

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Asistencia y realización de un trabajo individual para la consecución de los créditos establecidos.
- Participación activa en las actividades del curso.

PROFESORADO:

- Juan Manuel Bartolomé Bartolomé. Profesor Titular de Universidad. Facultad de Filosofía y Letras
- Carlos Fernández Rodríguez. Profesor Titular de Universidad. Facultad de Filosofía y Letras.
- Natividad Fuertes Prieto. Profesora Contratado Doctor. Facultad de Filosofía y Letras.
- Santiago Domínguez Sánchez. Catedrático de Universidad. Facultad de Filosofía y Letras.
- M^a Isabel Viforcós Marinas. Profesora Titular de Universidad. Facultad de Filosofía y Letras.
- Miguel José García González. Profesor de Enseñanza Secundaria. Instituto Gil y Carrasco de Ponferrada.
- Alejandro González Jiménez. Director Técnico del Consejo Regulador Denominación de Origen "Tierra de León".
- Javier Revilla Casado. Profesor Investigador. Facultad de Filosofía y Letras.
- Roberto Castrillo Soto. Profesor Colaborador. Facultad de Filosofía y Letras.

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Grupo de Investigación -ULE "Investigación de Temas Históricos"
- Ayuntamiento de Valencia de Don Juan
- Ayuntamiento de Gordoncillo
- Bodega Gordonzello
- Denominación de Origen "Tierra de León"



Ayuntamiento de
Valencia de Don Juan



Ayuntamiento
de Gordoncillo



INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relacs. Institucionales.
Avda. Facultad de Veterinaria, 25. 24071 · LEÓN.
Tfno.: 987 29 19 61 - 987 29 33 72 · e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>



De la cepa a la mesa.
Historia, cultura y tecnología
del vino en León

10/07/2013 - 12/07/2013

CAL 3

Universidad de León
CURSOS DE VERANO 2013

De la cepa a la mesa. Historia, cultura y tecnología del vino en León

DIRECTORES:

- Juan Manuel Bartolomé Bartolomé. Profesor Titular de Universidad. Facultad de Filosofía y Letras.
- Carlos Fernández Rodríguez. Profesor Titular de Universidad. Facultad de Filosofía y Letras.

DEPARTAMENTO / CENTROS

IMPLICADOS:

- Departamento de Historia y Departamento de Patrimonio Artístico y Documental- Facultad de Filosofía y Letras

FECHA:

10/07/2013 - 12/07/2013

HORARIOS:

Mañanas: 9:30-14:00 horas.

Tardes: 16:00-20:00 horas

DURACIÓN:

25 horas

DESTINATARIOS:

Estudiantes universitarios y de postgrado de Historia, Historia del Arte y de Ingeniería Agrícola - Tecnología de los Alimentos. Profesores de Enseñanzas Primaria y Secundaria. Estudiantes de Enología. Estudiantes de Bachillerato, módulos de grado medio y superior. Cualquier persona interesada en el mundo del vino: bodegueros, químicos, personal de turismo, comercio, etc.

CRÉDITOS DE LIBRE

CONFIGURACIÓN:

2,5 créditos LEC

1,2 créditos ECTS

LUGAR Y AULAS DE IMPARTICIÓN:

- Ayuntamiento de Valencia de Don Juan
- Ayuntamiento de Gordoncillo

TÁASAS DE MATRÍCULA:

- Ordinaria: 50 €

OBJETIVOS:

- Ofrecer una visión histórica de la evolución de los procesos vitivinícolas desde las primeras evidencias productivas hasta la época actual.
- Dar a conocer la Denominación de Origen "Tierras de León" y sus peculiaridades vitivinícolas.
- Servir de foro de intercambio de conocimientos y experiencias planteando los retos de cara al futuro del viñedo y sus mercados.

COMPETENCIAS:

- Subrayar el papel del vino como un elemento favorecedor de las relaciones sociales dentro de las comunidades tradicionales de nuestro entorno más inmediato.
- Informar de las técnicas de elaboración del vino, desde las tradicionales de tipo artesanal hasta las más modernas tecnologías.
- Analizar el futuro vitivinícola en relación con las normativas de carácter tanto nacional como europeo y frente a la llegada de producciones de nuevas áreas productoras y exportadoras.
- Dar oportunidad de formación a profesionales de bodegas y Consejos Reguladores.

PROGRAMA:

1^{er} Día (10-VII-2013): *Salón de Actos de la Casa de Cultura de Valencia de Don Juan*

9,30-11,30: *El vino: primeras evidencias en el registro arqueológico.*

Dr. Carlos Fernández Rodríguez (Universidad de León)

Dra. Natividad Fuertes Prieto (Universidad de León)

11,30: *Inauguración del Curso*

12,00-14,00: Tema: *Viñedos y vino en los monasterios medievales leoneses.*

Dr. Santiago Domínguez Sánchez. Universidad de León)

16,00 - 20,00: *El vino y el cine.*

Presentación y proyección de la película "*Esta tierra es mía*". Director: Henry King.

Dr. Roberto Castrillo Soto (Universidad de León)
Debate: *El mundo del vino en el melodrama clásico americano.*

2^o Día (11-VII-2013): *Salón de Actos de la Casa de Cultura de Valencia de Don Juan*

9,30-11,30: *Con ellos vino el vino. Retazos de la importancia de su cultivo y su consumo en la Hispanoamérica colonial.*

Dra. M^a Isabel Viforcós Marinas (Universidad de León)

12,00-14,00: *El patrimonio que atesora la DO "Tierra de León" y sus potencialidades de cara al turismo enológico.*

D. Javier Revilla (Universidad de León)

16,00-20,00: Visita guiada: Viñedo, cueva tradicional y bodega actual de la DO "Tierra de León".

D. Javier Revilla (Universidad de León)

3^{er} Día (12-VII-2013): *Salón de actos del Ayuntamiento de Gordoncillo*

9,30-11,30: *Vino y viticultores en León en la Edad Moderna y Contemporánea*

Dr. Juan Manuel Bartolomé Bartolomé (Universidad de León)

Dr. Miguel José García González (Instituto Gil y Carrasco, Ponferrada)

12,00-14,00: *Realidad y perspectivas de la Denominación de Origen "Tierra de León".*

D. Alejandro González Jiménez (Director Técnico del Consejo Regulador de la DO "Tierra de León").

16,00-20,00: Visita a la Bodega Gordonzello (Gordoncillo)

Cata de vinos en la Bodega Gordonzello (Gordoncillo)