



CONSEJO REGULADOR  
CONDADO DE HUELVA  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



# II CURSO Técnico de especialización



en Vinos y  
Vinagres  
Condado de Huelva

14-16  
OCTUBRE  
2024

## 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.

Precio del curso  
**150 €**

Plazas limitadas a  
**25 alumnos**

El precio incluye transportes, alojamiento y desayuno en hotel las noches del lunes 14 de octubre y martes 15 de octubre, así como la comidas y cena en Restaurante las Tinajas, Restaurante Casa Aconde y en la bodega seleccionada.

INSCRÍBETE EN NUESTRA WEB: [WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES](http://WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES)







CONSEJO REGULADOR  
CONDADO DE HUELVA  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



# II CURSO Técnico de especialización



en Vinos y  
Vinagres  
Condado de Huelva

## PROGRAMACIÓN

LUNES 14 DE OCTUBRE

- 9:00 h.** Presentación y entrega de material.
- 9:15 h.** La Viticultura del Condado de Huelva. El terroir.
- 10:30 h.** Descanso.
- 10:45 h.** Vinos blancos y tintos. Los vinos de Zalema y los vinos de Pasto.
- 12:00 h.** Cata de Vinos Blancos y Tintos.
- 13:30 h.** Almuerzo, Restaurante las Tinajas.
- 15:00 h.** El Condado de Huelva y la Denominación de Origen.
- 16:00 h.** Descanso.
- 16:30 h.** Vinos de crianza biológica y oxidativa. Los vinagres del Condado de Huelva.
- 18:00 h.** Cata de Vinos Generosos y Vino Naranja.
- 21:00 h.** Cena inaugural. Restaurante Casa Aconde.

14-16  
OCTUBRE  
2024

Precio del curso

**150 €**

Plazas limitadas a  
**25 alumnos**

El precio incluye transportes, alojamiento y desayuno en hotel las noches del lunes 14 de octubre y martes 15 de octubre, así como la comidas y cena en Restaurante las Tinajas, Restaurante Casa Aconde y en la bodega seleccionada.

INSCRÍBETE EN NUESTRA WEB: [WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES](http://WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES)







CONSEJO REGULADOR  
CONDADO DE HUELVA  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



# II CURSO Técnico de especialización



en Vinos y  
Vinagres  
Condado de Huelva

## PROGRAMACIÓN

MARTES 15 DE OCTUBRE

**9:00 h.** Recogida en hotel y traslado al Condado de Huelva.

**10:00 h.** Visita al viñedo.

**11:00 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.

**12:30 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.

**14:15 h.** Almuerzo en Bodega.

**15:30 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.

**17:15 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.

Cena libre.

14-16  
OCTUBRE  
2024

Precio del curso

**150 €**

Plazas limitadas a  
**25 alumnos**

El precio incluye transportes, alojamiento y desayuno en hotel las noches del lunes 14 de octubre y martes 15 de octubre, así como la comidas y cena en Restaurante las Tinajas, Restaurante Casa Aconde y en la bodega seleccionada.

INSCRÍBETE EN NUESTRA WEB: [WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES](http://WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES)







CONSEJO REGULADOR  
CONDADO DE HUELVA  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



# II CURSO Técnico de especialización



en Vinos y  
Vinagres  
Condado de Huelva

## PROGRAMACIÓN

MIÉRCOLES 16 DE OCTUBRE

**9:00 h.** Recogida en hotel y traslado al Condado.

**10:00 h.** Visita a bodega y cata de sus vinos.

**12:00 h.** Visita a bodega de crianza de vinagre y cata de vinagres.

**13:00 h.** Prueba de evaluación.

**13:30 h.** Cata maridaje.

**14:30 h.** Entrega de diplomas y clausura.

Precio del curso

**150 €**

Plazas limitadas a  
**25 alumnos**

14-16  
OCTUBRE  
2024

El precio incluye transportes, alojamiento y desayuno en hotel las noches del lunes 14 de octubre y martes 15 de octubre, así como la comidas y cena en Restaurante las Tinajas, Restaurante Casa Aconde y en la bodega seleccionada.

INSCRÍBETE EN NUESTRA WEB: [WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES](http://WWW.DOCONDADODEHUELVA.ES)







CONSEJO REGULADOR  
CONDADO DE HUELVA  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

Europa  
invierte en las zonas rurales

# II CURSO Técnico de especialización



en Vinos y  
Vinagres  
Condado de Huelva

