



PROGRAMA CIENTÍFICO

VIERNES 23 DE MAYO

Sesión 1

Moderador: Carmelo García Barroso

- 09.00 h. Recepción y acreditación.
- 10.00 h. Inauguración oficial.
- 10.30 h. Conferencia inaugural.
"La Virtualidad cultural del vino"
D. Javier Maldonado Rosso. Profesor Universidad de Cádiz
- 11.00 h. Sesión de póster
Café.
- 11.30h. Conferencia Viticultura
"Herramientas para una Viticultura Sostenible"
D. Enrique García-Escudero Domínguez
Jefe de Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (Logroño)
- 12.30 h. Visita a Stand de Empresas: Secovisa, Pall, J.Vigas S.A, Centrolab, TDI, Oresteo, Nomacor S.A y Agrovin
- 13.00 h. Ponencia y Cata:
"Los vinos de la D.O. Jerez".
D. Beltrán Domecq Williams
Presidente del Consejo Regulador de Jerez
- 14.00 h. Almuerzo.

Sesión 2

Moderador: Juan José Mesa Pérez

- 16.00 h. Ponencia técnica: "Genetic methods for improvement of Active Dry Wine Yeast"
Maurivin
- 16.30 h. Ponencia técnica: "Aplicaciones del intercambio catiónico en la enología"
Agrovin
- 17.00 h. Sesión de póster
Café.
- 17.30 h. Ponencia técnica: "Estabilidad tartárica: nuevos avances con CrioCheck"
Ax-flow
- 18.00 h. Presentación del libro:
"Contribuciones sobre vitivinicultura y enología desde la experiencia y el conocimiento"
GEA
- 18.30 h. Presentación de la revista oficial de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos. FEAE



19.00 h. Visita a bodegas.
Diez-Mérito, Sandeman, Sánchez-Romate

SÁBADO 24 DE MAYO

Sesión 3

Moderador: José Antonio Portales Álvarez

09.00 h. Comunicaciones orales.

10.00 h. Conferencia Enología

"El Cambio Climático y la Elaboración del Vino: Consecuencias y Medidas Paliativas"

D. Fernando Zamora Marín
Universidad Rovira i Virgili (Tarragona)

11.00 h. Presentación Plataforma Tecnológica del Vino (PTV).

11.15 h. Sesión de póster.
Café.

11.30 h. Ponencia técnica: "Ventajas e inconvenientes de los Analizadores Enológicos (Infrarrojos y Químico)"
TDI

12.00 h. Ponencia técnica: "El tapón de corcho, producto de futuro"
J.Vigas SA

12.30 h. Ponencia Técnica: "Avances en la selección de levaduras, nuevas herramientas para el enólogo"
Lallemand

13:00 Ponencia: "Fundamentos de diseño y funcionamiento de una bodega sostenible"
D. Enric Bartra y D. Santiago Mínguez
INCAVI, Universidad Autónoma de Barcelona

13.30 h. Visita y comida en bodega.
Lustao y González Byass

Tarde libre

19:30 h. Cena de gala con espectáculo de caballo y flamenco
Bodega Williams & Humbert



DOMINGO 25 DE MAYO

Sesión 4

Moderador: Paola Medina Sheldon

- 10.00 h. Ponencia técnica: "Novedades en la fermentación maloláctica"
Chr. Hansen
- 10.30 h. Ponencia técnica: "Oxígeno y calidad del vino"
NomaCorc S.A.
- 11.00 h. Sesión de póster.
Café.
- 11.30 h. Conferencia y cata: " La Vitivinicultura Americana: situación actual y perspectivas futuras". D. Eugenio Lira. Doctor en Ingeniería Química y Enólogo Freelance (Chile)
- 13.00 h. Ponencia: "La profesión de enólogo en el mundo. La Unión Internacional de Enólogos (UIOE) como organismo para la defensa de la profesión".
D. Serge Dubois. Presidente de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE)
D. Santiago Jordi. Presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE)
- 14.00 h. Acto de clausura.

Tarde: Visita a Vinoble