



NOTA DE PRENSA

El X Curso de Otoño de Enología 'Ciudad de Cenicero' da comienzo este lunes 19 de noviembre con dos conferencias sobre selección clonal en el Tempranillo, variación genética y mejora de la vid

- ORGANIZADO POR EL AYUNTAMIENTO DE CENICERO Y LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA
-

LOGROÑO 16 DE NOVIEMBRE DE 2012. El X Curso de Otoño de Enología 'Ciudad de Cenicero' da comienzo este lunes 19 de noviembre, a las 18.00 horas, en el Salón de Actos de Bodegas Riojanas. Organizado conjuntamente por la Universidad de La Rioja y el Ayuntamiento de Cenicero, se desarrollará hasta el sábado 24 con un programa que incluye conferencias, cata de vinos y visitas a Bodegas Marqués de Riscal y a la bodega institucional de La Rioja.

En la primera sesión, tras la inauguración, Ignacio Provedo, de *Viveros Provedo*, ofrecerá la charla '**La selección clonal en Tempranillo: situación actual y futura**'; mientras que José Miguel Martínez Zapater, director del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), dictará la conferencia '**Variación genética y mejora de la vid**'.

Esta actividad forma parte del programa general de Cursos de Verano de la Universidad de La Rioja 2012, que cuenta con el patrocinio de la División Global Santander Universidades del Banco Santander; y que, desde junio, ha desplegado por 45 actividades culturales, entre cursos de formación e idiomas, música, cine y campos de trabajo.

Esta décima edición del curso de otoño de Enología abordará cuestiones como la selección clonal del Tempranillo, la variación genética y la mejora de la vid, la I+D y la candidatura a Patrimonio de la Humanidad del paisaje cultural del vino y el viñedo. El programa incluye, además, visitas a Marqués de Riscal, a la bodega institucional de La Rioja y una cata en Bodegas Riojanas, cuyo Salón de Actos acoge la mayoría de las sesiones.

El curso pretende que los alumnos inscritos incrementen sus conocimientos con el planteamiento de cuestiones relacionadas con la viticultura, la enología, el consumo y cultura del vino. Está dirigido a titulados y alumnos de Enología, Ingeniería Técnica Agrícola y Química; técnicos relacionados con el sector enológico y al público interesado.

El X Curso de Enología 'Ciudad de Cenicero' está dirigido por Purificación Fernández y Marta Dizy, profesoras de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática e investigadoras del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino; y por Rafael Francia Verde, catedrático del Instituto Escultor Daniel y director del Área de Ciencias Naturales del Instituto de Estudios Riojanos.



El curso está organizado por el Ayuntamiento de Cenicero y la Universidad de La Rioja con el patrocinio de Bodegas Riojanas, Consejo de la Alta, Amigos de Cenicero, Marqués de Cáceres, Alcoholera de La Rioja y Banco Santander; y cuenta con la colaboración de Marqués de Riscal.

PROGRAMA

Lunes 19 de noviembre de 2012.

Salón de Actos. Bodegas Riojanas.

18.00 horas. Inauguración del curso.

18.30 horas. Conferencia '**La selección clonal en tempranillo: situación actual y futura**', a cargo de Ignacio Provedo, de Viveros Provedo.

20.00 horas. Conferencia '**Variación genética y mejora de la vid**', a cargo de José Miguel Martínez Zapater, del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino.