



Nuevas tendencias en el mundo del vino y su efecto en las bodegas de Euskadi



14.Jul 2022

Cód. E11-22

Mod.:

Presencial

Edición

2022

Tipo de actividad

Curso de Verano

Fecha

14.Jul 2022

Ubicación

Zalla

Idiomas

Español

Validez académica

8 horas

DIRECCIÓN

Josu Garaialde

Comité Organizador

Fundación
BBVA



Descripción

Al igual que sucede en otros ámbitos, el mundo del vino también se mueve al compás de tendencias que determinan el auge de ciertas costumbres, tipologías, variedades, y caprichos variopintos, así como el declive de otros. Tras la grave crisis originada por la pandemia global, el impacto del conflicto bélico en Ucrania y las demandas de una nueva generación de amantes de esta bebida, que han llevado al sector del vino a replantearse muchos principios, el futuro se presenta como un horizonte esperanzador, en el que se abren las puertas a cambios y nuevas oportunidades. De allí que, hoy más que nunca, las nuevas tendencias se presenten como un cambio de hábito para un futuro mejor.

Objetivos

En este Curso de Verano analizaremos las nuevas tendencias desde diferentes puntos de vista: demandas del mercado, nuevos tipos de elaboraciones y viticultura de precisión.

Colaboradores específicos del curso



Dirigido por:



Josu Garaialde

• Albaitaritzan lizentziaduna Zaragozako Unibertsitatean (Espainia). • Proiektuen kudeaketako unibertsitate-aditua. Ekonomia eta Enpresa Zientzien Fakturak, UNED. Madril (Espainia) • KDa (Nekazaritzako Elikagaien Enpresen Zuzendaritza): San Telmo Business School. Sevilla (Espainia) • Landa Garapeneko eta Enpresa Jarduera Berrien Sustapeneko teknikaria Gipuzkoako hainbat erakundetan (Behemendi, Itsasmendikoi), 1994tik 2008ra arte. • Zestoako (Gipuzkoa) Basatxerri SLko zuzendari kudeatzailea 2008tik 2017ra. • Hazi Fundazioko Marken eta Merkatuen Arloko arduraduna, Vitoria-Gasteiz (Euskadi), 2017tik 2020ra • Hazi Fundazioko (Vitoria-Gasteiz, Euskadi) Sustapen Sektorialeko zuzendaria, 2017tik gaur egun arte, Euskadiko kalitate bereiziko marka publiko guztiak garatzeko eta kudeatzeko erantzukizunarekin (Eusko Label, Txakolinaren Jatorri Deiturak, Euskal Sagardoa, Ekoizpen Integratua, Animalien Ongizatea,...).

Precios matrícula

PRESENCIAL

HASTA 08-07-2022

Matrícula gratuita

0 EUR

Lugar

Zalla

Bizkaia