



DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS  
**CONDADO DE HUELVA**  
 VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
 Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



CURSO TÉCNICO DE  
**ESPECIALIZACIÓN EN**

**Vinos y  
 Vinagres**  
 CONDADO DE HUELVA

## TEMARIO

**Sesión 0:** Presentación y entrega de material.

**Sesión 1:** Introducción a los vinos y vinagres del Condado de Huelva.

**Sesión 2:** La viticultura del Condado de Huelva.

**Sesión 3:** Elaboración de los vinos del Condado de Huelva tintos y blancos.

**Sesión 4:** Crianza de los vinos del Condado de Huelva.

**Sesión 5:** Elaboración del vino naranja del Condado de Huelva.

**Sesión 6:** Elaboración de los vinagres del Condado de Huelva.

**Sesión 7:** Gestión de bodega, conservación y servicio de los vinos del Condado.

## PROGRAMACIÓN

13-15  
 NOVIEMBRE  
 2023

### LUNES 13 DE NOVIEMBRE

**9:15 h. – 9:45 h.** Presentación y entrega de material.  
**9:45 h. – 10:45 h.** La viticultura del Condado de Huelva.  
**10:45 h. – 11:45 h.** Descanso.  
**11:45 h. – 12:45 h.** Elaboración de los vinos del Condado de Huelva tintos y blancos.  
**12:45 h. – 13:15 h.** Descanso.  
**13:15 h. – 15:00 h.** Sesiones de catas de blancos y tintos.  
**15:00 h. – 16:00 h.** Almuerzo.  
**16:45 h. – 19:00 h.** Visita al Condado de Huelva (viñas, bodega y cata de vinos).  
**21:00 h.** Cena.

### MARTES 14 DE NOVIEMBRE

**9:30 h. – 10:00 h.** Historia Consejo y DOP.  
**10:00 h. – 11:00 h.** Elaboración y crianza de Vinos Generosos, de Licor y Vinos Naranja.  
**11:00 h. – 12:00 h.** Descanso.  
**12:00 h. – 13:15 h.** Sesiones de cata de Vinos Generosos, de Licor y Vinos Naranja.  
**13:15 h. – 14:00 h.** Elaboración de Vinagres del Condado de Huelva.  
**14:00 h. – 15:00 h.** Almuerzo.  
**15:45 h. – 17:00 h.** Visita a vinagrera y cata de vinagres en bodega.  
**17:00 h. – 19:00 h.** Visita bodega y cata de vinos.  
**21:00 h.** Cena.

### MIÉRCOLES 15 DE NOVIEMBRE

**10:00 h.** Salida hotel destino el Condado.  
**11:00 h. – 12:30 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.  
**12:00 h. – 13:30 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.  
**13:30 h. – 16:30 h.** Visita a bodega, cata de sus vinos y almuerzo.  
**16:30 h.** Entrega de diplomas y clausura.  
**17:00 h.** Salida con destino al hotel.



INSCRÍBETE EN  
 NUESTRA WEB

[WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES](http://WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES)



COLABORA:  
 VIMAR

