

**Lugar de celebración:**

ENVIDARTE. Centro de Arte Contemporáneo y Vino  
Ctra. de Montalbán, s/n (Frente Cuatel de la Guardia Civil)  
Montilla (Córdoba)

**Contacto:**

IFAPA Centro de Cabra  
Antigua Ctra. Cabra-Doña Mencía, km 2,5  
14940 Cabra (Córdoba)  
Tif: 957 596 644/45  
<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa>

**Inscripción:**

Aforo limitado.  
Confirmar asistencia remitiendo inscripción cumplimentada a:

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



**Colabora:**



ENVIDARTE, Centro de Arte Contemporáneo y Vino  
Montilla (Córdoba), 23 de noviembre de 2011



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

El vinagre de vino en España tiene dos consideraciones distintas, lo que ha dado lugar también a un doble mercado. Por un lado están las industrias de elaboración de vinagres a partir de vinos, normalmente, de baja-media calidad. Estos vinagres tienen una gran producción y unos buenos canales de comercialización, por lo que es fácil encontrarlos distribuidos por todo el territorio español. En el extremo opuesto se encuentran las industrias que seleccionan buenos vinos para la elaboración lenta y artesanal de vinagres, los cuales se someten a crianzas prolongadas en madera, dando lugar a unos productos de excepcional calidad, con características diferenciadoras de color, olor y sabor.

Los vinagres de vino de Andalucía han tenido desde la antigüedad una calidad reconocida en el mundo entero. Tradicionalmente en casi todas las bodegas se elaboraban vinagres de vino de forma artesanal, utilizando aquellos vinos generosos que se subían de acidez volátil, produciendo vinagres de calidad, destinados generalmente a un mercado local y familiar. En la actualidad esto ha cambiado, la elaboración, crianza y envasado de vinagres constituye una industria independiente con características propias y cuyo objetivo no es aprovechar los vinos que se estropean, sino elaborar vinagres de alta calidad, utilizando para ello las materias primas más adecuadas en cada caso.

El tradicional vinagre de vino comienza a ceder espacio a los vinagres especiales, que aunque tienen aún poca producción, van en aumento y contribuyen a abrir nuevos canales de comercialización. Dentro de los vinagres especiales se encuadran los vinagres balsámicos y los aromáticos.

Actualmente, en Andalucía existen dos D.O de vinagres de vino (Jerez y Condado de Huelva) y otra que está próxima a su aprobación (Montilla-Moriles), siendo las únicas denominaciones de origen existentes en España, lo que indica la alta calidad de los vinagres andaluces y su reconocimiento a nivel mundial.

- 09:00 a 09:30 RECEPCIÓN ASISTENTES Y ENTREGA DOCUMENTACIÓN
- 09:30 a 09:45 APERTURA  
D.ª Isabel López Infante (IFAPA, Servicio de Formación)  
D. Isidoro García García (Coordinador de la Red de Investigación en Vinagres)
- 09:45 a 10:30 Nuevas tecnologías en la elaboración y crianza de vinagres de vino  
D.ª Carmen García Parrilla (Universidad de Sevilla)
- 10:30 a 11:15 Controles de calidad y trazabilidad en los vinagres  
D. José María Mateos Romero (Estación Enológica de Jerez)
- 11:15 a 11:45 INAUGURACIÓN OFICIAL  
D. Francisco Javier de las Nieves López (Presidente del IFAPA)  
D. Francisco José Zurera Aragón (Delegado Provincial de Agricultura)  
D. Federico Cabello de Alba Hernández (Alcalde de Montilla)
- 11:45 a 12:15 DESCANSO
- 12:15 a 12:45 Normativa y Legislación de vinagres  
D.ª M.ª Dolores de Toro Jordano (Consejería de Agricultura y Pesca, Sv. Calidad y Promoción)
- 12:45 a 13:45 MESA REDONDA 1:  
Situación actual de las D.O. de vinagre andaluzas y perspectivas de futuro  
Modera: D. Isidoro García García (Red de Investigación en Vinagres)  
Intervienen: D. Tomás de Soto Rioja (D.O. Vinagre del Condado de Huelva)  
D. Enrique Garrido Giménez (D.O. Vinagre de Montilla-Moriles)  
D. Cesar Saldaña Sánchez (D.O. Vinagre de Jerez)
- 13:45 a 15:00 MESA REDONDA 2:  
Gastronomía, nuevos productos y comercialización del vinagre de vino  
Modera: D.ª Pilar Ramírez Pérez (Centro IFAPA de Cibra)  
Intervienen: D.ª Almudena Villegas Becerril (Garum Group)  
D.ª Isabel López Infante (IFAPA, Servicio de Formación)  
D.ª Carmen Romero García (AECOVI-Jerez)
- 15:00 CLAUSURA DE LAS JORNADAS