

Jueves, 7 de mayo

SESIÓN VID

EL ESTADO DEL ARTE EN LA INVESTIGACIÓN INTERNACIONAL SOBRE EL CAMBIO CLIMÁTICO EN VITICULTURA

Fernando Martínez de Toda Universidad de La Rioja

CONSTRUYENDO RESILIENCIA PARA LA ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA VITICULTURA: LA PERSPECTIVA AUSTRALIANA

Mark Krstic, Managing director Australian Wine Research Institute

INFLUENCIA DEL POTENCIAL ELECTROQUÍMICO EN ENOLOGÍA

Módulo organizado en colaboración con Agrovin

- **Federico Casassa**, Ph.D. Cal Poly San Luis Obispo
- **Marcia Torres**, Jackson Family wines

MÓDULO ORGANIZADO EN COLABORACIÓN CON PARSEC

ACIDEZ DE LOS VINOS: GESTIÓN NATURAL MEDIANTE ESTRATEGIAS BIOTECNOLÓGICAS

Módulo organizado en colaboración con Lallemand

- Contribución de levaduras *Non-Saccharomyces* sobre la frescura de los vinos - **Antonio Morata**, Universidad Politécnica de Madrid
- Manejo de las fermentaciones y su influencia sobre la acidez. Experiencias y nuevas oportunidades - **José María Heras**, Lallemand

LA "NAVAJA SUIZA" DE LA MEDIDA DE POLIFENOLES

Módulo organizado en colaboración con Vinventions

- **Christine Pascal**, Vinventions
- **Benoît Bach**, Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins

RESPUESTA DE LA VID A LA FERTILIZACIÓN CON DOSIS VARIABLE DE NITRÓGENO

Stefano Poni, Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

NON-SACCHAROMYCES: LA HERRAMIENTA FUNCIONAL PARA LOS ELABORADORES DE VINO

Módulo organizado en colaboración con CHR Hansen

- Resolviendo los desafíos del presente y del futuro con *Non-Saccharomyces* - **Lorenzo Peyer**, CHR Hansen
- Mucho más allá del aroma fermentativo: *non-Saccharomyces* puede modular de forma efectiva los aromas varietales y de envejecimiento del vino - **Vicente Ferreira**, LAE, Universidad de Zaragoza
- El catálogo de Hansen para Vinos - **José Bueno**, CHR Hansen

SESIÓN UVA

EL ESTADO DEL ARTE EN LA INVESTIGACIÓN INTERNACIONAL SOBRE LAS PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL VINO

José Ramon Lissarrague, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Universidad Politécnica de Madrid

Ponencias PREMIO Enoforum 2020

Aplicaciones del quitosano en los viñedos y efectos en la expresión de los genes - **Rupesh Singh**, Centro de Química de Vila Real

Medir el potencial hídrico: cuándo, dónde y por qué – **Luis Gonzaga Santesteban García**, Universidad Pública de Navarra

Microbioma de la corteza de la vid y de la uva: impacto de la geografía y la gestión agronómica – **Tiziana Nardi**, CREA – Viticulture and Enology Research Centre

Sanitización de uva de vinificación mediante Luz Pulsada – **Antonio Morata**, Universidad Politécnica de Madrid

Investigaciones sobre los efectos de los ultrasonidos en los precursores tiólicos de las uvas – **Tomas Roman**, Fondazione Edmund Mach

Adaptación de tempranillo con 16 portainjertos en suelo calcáreo aplicación viticultura de precisión – **Laura Caminero Lobera**, Departamento DRMA - Gobierno de Navarra

Principales implicaciones derivadas de la composición fenólica del vino tinto de las Islas Canarias – **Roger De las Heras**, Cabildo de Tenerife

Viernes, 8 de mayo

SESIÓN BODEGA

EL ESTADO DEL ARTE EN LA INVESTIGACIÓN DE LAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS DEL SIGLO XXI

Fernando Zamora, Universidad Rovira i Virgili de Tarragona

Ponencias PREMIO Enoforum 2020

Tecnología para recuperar y modular el aroma perdido durante la fermentación alcohólica - **Lorenzo Guerrini**, Università degli Studi di Firenze

Biocápsulas de levadura - una técnica de inmovilización de levadura completamente natural para la producción de vino – **Minami Ogawa**, Universidad de Córdoba – University of California

La bioprotección en enología: ¿una alternativa real a los sulfitos? – **Alexandre Hervé**, Université de Bourgogne

Uso de polen de abeja como activador de la fermentación alcohólica en vinos blancos – **Antonio Amores Arrocha**, Universidad de Cádiz

Galactomanoproteínas de *Schizosaccharomyces japonicus* y estabilidad proteica del vino – **Paola Domizio**, Università degli Studi di Firenze - DAGRI

Avances recientes en el gusto de luz de los vinos blancos – **Daniela Fracassetti**, Università degli studi di Milano

Impacto del cambio climático en el aroma de los vinos tintos: un foco sobre los aromas a frutos secos – **Alexander Pons**, ISVV – Seguin Moreau

Extracción asistida por ultrasonidos de antocianinas y compuestos polifenólicos en lías tintas – **Pau Sancho Galán**, Universidad de Cádiz

ESTABILIZACIÓN SENSORIAL DEL VINO: CONTROL DEL “BRETT CHARACTER” Y DEL PINKING

Módulo organizado en colaboración con SAI ENOLOGY

- Estrategias para eliminar o reducir los fenoles volátiles negativos de los vinos tintos contaminados - **Filipe Ribeiro**, SAI Enology
- El fenómeno del pinking en los vinos blancos: origen y tratamiento - **Fernanda Cosme**, University of Trás-os-Montes and Alto Douro

ESTABILIDAD PROTEICA Y CALIDAD DEL VINO: ENZIMA PROTEASA COMO UNA HERRAMIENTA INNOVADORA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS ESTABLES

Módulo organizado en colaboración con Vason Ibérica y Enzimas Rapidase de Oenobrand

- Inestabilidad proteica en el vino: “a review” - **Matteo Marangon**, Università degli studi di Padova
- Aplicación de proteasas en la vinificación para lograr la estabilidad proteica del vino - **Remi Schneider**, Oenobrand

TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN EL CONTROL DE MADUREZ Y SANIDAD DE LA UVA

Módulo organizado en colaboración con Foss

- **Julio Sáenz**, Comercializadora La Rioja Alta, S.L.U.

QUITOSANO: INNOVACIONES EN ENOLOGÍA

Módulo organizado en colaboración con IOC Enotecnia

- Quitosano, un clarificante de origen biológico : delineando los mecanismos anti-oxidativos en vinos blancos sin sulfitos - **Christine Pascal**, Institut de Chimie Radicale – CNRS
- Quitosano: solución innovadora para aumentar la longevidad del vino - **José María Bravo Plasencia**, IOC Enotecnia

TECNOLOGÍA PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO MEDIANTE NON-SACCHAROMYCES: APLICACIONES INNOVADORAS

Módulo organizado en colaboración con AB Biotek

- Introducción de la colaboración AWRI y AB Biotek – **Attilio Bellachioma**, AB Biotek
- Descubriendo el microbioma: aplicaciones potenciales para nuevas levaduras de vino no convencionales – **Anthony Heinrich**, AB Biotek
- Nuevas levaduras de vino no convencionales de AWRI y sus potenciales propiedades en Bioprotección - **Teresa Garde-Cerdán**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino

PROGRAMA PRELIMINAR DEL CONGRESO



SELECCIÓN DE LEVADURAS Y CONDICIONES DE FERMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE SAUVIGNON BLANC

Módulo organizado en colaboración con Fermentis

- **Etienne Dornigac**, Fermentis
- **Marie-Charlotte Colosio**, Institut Français de la Vigne et du Vin

SESIÓN VINO

EL ESTADO DEL ARTE EN LAS CLAVES MODERNAS DE LA CALIDAD DEL VINO

Vicente Ferreira, Universidad de Zaragoza

CATAS DEMONSTRATIVAS

Jueves, 7 de mayo

CATA DEMONSTRATIVA

(organizada por Parsec)

INNOVACIONES ENOLÓGICAS DE ANCHOR, LEVADURAS Y BACTERIAS

(organizada por Erbsloeh España y Anchor Oenology)

NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A VINOS DEL FUTURO

(organizada por Agrovin)

Viernes, 8 de mayo

VINOS SIN SULFITOS ELABORADOS CON QUITOSANO COMO ANTIOXIDANTE

(organizada por IOC Enotecnia)

SOLUCIONES DE OENOBANDS PARA INCREMENTAR LA CALIDAD AROMÁTICA DEL VINO

(organizada por Vason Ibérica y Oenobands)