

## Adra contará a finales de julio con un curso de verano de la UAL sobre el vino

*Alfredo Martínez, rector de la Universidad acudió a la presentación del curso*



Para el Rector de la Universidad de Almería, Alfredo Martínez, la decisión de realizar un curso de verano por segundo año consecutivo en la localidad de Adra, y que además éste verse sobre el vino y su cultura, no es casual porque Adra el municipio cuenta con una amplia tradición histórica en este sentido. La Parra o El Marquesado tienen una gran tradición en la cultura del vino. La producción de éste en la zona se incrementa tras el fin de la Guerra Civil Española, pero su distribución no sobrepasa el marco andaluz. Con el desarrollo de la agricultura intensiva las viñas pasan a un segundo lugar, pero últimamente se están recuperando muchas hectáreas.

La localidad recibirá la visita de alumnos procedentes de varias zonas de Almería y de Andalucía, atraídos por el extenso e interesante programa ofertado por la Universidad almeriense. El curso comenzará el día 25 de julio, y tendrá lugar en el Hotel Mirador de Adra. Las tardes se aprovecharán para realizar salidas a bodegas y centros de cultivo. En el acto de presentación del temario, el Rector estuvo acompañado por la alcaldesa de Adra, María del Carmen Crespo, quien aseguró que las relaciones con la Universidad de Almería se están desarrollando activamente y ésta es una buena muestra de ese espíritu de cooperación.

Martínez habló también de una proyección geométrica de Adra en colaboración con la UAL. La Universidad de Almería tiene este verano nueve sedes, la última de ellas en el municipio de Huércal. Gabriel Nuñez, director de los cursos de verano, destacó que el vino es un hecho cultural, y como tal, "va a ser abordado en toda su perspectiva histórica desde la visión experta de una serie de historiadores que van a desgranar cada

uno de sus matices". Entre estos expertos se encuentran los doctores Ponce, Maldonado, o Quirosa.

"Adra posee pequeños minifundios con una climatología muy favorable para las variedades específicas de los viñedos. Éste es un aliciente más para conseguir vinos de calidad", afirmaba Miguel Maldonado, uno de los expertos que instruirá a los alumnos sobre el control de la acidez y el grado de azúcar de la uva fermentada. Durante las jornadas se tratarán temas como la tradición en la elaboración de los vinos de Jerez, la función del sumilier, las diversas tipologías de los vinos, el paisaje vitivinícola andaluz, o la cultura del vino. Tendrán lugar además diversos talleres relacionados con las catas, el control y las técnicas de producción actuales.