

Jornadas Enológicas del Ateneo - 2010

“(…), para conservar la salud y cobrarla si se pierde, conviene alargar en todo y en todas maneras el uso del beber vino, por ser, con moderación, el mejor vehículo del alimento y la más eficaz medicina (…)” (Quevedo)



**Enero a junio de 2010
4^{os} martes de mes**

**Ateneo de Madrid – Salón de actos C/ Prado 21
De 19:00 a 21:30 horas www.ateneodemadrid.com**



Cátedra José Casares Gil “Alimentación y Enología”

Actividad ENOLOGÍA

El Ateneo de Madrid, en colaboración con distintos profesionales dedicados a la Alimentación y, más especialmente, a la Enología, ha organizado las Jornadas Enológicas del Ateneo 2010.

En ellas se tratarán temas relacionados con el vino, tanto en sus aspectos culturales como en cuanto a sus propiedades nutritivas y saludables.

Se trata de conocer, no solo cuestiones generales de las bondades del vino, sino la particularidades de vinos específicos de diferentes regiones españolas, acogidos a Denominaciones de Origen, Vinos de la Tierra, etc.

Para ello, contaremos con la presencia de distintos Consejos Reguladores, lo que nos permitirá conocer y degustar algunos de estos vinos.

Dirección: Dra. Esperanza Torija Isasa – Facultad de Farmacia - UCM

Coordinación: Daniel Pacheco Fernández Presidente Sección de Farmacia Ateneo de Madrid

Comisión organizadora:

M^a Teresa Domingo Sanz Secretaria 3^a Sección de Farmacia
Ateneo de Madrid

Mercedes González Gomis Secretaria 4^a Sección de Farmacia
Ateneo de Madrid

Pedro López Arriba Contador Ateneo de Madrid

Ricardo Fombuena Licer Enólogo

Margarita Madrigal López Enóloga Bodegas *Ercavio*

Eduardo Paternina Gonzalo Vicepresidente Centro Riojano de Madrid

Previo al inicio de las Jornadas se deberá entregar el boletín de inscripción, necesario para asistir a las degustaciones y para la obtención del certificado de asistencia que se dará al finalizar las mismas.

Será necesario también firmar cada día para obtener el certificado

Enero	26	Inauguración de las Jornadas “Apreciar el vino: de lo científico a lo lúdico”. Dra. A. M ^a Troncoso. Directora de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición Degustación de vinos Bodegas Castejón
Febrero	23	Vinos de Castilla-La Mancha “Apuesta de la Administración por la calidad de los vinos de Castilla-La Mancha. Nueva O.C.M. del vino en Castilla-La Mancha”. S. Madero. Jefe de Servicio de Mercados Alimentarios. Castilla-La Mancha en Toledo “Las Bodegas de Castilla-La Mancha ante el reto del Mercado”. M. Madrigal. Bodegas Ercavio-Más Que Vinos “Vinos de Castilla-La Mancha, ¿Son Gigantes?” A. Proensa. Periodista. Autor de la “Guía Proensa” de los Mejores Vinos de España” Degustación de vinos de Bodegas Ercavio
Marzo	9	Vinos de La Rioja “Genoma de la vid”. J. Ibáñez. Instituto Ciencias de la Vid y del Vino de La Rioja - CSIC “La innovación enológica”. M. Fernández Soto. Grupo Dolmar Degustación de vinos de innovación
	23	Vinos de Ribera del Duero “Beneficios del vino en la dieta cardiosaludable”. “ <i>El vino sólo se disfruta con moderación</i> ”. D. Valiente y Técnico-Experto de Matarromera Degustación de Productos Matarromera
Abril	27	Vinos de la Tierra de La Alpujarra Presentación del libro “El vino: conócelo y disfrútalo” de M. Zenón. M. Zenón. Farmacéutico – Enólogo y V. Busquet. Enóloga Degustación de vinos de La Alpujarra
Mayo	25	Vinos Generosos “Los vinos generosos y la alimentación”. E. Castro. Fundación para la Cultura del vino “Vinos de crianza biológica”. Dr. P. Tienda. Escuela de la vid y el vino Degustación de vinos Generosos
Junio	22	“La simbología del vino a través de las fuentes gráficas”. Dra. Dña. C. González Casarrubios. Museo de Artes y Tradiciones Populares de la UAM “De los vinos ancestrales a la Enología del siglo XXI”. Dr. Ing. J.A. Suárez Lepe. UPM. Degustación de vinos La Manchuela

Se ha solicitado a la UCM **1** Crédito de Libre Elección a la UCM
Las normas para la solicitud de este crédito se especifican junto al Boletín de Inscripción – Dpto. Nutrición y Bromatología II. Fac. Farmacia. UCM