

# FICHA DE INSCRIPCIÓN 4º CURSO TÉCNICO DE ESPECIALIZACIÓN EN VINOS Y VINAGRES DEL CONDADO DE HUELVA

## 4º CURSO TÉCNICO ESPECIALIZACIÓN EN VINOS Y VINAGRES DEL CONDADO DE HUELVA

Fecha: Del 21 de octubre al 23 de octubre de 2026

Lugar de impartición:

- Teoría y catas: Hotel Senator Huelva
- Visitas a bodegas del Condado de Huelva

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



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

## HORA

## DIA 2

<b>8,30</b>	<b>Recogida en Hotel y traslado al Condado de Huelva</b>
<b>9,15</b>	Bodega de elaboración de vinos blancos, tintos y espumosos; visita a bodegas, viñedos y cata de sus vinos
<b>12,00</b>	Bodega de elaboración de vinos blancos y tintos.; visita a bodega, viñedos y cata de sus vinos
<b>14,30</b>	<b>Almuerzo en bodega</b>
<b>16,30</b>	Bodega de crianza de vinos generosos y vinos naranja; visita a bodega y cata de sus vinos.
<b>18,30</b>	<b>Regreso a Hotel</b>

## HORA

## DIA 3

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

## **NORMAS DEL CURSO**

- 1.- El Consejo Regulador proporcionará el material didáctico adecuado.
- 2.- El curso comienza el miércoles 21 de octubre a las 10,00 horas y finaliza el viernes 23 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 21 de octubre y jueves 22 de octubre en el Hotel Senator Huelva.
- 6.- En la inscripción están incluidas las siguientes comidas: Almuerzo 21 de octubre, cena del 21 de octubre, almuerzo del 22 de octubre y almuerzo-maridaje del 23 de octubre.
- 7.- La programación puede sufrir modificaciones según criterios de la organización.

EL DIRECTOR DEL CURSO

Carlos Ibáñez Corrales