

LA D.O. SOMONTANO, ESCENARIO DEL CURSO “NUEVAS TÉCNICAS EN VITICULTURA” DE LA UNIVERSIDAD INTERNACIONAL MENÉNDEZ PELAYO

Se celebrará los días 29 y 30 de octubre y se dirige a técnicos de viñedo y bodegas.

D. Alfredo Serreta, Director en Huesca de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo; D. José Casanova, director del curso y profesor titular de la Universidad de Zaragoza y D. Mariano Beroz, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano han presentado esta mañana a los medios de comunicación este curso organizado por la Universidad Internacional Menéndez Pelayo.

Con el objetivo de “poner a disposición de los participantes las técnicas más novedosas de la viticultura moderna. No sólo el manejo agronómico y de la información sino las condiciones del entorno para permitir una optimización del manejo de plantación y mejorar la calidad e imagen del vino”, se ofrece este curso dirigido a un perfil “preferentemente técnico, tanto de plantación como de bodega y a todos los interesados en conocer los efectos que sobre la calidad producen los últimos avances técnicos y metodológicos de la viticultura”.



De izqda. a dcha, Alfredo Serreta, Mariano Beroz y José Casanova.

El programa: grandes temas y grandes profesionales.

Con el título “Nuevas técnicas en viticultura. Técnicas en el campo resultados en la copa” el programa incluye temas de sumo interés e importancia desarrollados por reconocidos profesionales.

El miércoles, 29 de octubre, a partir de las ocho y media de la mañana se tratarán asuntos como el “análisis de la situación actual y tendencias del mercado del vino. Nuevos nichos de mercado” expuesto por D. Rafael del Rey Salgado, del Observatorio Español del Mercado del Vino, “El Terroir en el siglo XXI. Técnicas actuales de zonación y caracterización de su impacto sobre la tipicidad de los vinos” detallado por D^a. Cecile Coulon-Leroy, de la Escuela Superior de Agricultura de Angers (UMT Vinitera); “La viticultura ecológica” de la que hablará D. Enric Bartra Sebastián del Instituto Catalán de la Viña y el Vino; se impartirá una cata de varios vinos que se han adaptado a distintos nichos de mercado” por parte de la enóloga y consulta vitivinícola D^a. Ana Martín Onzain y se cerrará el día con la conferencia “El paisaje del viñedo. Manifestaciones de biodiversidad” presentada por D. Luis Vicente Elías Pastor, Doctor en Antropología y autor del libro “El paisaje del viñedo”.

El jueves, 30 de octubre, a las nueve de la mañana comenzará la segunda jornada del curso en la que el ingeniero agrónomo y asesor vitícola D. Julio Prieto Díaz hablará sobre las “Viñas Viejas: ¿rentabilidad o arranque?”. Después tendrá lugar la conferencia “La producción de uva “a la carta” mediante el manejo del viñedo” liderada por D. Fernando Martínez de Toda Fernández, de la Universidad de La Rioja y otra sobre la “Teledetección hiperespectral y térmica en viñedo. Aplicaciones operativas mediante vehículos tripulados y no tripulados” explicada por D. Pablo Zarco Tejada, de QuantaLab, IAS-CSIC de Córdoba. A continuación se ofrecerá una “cata de vinos de variedades minoritarias. Vinos singulares” impartida por D. Ernesto Franco Aladrén, de la Unidad de Enología del Gobierno de Aragón para continuar con la conferencia “Variedades minoritarias de vid para la elaboración de vinos con calidad comercial” que ofrecerá el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural y la charla “Vino, salud y dieta mediterránea” en la que D. Juan Cacho Palomar, de la Universidad de Zaragoza, detallará aspectos interesantes de este tema.

MATRÍCULA

El periodo de matrícula se extiende hasta el 22 de octubre y los interesados pueden ampliar la información y gestionar sus inscripciones a través de la Secretaría que tiene la Universidad Internacional Menéndez Pelayo en Huesca en la Escuela Politécnica Superior del Campus de la capital oscense. El precio de la matrícula es de 80€ y los estudiantes universitarios matriculados en el año 2013/2014 tienen un 20% de descuento.