTIDADES COLABORADORAS:



PITTACUM



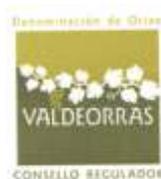
J

JOAQUÍN  
REBOLLEDO

*Joaquín*  
con alma



Godelia



CURSOS  
DE VERANO  
2018

Universidad  
de León

MENCIA Y  
GODELLO:  
EL ALMA DE DOS  
GRANDES VINOS

20 - 22 de julio de 2018



unileones

## MENCIA Y GODELLO: EL ALMA DE DOS GRANDES VINOS

### DIRECTORES:

- Montserrat González Raurich. Profesora. Facultad de Veterinaria.
- David Bernardo López Lluch. Profesor. Universidad Miguel Hernández.

### LUGAR:

Castillo de los Templarios de Ponferrada

### FECHAS:

20/07/2018 - 22/07/2018

### HORARIOS:

Viernes: 10.00 h - 20.00 h  
Sábado: 9.30 h - 20.00 h  
Domingo: 9.30 h - 18.30 h

### DURACIÓN:

21,5 horas

### NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 30

### TASAS:

- Ordinaria: 100 €
- Alumnos ULE: 80 €
- Alumnos de otras universidades: 90 €
- Desempleados: 80 €
- Alumnos Universidad Miguel Hernández (Elche): 80 €

### DESTINATARIOS:

Estudiantes universitarios, Graduados, Ingenieros y Licenciados en general. Profesionales relacionados con el sector vitivinícola.

## CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

2 créditos LEC - 1 créditos ECTS

### OBJETIVOS:

El curso ofrece una visión integradora de la Viticultura y Enología, desarrolladas para la elaboración de vinos a partir de variedades de uva Mencía y Godello, comunes en zonas vitivinícolas con denominaciones de origen. Se pretende mejorar la apreciación de las propiedades que caracterizan a los vinos elaborados a partir de estas dos variedades de uva, a través del análisis sensorial.

### PROGRAMA:

#### • Viernes día 20 de julio (7h)

10.00 - 10.30 h: Recepción y entrega de documentación

10.30 - 11.00 h: Inauguración.

Dña. M<sup>a</sup>. Gloria Fernández Merayo. Alcaldesa del Ayuntamiento de Ponferrada.

D. José Ramón Rodríguez Pérez. Vicerrector del Campus de Ponferrada. Universidad de León.

Dña. Montserrat González Raurich. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

11.00– 11.30 h: Café.

11.30 - 12.30 h: La Denominación de Origen Bierzo. Vinos y viñedos.

Dña. Carmen Gómez Viforcós. Directora Técnica del Consejo Regulador de la D.O. Bierzo.

12.30 - 13.30 h: Vinos DO Valdeorras.

D. Santiago Pérez Espino. Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras.

13.30 - 15.00 h: Comida.

15.00– 16.00 h: El sabor de un paisaje.

Dña. Ruth Fernández Vidal. Auditora del Órgano de Control del Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra.

16.00 – 17.00 h: Mesa redonda: Diferencias y semejanzas de los vinos de las D.O. Bierzo, Valdeorras y Ribeira Sacra.

Dña. Ruth Fernández Vidal. Auditora del Órgano de Control del Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra.

Dña. Carmen Gómez Viforcós. Directora Técnica del Consejo Regulador de la D.O. Bierzo.

D. Santiago Pérez Espino. Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras.

17.00 – 19.00 h: Sesión de cata de vinos representativos de las tres denominaciones de origen.

Dña. Ruth Fernández Vidal. Auditora del Órgano de Control del Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra.

Dña. Carmen Gómez Viforcós. Directora Técnica del Consejo Regulador de la D.O. Bierzo.

D. Santiago Pérez Espino. Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Valdeorras.

D. David Bernardo López Lluch. Profesor Contratado Doctor. Departamento de Economía Agroambiental. Universidad Miguel Hernández.

23.00 h: Visita nocturna a la leyenda del Castillo a cargo de la compañía teatral Conde Gatón. (duración hora y media).

#### • Sábado, día 21 de julio de 2018 (7,5h)

9.30-11.30 h: La Mencía. Un recorrido por la viticultura en el Bierzo, visión de un viticultor.

D. Alfredo Marqués Calvo. Director Técnico de Viñedos y Bodegas Pittacum.

11.30-12.00 h: Café.

12.00-14.00 h: Características de la elaboración de vinos con la variedad de uva Mencía.

D. Raúl Pérez Pereira. Director Técnico de Bodegas y Viñedos Raúl Pérez S.L.

14.00-15.30 h: Comida.

15.30-17.00 h: Retazos de Historia del Vino. D. Juan Manuel Bartolomé Bartolomé. Departamento de Historia. Universidad de León.

17.00-19.00 h: Sesión de cata de vinos elaborados con la variedad de uva Mencía.

D. David Bernardo López Lluch. Profesor Contratado Doctor. Departamento de Economía Agroambiental. Universidad Miguel Hernández.

19.00 h: Visita a la exposición Templum Libri comentada por el bibliófilo Antonio García Ovalle.

#### • Domingo día 22 de julio de 2018 (7h)

9.30-11.30 h: El cultivo de la variedad de uva Godello.

Dña. Olga Verde Viéitez Directora Técnica de Bodegas Godelia.

11.30-12.00 h: Café.

12.00-14.00 h: Vinificación de la uva Godello en la comarca de Valdeorras.

Dña. Catalina Maroto Mota. Responsable de viñedo y del departamento de producción y calidad del vino. Bodega Joaquín Rebolledo S.A.

14.00-15.30 h: Comida.

15.30-17.30 Sesión de cata de vinos Godello.

D. David Bernardo López Lluch. Profesor Contratado Doctor. Departamento de Economía Agroambiental. Universidad Miguel Hernández.

17.30– 18.00 h: Evaluación del Curso.

Dña. Montserrat González Raurich. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

18.00– 18.30 h: Clausura del Curso.

Dña. María Antonia Gancedo López. Concejala de Educación, Cultura, Patrimonio Histórico y Turismo del Ayuntamiento de Ponferrada.

Dña. Montserrat González Raurich. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.