UNIVERSIDAD DE GRANADA

Centro de Culturas Eslavas

V Jornadas Internacionales sobre la interpretación del lenguaje del vino

Desde el Mié, 13/05/2026 - 09:30 hasta el Mié, 13/05/2026 - 14:30

cata de vino jornadas de interpretación lenguaje de vinoVino&Granada

V Jornadas Internacionales sobre la interpretación del lenguaje del vino

12 y 13 de mayo, 2026



La interpretación del lenguaje del vino. Identidad territorial: vino y productos asociados.

09:00-14:30. Sala de Conferencias de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Granada (C./ Puentezuelas, 55)

➡PRESENTACIÓN

El objetivo principal de estas jornadas consiste en **formar a los estudiantes de Traducción e Interpretación** de la Universidad de Granada **en el lenguaje de vino y productos asociados** y **prepararlos para el trabajo en este sector**.

Al mismo tiempo, este evento sirve para **promocionar el conocimiento sobre los vinos de nuestra tierra**.

La participación en estas jornadas es **gratuita** pero se requiere la inscripción debido a la limitación del aforo.

Idiomas representados: alemán, chino, francés, ruso, árabe y portugués

Copyright© 2026 Universidad de Granada

➡INSCRIPCIÓN

Rellena el formulario de inscripción.

- FECHA LÍMTE DE INSCRIPCIÓN: **11 de mayo de 2026 14:00**
- El número de asistentes está limitado. Por favor, ten en cuenta que este registro no garantiza la reserva de una plaza.
- Recibirás un correo confirmando la inscripción. En caso de que no haya plazas disponibles, recibirás un correo adicional.

➡ PONENTES INVITADOS

Manuel Parras Rosa, Director de la Cátedra Caja Rural AOVES de Jaén.



Manuel Parras Rosa es una de las figuras más influyentes en el ámbito académico e institucional de Jaén, destacando especialmente por su etapa como **Rector Magnífico de la Universidad de Jaén** durante dos mandatos consecutivos (2007-2015). Doctor en Administración y Dirección de Empresas y Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados, su carrera ha estado profundamente ligada al impulso del sector oleícola y al desarrollo socioeconómico de su provincia, donde actualmente ejerce como **Presidente del Consejo Económico y Social**.

En el ámbito de la gestión nacional, destaca su liderazgo como presidente de la Mesa de Gerentes de la **Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE)**. Asimismo, su experiencia técnica lo llevó a presidir instituciones clave para la innovación, como **CITOLIVA** y el parque tecnológico **GEOLIT**, además de actuar como evaluador experto para la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP).

Como investigador de prestigio internacional, ha centrado su labor en el marketing agroalimentario y el cooperativismo, publicando más de 120 trabajos científicos y dictando conferencias en países de cuatro continentes. Esta excelencia investigadora ha sido reconocida con galardones de alto nivel, entre los que sobresale el **Premio Nacional de Publicaciones Agrarias** otorgado por el Ministerio de Agricultura en 1996 y el **Premio Arco Iris del Cooperativismo**. Finalmente, su

Copyright© 2026 Universidad de Granada

compromiso con su tierra natal le ha valido la distinción de **Hijo Predilecto de Torredelcampo**.

Antonio López de la Casa, Director Técnico y Enólogo de Bodegas Fontedei, Granada.



Es el Director Técnico, enólogo y alma máter de la bodega Fontedei. De formación, Licenciado en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid y enólogo.

Empezó en el mundo de la enología en el año 1998, fecha en la que se hizo cargo de la elaboración de los incipientes vinos de algunas bodegas de Granada. Ha formado parte de varios proyectos enológicos en la provincia de Granada y Málaga (Ronda). Desde el inicio en el año 2005 se hizo cargo de Bodegas Fontedei.

En la actualidad desarrolla la labor de enólogo y Director Técnico de la Bodega Fontedei. Antonio López de la Casa ha obtenido varios premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional y menciones periodísticas relevantes por su labor de enólogo en revistas tan prestigiosas como “Enólogos”. Fue uno de los pioneros en apostar por los vinos de Granada y trabajar por su mejora y difusión.

Isa Margarida Vitória Severino, Instituto Politécnico da Guarda, Portugal



Es una prestigiosa académica del **Instituto Politécnico da Guarda,** destacada por su enfoque multidisciplinar, vinculando la **literatura comparada** y la cultura luso-española con la valorización del patrimonio agroalimentario portugués. Junto a su sólida trayectoria docente e investigadora iniciada en 2001, es una figura clave en la promoción de productos endógenos de excelencia, como el **queso Serra da Estrela** y los **vinos de la Beira Interior**, defendiéndolos como pilares de la identidad territorial y motores del

Copyright© 2026 Universidad de Granada

turismo regional. Su labor científica no solo explora las conexiones poéticas atlánticas, sino que también impulsa la proyección internacional de la gastronomía lusa, integrando tradición y desarrollo socioeconómico en un mismo marco cultural.

Francisco De Asis Ruiz Morales, Técnico especialista IFAPA, Junta de Andalucía, Granada.



Con una sólida formación como **Ingeniero Técnico Agrícola** y **Licenciado en Ciencias Ambientales**, ha consolidado una carrera de prestigio en la investigación aplicada al sector ganadero. Tras completar su doctorado especializado en la **gestión de sistemas caprinos en pastoreo**, ha desarrollado su actividad profesional en el **Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)**, donde actualmente desempeña su labor en el centro de Camino de Purchil en Granada.

Su trayectoria destaca por una fuerte proyección internacional y de liderazgo sectorial, habiendo realizado estancias de investigación en Francia e Italia. Recientemente, ha alcanzado un hito de gran relevancia institucional al ser elegido **representante en España de la Asociación Internacional de Caprino (IGA)**. Además, su labor docente es clave en diversos másteres universitarios y en la **Escuela de Pastores de Andalucía**.

Como miembro del grupo de investigación **Economía Rural y de los Recursos Naturales (AGR 210)**, su trabajo se centra en la sostenibilidad, la agroecología y la mejora de la ganadería en áreas protegidas. Su perfil destaca por una vocación orientada a la resolución de problemas reales, colaborando estrechamente con asociaciones y cooperativas para mejorar la comercialización y gestión de la **ganadería ecológica en Andalucía**.

Maria Demidovich, Sumiller, Wine Educator Wset 3, Corresponsal Regional ASI Magazine

Copyright© 2026 Universidad de Granada



Su trayectoria profesional está vinculada a la exportación, traducción y formación. Trabajó cinco años en la Escuela de Negocios (MBA, MPACC) Universidad de Pekín. Desde 2016 imparte formaciones y organiza eventos relacionados con la historia, cultura del vino, traducción vitivinícola y turismo enológico.

Licenciada Filología Eslava y Máster en Cultura Árabe y Hebrea por la Universidad de Granada; Máster Enseñanza Lengua Española y Experto en Desarrollo Internacional (International Development Studies), IMS Oxford. Además de su formación en el sector vitivinícola, WSET 3 obtuvo la Certificación profesional Sumiller de Té (nivel II certificación estatal PRC) en Beijing.

CATAS

Proyecto Xolayr

> **Con Antonio López**
>
> **Vino: Xolayr 2019**

Bodega Cuatro Vientos

> **Con Francisco de Asís Ruíz Morales**
>
> **Dos vinos:**
>
> - **Blanco DOP Granada Bodega 4V, Marqués de la Contraviesa Sauvignon Blanc**
> - **Tinto DOP Granada MUÑANA 1188 SYRAH 2022**
>
> **Dos quesos:**
>
> - **Curado de cabra**
> - **Láctica de cabra**

Copyright© 2026 Universidad de Granada

Bodegas Muñana, Vinos de Altura

> **Con Cristina Calvache** (directora técnica de Bodegas Muñana) y **David Moleon** (CEO de Bodegas Muñana).
>
> **Vino: MUÑANA 1188 CABERNET S. 2021**

➡DESCARGA EL FOLLETO

Copyright© 2026 Universidad de Granada