



**Centro UNESCO Categoría II para las
Reservas de la Biosfera Mediterráneas**

**Castell de Castellet (Alt Penedès, Barcelona)
1 de marzo de 2014**

**Los productos forestales en la
vitivinicultura**



Centro UNESCO Categoría II para las Reservas de la Biosfera Mediterráneas

Castell de Castellet (Alt Penedès, Barcelona)

1 de marzo de 2014

Los productos forestales en la vitivinicultura

Presentación general del curso

Los vínculos entre el sector forestal y la vitivinicultura son intensos, aunque a menudo poco evidentes. Diferentes productos forestales se destinan a la vitivinicultura, como corcho para tapones, madera de sierra de diferentes especies para duelas de barriles o puntales para emparrados. Por otra parte, el cultivo de la vid y los espacios forestales constituyen el mosaico agroforestal mediterráneo, un paisaje de gran valor cultural y de biodiversidad.

El fortalecimiento de las sinergias entre ambos subsectores constituye una oportunidad para sustentar una gestión forestal sostenible y unas producciones vitivinícolas más competitivas, en un contexto de valorización de los productos de proximidad y diferenciación basada en especificidades locales.

Objetivos

El curso tiene como objetivo proporcionar una visión de las relaciones entre el mundo forestal y el sector de la vitivinicultura.

En concreto, se revisarán los distintos productos forestales y productos transformados, así como sus aplicaciones en vitivinicultura (como es el caso de las bodegas) destinados a la vitivinicultura, la gestión forestal asociada, la transformación y la producción vitivinícola y los potenciales beneficios ambientales que proporciona.

Destinatarios

Gestores y responsables de Reservas de Biosfera.

Agentes locales, instituciones, docentes y estudiantes universitarios y de ciclos formativos relacionados con el sector forestal y vitivinícola.

Coordinadores

Georgina Flamme – Responsable de la Fundación abertis

Sònia Sànchez-Mateo – Instituto de Ciencia y Tecnología Ambientales de la Universitat Autònoma de Barcelona – Fundació abertis

Pau Vericat – Centre Tecnològic Forestal de Catalunya

Programa

10:15h – Recepción de asistentes y apertura del curso a cargo del Dr. Martí Boada. Investigador del Instituto de Ciencia y Tecnología Ambientales de la Universitat Autònoma de Barcelona. Fundación abertis.

10:30h – Los productos forestales y la vitivinicultura. Sr. Pau Vericat. Ingeniero de Montes y Agrónomo. Área de Gestión Forestal Sostenible. Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.

10:50h – Productos corcheros en usos enológicos. Sr. Manel Pretel. Director del Institut Català del Suro.

11:10h – La madera en la construcción de barricas. Sr. Jordi Sanvicens. Enólogo.

11:30h – Debate y conclusiones.

12:00h – Desplazamiento a la empresa "Boteria Torner" (Sant Cugat Sesgarrigues). Visita técnica.

14:00h a 15:30h – Desplazamiento a Bodegas Can Suriol (Font-rubí) y comida.

16:00h a 17:30h – Visita técnica a las bodegas dirigida por el enólogo de la empresa. Cata de vinos elaborados con diferentes maderas: roble europeo, americano y castaño.

17:30h – Regreso a Castellet y despedida.

Ficha de preinscripción

DATOS PERSONALES

D./D^a.:

NIF:

DOMICILIO:

C.P.: POBLACIÓN:

PROVINCIA:

TELÉFONO :

e-mail:

DATOS LABORALES

LUGAR DE TRABAJO:

DIRECCIÓN POSTAL:

C.P.:

TELÉFONO:

FAX:

e-mail:

Transporte: Privado ____.
Público ____.

Llegada a Barcelona en:

AVE:

AVIÓN:

En caso de llegar en transporte público, habrá un bus que saldrá a las 09:00h de la estación de Sants, y que pasará a las 09:15h por el aeropuerto de El Prat.

¿Requiere dieta especial? SI ____ NO ____.

Enviar la ficha preinscripción adjunta a: coop.ceneam@oapn.es

La aceptación de la preinscripción se confirmará por correo electrónico





Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Red
Española de
Reservas de
la Biosfera



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

PARQUES
NACIONALES



Institut de Ciència
i Tecnologia Ambientals • UAB

