

El programa se ha definido en base a una **encuesta** organizada en colaboración con la **Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, el Consorcio I+D Vinos de Chile y Viña Concha y Toro**, a la que han respondido numerosos técnicos de todo Chile.

PROGRAMA PRELIMINAR - MIÉRCOLES 8 NOVIEMBRE

7.45	Entrada participantes
8.30	Saludos de Bienvenida
9.00	Tres casos de innovación basada en ciencias para la resiliencia climática del viñedo <i>Álvaro González, Felipe Gainza, Sebastián Vargas, Centro de Investigación e Innovación Viña Concha y Toro</i>
9.30	Reducción del uso de conservantes (SO₂) en el vino <i>Maurizio Ugliano, Università di Verona (Italia)</i>
10.00	Cambio climático en los viñedos y sequía <i>Vittorino Novello, Università di Torino (Italia)</i>
10.15	Importancia de la levadura y las condiciones de fermentación en la elaboración del vino Sauvignon Blanc <i>David Carriba, Fermentis (España)</i> <i>David Funes, Viña Punti Ferrer (Chile)</i>
10.35	Estabilización tartárica y cálcica del vino, 100% fiable: sin aditivos ni impacto organoléptico, sin pérdidas de vino y energéticamente eficiente <i>Rafael Lira, Partner S.A, representante de Oenodia (Francia)</i> <i>Claudio Ramírez, Viña Luis Felipe Edwards (Chile)</i>
10.55	Pausa café
11.30	Estabilidad oxidativa de los vinos blancos: herramientas para una enología personalizada <i>Maria Nikolantonaki, Université de Bourgogne-Dijon (Francia)</i>
11.45	Solución informática global para una viticultura sostenible y eficiente <i>Philippe Grzesiak, Instead (Francia)</i> <i>Raquel Calatayud, Gerente de Sostenibilidad, Calidad e I+D, Viña Los Vascos (Chile)</i> <i>Luis Ortiz, Subgerente de viñas, Viña Los Vascos (Chile)</i>
12.05	Extracción de calidad en la elaboración de vinos tintos <i>Grégoire Cornet, Venningenieria, Lenclous, Producto Dainese (Francia)</i> <i>Federica Lazaridis, enóloga bodega Nico Lazaridis (Grecia)</i>
12.25	La Eco-tecnología por ultrasonidos contra el cambio climático <i>Miguel Martínez, Grupo Agrovin (España)</i>
12.45	Innovación en el uso de feromonas para el control de <i>Lobesia botrana</i> <i>Paulo Rivara, Sutterra (Chile)</i>
13.05	El dominio del proceso enológico por la tecnología inteligente que cambia paradigmas en la elaboración de vinos de calidad <i>Leo Forte, Parsec (Italia)</i> <i>Carolina Cortés, Bodega Lourdes, Viña Concha y Toro</i>
13.25	Almuerzo
14.25	La conexión importa: comprender el efecto de la calidad del injerto en el crecimiento y las relaciones vid-agua y en la producción de vino <i>Nazareth Torres, Universidad Pública de Navarra (España)</i>
14.40	Caracterización aromática y sensorial de vinos espumantes de uva País elaborados mediante el método tradicional <i>Mariona H Gil i Cortiella, Universidad Autónoma de Chile (Chile)</i>
14.55	Cambio climático en el viñedo y sequía : oportunidades y desafíos <i>Claudio Pastenes, Universidad de Chile (Chile)</i>
15.10	Microbiología enológica: reducir el grado alcohólico en el vino <i>Claudio Martínez, Universidad de Santiago de Chile (Chile)</i>
15.25	Sistema de Mejoramiento de la calidad del Viñedo: nuevos materiales para el sector <i>Alejandra Soto, Consorcio I+D Vinos de Chile</i>
16.00	Inicio de las catas que permitirán a los asistentes degustar numerosos vinos de Chile y de Europa, comprender mejor el contexto técnico, medioambiental y socioeconómico en el que se ha aplicado la innovación, hablando con el representante de la empresa proveedora que servirá el vino añadiendo detalles sobre los aspectos aplicativos de la tecnología.
19.00	Final del día

PROGRAMA PRELIMINAR - JUEVES 9 NOVIEMBRE

8.00	Entrada participantes
8.30	Presentación de Wica by Epawi (patrocinador europeo del congreso) <i>Victor Tirado, Wine Innovation Collaboration Alliance</i>
8.45	Transformación digital: del viñedo al consumidor <i>Gerard Casaubon y Ricardo Luna, Centro de Investigación e Innovación Viña Concha y Toro</i>
9.15	Un tratamiento combinado de ultrafiltración/calor/proteasa para la estabilización proteica del vino blanco <i>Yihe Sui, Australian Wine Research Institute (Australia)</i>
9.30	Combatir el estrés hídrico de la vid reintroduciendo hongos naturales en el suelo <i>Vanessa Bernard, Mycophyto (Francia)</i>
9.50	Proteínas vegetales en vinificación: características y comportamiento <i>Gianni Triulzi, Enartis (Italia)</i>
10.10	Una innovación revolucionaria para el control de la filtración final del vino <i>Jordane Devin, bioMérieux (Francia)</i>
10.30	Cambio climático en el viñedo: estrés hídrico, térmico y luminoso <i>Stefano Poni, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Italia)</i>
11.00	Pausa café
11.30	Un concentrado de tecnologías para un embotellado al servicio del cliente y del medio ambiente <i>Maurizio Pausa, MBF (Italia)</i> <i>Domenico Dosio, Caviro (Italia)</i>
11.50	Automatización de la medición de Sulfitos libres y totales, por espectrofotometría validada frente a método oficial <i>Edmundo Bordeu, Pontificia Universidad Católica de Chile (Chile)</i> <i>Daniel Canio, BioSystems (Chile)</i>
12.10	Maquinaria sólida, confiable y duradera para optimizar el viñedo <i>Alexandre Nègre, Naotec (Francia)</i>
12.30	Robots autónomos y eléctricos diseñados específicamente para el trabajo en viñedos, incluido el cultivo del suelo <i>Thomas Beaulaton, Naïo Technologies (Francia)</i>
12.50	7 factores clave para una bodega sostenible <i>Justo Banegas, Alfatec (España)</i>
13.10	Almuerzo
14.15	Algunas consideraciones sobre la elaboración de espumantes por el método ancestral <i>Joan Miquel Canals, Universitat Rovira i Virgili (España)</i>
14.30	Caracterización de bacterias del suelo de viñedos para el control de <i>Botrytis cinerea</i> <i>Mahlatse Moremi, University of Stellenbosch (Sudáfrica)</i>
14.45	<i>Schizosaccharomyces japonicus</i> inactivado: un nuevo bioadyuvante para la estabilidad proteica del vino <i>Paola Domizio, Università degli Studi di Firenze (Italia)</i>
15.00	El pinking en el vino blanco: ¿hay determinados antioxidantes involucrados? <i>Daniela Fracassetti, Università degli Studi di Milano (Italia)</i>
15.15	Estimación del Balance hídrico en sistemas agrícolas <i>Mauricio Galleguillos, Universidad Adolfo Ibáñez (Chile)</i>
15.30	Extractos proteicos de pseudocereales andinos como clarificantes alternativos para vinos tintos <i>Liudis Pino, Universidad de Talca (Chile)</i>
15.45	Manuela Astaburuaga (Chile), presidente de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile
16.00	Inicio de las catas que permitirán a los asistentes degustar numerosos vinos de Chile y de Europa, comprender mejor el contexto técnico, medioambiental y socioeconómico en el que se ha aplicado la innovación, hablando con el representante de la empresa proveedora que servirá el vino añadiendo detalles sobre los aspectos aplicativos de la tecnología.
19.00	Final del día



Organizado por:



Bajo el patrocinio de:



En colaboración con:

