

PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINA



COLABORA

Muga



Oficina de Comunicación UR



Más información

Fundación de la Universidad de La Rioja
Avda. de la Paz 107
26006 Logroño, La Rioja
Teléfonos: 941 299 242 / 941 299 184
cursosdeverano@unirioja.es
www.unirioja.es/cursosdeverano

CURSOS DE VERANO UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

TRES MIRADAS Y UN DESTINO: HARO Y EL PATRIMONIO CULTURAL DEL VINO (2ª EDICIÓN) MARIDAJES

DEL 23 AL 26 DE JULIO DE 2012

Centro Municipal de Cultura
Plaza Florentino Rodríguez
Haro, La Rioja

Información e inscripciones:
Tlf: 941 299 242

www.unirioja.es/cursosdeverano



TRES MIRADAS Y UN DESTINO: HARO Y EL PATRIMONIO CULTURAL DEL VINO (2ª EDICIÓN) MARIDAJES

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Profesor D. Emilio Barco Royo.
Profesor del Departamento de Economía y Empresa.
Universidad de La Rioja.

INTRODUCCIÓN

El curso "Tres miradas y un destino: Haro y el patrimonio cultural del vino, en su segunda edición, tiene como objetivo destacar la importancia del patrimonio cultural en el desarrollo del sector vitivinícola en Haro y su comarca (destino) y, al mismo tiempo, implicar al sector en el desarrollo de los contenidos del curso. En esta ocasión este objetivo se quiere alcanzar a través de las miradas que se fijan en la cultura, en el turismo y en la gastronomía, que se desarrolla en torno a esta actividad tan importante en la comarca. El destino se concreta en esta edición en el paseo entre viñas que concluye, al igual que las uvas, en la bodega para apreciar el resultado del trabajo a lo largo del año de vicultores y bodegueros. Tres miradas y un destino que se resumen en una palabra, maridaje, como alianza entre el vino y la cultura, el turismo y la gastronomía.

PROGRAMA

Lunes 23 de julio de 2012

- 17.30 h Entrega de documentación del curso.
- 18.00 h Acto inaugural del curso.
- 18.30 a 20.30 h **Maridaje vino y cultura. Primera mirada. Un proyecto cultural por y para el vino.**
D. Santiago Vivanco.
Director de la Fundación para la Cultura del Vino Dinastía Vivanco.
Presidente de la Asociación para el Desarrollo del Turismo y la Cultura (ACTE),

Martes 24 de julio de 2012

- 18.30 a 20.30 h **Maridaje vino y turismo. Segunda mirada. Dos sectores y un mismo proyecto: vino y turismo. Experiencias compartidas.**
D. Jorge Muga.
Enólogo en Bodegas Muga. Haro, La Rioja.
- D. Javier Andreu Vicente.
Gerente de Viemocions.
- D. José Manuel Lavín.
Director Hotel Villa de Laguardia.
Presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

Miércoles 25 de julio de 2012

- 18.30 a 20.30 h **Maridaje vino y gastronomía. Tercera mirada. Comer y beber La cocina tradicional riojana como patrimonio cultural.**
Dña. Margarita Contreras.
Psicóloga e investigadora de la cultura del vino, autora del trabajo de investigación "Cocina tradicional riojana y vino".

Jueves 26 de julio de 2012

- 18.30 a 21.00 h **"Revuelto" de vino, cultura, turismo y gastronomía. De la viña a la bodega, pasando por la cocina.**
Paseo entre viñas, el meandro de Viña Tondonia.
D. Luis Vicente Elías.
Responsable de documentación de Bodegas López de Heredia.
- Visita a Bodegas Muga.
D. Jorge Muga.
Enólogo en Bodegas Muga. Haro, La Rioja.
- Cata y maridaje de vinos y gastronomía.
D. Ángel Pérez Aguilar.
Restaurador en La Vieja Bodega.