

ORGANIZA

CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA

(Escuelas de Ingeniería Técnica Agrícola, Magisterio y Trabajo Social)

c/ IX Marqués de la Encomienda, 2. Tel.: 924-661689

ALMENDRALEJO

<http://www.universidadsantana.com>

PATROCINAN



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA

FUNDACIÓN CULTURAL SANTA ANA

 cajalmendralejo

COLABORADORES

ASEVEX

ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE ENÓLOGOS

BODEGAS ROMAILE

BODEGAS VÍA DE LA PLATA

CAVA FINCA LA PINTADA

CAVE SAN JOSÉ

COFRADÍA DE LOS VINOS DE RIBERA DEL GUADIANA

COOPERATIVA ADEGA DE BORBA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALMENDRALEJO

MUSEO DE LAS CIENCIAS DEL VINO DE ALMENDRALEJO

OFICINA DE INFORMACION Y TURISMO DE ALMENDRALEJO

CENTRO UNIVERSITARIO  
SANTA ANA

ALMENDRALEJO



1915

2015

XXXVII

4 al 8 de mayo de 2015

JORNADAS DE

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

TIERRA DE BARROS

## PROGRAMA

### Día 4, LUNES

20,00 h.: Presentación de las XXXVII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y de las Actas de las XXXVI Jornadas por **Dña. Carmen Fernández-Daza Álvarez**, Directora General del Centro Universitario Santa Ana.

Ponencia: *“El vino se hace en la viña”* por **Dña. Maria Joao Rosado**. Adega de Borba.

Moderador: **D. Aniceto Mesías Iglesias**. Enólogo.

Al finalizar el Acto, se servirá una copa de vino español con la presentación de los vinos de la Cooperativa Adega de Borba.

9:30-13:30 y 16:00-19:30 h.: Apertura de la EXPOSICIÓN 100 AÑOS DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA. Museo de las Ciencias del Vino. Almendralejo.

### Día 5, MARTES

19,00 h.: Iniciación a la cata del aceite de oliva virgen. **D. Julio Forcada Siles**. Miembro del Panel de cata de la D.O. Priego de Córdoba.

20,30 h.: Ponencia: *“¿Es posible la discriminación analítica y sensorial entre los vinos criados en barrica de roble y los macerados o fermentados con fragmentos de roble?”* por **D. Ernesto Franco Aladrén**. Unidad de Tecnología Vegetal, Gobierno de Aragón.

Moderadora: **Dña. M<sup>a</sup> Teresa Guerra Sánchez-Simón**. Centro Universitario Santa Ana.

Al finalizar el Acto, se servirá una copa de vino español con la presentación de los cavas de Bodegas Vía de la Plata de Almendralejo.

### Día 6, MIÉRCOLES

9,30 h.: Acogida de participantes y entrega de documentación.

10,00 h.: Lectura de comunicaciones.

14,30 h.: Comida.

16,30 h: Lectura de comunicaciones.

20,30 h.: Ponencia: *“Cien años de historia. Estación Enológica de Almendralejo. Una apuesta de la vitivinicultura extremeña”* por **D. Emiliano Zamora de Alba**. Estación Enológica de Almendralejo.

Moderadora: **Dña. Carmen Vidal-Aragón de Olives**. Centro Universitario Santa Ana.

Al finalizar el Acto, se servirá una copa de vino español con la presentación de los cavas de Bodegas Romale de Almendralejo.

### Día 7, JUEVES

10,30 h.: Lectura de comunicaciones.

14,30 h: Comida.

16,30 h: Lectura de comunicaciones.

20,30 h.: Ponencia: *“Nuevas tecnologías: Intercambio catiónico”* por **D. Carlos González Huertas**. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Moderadora: **Dña. M<sup>a</sup> Luz Álvarez Franco**. Estación Enológica de Almendralejo.

Al finalizar el Acto, se servirá una copa de vino español con la presentación de los cavas de Cava Finca La Pintada de Almendralejo.

### Día 8, VIERNES

9,30 h.: Visita cultural. Bodegas CAVE San José. Villafranca de los Barros.

14,00 h.: Recepción de Autoridades.

14,30 h.: Almuerzo, en cuyo transcurso se entregará el XXV Premio de Investigación José Luis Mesías Iglesias.

20,00 h.: Presentación del IV Mayo Enológico. Museo de las Ciencias del Vino. Almendralejo.