MATRICULACIÓN:

La matrícula se realizará preferentemente a través de la página WEB del Centro Mediterráneo http://cemed.ugr.es

En caso de dificultad con la matriculación, contactar con el Centro Mediterráneo a través del correo electrónico: cemed@ugr.es

Código del curso: **26GR05**

Precio: **30€**

Información básica sobre protección de sus datos personales aportados:

Responsable: Universidad de Granada
Legitimación: La Universidad de Granada se encuentra legitimada para el tratamiento de sus datos en base a lo estipulado en:
Art. 6.1.e) RGPD: el tratamiento es necesario para el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de los poderes públicos conferidos al responsable del mismo (la difusión del conocimiento y la cultura a través de la extensión universitaria y la formación a lo largo de toda la vida)
Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones
Finalidad: La finalidad del tratamiento es gestionar las actividades culturales de la Universidad de Granada. Los usos que se dan a los datos personales son:
Organización de talleres, conferencias, y actividades culturales en general. etc.
Gestión de ayudas para el fomento de realización de actividades culturales.
Destinatarios: No se prevén.
Derechos: Tiene derecho a solicitar el acceso, oposición, rectificación, supresión o limitación del tratamiento de sus datos, tal y como se explica en la información adicional.
Información adicional: Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en el siguiente enlace:
https://secretariageneral.ugr.es/pages/proteccion_datos/leyendas-informativas/_img/informacionadicional

UNIVERSIDAD DE GRANADA

CENTRO MEDITERRÁNEO

PIEDRAS BLANCAS

GRANADA

Centro Mediterráneo
Vicerrectorado de Posgrado y Formación Permanente

Avenida de Madrid 13, 18012, Granada

Tfno. 958 24 29 20 / / Correo-e: cemed@ugr.es

@CemedUGR

centromediterraneo.ugr.es

CENTRO MEDITERRÁNEO

Sábado 21** de **febrero** de **2026

Entre aromas y sostenibilidad: Curso de iniciación a la cata de vinos ecológicos y veganos

Modalidad de realización:

Colegio Mayor Universitario Cardenal Cisneros
C/ Neptuno, nº 5

Dirección:

Vanessa M. Martos Núñez
Catedrático de Universidad.
Dpto, de Fisiología Vegetal, UGR

Coordinación:

Lorena M. Cuberos Cáceres
Graduada en Biología. Colaboradora en Bodega Al Zagal.
Miembro del Panel de Cata (SEGE-UGR)

Rocío Manuela Correa Sánchez
Enóloga y técnico comercial de control biológico

4 horas presenciales

***Se recomienda revisar la web del Cemed para obtener información adicional y estar al tanto de posibles actualizaciones*

El vino es una de las expresiones más antiguas y simbólicas de la cultura mediterránea. A lo largo de los siglos, ha acompañado nuestra historia, nuestra gastronomía y nuestras celebraciones. Hoy, la viticultura se encuentra en un proceso de transformación hacia modelos más respetuosos con el medio ambiente y con el bienestar animal, dando lugar a los vinos ecológicos y veganos, protagonistas de una nueva forma de entender el vino y su relación con la tierra.

Los vinos ecológicos son el resultado de una agricultura sostenible que prescinde de pesticidas y herbicidas, favoreciendo la biodiversidad y el equilibrio natural del viñedo. Por su parte, los vinos veganos evitan el uso de clarificantes de origen animal, apostando por métodos naturales que preservan la pureza del producto. Estas prácticas no solo contribuyen a cuidar el entorno, sino que también permiten obtener vinos más auténticos, con mayor expresión del terruño y de las variedades locales.

En este curso viajaremos por la historia, la filosofía y las técnicas de elaboración de los vinos ecológicos y veganos, descubriendo sus singularidades y beneficios. A través de una experiencia práctica de cata, aprenderemos a reconocer sus características organolépticas, aromas, sabores y texturas.

La actividad culminará con la degustación guiada de tres vinos representativos: un espumoso rosado sin denominación de origen y dos vinos de la D.O. Granada, un blanco y un tinto, que reflejan la riqueza y diversidad vitivinícola de nuestra provincia.
Un curso para conocer, sentir y saborear el vino desde una mirada consciente, sostenible y profundamente conectada con la naturaleza.

Competencias del alumnado

a) El alumnado sabrá/comprenderá

- Los fundamentos de la viticultura ecológica y la enología vegana, así como sus diferencias respecto a la producción convencional.
- La importancia de la sostenibilidad, la biodiversidad y el respeto por el medio ambiente en la elaboración del vino.
- Los principios básicos del análisis sensorial y la metodología de la cata de vinos.
- Las principales certificaciones y normativas que garantizan la producción ecológica y vegana.
- Las particularidades de los vinos ecológicos y veganos producidos en la Denominación de Origen Granada.

b) El alumnado será capaz de

- Aplicar la metodología básica de la cata de vinos para evaluar color, aroma, sabor y textura.
- Reconocer aromas y sabores predominantes en distintos tipos de vino, incluyendo espumosos, blancos y tintos.
- Elaborar conclusiones sensoriales fundamentadas y comunicar sus apreciaciones de manera clara.
- Diferenciar los estilos de vino y perfil sensorial.

Programa

Sábado 21 de febrero de 2026

10:00-10:20 **Bienvenidos al mundo del vino consciente.**
Vanessa Martos Núñez y Lorena M. Cuberos Cáceres.

10:20-11:20 **Del viñedo al alma del vino: cómo nace un vino ecológico y vegano.**
Lorena M. Cuberos Cáceres.

11:20-12:00 **Despertar los sentidos: el arte de catar un vino.**
Lorena M. Cuberos Cáceres.

12:00-14:00 **Cata guiada de vinos ecológicos y veganos.**
Rocío Manuela Correa Sánchez, Enóloga y técnico comercial de control biológico. Lorena M. Cuberos Cáceres.