

Nota de Prensa

Premios Enoforum 2023: un podio todo femenino

Es una investigadora italiana, Paola Bambina de la Universidad de Palermo, la ganadora del Primer Premio en la edición 2023 de Enoforum Web Scientists, evento al que han participado 37 investigadores de 9 países, seleccionados entre más de 100 trabajos candidatos por un Comité Científico Internacional. El trabajo ganador tiene como título “Efecto de los parámetros químico-físicos del suelo sobre la composición polifenólica y volátil de los vinos tintos obtenidos a partir de Nero d'Avola”.

En segundo lugar, encontramos a Francisca Isabel Bravo de la Universidad de Tarragona con el trabajo titulado “Valorización de lías de vino para la elaboración de antihipertensivos” y, en tercer lugar, para completar un podio todo femenino, Paola Domizio de la Universidad de Florencia con el trabajo “*Schizosaccharomyces japonicus* inactivado: un nuevo bioadyuvante para la estabilización proteica de los vinos”.

La primera, segunda y tercera clasificada recibirán un premio en metálico de 3.000€, 2.000€ y 1.000€ respectivamente. A los investigadores clasificados del 4º al 10º lugar se ofrecerá un reembolso por su participación en los congresos Macrowine o IVAS programados en 2023 y 2024.

La clasificación de los 10 trabajos premiados en esta edición es la siguiente:

La clasificación de los 10 trabajos premiados en esta edición es la siguiente:

1. Efecto de los parámetros físico-químicos del suelo sobre la composición polifenólica y volátil de los vinos tintos Nero d'Avola
Paola **Bambina**, Università degli Studi di Palermo (Italia)
2. Valorización de lías de vino para la elaboración de antihipertensivos
Francisca Isabel **Bravo**, Universitat Rovira i Virgili (España)
3. *Schizosaccharomyces japonicus* inactivado: un nuevo bioadyuvante para la estabilidad proteica del vino
Paola **Domizio**, Università degli Studi di Firenze (Italia)
4. Producción de polisacáridos y compuestos antioxidantes por cepas de levadura no *Saccharomyces* después del crecimiento y la lisis inducida
Sabrina **Voce**, Università degli studi di Udine (Italia)
5. Los compuestos aromáticos de las uvas son modulados conjuntamente por el riego deficitario y por el portainjerto en las variedades “Merlot” y “Sangiovese”
Giacomo **Palai**, Università di Pisa (Italia)
6. Mejora organoléptica y de frescura con el uso de levaduras no *Saccharomyces* en vinos blancos de climas cálidos
Carlos **Escot**, Universidad Politécnica de Madrid (España)
7. Método innovador para el cribado no destructivo de 2,4,6-TCA en tapones de corcho, por debajo del umbral de percepción a una velocidad record de 2 segundos
Luca **Cappellin**, Università degli Studi di Padova (Italia)
8. El vino está “desnudo”: las botellas de vidrio flint degradan la identidad del aroma del vino
Silvia **Carlin**, Fondazione Edmund Mach (Italia)

9. Extractos proteicos de pseudocereales andinos como clarificantes alternativos para vinos tintos
Liudis **Pino**, University of Talca (Cile)
10. Transferencia de oxígeno y envejecimiento del vino: el papel crucial de la interfaz vidrio-corcho
Julie **Chanut**, University Bourgogne Franche Comté, UMR PAM Dijon (Francia)

Más de 2.400 profesionales procedentes de 66 países diferentes asistieron a la conferencia online, celebrada el lunes 13 de marzo de 2023, con picos de casi 1.000 participantes en contemporánea durante las más de 6 horas de emisión, gracias también a la traducción simultánea al italiano, francés y español de todas las ponencias, que se impartieron en inglés.

Enoforum Web Scientists tiene como objetivo difundir los resultados más recientes de la investigación mundial sobre la vid y el vino no solo dentro de la comunidad académica sino también entre los stakeholders de la industria vitivinícola que no suelen conocerlos al estar a disposición sólo a través de revistas científicas y congresos académicos.

Gracias a un trabajo de selección preliminar por parte de un Comité Científico internacional formado por expertos en viticultura y enología, se presentaron 37 trabajos en formato flash talk, centrados en los resultados prácticos de las investigaciones. A continuación, durante el evento, todos los participantes tuvieron la oportunidad de evaluar los trabajos en tiempo real según el criterio: "beneficios potenciales para la producción de vino".

Los investigadores mejor clasificados serán invitados a presentar su trabajo de forma más amplia durante los distintos congresos Enoforum que tendrán lugar en los próximos dos años, empezando por Enoforum Italia, que se celebrará del 16 al 18 de mayo de 2023 en Vicenza y a continuación Enoforum España y Enoforum USA en 2024.

Los trabajos presentados cubrieron una amplia gama de temas innovadores para la industria del vino, como la gestión eficiente del agua para el riego de viñedos, la aplicación de la cosecha selectiva mecánica, una nueva herramienta digital para la poda de formación de la vid, el uso de derivados de levadura en la vinificación, nuevos métodos para estabilizar el vino, la estabilidad oxidativa y aromática de los vinos, además de muchos otros.

Todas las grabaciones de las ponencias, incluidas las ponencias más extensas realizadas en los Enoforum presenciales, estarán disponibles próximamente en la revista de Internet Infowine (www.infowine.com).

Enoforum Web Scientists está organizado por VINIDEA, empresa italiana especializada en la formación de los profesionales del sector vitivinícola, y patrocinada por la OIV (Organización Internacional del Vino y la Vid); cuenta además con la colaboración de muchas otras organizaciones científicas: OENOVITI INTERNATIONAL, IVES (International Viticulture and Enology Society), IFV (Institut Français du Vin), PTV (Plataforma Tecnológica del Vino), GIENOL (Grupos de Investigación Enológica), SIVE (Società Italiana de Viticultura y Enología), AWRI (Australian Wine Research Institute), SASEV (South African Society of Enology and Viticulture), DLG-Akademie (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft).

Gracias al apoyo de OENOPPIA (Oenological Products and Practices International Association), SIMEI-UIV (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento – Unione Italiana Vini), ASSOENOLOGI (Associazione Enologi Enotecnici Italiani) y Laboratorios Excel Ibérica fue posible permitir la participación gratuita al congreso y ofrecer la traducción simultánea.

With the support of



Partners



Vinidea es una empresa de servicios con sede en Ponte dell'Olio, Italia, que se ocupa del desarrollo de innovaciones tecnológicas y la difusión de información técnica para el sector vitivinícola mundial. Fundada en 1998 por el actual presidente Dr. Gianni Trioli, ha desarrollado a lo largo de los años varios canales de comunicación entre el mundo de la investigación y de la producción y entre las diferentes regiones vitivinícolas del mundo. Ha organizado más de 500 seminarios y cursos, más de 100 congresos, 90 viajes de estudio en todos los países productores de vino. Desde 2011 ofrece webinar para el sector del vino (www.vinidea.it). Vinidea ha participado en 12 proyectos europeos, principalmente dentro del programa Horizonte 2020, y está involucrada en 11 proyectos regionales EARDF (RDP Operational Groups). En 2000 inauguró la fórmula del congreso Enoforum, que ha celebrado 12 ediciones en Italia, 8 en Portugal, 3 en España, 1 en California, convirtiéndose en el circuito de congresos más importante de Europa (www.enoforum.eu). Desde 2002, edita la revista digital de Viticultura y Enología Infowine en 6 idiomas, leída por más de 350.000 usuarios en todo el mundo (www.infowine.com).