

**NÚMERO DE HORAS:** 35 h.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

CASA DE CULTURA  
Pza. del Trigo, 9  
09400 – ARANDA DE DUERO (Burgos)  
Tlfonos.: 947 511 275 y 947 510 887

**IMPORTE DE LA MATRÍCULA:**

Los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida se pueden consultar en el Formulario de Matrícula.

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros

**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 REDUCCIÓN DE MATRÍCULA, los miembros del personal de Bodegas, viticultores de la Ribera del Duero y Rueda, personas relacionadas con el comercio y el marketing del vino, profesores y estudiantes de enseñanzas relacionadas con este sector (incluidos los módulos de Viticultura y Enología). Para ello deberán aportar la correspondiente justificación junto con el pago de la matrícula.
- También podrán acogerse a la matrícula reducida cualquier persona empadronada en Aranda de Duero, previa justificación.

**INFORMACIÓN GENERAL:**

- Se reconocerá **1 crédito para los alumnos matriculados en los Títulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (Grados)**. Los alumnos interesados deberán someterse al proceso de evaluación que será comunicado por los directores del curso en la presentación del mismo.
- Asimismo todos los asistentes recibirán un certificado de asistencia siempre y cuando se justifique el 80 % de esta.
- La Universidad se reserva la posibilidad de modificar o anular las condiciones o el desarrollo del curso hasta 48 horas antes del comienzo del mismo. La comunicación a los alumnos matriculados, en el caso de anulación, se realizará mediante correo electrónico. Para ello será imprescindible que se facilite una dirección del mismo. De no poderse facilitar, la Universidad estará eximida de responsabilidad.
- *Este curso ha sido aceptado para su reconocimiento por la Dirección Provincial de Educación para Profesores de Enseñanzas no Universitarias.*

**Información:**

**Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria**  
**Edificio de Administración y Servicios**  
C/ Don Juan de Austria, 1 – 09001 Burgos  
Tfnos: 947 25 87 00 / 947 25 80 80 / Fax: 947 25 87 54  
correo: cverano@ubu.es  
<http://www.ubu.es/cverano>

**Curso organizado y patrocinado por:**



Ayuntamiento de Aranda de Duero  
Concejalía de Cultura y Educación

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

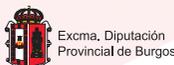
**Organiza**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS



**Patrocinan**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS

Verano UBU  
2019

**CURSOS DE VERANO**

**CONVIVENCIA DE  
LA TRADICIÓN Y  
LA INNOVACIÓN  
VITIVINÍCOLA**

**Directores:**

**D.ª M.ª Pilar Rodríguez De Las Heras**  
**D. Alberto Tobes Velasco**  
**D.ª M.ª Luisa González San José**

**del 1 al 4 de julio**  
**ARANDA DE DUERO**  
**(BURGOS)**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS



## OBJETIVOS

El objetivo principal del curso que se planifica para el verano de 2019 es el de fomento del conocimiento de la cultura del vino en la que se añan factores tradicionales, asociados al devenir histórico y al que hacer ancestral de los pueblos vitivinícolas, con las prácticas tecnológicas novedosas resultantes del desarrollo científico y del avance del conocimiento.

Además, como viene siendo habitual, es también objetivo del curso atraer a lugareños y foráneos a disfrutar conjuntamente de charlas, catas y otras actividades que fomentan la difusión de la cultura del vino y, en particular, contribuyen a la difusión del valor vitivinícola, social y económico de la comarca.

## 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.
- 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.

## Lunes, 1 de julio

**09:30 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**

**09:45 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO**

*Directores del Curso*

**10:00h.: “Tempranillos del Duero, recuperando su origen”**

*Profesor: D. RAFAEL GARCÍA GARCÍA*

Ingeniero Agrónomo.

Director Técnico de Vitis Navarra

**12:00 h.: “Adaptación sostenible del viñedo del terroir para la calidad de la uva en un contexto de cambio climático”**

*Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN*

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura ITACYL. Valladolid

**17:00 h.: “Metodologías de actuación vitícolas que permitan disminuir los niveles de potasio en bayas de vid en el momento de cosecha”**

*Profesor: D. MIGUEL ÁNGEL OLEGO MORÁN*

Dr. Ingeniero Agrónomo. Subdirector del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino Universidad de León

**18:30 h.: “Como tener un suelo vivo para tener una viña sana”**

*Profesor: D. JESÚS LÁZARO DE DIEGO*

Bodega Adrada Ecológica

Denominación de Origen Ribera del Duero

## Martes, 2 de julio

**09:45 h.: “Bioestimulantes: práctica cultural para mejorar la calidad de la uva en un escenario de cambio climático”**

*Profesor: D. TERESA GARDE CERDAN*

Científico Titular del ICV. Logroño

**11:30 h.: “Elaboración de vino en tijnas de barro, la tradición y la artesanía puesta en valor. Características de los vinos”**

*Profesor: D. FRANCISCO MARTÍN SAN JUAN*

Licenciado en Enología. Director Técnico de Real Sitio de Ventosilla S.A.

**13:00 h.: “Denominación Origen Ribeiro. Zona, variedades, singularidades y vinos”a**

*Profesor: D. JUAN MANUEL CASARES GÁNDARA*

Presidente del Consejo Regulador Ribeiro

**17:00 h.: “Cata de vinos de la DO Ribeiro, principales características de los diferentes tipos de vinos. I”**

*Profesor: D. JUAN MANUEL CASARES GÁNDARA*

**19:00 h.: “Cata de vinos de la DO Ribeiro, principales características de los diferentes tipos de vinos. II”**

*Profesor: D. JUAN MANUEL CASARES GÁNDARA*

## Miércoles, 3 de julio

**08:15 h.: Salida de los Jardines de D. Diego hacia la Denominación de Origen Arribes**

**11:30 h.: Visita al Consejo Regulador D.O. Arribes “Presentación de la zona, sus viñedos y sus vinos”**

*Profesor: D. CARLOS CAPILLA BARRERA*

Licenciado en Enología, ITA. Director Técnico de la DO Arribes

**12:30 h.: Visita a Bodegas Ribera de Pelazas**

*Profesora: D. PILAR RODRÍGUEZ DE LAS HERAS*

**13:30 h.: “Cata de vinos de la D.O. Arribes, principales características de los diferentes tipos de vinos”**

*Profesor: D. CARLOS CAPILLA BARRERA*

**16:30 h.: Visita Bodega de elaboración tradicional y viñedos históricos**

*Profesor: D. ALBERTO TOBES VELASCO*

## Jueves, 4 de julio

**10:00 h.: “Vinificación tradicional en lagar”**

*Profesor: D. ALFREDO SANZ SANZA*  
Arquitecto. Especialista en Arquitectura y paisaje tradicional

**11:45 h.: “Falsos mitos y verdaderas leyendas del mundo del vino”**

*Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA*

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

**13:45 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA DEL CURSO**

*Directores del Curso*