

## ALOJAMIENTOS

### **HOTEL LOS AGUSTINOS \*\*\*\***

Plaza Monseñor Florentino Rodríguez, 4  
Teléfono 941 31 13 08

### **HOTEL CIUDAD DE HARO \*\*\*\***

Carretera Nacional 124  
Teléfono 941 31 12 13

### **HOSTAL HIGINIA \*\***

Plaza Monseñor Florentino Rodríguez, s/n  
Teléfono 941 30 43 44

### **HOTEL LUZ \*\*\***

Camilo José Cela, 1  
Teléfono 941 30 47 48



### **FECHA DE INSCRIPCIÓN:**

Del 12 de Abril al 24 de Mayo

### **PRECIO MATRÍCULA:**

Cuota normal: 60 €  
Cuota estudiantes de Enología: 50 €  
(aportando copia de la matrícula).

### **INFORMACION:**

Centro Municipal de Cultura  
Plaza Monseñor Florentino Rodríguez, s/n  
26200 HARO (La Rioja)  
Teléf.: 941 31 22 70  
Fax: 941 30 47 56  
e-mail: cultura@haro.org  
www.haro.org



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE HARO

## **Cursos Rioja**

### **ORGANIZA:**

Excmo. Ayuntamiento de Haro  
Unidad de Cultura

### **DIRIGE:**

Manuel Ruiz Hernández

### **COLABORA:**

Gobierno de La Rioja  
Consejería de Agricultura y  
Desarrollo Económico

HARO, 30 y 31 de Mayo 2005

## **PROGRAMA CURSOS RIOJA 2005**

### ***"LA ESTABILIZACIÓN TÁRTRICA EN EL EMBOTELLADO DE NUEVOS MODELOS DE VINO"***

#### **LUGAR: TEATRO BRETÓN DE LOS HERREROS**

#### **DÍA 30 DE MAYO**

- 11,30 horas: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN EN EL CENTRO MUNICIPAL DE CULTURA.  
12,00 horas: APERTURA DEL CURSO, *por el Concejal Delegado de los Cursos Rioja, D. Baudilio Álvarez Maestro.*  
12,00 horas: "PANORAMA DE LA ESTABILIZACIÓN TÁRTRICA DE LOS VINOS", *José Hidalgo, Ingeniero Agrónomo y Enólogo, Director de Bodegas Bilbainas.*  
17,00 horas: "TRANSCRIPTÓMICA DURANTE LA FERMENTACIÓN VÍNICA. APLICACIÓN A PROCESOS INDUSTRIALES", *Albert Mas Barón. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultad de Enología de Tarragona. Universidad Rovira y Virgili.*  
18,30 horas: "ESTABILIZACIÓN TÁRTRICA POR MEMBRANAS DE LOS VINOS, UNA EXPERIENCIA DE CASI DIEZ AÑOS", *Sylvain Marcourelles BOCCARD-C.S.C. OENOLOGIE, Lyon, Francia.*

#### **DÍA 31 DE MAYO**

- 12,00 horas: "ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA DE LOS VINOS POR LAS MONOPROTEÍNAS. MECANISMOS DE ACCIÓN Y RESULTADOS DE APLICACIÓN", *Virginie Moine, Doctora de la Universidad de Bordeaux II. Responsable I&D para la sociedad SARCO filial de investigación y Jefe de productos para Laffort Oenologie.*  
17,00 horas: "SISTEMAS DE PREDICCIÓN DE ESTABILIDAD EN LOS VINOS", *Manuel Ruiz Hernández, Técnico de la Estación Enológica de Haro de 1960 a 2004.*  
18,30 horas: "DIFICULTADES EN LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA MEDIANTE TRATAMIENTO POR FRÍO. VINOS AFECTADOS Y TÉCNICAS ALTERNATIVAS", *Juan Gómez Benítez, Departamento de Ingeniería Química, Tecnología de los Alimentos y Tecnologías de Medio Ambiente. Universidad de Cádiz.*  
20,00 horas: CLAUSURA, *por el Excmo. Sr. D. Javier Erro Urrutia, Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico y por D. Patricio Capellán Hervías, Alcalde-Presidente del Excelentísimo Ayuntamiento de Haro.*

### **SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN "CURSOS RIOJA"**

D. \_\_\_\_\_  
Profesión \_\_\_\_\_ Empresa \_\_\_\_\_  
Domicilio \_\_\_\_\_ N.º \_\_\_\_\_  
Localidad \_\_\_\_\_ C.P. \_\_\_\_\_  
Teléfono \_\_\_\_\_

**IMPREScindible:** ENVIAR ESTA SOLICITUD, DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADA, ADJUNTANDO EL RESGUARDO DE INGRESO DE MATRÍCULA A:

CURSOS RIOJA  
Centro Municipal de Cultura  
Plaza Monseñor Florentino Rodríguez, s/n  
26200 HARO (La Rioja)

Precio inscripción: 60€ / Estudiantes Enología: 50€  
A ingresar en C/c: 0103 0028 73 0100018682  
Banco Zaragozano. HARO