



CÁTEDRA DEL VINO



MEMORIA DE
ACTIVIDADES

2023

Índice

1. Presentación	2
2. El consejo de Cátedra	3
3. Actividades realizadas	6
4. Memoria Económica	24

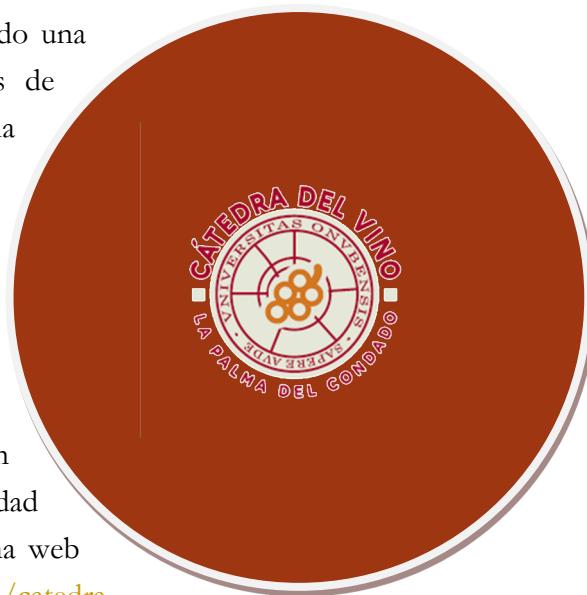
Presentación

La Cátedra del Vino se crea mediante la firma, el 19 de julio de 2019, de un convenio entre la Universidad de Huelva (UHU) y el Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado.

Con este convenio se pretenden fortalecer los vínculos de colaboración entre ambas instituciones, creando un instrumento mediante el que se canalicen actividades de conocimiento, promoción y desarrollo de la cultura del vino y el brandy en cuanto señas de identidad y motor de bienestar y progreso del municipio de La Palma del Condado.

En este cuarto año desde su creación, se han ido consolidando una serie de actividades como la colaboración en las jornadas de Enoturismo del Ayuntamiento de La Palma del Condado, la participación en la convocatoria de Ayudas de las Cátedras Externas para la Financiación de Actividades realizadas en la Universidad de Huelva, y la convocatoria de los Premios Zalema a Trabajos Finales de Grado (TFG) y Trabajos Finales de Máster (TFM) de la UHU. Debemos destacar también, las labores realizadas en la finca experimental, con su cerramiento y plantación de distintas variedades de uva, y la puesta en marcha de un curso de verano que se pretende tenga continuidad en futuras convocatorias. Todo puede consultarse en la página web <https://www.uhu.es/catedras-externas/oferta-catedras-externas/catedra-del-vino>.

Este año se ha procedido a la renovación del convenio entre ambas instituciones dado el interés mutuo de continuar con las labores emprendidas.



El Consejo de Cátedra

El principal órgano de gestión de la Cátedra es el Consejo de Cátedra. Sus funciones son: velar por el cumplimiento de los fines y objetivos de la Cátedra, impulsar y aprobar los programas de actuación, aprobar la memoria anual de actividades, proponer al Director de la Cátedra, etc. La composición del Consejo de Cátedra es paritaria, con tres miembros nombrados por Excmo.

Ayuntamiento de La Palma del Condado y tres miembros nombrados por la Universidad de Huelva, excluido de este cómputo el/la Director/a de la Cátedra, que pertenece al mismo con voz, pero sin voto.

Durante 2023 se han celebrado tres reuniones del Consejo de Cátedra. La primera en el mes de abril donde se aprobó el plan de actividades y la propuesta de gastos para el año 2023, y las

actividades financiadas por la convocatoria de Cátedras Externas. En la segunda reunión, durante el mes de mayo, se valoraron y fallaron los premios Zalema a los mejores Trabajos de Fin de Grado y de Fin de Máster, y finalmente, en el mes de octubre se procedió a la renovación del consejo de Cátedra, debido al nombramiento de David Toscano como nuevo Director de Cátedras Externas. Además, por parte del Ayuntamiento, se ha nombrado a Dña Antonia del Valle García Lagares, Concejala de Educación, como nuevo miembro sustituto del Alcalde.





3.1 Convocatoria de ayudas de la Cátedra para la financiación de actividades

La Convocatoria para la financiación de actividades de las Cátedras Externas de la Universidad de Huelva despertó un gran interés en la comunidad universitaria, siendo 42 el número de solicitantes y, finalmente, 44 las actividades que se han financiado por las distintas Cátedras de la UHU. En el caso concreto de la Cátedra del Vino se han recibido dos solicitudes de ayuda para la Noche Europea de los Investigadores que se han financiado en su totalidad. En la siguiente dirección web se adjuntan las bases de la convocatoria 2023, así como toda la información relacionada con la misma.

<https://www.uhu.es/catedras-externas/convocatorias/convocatoria-para-la-financiacion-de-actividades-de-las-catedras-externas>

ACTIVIDADES FINANCIADAS POR LA CÁTEDRA DEL VINO EN EL MARCO DE LA NOCHE EUROPEA DE LOS INVESTIGADORES



1. **Grabación de videos promocionales** para la noche de los investigadores 2023. Concedida al Vicerrectorado de Investigación
2. **Taller de aromas y cata de vinos**
(Grupo de Análisis Agroalimentario)

En este taller se pretende mostrar de manera práctica y divulgativa el uso de los sentidos para la apreciación de la calidad sensorial de productos agroalimentarios, especialmente el vino. A través de una serie de disoluciones de compuestos relacionados con el aroma, se pretende entrenar el sentido del olfato para apreciar las notas aromáticas particulares en mezclas complejas como el vino.

Se plantea la realización de dos actividades relacionadas con el análisis sensorial:

- a. Reconocimiento de aromas básicos: se proporcionará distintas matrices impregnadas en olores básicos (rosa, piña, regaliz, plátano, vainilla, café, miel, etc.) para que los asistentes puedan describir sus percepciones y reflejarlas en una ficha de cata. Esta actividad puede ser realizada tanto por niños como por adultos.
- b. Cata de distintos tipos de vinos realizada por un catador profesional. Dirigida solo a mayores de 18 años.

The poster features several sections of text and logos. At the top left is a diagram titled "¿Qué es el aroma?" showing how odors are detected by the nose and brain. Below it is a section titled "PRINCIPALES DESCRIPTORES AROMÁTICOS DEL VINO" with lists for Fresas, Piñas, Frutos Secos, Hierbas, Flores, and Maderas. To the right is a large graphic for the "TALLER DE RECONOCIMIENTO DE AROMAS BÁSICOS CATA DE VINO". It includes the Cátedra del Vino logo, the University of Huelva logo, and the European Research Night (ERN) logo. The text "Análisis Agroalimentario, Salud y Economía Circular (ASEC - FQM310)" is at the bottom.

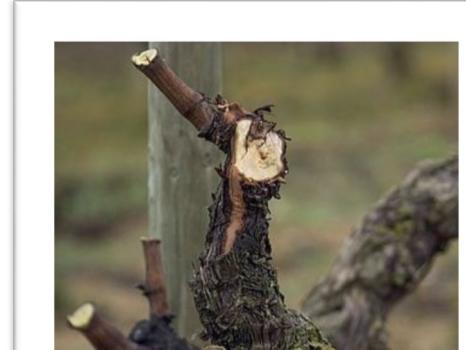


El 29 de septiembre dentro del marco de la Noche Europea de los investigadores tuvo lugar el Taller de reconocimiento de aromas y cata de vinos

Esta actividad tiene muy buena acogida entre el público en general y, especialmente entre el público infantil, que disfruta intentando reconocer a “que huelen” las tiras impregnadas de distintos aromas. Este año 2023 hemos contado con la colaboración de Joaquin Mañes Izquierdo enólogo de bodegas Magasé de La Palma del Condado, que ha catado tres vinos de su cosecha.

3.2 Curso de poda

Durante los días 14 y 20 de diciembre de 2023 se celebró el curso teórico-práctico de poda de vid (*Vitis vinifera L.*).



FECHAS Y LUGAR DEL EVENTO.

- Programa de Teoría. Se desarrollará el día 14 de diciembre (jueves), a las 17:30 h., en el salón de exposiciones del Ayuntamiento de La Palma del Condado (Huelva).
- Programa de Prácticas. Las visitas técnicas se desarrollarán en viñedos de La Palma del Condado (Huelva). La salida en vehículos particulares o en bus para los inscritos se efectuará el día 20 de diciembre (miércoles), a las 9:15 h. desde la Facultad CC. Experimentales de la UHU, y a las 10,00 h. desde la sede del Ayuntamiento de La Palma del Condado (Huelva).

INSCRIPCIÓN (GRATUITA)
Enviar un mail a weiland@dcfa.uhu.es con el nombre completo, nº de teléfono y si requiere o no plaza en el bus para asistir a la visita de prácticas de campo.

PATROCINA

TELÉFONOS DE CONTACTO
959 217 516 • 959 217 608 • 959 217 559

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO:
“PLANIFICACIÓN DEL VIÑEDO (SUELO) Y
PODA DE FRUCTIFICACIÓN DE LA VID
CULTIVADA EN EL CONDADO DE HUELVA”

El programa de teoría se impartió el día 14 de diciembre, a las 17,30 h, en el Salón de actos del Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado. El programa de prácticas de campo se desarrolló en viñedos de La Palma, el día 20 de diciembre, a las 10,00 h. Un total de 8 alumnos de la UHU y 2 viticultores se matricularon y participaron de las dos sesiones, teoría y práctica, del curso de poda. Además, a las sesiones teóricas asistieron unas 10 personas más , y a la práctica unas 5 personas más del municipio.



3.3 Cata Maridaje en colaboración con la Asociación Amigos del Vino del Condado de Huelva

El 22 de febrero de 2023 tuvo lugar un encuentro de la Asociación Amigos del Vino del Condado de Huelva consistente en una cata-ponencia que se celebró en la Universidad de Huelva (comedor del campus del Carmen) en colaboración con la Cátedra del Vino.

El programa del evento fue el siguiente



* 19:00 h. Ponencia de varios bodegueros de la provincia de Huelva, donde se habló sobre la filosofía de su bodega, historia, variedades de uva e incluso aspiraciones en un futuro. Duración 1,5-2 h.

* 21:00 h. Se sirvió una cena maridada con vinos del Condado y donde Ernesto Jesús Cruz, sumiller de Huelva de reconocido prestigio con una gran trayectoria profesional, nos acompañó dando técnicas de análisis sensorial. El cáterin fue servido

por el comedor universitario y se cataron los siguientes vinos:

1. Recepción:

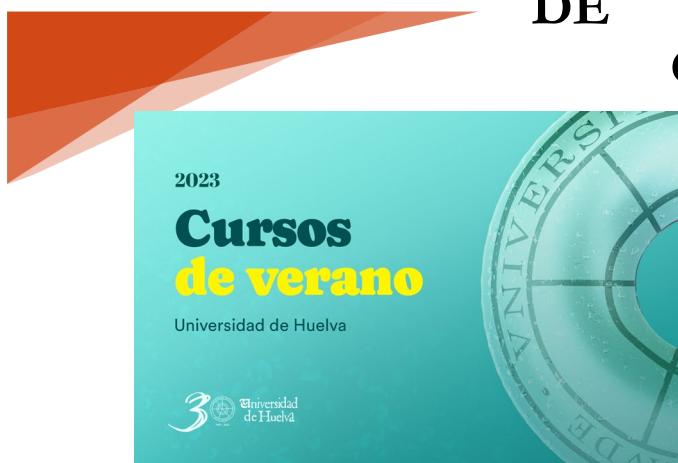
- Vermut Saenz, de Bodegas del Diezmo Nuevo de Moguer.

2. En mesa:

- Semiseco “Mis dos estrellas” (Colombar, Moscatel de Alejandría), de Bodegas Cerro San Cristóbal de Almonaster la Real.
- Seco afrutado (Zalema), de Bodegas Andrade de Bollullos par del Condado.
- Seco Praxino (Listán del Condado), de Bodegas Garay de La Palma del Condado.
- Seco Fermentado en Barrica, Innocence (Colombar), de Bodegas MAM de La Palma del Condado.
- Tinto “Don Frede crianza” (Tempranillo y Syrah), de la Coop. Vitivinícola Ntra. Sra. del Socorro de Rociana del Condado.
- Vino dulce naranja, de Bodegas Infante de La Palma del Condado.

3.4 Curso de Verano

La Universidad de Huelva lanza su oferta de cursos de verano donde se incluye el curso “LOS VINOS BLANCOS DEL CONDADO. ASPECTOS BÁSICOS DE SU ELABORACIÓN Y CATA”



Este curso de verano de 1,5 ECTS (15 horas lectivas) tiene como objetivo que su alumnado adquiera un conocimiento técnico-científico del mundo del vino a través del cultivo de la vid y los procesos de elaboración del vino.

En cuanto al vino, como producto de consumo, se pretende conocer su composición, así como iniciar al estudiante en el mundo del análisis de sus características organolépticas y cómo lo

perciben nuestros sentidos. Se pretende acercar a los alumnos al entorno del vino, de la vid, de la uva y de la bodega, así como de la cata del producto final a través de las prácticas complementando así la parte teórica.

Cursos de verano de Formación Permanente 2023

Julio (10-28 julio 2023)

**LOS VINOS BLANCOS DEL CONDADO.
ASPECTOS BÁSICOS DE SU ELABORACIÓN,
COMPOSICIÓN Y CATA**

Modalidad presencial: Sede UHU, La Palma del Condado y CIDERTA

19 y 20 de julio

Colabora UHU (coordinadora) y Cátedra del vino

SEM
15 h.

+info



PROFESORADO

1. Ana Sayago Gómez, directora del curso
2. Carlos Weiland, profesor de Producción Vegetal de la UHU
3. M^a Angeles Fernández Recamales, directora de la Cátedra del Vino de la UHU
4. Santiago Alonso Bosch, enólogo y Director de Control de Vinos y Alimentos, S.L
5. Emilia Bejines Mejías, asesora en enología, cata y viticultura del consejo Regulador de la D.O. Condado de Huelva



La profesora Mª Ángeles Fernández Recamales presenta el curso de Verano 'Los vinos blancos del Condado' organizado por la Universidad de Huelva a través de la Cátedra del Vino junto al Ayuntamiento de La Palma del Condado.

3.5 Premios ZALEMA a los mejores TFGs y TFM



El 27 de octubre de 2022 (fecha de publicación de la convocatoria en el B.O.J.A.) se abrió el plazo para participar en la **III Edición de los Premios Zalema** a Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Máster realizados en la Universidad de Huelva durante el curso 2021/22 y defendidos en las convocatorias de febrero, junio o septiembre de 2022 o

en la convocatoria de noviembre/diciembre de 2021. El plazo permaneció abierto hasta el día 11 de noviembre.

Los trabajos presentados podían versar sobre cualquier materia objeto de la titulación cursada, pero debían tener al vino, a su contexto geográfico y socioeconómico, así como a los productos derivados (vinagre, brandy) como protagonistas, abordando perspectivas históricas, culturales,

jurídicas, socio-económicas o científico-técnicas. Todo lo relativo a la convocatoria puede ser consultado en la dirección <https://www.uhu.es/catedras-externas/convocatorias/convocatoria-de-premios-trabajos-fin-de-grado-y-fin-de-master-de-la-catedra-del-vino>

En esta convocatoria se presentaron tres trabajos para optar al premio al mejor TFG, sin embargo, debido a que ninguna solicitud se presentó por registro, tal como establecía las bases de la convocatoria, el Consejo de Cátedra decidió volver a abrir la convocatoria a primeros de año.

BOJA

Boletín Oficial de la Junta de Andalucía

página 5955/1

Número 62 - Viernes, 31 de marzo de 2023

1. Disposiciones generales

UNIVERSIDADES

Extracto de la Resolución de 24 de marzo de 2023, del Vicerrectorado de Innovación y Empleabilidad de la Universidad de Huelva, por la que se aprueba una convocatoria de premios Zalema a Trabajos fin de Grado y Fin de Máster de la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva, III Edición Curso Académico 2021/2022.

RESOLUCIÓN DEFINITIVA DEL VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN Y EMPLEABILIDAD DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA DE FECHA 05 DE JULIO DE 2023, DE LA CONVOCATORIA DE PREMIOS A TRABAJOS FIN DE GRADO Y FIN DE MÁSTER PARA EL CURSO ACADÉMICO 2021/2022 DE LA CÁTEDRA DEL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA, APROBADA POR RESOLUCIÓN DEL VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN Y EMPLEABILIDAD DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA DE FECHA 24 DE MARZO DE 2023.

De conformidad con la convocatoria de los Premios a Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster para el curso académico 2021/2022 de la Cátedra del Vino, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA núm. 62 de 31 de marzo de 2023) y en la Base de Datos Nacional de Subvenciones (BDNS – Código 684178), y una vez valorada la calidad científica de los trabajos fin de grado y fin de máster, así como su adecuación a las líneas de investigación prioritarias de la Cátedra del Vino, establecidas en las bases de la convocatoria se **ACUERDA**, por unanimidad de los miembros del Consejo de la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva, conceder los siguientes premios:

- Premios a Trabajos Fin de Grado

PRIMER PREMIO TFG
Nuria Domínguez Martínez y Laura García Lorenzo "INTEGRACIÓN DE LOS ODS EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA ANDALUZ "
SEGUNDO PREMIO TFG
María Luz Biedma Gil "D.O. CONDADO DE HUELVA. RUTA ENOLÓGICA EN HABLA ALEMANA"

- Premios a Trabajos Fin de Máster

PRIMER PREMIO TFM
Aníbal Oscar López Marín "MODELO DE BIOECONOMÍA CIRCULAR EN VINÍCOLA DEL CONDADO S.C.A., HUELVA. PRODUCCIÓN DE BIOETANOL A PARTIR DE RESIDUOS VITIVINICOLAS"
SEGUNDO PREMIO TFM
DESIERTO

El acto de entrega de los premios tuvo lugar en el Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado, el viernes 15 de diciembre a las 11:00 h.

3.6 Jornada de Enoturismo

La Cátedra del Vino ha colaborado en la realización de una serie de actividades programadas entre el 1 y el 11 de noviembre dentro de las **VII Jornadas de Enoturismo**.



II PONENCIA CATA-MARIDAJE

El 19 de enero de 2024 a las 19:00 h, en el Salón de Celebraciones Ntra. Sra. Del Valle de La Palma del Condado iba a tener lugar la II Ponencia cata-maridaje, dedicada en esta ocasión a los vinagres y vinos generosos andaluces. El ponente de la charla **"Los vinos generosos y vinagres andaluces, tesoros por descubrir"**, D. Enrique Durán Guerrero iba a dirigir una cata de vinos generoso y jamón serrano, seguida de una cena maridada con vinos del Condado. Esta actividad se tuvo que suspender y está pospuesta hasta nueva fecha.



II PONENCIA Y CATA-MARIDAJE

Los vinos generosos y vinagres andaluces, tesoros por descubrir

PONENTE:

Enrique Durán Guerrero

LUGAR:

Salón de celebraciones Ntra Sra. del Valle, C/ Palos
de la Frontera 10, La Palma del Condado, Huelva

INSCRIPCIÓN:

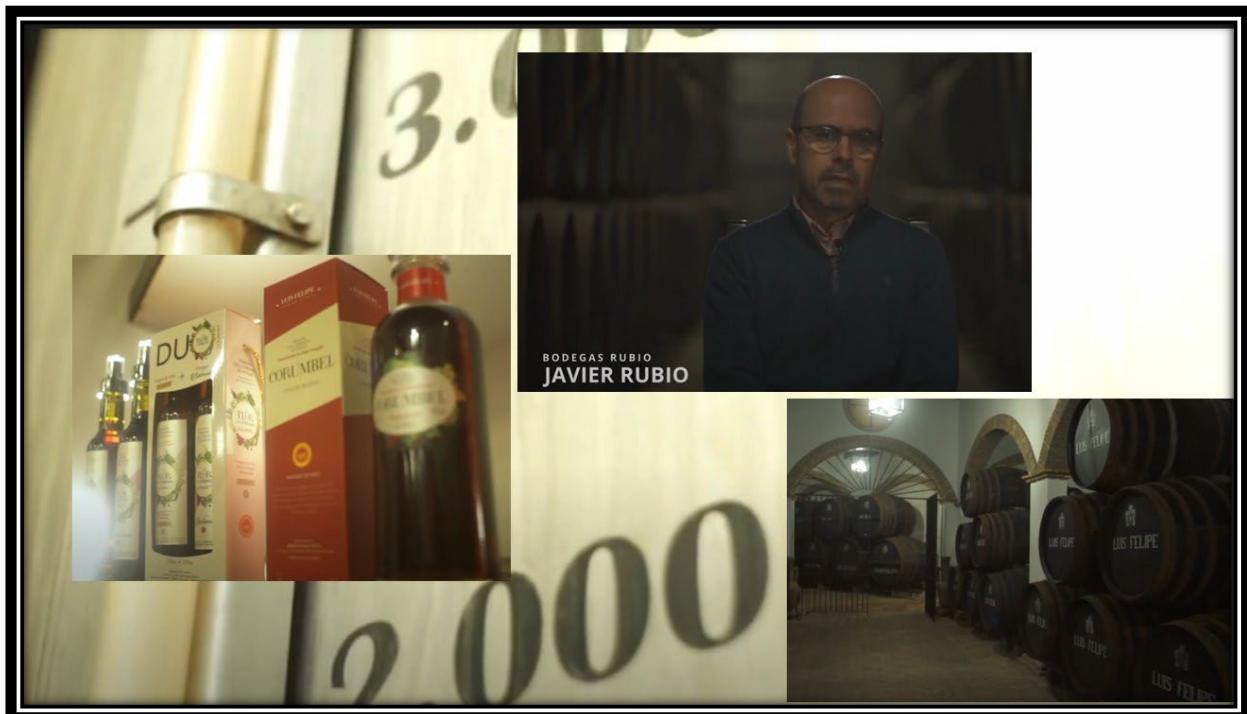
catedra.vino@uhu.es
educacion@lapalmaelcondado.org



DOCUMENTAL “LA MAGIA DEL CONDADO”

En este video distintas figuras relacionadas con el mundo del vino y la viticultura quieren poner en valor los vinos tradicionales del Condado de Huelva y los vinagres verdadera seña de identidad del Condado.





3.5 Finca experimental

Uno de los proyectos puesto en marcha por la Cátedra del Vino es un campo de experimentación de variedades de vid ubicado en La Palma del Condado. Los objetivos que se persiguen con este proyecto son la investigación y divulgación del comportamiento de distintas variedades de vid y por otro lado la formación, ya que en La Palma del Condado se ha implantado un Ciclo Formativo de Vitivinicultura. De esta forma, se pretende que el campo de experimentación sea una de las parcelas en la que los alumnos del Ciclo Formativo puedan hacer prácticas.

La parcela del campo de experimentación tiene una superficie aproximada de 4.600 m² y se ubica en el polígono 17, parcela 52 de La Palma del Condado. Una vez plantados los patrones de vid, en marzo de 2023 se procedió a hacer los injertos con los sarmientos proporcionados por el Rancho de la Merced.





Aproximadamente el 5% de los injertos habían prendido en el mes de junio, con lo que se consideró volver a injertar.



FIRMA DEL ACUERDO MARCO DE COLABORACION ENTRE EL AYUNTAMIENTO DE LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA), LA UNIVERSIDAD DE HUELVA, LA AGENCIA DE GESTIÓN AGRARIA Y PESQUERA DE ANDALUCÍA (AGAPA) Y EL INSTITUTO ANDALUZ DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA, PESQUERA, ALIMENTARIA Y DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

En noviembre de 2023 se firma el acuerdo marco de colaboración para el desarrollo de actividades de investigación científica, desarrollo tecnológico, innovación y formación en el sector vitivinícola. Las partes acuerdan colaborar en:

- a) La realización de estudios y la ejecución de proyectos y programas conjuntos de investigación y desarrollo en las áreas científicas de interés común, que se llevarán a cabo en los Centros del IFAPA, o en otras ubicaciones, con la colaboración del Ayuntamiento, la Universidad u otras entidades vinculadas a las partes.
- b) El asesoramiento recíproco, el apoyo mutuo y el intercambio de información en materias de fomento, desarrollo y seguimiento de actividades científicas, mediante la elaboración de informes, creación de grupos de trabajo u otras formas de colaboración.
- c) La cooperación en la realización de jornadas, congresos o reuniones de cualquier índole que supongan un avance para el sistema productivo vitivinícola.

- d) La participación conjunta en convocatorias competitivas.
- e) La organización y ejecución de actividades comunes relacionadas con la promoción social de la investigación y el desarrollo tecnológico.
- f) La creación de unidades mixtas de investigación y desarrollo para la realización de actividades de mutuo interés y colaboración.
- g) Promover la participación de empresas del municipio en proyectos de I+D+i.
- h) Cuantas otras actividades sean consideradas de interés, dentro de las disponibilidades de las partes y de las actividades que constituyen sus fines



RESULTADO EJERCICIO 2022

INGRESOS	30000
GASTOS	
MANTENIMIENTO PÁGINA WEB	824,95
FINCA EXPERIMENTAL	10449,15
AYUDAS CONVOCATORIA FINANCIACIÓN ACTIVIDADES UHU	1415,6
SEMANA DEL ENOTURISMO	7445,22
CURSO DE PODA	1499,91
CURSO DE VERANO	121,70
CATA ASOCIACIÓN AMIGOS DEL VINO	1575
PREMIOS ZALEMA TFG-TFM	1550
MATERIAL COPISTERÍA	418,21
HONORARIOS DIRECTORA DE LA CÁTEDRA	4360,92
TOTAL DE GASTOS	29660,66

