





PROGRAMA DE LA CONFERENCIA




Martes 23 de febrero, de 16 a 19 h. (CET)










16.00	Conexión de los participantes	
16.10	Mensaje de bienvenida <i>Pau ROCA - OIV (Organización Internacional de la Vid y el Vino)</i>	
16.20	<i>Eleonora CATALDO - Università degli Studi di Firenze, Italia</i>	ZEOWINE: sinergia entre zeolita y compost. Efectos sobre la fisiología de la vid y la calidad de la uva
16.30	<i>William Antonio PETRUCCI - CREA Centro di ricerca per la Viticoltura e l'Enologia, Italia</i>	Estrategias para la reducción del uso de cobre en la producción orgánica de Sangiovese
16.40	<i>Giovanni MIAN - Università degli Studi di Udine, Italia</i>	Estudio para optimizar la eficacia de los tratamientos con cobre en la viticultura de bajo impacto
16.50	<i>Anne-Sophie SPILMONT - Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia</i>	Tomografía de rayos X: una herramienta prometedora para evaluar la selección de vides injertadas de buena calidad
17.00	<i>Gabriella DE LORENZIS - Università degli Studi di Milano, Italia</i>	Caracterizada una de las mayores colecciones de portainjertos de la vid (no vinífera)
17.10	<i>Rocio GIL MUÑOZ - Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, España</i>	Obtención de nuevas variedades derivadas de Monastrell para la elaboración de vinos con baja graduación alcohólica
17.20	<i>Nadia BERTAZZON - CREA Centro di ricerca per la Viticoltura e l'Enologia, Italia</i>	Mecanismos responsables de la diferente susceptibilidad de las variedades de vid a la Flavescencia dorada
	Saludos de los patrocinadores	
17.30	<i>Monica PEDRAZZINI - SIMEI-UIV (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento – Unione Italiana Vini)</i> <i>Riccardo COTARELLA - ASSOENOLOGI (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)</i>	  
17.40	<i>Silvia Laura TOFFOLATTI - Università degli Studi di Milano, Italia</i>	Centro de domesticación de la vid: características únicas de resistencia al mildiú
17.50	<i>Gicele DE BONA SBARDELOTTO - Università degli Studi di Padova, Italia</i>	Doble modalidad de acción de extractos de sarmientos frente a <i>Botrytis cinerea</i>
18.00	<i>Giuseppe CARELLA - Università degli Studi di Firenze, Italia</i>	Uso de microorganismos para la desinfección/protección de esquejes orgánicos frente a patógenos de la madera
18.10	<i>Tara SOUTHEY - University of Stellenbosch, Sudafrica</i>	TerraClim, un sistema espacial en línea de soporte a las decisiones para la industria del vino
18.20	<i>Xavier DELPUECH - Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia</i>	PulvéLab: un viñedo experimental para la innovación en la pulverización de precisión
18.30	<i>Matteo GATTI - Università Cattolica del Sacro Cuore, Italia</i>	Evaluación multidisciplinar de la vendimia selectiva en la zona de producción "Colli Piacentini"
18.40	<i>Sigfredo FUENTES - The University of Melbourne, Australia</i>	Cómo la inteligencia artificial (IA) está ayudando a los enólogos a hacer frente a los retos del cambio climático
18.50	<i>José CUEVAS-VALENZUELA - Center for Research and Innovation, Viña Concha y Toro, Chile</i>	Nuevo sistema basado en IA para la predicción temprana y precisa del rendimiento en viñedos
19.00		

Miércoles 24 de febrero



16.00	Conexión de los participantes	
16.05	Mensaje de bienvenida de los patrocinadores europeos <i>Julien DUMERCQ - IVES (International Viticulture and Enology Society)</i> <i>Eirios HUGO - IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin)</i> <i>Mario DE LA FUENTE LLOREDA – PTV (Plataforma Tecnológica del Vino)</i>	
16.20	<i>Laura RUSTIONI- Università del Salento, Italia</i>	Tratamiento de congelación-descongelación de pepitas de uva para mejorar la madurez fenólica y la oxidación de los taninos
16.30	<i>Robert DAMBERGS - Charles Sturt University, Australia</i>	Detección en línea de fracciones de prensado de mosto de uva con espectroscopia UV-Vis
16.40	<i>Andrea NATOLINO - Università degli Studi di Udine, Italia</i>	Innovaciones en el proceso de vinificación en tinto mediante la tecnología de ultrasonidos
16.50	<i>Daniela FRACASSETTI - Università degli Studi di Milano, Italia</i>	Influencia de las fases prefermentativas sobre los precursores de los tioles varietales
17.00	<i>Sonia GURI-BAIGET - Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal, Spagna</i>	Saturación pre-fermentativa del mosto de uva con CO₂ para obtener vinos blancos con bajo contenido en SO₂
17.10	<i>Jose Luis ALEIXANDRE-TUDO - Stellenbosch University, Sudafrica</i>	Cuantificación no invasiva del contenido de polifenoles durante la fermentación de vinos tintos
17.20	<i>Alberto DE ISEPPI - Università di Padova, Italia</i>	Extractos de manoproteínas a partir de lías: caracterización e impacto en las propiedades del vino
	Saludos de los patrocinadores:	
17.30	<i>Stéphane LA GUERCHE – OENOPPIA (Association internationale des produits et pratiques œnologiques)</i> <i>Sophie PALLAS - OENOLOGUES DE FRANCE (Union des œnologues de France)</i>	
17.40	Presentación del congreso ENOFORUM ITALIA – Vicenza, 19-20 de mayo de 2021 <i>Gianni TRIOLI</i>	
17.50	<i>Sergi FERRER - Universitat de València, Spagna</i>	Adaptación de lactobacilos al pH bajo y al SO₂ para inducir la FML en mostos base para vinos
18.00	<i>Santiago BENITO - Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>	Uso combinado de <i>Lachanea thermotolerans</i> y <i>Schizosaccharomyces pombe</i> en vinificación
18.10	<i>Giorgia PERPETUINI - Università di Teramo, Italia</i>	Efecto de la biopelícula de <i>Candida Zemplinina</i> en virtas de roble sobre el perfil aromático del vino
18.20	<i>Antonio CASTRO MARIN- Università di Bologna, Italia</i>	Impacto del tratamiento con quitosano sobre las características físico-químicas del vino
18.30	<i>Silvia MOTTA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia</i>	Relación entre contenido fenólico, capacidad antioxidante y consumo de oxígeno de diferentes taninos
18.40	<i>Adeline VIGNAULT - Université de Bordeaux, Isvv, Francia</i>	Propiedades de estabilización del color de los taninos enológicos
18.50	<i>Antonio MORATA - Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>	Utilización de ultrasonidos para acelerar la crianza sobre lías en vinos tintos
19.00		

Jueves 25 de febrero

16.00	Organizadores	
16.05	Mensaje de bienvenida de los patrocinadores extra-europeos <i>Maret DU TOIT - SASEV (South African Society of Enology and Viticulture)</i> <i>Brooke HOWELL - ASVO (Australian Society of Viticulture and Oenology)</i> <i>Mark KRSTIC - AWRI (Australian Wine Research Institute)</i>	  
16.20	<i>Ana HRANILOVIC - University of Adelaide, Australia</i>	Todos los ácidos son iguales, pero algunos se parecen más que otros: (Bio)acidificación de los vinos
16.30	<i>Lucía GONZALEZ-ARENZANA - Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Spagna</i>	Plasma frío a presión atmosférica para eliminar <i>Brettanomyces</i> de la madera de roble
16.40	<i>Arianna RICCI - Università di Bologna, Italia</i>	Método óptico para la determinación rápida del contenido de taninos en vinos tintos
16.50	<i>Maria Reyes GONZALEZ-CENTENO - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Francia</i>	Película alimentaria para reducir el gusto de tapón y mejorar la calidad organoléptica del vino
17.00	<i>Ignacio ONTAÑÓN - Universidad de Zaragoza, Spagna</i>	Oxidación vs reducción: el destino de los taninos, pigmentos, compuestos azufrados, color, SO₂ y huella metabólica
17.10	<i>David JEFFERY - University of Adelaide, Australia</i>	Autenticar el origen geográfico del vino mediante espectroscopia de fluorescencia y aprendizaje automático
17.20	<i>Inés LE MAO - Université de Bordeaux, Francia</i>	Metabólica RMNq: una herramienta para evaluar la autenticidad del vino y diferenciar los procesos de vinificación
	Saludos de los patrocinadores:	
17.30	<i>Antonio PALACIOS - EXCELL IBERICA (Laboratorios Excell Iberica SL)</i> <i>Alberto LÓPEZ ENOMAQ/TECNOVID (Feria Internacional de la Maquinaria, Técnicas y Equipos para vitivinicultura).</i>	 
17.40	Presentación del congreso ENOFORUM USA – Sonoma County, 5-6 de mayo de 2021 <i>Gianni TRIOLI (Vinidea), George Christie (Wine Industry Network)</i>	 
17.50	<i>Alexandre PONS - Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia</i>	Impacto del cambio climático en el aroma de los vinos tintos: foco sobre los aromas a frutos secos
18.00	<i>Olivier GEFFROY - Ecole d'Ingénieurs de Purpan, France</i>	Aromas clave de los vinos Syrah franceses del norte del Valle del Ródano
18.10	<i>Paola PIOMBINO - Università di Napoli Federico II, Italia</i>	Estudio de interacciones multimodales a través de las características sensoriales y químicas de los vinos tintos italianos
18.20	<i>Maria Alessandra PAISSONI - Università degli Studi di Torino, Italia</i>	El gusto del color: cómo las fracciones de antocianos de la uva influyen en las percepciones en boca
18.30	<i>Peter KLOSSE - The Academy for Scientific Taste Evaluation, Olanda</i>	Una huella dactilar sensorial como método para develar la “caja negra” del gusto
18.40	<i>Stephanie POUGNET - Ecole hôtelière de Lausanne, HES-SO, Svizzera</i>	Vino de grifo: una innovación sostenible
18.50		