



14 DE MARZO
9:00H - 12:00H

FACULTAD DE ECONOMÍA Y
EMPRESA, SALÓN DE ACTOS
CAMPUS DE ESPINARDO,
UNIVERSIDAD DE MURCIA

DIRECCIÓN Y
COORDINACIÓN:

José Miguel Martínez Carrión

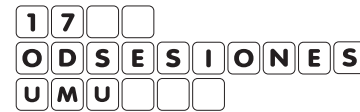
Catedrático de Historia e Instituciones Económicas (Universidad de Murcia)



ORGANIZAN:

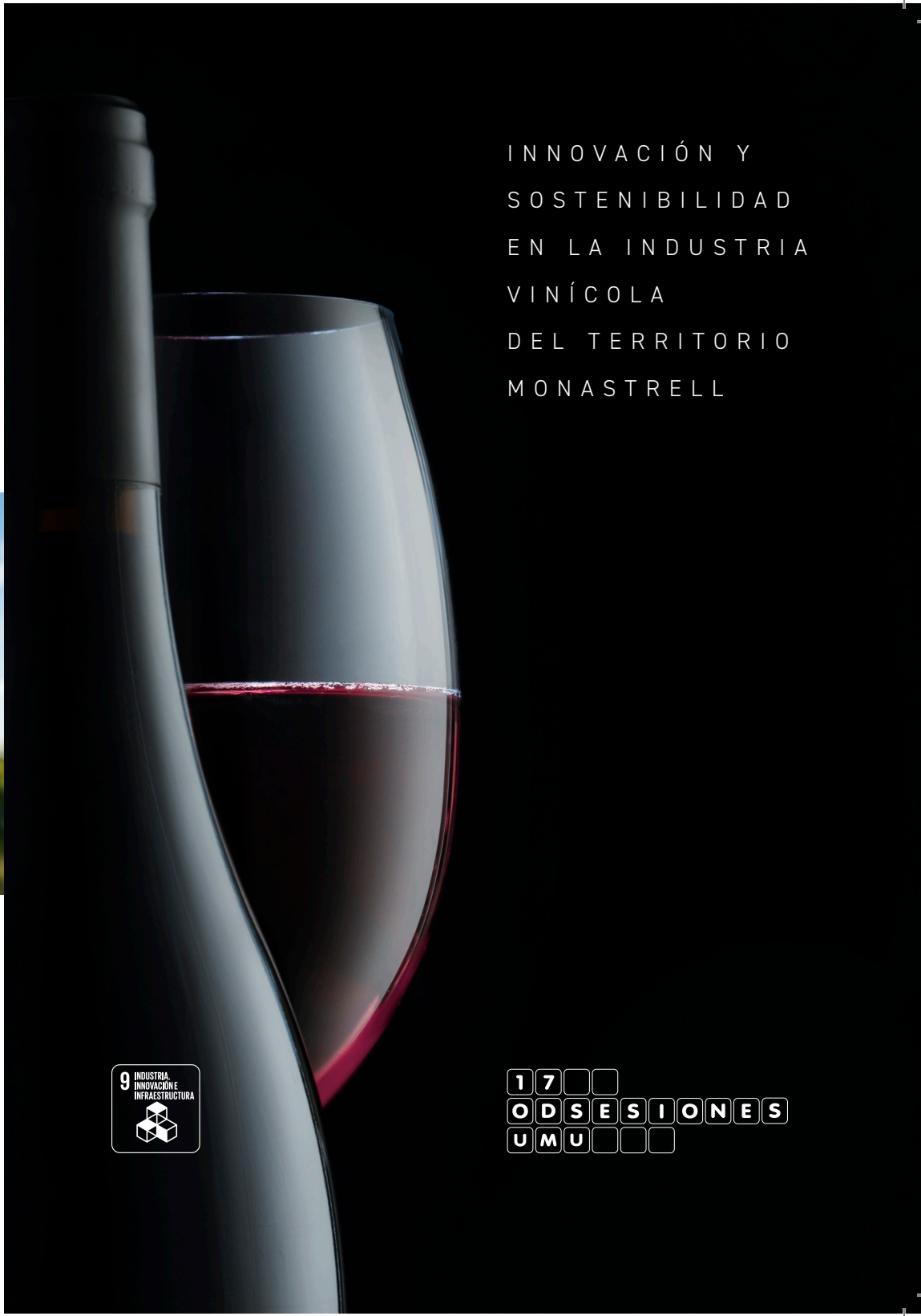


UNIVERSIDAD
DE MURCIA



Grupo de Investigación y Transferencia Científica:

Historia, Economía y Sociedades Inclusivas (HISTECO2030) de la Universidad de Murcia



INNOVACIÓN Y
SOSTENIBILIDAD
EN LA INDUSTRIA
VINÍCOLA
DEL TERRITORIO
MONASTRELL



LA INVERSIÓN EN
INFRAESTRUCTURAS DE
INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD
EN LA INDUSTRIA SON
ESENCIALES PARA ENCONTRAR
SOLUCIONES A LOS ACTUALES
DESAFÍOS SOCIOECONÓMICOS Y
AMBIENTALES.

Ello supone, además, fomentar el empleo e impulsar la eficiencia energética como motor de las infraestructuras resilientes. Asimismo, es necesario promover e invertir en investigación que permita implementar la sostenibilidad en el largo plazo y de forma permanente. Este es el caso de la industria vinícola y al que dedicaremos una jornada ODS9 en el Programa ODSesiones de la Universidad de Murcia (UMU).

La Jornada Innovación y sostenibilidad en la industria vinícola del territorio Monastrell pone énfasis en las grandes transformaciones llevadas a cabo en los viñedos y vinos de la Monastrell, una particular variedad autóctona con resultados excepcionales entre los vinos más afamados en el mundo. Con ello, pretende difundir el trabajo innovador, creativo y sostenible de viticultores, cosecheros y bodegueros, poco conocido en el mundo universitario e incluso entre el gran público.

Deseamos que sea un tributo a la 'revolución enológica' registrada en la región y en los territorios distinguidos con denominación de origen, por su buen quehacer a lo largo de varias generaciones de viticultores, cosecheros y bodegueros desde finales del siglo XIX y sobre todo en las últimas décadas del siglo XX y primeras del siglo XXI, conocidas como la era de la globalización del vino.

17
ODSESIONES
UMU

ESTA JORNADA
ES UN HOMENAJE
AL LEGADO DE
LA MONASTRELL,
AGENTE DE
INNOVACIÓN,
TRADICIÓN Y
SOSTENIBILIDAD.



PROGRAMA

ACTO DE INAUGURACIÓN Y BIENVENIDA

Juan Samuel Baixauli Soler

Decano de la Facultad de Economía y Empresa

Longinos Marín Rives

Vicerrector de Responsabilidad Social y Cultura



PRESENTACIÓN

"LA REVOLUCIÓN
ENOLÓGICA EN
EL TERRITORIO
MONASTRELL DURANTE
LA GLOBALIZACIÓN
DEL VINO Y SUS
PROTAGONISTAS"

José Miguel Martínez Carrión

Catedrático de Historia e Instituciones Económicas)

MESA 1:

EL MARCO INSTITUCIONAL DE LA VITIVINICULTURA

Juan Pedro García Martínez. Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida "Bullas"

Carolina Martínez Origone. Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida "Jumilla"

Rafael Verdú Pascual. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Yecla"

Silvano García Abellán. Presidente de la Asociación Monastrell España

Carlos Nicolás Durá. Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia

Leonor Ruiz García. Investigadora del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA)

MESA 2:

EL NEGOCIO DEL VINO. BODEGAS Y COOPERATIVAS

Antonio Candela Belda. Bodegas Antonio Candela e hijos S.L. & Bodegas Barahonda (DOP Yecla)

Miguel Gil Vera. Bodegas Juan Gil (DOP Jumilla)

Jose María Vicente. Bodegas Casa Castillo (DOP Jumilla)

Joaquín Hernández Muñoz. Bodegas BSI (DOP Jumilla)

Pascual Molina García. Cooperativa del Vino de Yecla La Purísima SCL (DOP Yecla)

María José Fernández Llamas. Bodega Negre-T Blue Wines (Bullas)

MODERADOR DE MESAS (ENTREVISTADOR):

Pachi Larrosa

Periodista gastronómico. Miembro de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia