

**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

Lunes, 14 de julio		Martes, 15 de julio		Miércoles, 16 de julio		Jueves, 17 de julio	
09:00-11:30	<b>Bajo el sol del sur. Origen y desarrollo de los vinos del Condado de Huelva</b>	<b>Visita al Observatorio del Lince Ibérico. Espacio Natural de Doñana</b>	<b>Doñana y el Viñedo. La vid en el Condado de Huelva, Reserva de la Biosfera</b>	<b>EVALUACIÓN</b>			
	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	Mesa redonda. Resumen, debate y evaluación del curso.  D. Manuel de la Cruz Infante Escudero D. Antonio Izquierdo García D. Carlos Ibáñez Corrales			
11:30-12:00		<b>DESCANSO</b>					
12:00-14:30	<b>El manejo de la vid en el Condado de Huelva. Tradición y modernidad en la viticultura</b>	<b>Visita a viñedo y bodega de elaboración de vinagres y cata de vinagres</b>	<b>Maridajes del sur. El vino del Condado de Huelva y la gastronomía onubense</b>	<b>Continuación de la sesión anterior</b>			
	D. Víctor Núñez Herrera. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, IFAPA	D. Carlos Ibáñez Corrales. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, CRDOCH	D.ª Cristina Tierno Conde. Técnico en vinos y vinagres de Montilla-Moriles				
14:30-16:00		<b>ALMUERZO</b>					
17:00-19:30	<b>Vinos del Condado: elaboración de Jóvenes Blancos y Tintos, un Terruño Único</b>	<b>Visita a bodega de crianza de vinos generosos y vinos naranja, cata de vinos</b>	<b>Marcas protegidas: el rol de los registros de calidad diferenciada en vinos y vinagres europeos</b>				
	D. José Joaquín Contreras Ligeró. 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.