



CURSO TÉCNICO ESPECIALIZACIÓN EN VINOS Y VINAGRES DEL CONDADO DE HUELVA

Fecha: Del 22 de octubre al 24 de octubre de 2025

Lugar de impartición:

- Teoría y catas: Hotel Fuerte el Rompido (El Rompido – Cartaya. Huelva)
- Visitas a bodegas del Condado de Huelva

HORA	DIA 1
10,00	<i>“Presentación y entrega de material en Hotel Fuerte el Rompido”</i> Vicente Pérez García de Prado (Presidente del Consejo Regulador) Antonio Izquierdo García (Secretario General del Consejo Regulador)
10,30	Coffee break
11,00	<i>“La Viticultura del Condado de Huelva. El terroir”</i> Víctor Manuel Núñez Herrera <ul style="list-style-type: none">• Ingeniero Técnico Agrícola• Técnico en Producción Integrada en vid• Responsable Técnico en Cooperativa Vinícola del Condado
12,30	<i>“Vinos blancos y tintos. Los vinos de Zalema y los vinos de Pasto”</i> <i>“Cata de Vinos Blancos y Tintos”</i> José Joaquín Contreras Ligeró <ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Enología• Ingeniero Agrónomo• Enólogo, Director Técnico y Gerente en Bodegas Contreras Ruiz
14,30	<i>Almuerzo buffet en el Hotel</i>
16,30	<i>“Vinagres del Condado de Huelva”</i> <i>“Vinos de crianza biológica y oxidativa”</i> <i>“Cata de Vinos Generosos y Vino Naranja”</i> Juan Alberto González García <ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Enología• Ingeniero Técnico Agrícola• Presidente de la Asociación de Enólogos de Andalucía• Enólogo y Director Técnico de Bodegas José y Miguel Martín
21,30	<i>Cena inaugural del curso en restaurante en el Rompido</i>



HORA	DIA 2
8,30	Recogida en Hotel Fuerte el Rompido y traslado al Condado de Huelva
9,15	Bodega de elaboración de vinos blancos, tintos y espumosos; visita a bodegas, viñedos y cata de sus vinos
12,00	Bodega de elaboración de vinos blancos y tintos.; visita a bodega,b viñedos y cata de sus vinos
14,30	Almuerzo en Bodegón Casa Braulio
16,30	Bodega de crianza de vinos generosos y vinos naranja; visita a bodega y cata de sus vinos.
18,30	Regreso a Hotel

HORA	DIA 3
9,00	Recogida en Hotel Fuerte el Rompido y traslado al Condado de Huelva
10,00	Bodega de elaboración de vinos blancos, tintos y vinos naranja.; visita a bodega y cata de sus vinos.
12,00	Prueba de evaluación
12,30	Bodega de crianza de vinos generosos, vinos naranja y vinagres; visita a bodega y cata maridaje de sus vinos y vinagres.
14,30	Entrega de diplomas y clausura.
15,30	Regreso a Hotel Fuerte el Rompido



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

NORMAS DEL CURSO

- 1.- El Consejo Regulador proporcionará el material didáctico adecuado.
- 2.- El curso comienza el miércoles 22 de octubre a las 10,00 horas y finaliza el viernes 24 de octubre sobre las 15,30 horas aproximadamente con la clausura y entrega de certificados.
- 3.- Para la obtención del certificado deberán asistir al 100% de las clases y visitas así como superar la prueba de evaluación y recoger el certificado en persona durante el acto destinado a tal fin.
- 4.- Los traslados desde el hotel a las bodegas y viñedos y regreso al hotel están incluidos.
- 5.- El Consejo Regulador proporcionará a los alumnos que así lo soliciten una habitación doble uso individual en régimen de alojamiento y desayuno para las noches del miércoles 22 de octubre y jueves 23 de octubre en el Hotel Fuerte el Rompido.
- 6.- En la inscripción están incluidas las siguientes comidas: Almuerzo 22 de octubre, cena del 22 de octubre, almuerzo del 23 de octubre y almuerzo-maridaje del 24 de octubre.
- 7.- La programación puede sufrir modificaciones según criterios de la organización.

EL DIRECTOR DEL CURSO

Carlos Ibáñez Corrales