

Sala de catas

Miércoles 15

10h00	<p>Sin miedo al Zero: los cambios que sufren los vinos en la desalcoholización</p> <p>Cata orientada a ver los cambios físico químicos que se producen en la desalcoholización</p> <p><i>Inscripciones antes del evento en esp@enoforum.eu o directamente en la sala de cata durante el evento</i></p>	BEVZERO SERVICES SL
12h00	<p>Vinos espumosos: impacto de las levaduras y los nutrientes durante la toma de espuma (PDM) sobre el aroma y la percepción en boca</p> <p>Para explorar el impacto en el perfil sensorial de los vinos espumosos, se utilizaron 3 levaduras diferentes y 2 regímenes nutricionales diversos durante la fermentación secundaria de un vino base. Durante la cata se presentarán 4 vinos espumosos diferentes. Además de la cata de los vinos, se analizará el enfoque experimental aplicado y los resultados obtenidos con cada una de las levaduras y con cada régimen nutricional.</p> <p><i>Inscripciones durante el evento en el stand de la empresa</i></p>	FERMENTIS ANFIQUIMICA ENOLVIZ
16h00	<p>Cata de vinos elaborados con barricas patentadas NIR Garbellotto</p> <p>Cata de vino elaborados en 4 barricas NIR Garbellotto: estructura, dulce, especiado y equilibrio.</p> <p><i>Inscripciones durante el evento en el desk de la empresa (pasillo)</i></p>	G.&P. GARBELLOTO S.P.A.
18h00	<p>Name that Wine: Cata de Grandes Oros de los Premios Ecovino</p> <p>Cata de los Grandes Oros Ecovino de este año, el mayor concurso de vinos ecológicos celebrado anualmente en España, a través de un divertido concurso de cata a la ciega</p> <p><i>Inscripciones durante el evento en el desk de la empresa (pasillo)</i></p>	FOSS

Jueves 16

11h00	<p>La historia de Anchor en la copa... 100 años de innovación</p> <p>Un recorrido a través de vinos elaborados con levaduras y/o bacterias Anchor</p> <p><i>Inscripciones durante el evento en la Secretaría Enoforum</i></p>	ANCHOR ERBSLÖH
13h00	<p>Impacto de las herramientas de biotecnología en la calidad organoléptica del vino</p> <p>Nuevas soluciones biotecnológicas y su impacto en la mejora de la calidad organoléptica del vino</p> <p><i>Inscripciones durante el evento en el stand de la empresa</i></p>	OENOBANDS SAS / VASON IBERICA SL
15h00	<p>Vinos de montaña y cambio climático</p> <p>Cata de vinos producidos en Pireneos españoles y Alto Douro portugués adaptados al contexto medioambiental, económico y social</p> <p><i>Inscripciones durante el evento en la Secretaría Enoforum</i></p>	MOVING

9h00	Bienvenida
9h30	Gestión de la oxidación del vino: de las observaciones químicas a la innovación tecnológica Maurizio Ugliano (Italia), <i>Università di Verona</i>
10h00	La estabilización tartárica de los vinos: un tema de enología de precisión en el foco de la investigación. Análisis científico del estado del arte y diferentes enfoques Jean Louis Escudier (Francia), <i>Ex Centro INRAE Pech Rouge</i> <i>Seminario patrocinado por Oenodia</i>
10h50	Tecnología de campo eléctrico pulsado (PEF) para la producción de vino: Aspectos de sostenibilidad, calidad y rendimiento - Javier Raso , <i>Universidad de Zaragoza</i> - Stefan Toepfl , <i>Elea Technology</i> (Alemania) <i>Módulo organizado en colaboración con Elea Technology</i>
11h40	Audiovisual Sismex
11h50	Desalcoholización: estado del arte y efectos sobre la calidad del vino María Tiziana Lisanti (Italia), <i>Università di Napoli</i> <i>Seminario patrocinado por Biosystems</i>
12h40	Maridaje del vino tinto y su cierre: nuevas soluciones para tiempos de conservación breves y medios Sílvia M. Rocha , <i>Universidad de Aveiro</i> (Portugal) - José P. Machado , <i>M.A.Silva Cortiças</i> (Portugal) <i>Módulo organizado en colaboración con M.A.Silva</i>
13h30	Levadura <i>Brettanomyces</i>: la delgada línea de separación entre el terror y el terroir Manuel Malfeito Ferreira (Portugal), <i>Universidade de Lisboa</i> <i>Seminario patrocinado por Sysmex</i>
14h05	Cuantificación de <i>Brettanomyces bruxellensis</i> por citometría de flujo con sondas FISH Elvira Zaldivar , <i>Excell Iberica</i>
14h25	Comprender para Actuar: ¿y si el vino nos está diciendo cómo está cambiando? Stefano Ferrante , <i>Consultor internacional</i> (Italia) - Rosa Prati , <i>Ever</i> - Andrea Montagner , <i>Ever</i> (Italia) <i>Módulo organizado en colaboración con Ever</i>
15h20	Efecto sensorial de los aminoácidos del vino - Damian Espinase Nandorfy (Australia), <i>AWRI - CSIRO</i>
15h50	Caracterización molecular y sensorial del bouquet de crianza de los vinos tintos de Burdeos: influencia del tapón - Emilie Suhas (Francia), <i>Institut Sciences de la Vigne et du Vin</i> <i>Módulo organizado en colaboración con Diam</i>
16h20	Flash Talk - Tostado de la madera con rocas volcánicas, evolución y ventaja tecnológica con respecto al sistema tradicional - Sérgio Gonçalves , <i>Tonnellerie J.M. Gonçalves</i> (Portugal)
16h30	Flash Talk - WICA: una alianza para fomentar la innovación en la industria vitivinícola europea Eloi Montcada , <i>INNOVI Cluster Vitivinícola Catalá</i>
16h40	VID-EXPERT: sistema inteligente de gestión de la huella de carbono en el sector vitivinícola Modera: Nieves García Casarejos (UNIZAR); Intervienen: Xavier Bellón (UNE), Julia Delgado (FEV), Cristina Escrache (INTERGIA), Miguel A. López Peña (SATEC); Mesa redonda: Pilar Baeza (UPM), Javier Carroquino (INTERGIA), Miguel A. López Peña (SATEC), Julia Delgado (FEV)
17h30	Flash Talk - CLIMED-FRUIT: buenas prácticas para una gestión del viñedo resiliente al cambio climático Xavier Bellon Garcia , <i>UNE</i>
17h40	Sèssion MOVING – Viticultura de montaña Gianni Trioli , <i>VINIDEA</i> (Italia) – Viñedos en altura: oportunidad y reto del cambio climático Jose Ramon Lissarrague , <i>UPM</i> – Como producir uva para vino de calidad en situación de estrés en la montaña Natalia Olarte , <i>Bodegas Vivanco</i> – Sostenibilidad medioambiental y económica de un viñedo de montaña Mar Delgado , <i>Universidad de Cordoba</i> , <i>Coordinador proyecto MOVING</i> – Factores de resiliencia de la agricultura de montaña Ekaterina Kleshcheva , <i>VINIDEA</i> (Italia) – Tres estudios de caso sobre el vino: Pirineos (España), Alto Duero (Portugal), Trentino (Italia)
19h30	Final de la jornada

PROGRAMA AUDITORIO - jueves 16 de mayo



- 9h00 **Sesión GIENOL/ENOFORUM: “La investigación encuentra la producción”**
Neslihan **Ivit** - *Head of Unit Oenology and Methods of Analysis (OIV)*
Tendencias actuales de la enología
Vicente **Ferreira González** - *LAAE Universidad de Zaragoza*
Propuestas de un Científico para reinventar la industria vitivinícola española en el contexto del cambio climático
CLAUSURA GIENOL 2024 – XVI Congreso Nacional de Investigación Enológica
-
- 10h30 **¿La nutrición compleja es más ventajosa que el nitrógeno mineral para la capacidad fermentativa de *S. cerevisiae*?** - Marina **Bely** (*Francia*), Univ. de Bordeaux - Stephanie **Rollero** (*Francia*) *Fermentis by Lessafre*
Módulo organizado en colaboración con *Fermentis*
-
- 11h20 (*) **Mejora del aroma de vinos tintos desalcoholizados con subproductos de frutos rojos**
M. Soledad **Pérez Coello** *Univ. de Castilla-La Mancha*
-
- 11h30 **Estabilidad oxidativa de los vinos blancos: estado del arte y herramientas enológicas para mejorarla**
Maria **Nikolantonaki** (*Francia*), *Université de Bourgogne* - Rémi **Schneider** (*Francia*), *Oenobrand*
Módulo organizado en colaboración con *Oenobrand*
-
- 12h20 (*) **Afinado del vino tinto mediante filtración en continuo usando fibras vegetales**
Lucía **Osete Alcaraz**, *Universidad de Murcia*
-
- 12h30 **Reducción de compuestos indeseables en vinos y mostos mediante técnicas de adsorción**
Sergio **Gómez Alonso**, *Universidad de Castilla-La Mancha* Ricardo Jurado Fuentes *Agrovin*
Módulo organizado en colaboración con *Agrovin*
-
- 13h20 (*) **Ensayo para revelar sensorialmente defectos de oxidación “escondidos” en complejos no volátiles**
Mónica **Bueno**, *LAAE-Universidad de Zaragoza*
-
- 13h30 **La evolución de la bodega inteligente: Ventajas enológicas y operativas a la vanguardia de un proceso optimizado** - Álvaro **González**, *Viña Concha y Toro (Chile)* - José **Hernandez Rufs**, *Parsec (Italia)*
Módulo organizado en colaboración con *Parsec*
-
- 14h20 (*) **Estudio experimental de nuevas variedades descendientes de Monastrell**
Juan Daniel **Moreno Olivares**. *IMIDA, Murcia*
-
- 14h30 **Las más recientes adquisiciones sobre el uso de bentonita para la estabilidad coloidal de vinos blancos y rosados** - Milena **Lambri**, *Univ. Cattolica S.C. Piacenza* - Maria **Manara** (*Italia*), *Dal Cin Gildo s.p.a.*
Módulo organizado en colaboración con *Dal Cin*
-
- 15h20 **Uso de ozonización para sanitizar la uva, reducir SO₂ y mejorar la implantación de levaduras no-Sacch**
Antonio **Morata**, *Universidad Politecnica de Madrid*
-
- 15h30 **Bioprotección: interés, historia y aplicaciones prácticas enológicas** - Christophe **Gerland**, *Intelli'Oeno (Francia)* - Miquel **Iribarren**, *Ravago Chemicals* - Attilio **Bellachioma**, *AB Biotek (Australia)*
Módulo organizado en colaboración con *AB Biotek*
-
- 16h20 Flash Talk - **NOVATERRA: reducir el impacto negativo de los pesticidas en los viñedos y olivares mediterráneos** - Clara **Martín Luna**, *Plataforma Tecnológica del Vino*
-
- 16h30 **Alternativas al uso de cloro en bodega**
Mesa redonda: Antonio **Palacios**, *Lab. Excel*, Bruno **Pagalday**, *Active H₂O*, Miquel **Margalef**, *Prominent*, Maria **Somolinos**, *OX – CTA*, Félix **Granado**, *SG Group*. Moderador: Justo **Banegas**, *Alfatec*
Módulo organizado en colaboración con *Alfatec*
-
- 17h20 Flash Talk - **Potencial enzimático de *Lentilactobacillus hilgardii* para la fermentación maloláctica e implicaciones para la calidad del vino** - Giorgio **Gargari**, *Università di Milano, (Italia)*
-
- 17h30 **MESA REDONDA GIENOL: El papel de la ciencia y de la innovación para los vinos de los años 2030**
Panelistas: Luis **Gonzaga Santesteban**, *Universidad Pública de Navarra* / Vicente **Ferreira**, *Universidad de Zaragoza* / Luis A. **Alonso Beltrán de Heredia**, *Inneara (PTV)* / José **Hidalgo Togores**, *asesor* / Pedro **Aibar**, *Bodega Tr3smo*. Moderador: Antonio **Palacios**, *Excell Iberica*

(*) Premio Transferencia GIENOL