

Moriles, miércoles 18 y jueves 19 de octubre 2023

LUGAR: Casa de la Cultura, C/ Sevilla, 11

Hora comienzo: 10:00 h

INTRODUCCIÓN

Las Jornadas se vienen celebrando como antesala del evento popular y tradicional y de gran afluencia como es la Cata de Moriles con la finalidad de dotar a esta de las referencias científicas y de comunicación necesarias que ayuden a crear un ambiente no solo hedónico y monetarista sino también de valores, de trabajo multidisciplinar y de intercambio científico, que son fundamentales para el desarrollo social y económico de toda el área de influencia aprovechando las potencialidades.

OBJETIVOS

Exponer y analizar los factores que condicionan el desarrollo del sector

Exponer y valorizar los resultados y avances profesionales

Fomentar la interacción profesional y crear comunidad a través del debate de ideas y de la búsqueda de soluciones en común

Identificar las oportunidades que eviten la pérdida de patrimonio vitivinícola

Impulsar la economía y el desarrollo sostenible

Hacer transferencia de conocimientos entre sectores afines estableciendo sinergias multidisciplinarias y generando confianza interprofesional

DESTINATARIOS

Todos los que integran, se interesan, les preocupa y viven el sector del vino, el territorio, las viñas, la gastronomía, el enoturismo, el comercio... los bodegueros, los viticultores, enólogos, cocineros, chef, sumilleres, proveedores, profesores, consumidores, investigadores, periodistas, financieros, restauradores, distribuidores, empresarios...que sienten y están en la cultura del vino de nuestra tierra.

DIRECCIÓN

Cristóbal Luque Valverde

ORGANIZA

Asociación de Bodegas de Moriles

COLABORA

Entre Albarizas

INSCRIPCIONES

Asistencia gratuita a las ponencias (previo registro hasta completar aforo)

Reserva de plaza de la Cata Especial 12 €, hasta completar aforo

INFORMACIÓN Y REGISTRO

Tel: 902 18 11 22 - <https://catademoriles.es/jornada-tecnica-cata-moriles>

PROGRAMA

-Viabilidad, Resiliencia y Sostenibilidad de la Vitivinicultura-

Miércoles 18 octubre 2023

HORARIO DE MAÑANA

- 10:00 H Acreditación y Recepción de Participantes
- 10:30 H **Acto de Inauguración**
- 11:00 H PONENCIA: **"INTRODUCCIÓN A LA BIODIVERSIDAD EN LOS VIÑEDOS"**
- Cubiertas vegetales y biodiversidad. Sistemas de producción.
- PONENTES**
- **Pilar Ramírez Pérez**
Dra. Ingeniera Agrónoma, Técnica Especialista Coordinadora del IFAPA de Cabra
 - **Cristina Alcántara Braña**
Dra. Ingeniera Agrónoma, Investigadora Titular del IFAPA de Alameda del Obispo
- 11:45 H Preguntas y coloquio
- 12:00 H Pausa / Café
- 12:15 H MESA REDONDA: **"TENEMOS UN RETO: HACER NUESTRA VITICULTURA SOSTENIBLE y RESILIENTE (lo antes posible)."**
- Pacto Verde europeo, el nacimiento de una nueva viticultura
 - Nuevos modelos de producción. Producción Integrada. Cómo nos afecta
 - Encrucijada entre el cambio climático y las directrices europeas
 - ¿Contemplan nuestra realidad?
 - Propuestas e inquietudes del sector vitivinícola
- Moderada por:**
- **Fernando Fernández Cuenca**
Ingeniero Agrónomo, OFICAMPO, Moriles
 - **Pilar Ramírez Pérez**
Dra. Ingeniera Agrónoma, IFAPA, Cabra

Intervienen:

- **Armando Martínez Vilela**
Coordinador de Agricultura y Ganadería, JUNTA DE ANDALUCÍA. Servicios Centrales-Sevilla
- **Carlos Cabezas Soriano**
Experto en Agricultura Sostenible
- **Carolina Reina Giménez**
Asesora de Producción Integrada de Plagas y Enfermedades
- **Antonio Velasco Portero**
Ingeniero Agrónomo. Especialista en Producción Integrada
- **Diego J. Granado Cumbres**
Secretario General ECOVALIA, Asoc. Profesional de la Producción Ecológica de España

13:15 H Preguntas y coloquio

13:30 H PONENCIA: "DE LA TIERRA A LA COPA"

Ponente:

- **Custodio López Zamarra**
Premio Nacional de Gastronomía, Cuarenta y un años Sumiller Rest. Zalacaín - Madrid

14:15 H Preguntas y coloquio

14:30 H **Galería de vinos.** *Tomemos un vino*

DESCANSO

HORARIO DE TARDE

- 17:00 H** PONENCIA: "**VINOS FINOS DE 14º. VIABILIDAD versus LIMITACIONES.**"
- Comunicación de resultados de los trabajos de investigación con levaduras autóctonas del velo de flor.
 - ¿Cómo se comportan las levaduras?, ¿Cómo son sus rendimientos?
 - ¿Qué problemas plantea su manejo?
 - ¿Podemos meter esos vinos en nuestras botas?
 - ¿Qué beneficios podemos conseguir en la venta?
 - ¿Necesitamos conocer más? ¿necesitamos formación?
- Intervienen:**
- **Juan José Moreno Vigará**
Catedrático y Profesor de Ciencias Químicas de la UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
 - **Juan Carlos García Mauricio**
Investigador y Profesor de Microbiología Industrial de la UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
- 17:45 H** Preguntas y coloquio
- 18:00 H** Pausa
- 18:15 H** **CATA ESPECIAL: Un Paseo por Moriles**
25 años "SABOREANDO MORILES"
- A cargo de:**
- **Mara de Miguel Peláez**
Diploma WSET, Diploma Oro ASL, Mejor Sumiller de Andalucía 2022
- IMPORTANTE:** Cata de aforo limitado. Inscripción 12 € en catademoriles.es

Fin de la Jornada día 18

Jueves 19 octubre 2023

10:00 H Acreditación y Recepción de Participantes

10:30 H MESA REDONDA: "**PROYECTO TEJIENDO SABORES. TURISMO INNOVADOR Y SOSTENIBLE, LAS OPORTUNIDADES QUE OFRECE EL ENOTURISMO.**"

- ¿Con qué cuenta Montilla Moriles?, ¿y la zona?
- Oportunidades: gastronomía, paisajes, gentes, medio natural, tradiciones, cultura...
- Qué proyectos hay. Visión general y particular
- Obstáculos y dificultades. Por dónde empezar
- Qué sinergias se pueden y se deben encontrar entre la capital y provincia
- ¿Estoy solo si tengo una idea o un proyecto? Mecanismos de financiación y ayudas

Moderada por:

- **Eduardo Lucena Alba**

Delegado Territorial de Turismo de la JUNTA DE ANDALUCÍA en Córdoba

Intervienen:

- **Sergio Rodríguez Sánchez**

Presidente de HOSTECOR

- **Rafa Cabello**

Tonelería del Sur , Gerente de la Ruta del Vino Montilla-Moriles

- **Fermín Hidalgo**

Enoturismo Bodegas Hidalgo La Gitana

- **Isa Calvache**

CECO - Vicepresidenta EMCOTUR

- **Yolanda Tomico**

Presidenta de la Asociación SABORES DE CÓRDOBA

- **José del Arco**

Gerente de la Mancomunidad CAMPIÑA SUR Cordobesa

11:30 H Preguntas y coloquio

11:45 H Pausa/Café

12:00 H MESA REDONDA: "MONTILLA MORILES: PASADO, PRESENTE Y FUTURO"

- ¿Cómo nos influye y nos condiciona ya el cambio climático?
- Elaboraciones ¿cómo lo estamos haciendo hoy?
- Vinos ¿qué vinos?
- Hablemos del mercado ¿tenemos buena presencia en ellos? ¿podríamos abrir nuevos mercados? ¿deberíamos recuperar algunos?
- ¿Cómo comunicar y difundir mejor lo que hacemos?
- ¿Qué imagen tenemos en la DO? ¿la cuidamos suficientemente?
- Hablemos de los envases, controversia de los bag in box
- ¿Debemos atender los gustos del cliente o crear nuestras propias tendencias?...

Moderada por:

• **Santi Carrillo**

Sumiller Jefe Corral de la Morería, Madrid

Intervienen:

• **Miguel Castro Maíllo**

Enólogo. Proyecto Ojo y Coíllo, Montilla

• **Ramiro Ibáñez Espinar**

Enólogo. Proyecto Cota 45, Sanlúcar de Barrameda

• **Fran León Mora**

Encomunicador, Sevilla

• **Julián Hermoso**

Distribuidor, Académico Andaluz de Gastronomía y Turismo
Proyecto Sorbito a Sorbito, Granada

• **David Lainez García**

General Manager La Bien Pagá Gastro S.L, Murcia

13:00 H Preguntas y coloquio

13:15 H Clausura

13:45 H **Galería de vinos.** *Vamos a tomar un vino*

Fin de las Jornadas 2023