

# IFAPA

Instituto de  
Investigación y  
Formación Agraria  
y Pesquera

# IFAPA

Instituto de Investigación y  
Formación Agraria y Pesquera

## JORNADAS

# VINAGRES ANDALUCES. PRESENTE Y FUTURO

SESIONES VIRTUALES  
4, 11 Y 18 DE MARZO 2021

  
Andalucía  
se mueve con Europa



Instituto de Investigación y Formación  
Agraria y Pesquera (IFAPA)  
Avd. Grecia s/n  
41012 Sevilla



**Junta de Andalucía**

Consejería de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Desarrollo Sostenible

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN  
Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA



**UNIÓN EUROPEA**

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
**CONDADO DE HUELVA**  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

JEREZ  
VINAGRE DE  
  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

  
**MONTILLA-MORILES**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONSEJO REGULADOR



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



**Junta de Andalucía**

Consejería de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Desarrollo Sostenible

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN  
Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA

# Jornadas Vinagres Andaluces. Presente y Futuro

## PRIMERA SESIÓN. 4 de marzo

### 17:00 – PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS

#### 17:15 a 18:15 - TIPOS DE VINAGRES. MATERIAS PRIMAS, ELABORACIONES E INNOVACIÓN

Juan Manuel León Gutiérrez. Técnico Especialista del IFAPA de Cabra

#### 18:15 a 19:00 - UNA NUEVA PERSPECTIVA PARA LOS VINAGRES DE MONTILLA-MORILES

Enrique Garrido Giménez. Director Gerente del CRDOPs "Montilla-Moriles" y "Vinagre de Montilla-Moriles"

### 19:00 a 19:30 – MESA REDONDA

## SEGUNDA SESIÓN. 11 de marzo

#### 17:00 a 18:00 - PROCESOS DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO DE VINAGRES DE VINO

Silvia Baena Ruano. Responsable de Calidad de Único Vinagres y Salsas S.L.L.

#### 18:00 a 18:45 - LA D.O. DE VINAGRE DE JEREZ

Cesar Saldaña Sánchez. Presidente del CRDOPs "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez"

### 18:45 a 19:15 – MESA REDONDA

## TERCERA SESIÓN. 18 de marzo

#### 17:00 a 18:00 - CATA Y PROMOCIÓN DEL VINAGRE

Rocío Márquez Ortega. Presidenta de la Asociación Amigos Amantes del Vino y Vinagre VINAVIN

#### 18:00 a 18:45 - AROMAS DEL CONDADO DE HUELVA

Antonio Izquierdo García. Secretario General del CRDOPs "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino Naranja del Condado de Huelva"

### 18:45 a 19:15 – MESA REDONDA

#### COORDINA Y PRESENTA:

Pilar Ramírez Pérez.

Técnica Especialista Coordinadora del IFAPA de Cabra

*Esta Jornada se enmarca dentro del Proyecto de Tránsito y Cooperación en Vitivinicultura Andaluza, TRANSVITI (PP.TRA.TRA2019.007), cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, dentro del Programa Operativo FEDER de Andalucía 2014-2020.*

FECHAS: 4, 11 y 18 de marzo de 2021

HORA: 17:00-19:30

## DESTINATARIOS

Profesionales de la vitivinicultura, de la hostelería, de la industria agroalimentaria y público en general, que quieran conocer con más profundidad las singularidades del vinagre, especialmente de los vinagres de Andalucía

## INSCRIPCIÓN

Formulario de inscripción en Portal IFAPA de Actividades de Formación y Transferencia:

<http://lajunta.es/2avsq>

Centro IFAPA de Cabra, Cabra (Córdoba)

Tlf.: 671 532 653

Email: [cabra.ifapa@juntadeandalucia.es](mailto:cabra.ifapa@juntadeandalucia.es)



En la actualidad, la producción de vinagres es una agroindustria con entidad propia además de una oportunidad de diversificación para las bodegas. El sector vitivinícola andaluz considera al vinagre como uno de sus grandes productos por la calidad excepcional que presentan ligada a los grandes vinos de los que procede.

El IFAPA de Cabra trabaja en experimentación y transferencia con los vinagres desde hace más de dos décadas contribuyendo a la caracterización y valorización de los vinagres tradiciones, así como a la innovación buscando nuevos productos adaptados a los mercados actuales.

Aunque tres de las siete menciones de vinagres de calidad existentes en el mundo son andaluzas, este producto es aún bastante desconocido para la distribución y los consumidores. Con estas jornadas se pretende dar a conocer estas joyas gastronómicas, su elaboración, particulares características y usos.