



# Ardoa 2021. Certificaciones de sostenibilidad. Como ponerlas en valor en el relato de las bodegas



**08.Juil 2021**

**Cod. E16-21**

**Modalité:**

En personne

**Édition**

2021

**Type d'activité**

Cours d'été

**Date**

08.Juil 2021

**Location**

Centro Temático del Vino Villa Lucia. Ctra. de Logroño s/n Laguardia.

**Langues**

Espagnol

**Reconnaissance officielle par l'État**

10 heures

**Comité d'organisation**



## Description

El sector vitivinícola debe hacer frente al doble desafío de reducir sus emisiones de gases efecto invernadero (GEI) y aumentar su sostenibilidad. Las empresas deben analizar en profundidad cuáles son los instrumentos que mejor permiten el avance en ambos objetivos, y sobre todo, cómo influyen en la comercialización del producto.

La aparición en las dos últimas décadas de estándares a nivel global, ha dado lugar a una proliferación de certificados de gran complejidad que dificulta su puesta en valor en los mercados.

### ¿Qué certificaciones de sostenibilidad son más interesantes para nuestras bodegas?

Éste será el eje central del curso “**Certificaciones de sostenibilidad - Cómo ponerlas en valor en el relato de las bodegas**”, organizado por el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco en colaboración con [ARDOA Basque Wine Office](#) y [HAZI](#), en el marco de la XL Edición de los Cursos de Verano de la [UPV/EHU](#).

El Curso se va a celebrar el jueves **8 de julio** en el [Centro Enogastronómico Villa Lucia](#) de **Laguardia** y está dirigido a profesionales del sector de bebidas de Euskadi.

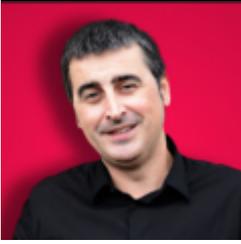
### Objectifs

Analizar en profundidad cuáles son los instrumentos que mejor permiten el avance en el doble desafío de reducir las emisiones de gases efecto invernadero (GEI) y aumentar su sostenibilidad.

### Collaborateurs spécifiques au cours



## Directed by



### **Mikel Garaizabal Pildain**

---

Mikel Garaizabal Pildain es divulgador de la cultura del vino. Titulado en Hostelería y Turismo, Viticultura y Enotecnia, y Sumiller. Desde 1996 dedicado al mundo del vino, ha impartido más de 1.500 catas, cursos y ponencias, tanto en el Estado como en el extranjero. En su carrera por difundir la cultura del vino, ha escrito cuatro libros, de los cuales dos, "Vinos de Euskal Herria" "Txakoli de Bizkaia. El viaje" , obtuvieron el Premio Gourmand 2003 y 2013 respectivamente como mejores libros en distintas categorías a nivel mundial. Un prestigioso premio que se conoce como los Oscar de los libros de gastronomía. Presentador y coordinador del programa de televisión sobre el mundo del vino: Yo Con Vino de la productora Bagnet. Colaborador habitual en distintas publicaciones y medios de comunicación: grupo EITB, Radio Televisión Pública Vasca, en la radio Onda Vasca, Txoko del Sibarita, Berria, Anboto, etc.

# Tarifs inscription

PRESENCIAL

JUSQU'AU 08-07-2021

---

[MATRÍCULA GRATUITA](#)

0 EUR

---