

JORNADA MONOGRÁFICA VARIEDAD

Monastrell



Lugar de celebración:

Salón de Actos

Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola
Universidad Politécnica de Madrid

6 noviembre 2013

PRESENTACIÓN

El progreso en viticultura y vinificación, aplicado específicamente en la variedad Monastrell, ha demostrado la alta calidad y personalidad de los vinos obtenidos, su apreciación por los consumidores y el éxito alcanzado a escala nacional e internacional. Los vinos de Monastrell han alcanzado grandes éxitos y como resultado de sus características y del trabajo de muchos profesionales, son una opción muy interesante en la oferta disponible en el mercado.

Consideramos que es interesante dar a conocer las cualidades, estilo y peculiaridad de esta variedad y de los vinos obtenidos a partir de ella, favoreciendo una mejor apreciación por los consumidores.

Con este objetivo, la Jornada Técnica sobre la Monastrell, realiza la presentación de algunos aspectos seleccionados: distribución del cultivo, selección varietal, composición bioquímica y su influencia en la elaboración, así como su comportamiento frente a algunas peculiaridades específicas en la vinificación. Finalmente se realiza un estudio del mercado de los vinos de esta variedad y un análisis sensorial de una selección de estos vinos.

La jornada pretende el intercambio de experiencias, información y opiniones, en un ambiente abierto y relajado, que permita la aproximación entre los asistentes, comprometidos en el cultivo, elaboración, comercialización y distribución, o simplemente por afición, que en interés de todos ellos debe contribuir al desarrollo de esta noble variedad.

ORGANIZACIÓN

Cofradía del Vino Reino de la Monastrell
Grupo de Viticultura de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH)

Dirigido a:
Técnicos de viñedo, enólogos, técnicos de bodega, profesores, investigadores, estudiantes, consultores y periodistas del sector.

Para preinscribirse diríjense a:
JORNADA MONOGRAFICA SOBRE LA VARIEDAD MONASTRELL
e-mail: katerina.kuceroval@upm.es

Inscripción 80 €, incluye: café, degustación y aperitivo.

Situación:
Salón de Actos de la EUIT Agrícola /
Ciudad Universitaria, s/n 28040 Madrid

PROGRAMA

9:45 - 10:15

Acto Inauguración - Bienvenida

9:45 - 10:15

Distribución de la producción de Monastrell

Vicente Sotés Ruiz, Catedrático de Viticultura
Departamento Producción Vegetal: Fitotecnia
Universidad Politécnica de Madrid

10:20 - 10:50

Selección y Mejora de Monastrell

Adrián Martínez Cutillas, Investigador
Departamento de Viticultura
Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, Murcia

10:55 - 11:25

Composición bioquímica de la uva Monastrell: influencia sobre la disponibilidad de componentes.

Encarna Gómez Plaza, Catedrática de Tecnología de Alimentos

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología.
Universidad de Murcia

11:30 - 12:00

La vinificación de la Monastrell: Evolución en madera
Luis Javier Pérez Prieto, Enólogo - Director Técnico
Bodegas del Rosario, Bullas

12:00 - 12:30

Pausa Café

12:30 - 13:00

La Monastrell y su coupage con otras variedades

Luis Sánchez Sánchez, Enólogo - Director Técnico
Bodegas Luzón, S.L. Jumilla

13:05 - 13:35

Mercado de los vinos de Monastrell: nacional e internacional

Miguel Gil Vera, Copropietario
Grupo de Bodegas Juan Gil, (Gil Family Estates)

13:40 - 14:10

Análisis sensorial de los vinos de Monastrell (Cata de vinos de Monastrell)

Fernando Gurucharri Jaque, Presidente
Unión Española de Catadores, Madrid

14:15

Clausura - Degustación Vinos de Monastrell y productos tradicionales

ORGANIZA



COLABORA



ceigram

