

Área: Enología

Fecha: martes 5 Julio 2022

Horario de 10:00 a 14:00

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Sevilla

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

Camino de los Descubrimientos, 2, edificio anexo al Pabellón de la Navegación.

41092 Sevilla

Horario: de **10:00 a 14:00 h**

REQUISITOS DE ACCESO

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19 o ha tenido contacto reciente con algún caso positivo.

PROPUESTA PROGRAMA

Título: ANDALUCÍA: VINOS DE AHORA Y DE ANTES CON LAS UVAS DE SIEMPRE

Objetivo: Apreciar las diferencias entre vinos generosos andaluces elaborados tradicionalmente, vinos tranquilos y las nuevas elaboraciones todos elaborados con uvas autóctonas de Andalucía.

Durante la sesión, se incidirá en las diferentes técnicas de elaboración y se catarán vinos tranquilos y especiales, con crianza bajo “velo de flor” ... de las diferentes Denominaciones de Origen Andaluzas.

Programa

Variedades de uva clásicas y preferentes de Andalucía

- o Palomino
- o Zalema
- o Pedro Ximénez
- o Moscatel

Elaboraciones tradicionales y nuevas elaboraciones

- o Vinos tranquilos
- o Crianza bajo “Velo de Flor”
- o Sistema de criaderas y solera

Vinos Andaluces

- o D.O. Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar
- o D.O. Condado de Huelva
- o D.O. Montilla-Moriles
- o D.O. Málaga

NOTA: por favor, no venir con perfume.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

DURACIÓN ESTIMADA

4 horas

PROFESORADO

Santiago Alonso

Formación

Licenciado en Ciencias Biológicas por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla

Estudios de Tercer Ciclo en la Universidad de Sevilla en el programa “Tecnología de Alimentos”

(CAP) Curso de Formación Pedagógica de Profesorado. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Sevilla

Experiencia Profesional

Asesoramiento técnico a bodegas y empresas de alimentación: Laboratorios COVE, S.A. (1981-1996) / Control de Vinos y Alimentos, S.L. (Desde 1997).

En febrero de 2001 adquiere la totalidad de la sociedad, que sigue en funcionamiento.

Miembro del grupo de investigación "Color y calidad de alimentos". Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla

Emilia Bejines

Formación

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia (1990)

Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia (2000)

(CAP) Curso de Formación Pedagógica de Profesorado. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Sevilla. (1995)

Curso Superior de Especialización de Viticultura y Enología en Climas Cálidos. Centro de Investigación y Formación Agraria "Rancho de La Merced". Jerez de la Frontera (Cádiz). 2005

Curso avanzado de Diseño de Vinos Espumosos en LIEC Agroalimentaria SL en Manzanares (Ciudad real). 2014

Curso Técnicas de Cultivo en Vid (2014); "Jornadas Cata de Cata de uvas" (2009)

Curso de cata de vinos (2009). Realizados en el Centro de Investigación y Formación Agraria "Rancho de La Merced" de Jerez de la Frontera (Cádiz).

Experiencia Profesional

Asesoramiento técnico a Bodegas y empresas de alimentación en COVIAL (Control de Vinos y Alimentos, S.L) (Sevilla), Desde 2004

Dirección del departamento de Control de Calidad de Comercialización de cítricos de Huelva / Vitafresh, S.L. Almonte (Huelva)

Miembro del Grupo de Investigación “Color y Calidad de Alimentos”. Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla

Responsable de la dirección técnica de COVIAL (Control de Vinos y Alimentos, S.L) (Sevilla), entre cuyas actividades se encuentran el asesoramiento técnico e higiénico-sanitario a empresas de hostelería, bodegas e industrias alimentarias; el análisis físico-químico, microbiológico y sensorial de alimentos, vinos y derivados; la formación en análisis sensorial de vinos y alimentos.

Profesora en los Cursos de Análisis Sensorial (Iniciación a la Cata y Conocimiento del Vino) de la Universidad Internacional de Andalucía (en ediciones anuales de 2002 a 2014).

Profesora de los módulos “La Cata Teórica” (Curso 2009-2010) y “La Cata Práctica” (Cursos 2010-2013) del Máster Superior de Sumillería impartido por la ESH “Taberna del Alabardero” y la “Universidad Pablo Olavide” de Sevilla.