

**NÚMERO DE HORAS:** 30 h.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

AUDITORIO DE LA CASA DE CULTURA  
ARANDA DE DUERO (Burgos)

**IMPORTE DE LA MATRÍCULA:**

Los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida se pueden consultar en el apartado [tipos de matrícula](#)

- Ordinaria: 60 euros
- Reducida: 50 euros
- Gratuita

**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 MATRÍCULA REDUCIDA, los miembros de personal de bodegas, viticultores de la Ribera del Duero y otras denominaciones.
- Personas relacionadas con el comercio, el marketing, enoturismo. Estudiantes de enseñanzas relacionadas con el sector (incluidos los módulos de Viticultura y Enología). Aportando la correspondiente justificación.
- También podrán acogerse a la matrícula reducida personas empadronadas en Aranda de Duero, previa justificación.

**INFORMACIÓN GENERAL:**

- Para el estudiantado matriculado en los Títulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (Grados de la UBU) se reconocerá **0,5 créditos por cada curso o actividad equivalentes a 12,5 h.**

**Información:**

**Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria**

**Edificio de Administración y Servicios**

C/ Don Juan de Austria, 1 – 09001 Burgos

Tfnos: 947 25 80 80 / 947 25 87 00

correo: [cverano@ubu.es](mailto:cverano@ubu.es)

<http://www.ubu.es/cverano>

**Curso organizado y patrocinado por:**



Ayuntamiento de  
Aranda de Duero  
Concejalia de Cultura y Educación

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

**Organiza**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS

**Patrocina**



Excma. Diputación  
Provincial de Burgos



**CURSOS DE VERANO**

**TRADICIÓN E  
INNOVACIÓN  
EN VITIVINICULTURA EN  
LA RIBERA DEL DUERO**

**Dirección:**

**D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Pilar Rodríguez de las Heras**

**D. Alberto Tobes Velasco**

**D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Luisa González San José**

**del 2 al 4 de julio  
ARANDA DE DUERO  
(BURGOS)**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS

## OBJETIVOS

La Cultura del Vino ha sido y es el motor del desarrollo socio-económico de las regiones vitivinícolas del mundo, siendo de especial interés en los países de la cuenca mediterránea donde la vid y el vino han estado unidos al devenir histórico y a la vida cotidiana de sus poblaciones. Las riberas del Duero guardan numerosos vestigios y grandes realidades de ello, así el Duero es uno de los grandes ríos vitivinícolas del mundo.

Durante estos años, el objetivo principal de este curso ha sido contribuir al desarrollo y fomento de la cultura del vino, haciendo hincapié en las realidades de la cuenca del Duero y, en especial, de las de la zona de la "Ribera del Duero". El curso de este año, sigue con ese objetivo principal y centra su objetivo en el estudio de la evolución de la zona, y en algunos de los aspectos más novedosos que han contribuido y contribuyen a esa evolución, haciéndolo desde diferentes enfoques, como es propio de la interdisciplinariedad del "mundo del vino" y de la cultura asociada al mismo.

Es objetivo también del curso, atraer a lugareños pero también a foráneos para disfrutar juntos de charlas, catas y otras actividades entorno al patrimonio cultural del vino.

## 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.

## CONTENIDO DEL CURSO:

Se mantiene la estructura tradicional de este curso en la que siempre se ha buscado un equilibrio entre las diversas ramas de interés del sector vitivinícola, incluyendo el valor cultural del sector, que en los últimos años está apoyando notablemente el desarrollo enoturístico, haciendo de ello una actividad prospera y con gran futuro, tanto a nivel nacional como internacional. Además, como viene siendo habitual, el curso busca un equilibrio entre actividades expositivas, conferencias, con actividades dinámicas y participativas, como sesiones de cata y visitas de viñedos y bodegas modernas e históricas.

El programa del curso abarca actividades y conferencias vinculadas a temas: a) vitícolas, como el desarrollo de la

viticultura de precisión, la selección de material vegetal y mejora varietal, la modificación de los sistemas de cultivo, etc.; b) vitícolas o enológicos de gran novedad; c) histórico culturales.

El conjunto de actividades programadas será desarrollado por profesionales y especialistas de reconocido prestigio y que trabajan en entidades y empresas con actividad dentro y fuera de la Comunidad Castellano-leonesa, lo que les permite aportar experiencias que enriquecen el curso y contribuyen a mantener los niveles de calidad que lo caracterizan. El marco de la ciudad de Aranda de Duero, la dedicación del Ayuntamiento y el apoyo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, contribuyen notablemente al desarrollo de este curso y a conseguir los estándares de calidad que permiten a la Universidad de Burgos poder ofertar un curso de verano de éxito indiscutible, cita anual obligada en la agenda de gentes amantes de la Cultura del Vino.

## Martes, 2 de julio

**09:30 h. ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**

**09:45 h. PRESENTACIÓN DEL CURSO**

**10:00 h. "Microbiología del suelo"**

*D. ANTONIO TOMÁS PALACIOS GARCÍA.*  
Doctor en Ciencias Biológicas. Profesor Asociado. de la Universidad de la Rioja. Gerente Laboratorios Excell Ibérica.

**11:45 h. "Levaduras, genios invisibles: Fermentaciones espontáneas y selección de levaduras autóctonas"**

*Dña. EVA NAVASCUES LÓPEZ-CORDÓN.*  
Doctora en Ciencias Biológicas I+D+I Alma Carraovejas.

**17:00 h. "Avances en Viticultura: la aplicación de la Inteligencia Artificial y de las tecnologías emergentes"**

*D. RUBEN VACAS IZQUIERDO*  
Técnico del ITACYL. Máster en GIS y Teledetección

**18:00 h. "Vino, raíz del Mediterráneo. Su llegada a la Península Ibérica"**

*D. EDUARDO BARTOLOMÉ MONZÓN.*  
Grado de Historia y Patrimonio. Doctorando sobre Historia del vidrio y su aplicación a la arquitectura. Universidad de Burgos

## Miércoles, 3 julio

**8:00 h. Salida a La Rioja.**

Clase práctica-Visita: Bodega Vivanco. D.O. Rioja

**10:30 h. Visita Bodega Vivanco y viñedos.**

Visita guiada Museo Vivanco. Cultura del vino.  
Cata de dos vinos

**16:30 h. Visita al centro histórico de Briones, villa declarada Conjunto Histórico-Artístico.**

*Dña. PILAR RODRÍGUEZ DE LAS HERAS*

## Jueves, 4 julio

**10:00 h. "Estado actual de variedades minoritarias y resistentes en Castilla y León: las posibilidades del material genético del futuro"**

*D. JOSÉ ANTONIO RUBIO CANO.*  
Jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos del ITACYL e investigador en viticultura.

**11:00 h. "Fisiología de las cepas viejas. Influencia sobre la calidad del vino"**

*D. JOSÉ HIDALGO TOGORES.*  
Doctor Ingeniero Agrónomo y Enólogo. Consultor internacional en Viticultura y Enología.

**12:30 h.: "Influencia del tipo de depósito sobre la composición y calidad del vino"**

*D. FERNANDO ZAMORA MARÍN.*  
Catedrático de Universidad. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultad de Enología. Universidad Rovira i Virgili. Presidente de la Comisión de Enología de la OIV.

**17:00 h. Cata de vinos "Ribera del Duero. El poder del Albillo Mayor"**

*D. ALBERTO TOBES VELASCO.*  
Ingeniero Agrónomo. Director del Panel de Cata del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

**Clausura**