

## **MIÉRCOLES 20 DE MAYO**

### **PROGRAMA AUDITORIO**

#### **9.20** **SALUDOS**

#### **10.00**

#### **Uvas, batas, botas y vino: investigación e innovación en enología y viticultura, Gienol 2026**

Sergi **Ferrer**, Enolab. Universtat de València, Presidente GIENOL (Grupo de investigación Enologica)

#### **10.20**

#### **ESTABILIDAD DEL VINO**

*Sesión temática organizada en colaboración con ENARTIS, BIOSYSTEMS BIOTECH, GRUPO PHI*

#### **Avances recientes en la estabilidad de las proteínas y la quercetina**

Simone **Vincenzi**, Department DAFNAE and CIRVE – Universidad de Padova (Italia)

#### **Nueva visión de la estabilidad tartárica: soluciones sostenibles para la enología actual**

Pablo **Izquierdo**, Enartis

#### **Determinación de la estabilidad del tartrato cálcico en vinos. Un nuevo enfoque**

Maurizio **Montarani**, Steroglass SRL (Italia)

#### **Propuestas físicas (alternativas al aditivo-coadyuvante químico) para la estabilidad proteica y tartárica de los vinos y mostos**

César **Rivera Triguero**, Grupo PHI

#### **11.30**

#### **ESTRATEGIAS DE VENDIMIA TEMPRANA Y SELECCIÓN DE LEVADURAS: UN ENFOQUE COMBINADO PARA OBTENER VINOS TINTOS AFRUTADOS, FRESCOS Y CON BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO (FR)**

*Módulo organizado en colaboración con **Fermentis***

Maryam **Ehsani**, Fermentis (Francia)

Carole **Honore-Chedozeau**, IFV Research Engineer (Francia)

#### **12.20**

#### **Barrica Aqua Pure Onyx series: evolución del tostado volcánico para la esencia y el equilibrio del vino**

Sérgio **Gonçalves**, JM Gonçalves Tonellerie

#### **12.30**

#### **GESTIÓN DE LA ACIDEZ DEL VINO CON HERRAMIENTAS BIOLÓGICAS**

*Módulo organizado en colaboración con **ABBiotek***

Christophe **Gerland**, Intelli'Oeno (Francia)

Attilio **Bellachioma**, AB Biotek (Italia)

#### **13.20**

#### **¿Cómo influye la innovación en la demanda de vino en China? (EN)**

Yuntao **Wang**, Universidad de Foggia (Italia)

**13.30**

**¿CÓMO SE CONSTRUYE LA LONGEVIDAD DE LOS VINOS BLANCOS DE BORGOÑA?**

Módulo organizado en colaboración con **Vinventions**

Domitille **Brosseau**, Comité des vins de Bourgogne (Francia)

Christine **Lagarde Pascal**, Vinventions (Francia)

**14.20**

**ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS: TENDENCIAS EMERGENTES Y NUEVOS DESAFÍOS**

Sesión temática organizada en colaboración con **WILLMES, DIAM BOUCHAGE**

**Título por definir**

Davide **Camoni**, Accademia Symposium (Italia)

**Corcho, como limitar la cesión de oxígeno**

Ludovico **Vanon**, Diam Corchos

**La prensa y su programación: manual de uso para un prensado consciente**

Nicolas **Secondé**, Enólogo asesor (Francia)

**Prensado de precisión: control de la presión, la extracción y la calidad del mosto (EN)**

Michele **Gnecchi**, Willmes (Italia)

**Discusión**

**15.40**

**Influencia de la posición de la botella de vino espumoso en la recuperación dimensional (elasticidad) del corcho durante el descorche**

Richard **Marchal**, Universidad de Reims (Francia)

**15.50**

**ANÁLISIS COMPARATIVO DE TECNOLOGÍAS DE PENSADO: INNOVACIÓN VS. TRADICIÓN (IT)**

Módulo organizado en colaboración con **Puleo**

Diego **De Filippi**, Enólogo (Italia)

Valentina **Giovenzana**, Universidad de Milano (Italia)

Daniela **Fracassetti**, Universidad de Milano (Italia)

**16.40**

**REDUCCIÓN DE COMPUESTOS INDESEABLES EN VINO MEDIANTE EL USO DE FIBRAS VEGETALES**

Módulo organizado en colaboración con **Grupo Agrovin**

Ricardo **Jurado Fuentes**, Grupo Agrovín

Ana Belén **Bautista Ortín**, Departamento de tecnología de los alimentos, nutrición y bromatología, Universidad de Murcia

**17.30**

**De las emisiones de fermentación a la energía renovable: demostración de la metanación in situ de CO<sub>2</sub> a metano (CH<sub>4</sub>) en bodegas**

Andrés **Sanz Martínez**, CIRCE - Centro Tecnológico

**17.40**

**GESTIÓN DEL OXÍGENO**

*Sesión temática organizada en colaboración con Grupo UVAMOX, CARBUROS METÁLICOS, PARSEC, MBF*

**Gestión del oxígeno en la botella antes del taponado: factores adicionales que influyen en la longevidad del vino**

Ignacio **Nevares** y Maria **del Alamo**, Grupo UVaMOX - Universidad de Valladolid

**Inertización con N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> y Ar: propiedades y su aplicación en bodega**

Jordi **Mallén Pomés**, Food Gases

**Oxígeno: ¿Elemento o Nutriente?**

Diego **De Filippi**, Parsec (Italia)

**Tecnologías MBF para minimizar la incorporación de oxígeno en el proceso de embotellado**

Javier **La Fuente**, MBF Spain

**19.00**

**APERITIVO** en el pasillo de entrada

*Realizado en colaboración con Aragón Sabor de Verdad*

## **MIÉRCOLES 20 DE MAYO**

### **PROGRAMA SALA 1 (primer piso)**

**12.30**

#### **PROTEGER LAS VIDES CONTRA LAS VARIACIONES CLIMÁTICAS**

*Sesión temática organizada en colaboración con el proyecto EU LIFE VINOSHIELD*

##### **¿Miramos arriba? Diseño de viñedos para un futuro (in)cierto**

Luis **Gonzaga Santesteban**, Universidad Pública de Navarra

##### **El proyecto LIFE VINOSHIELD sobre la utilidad agronómica de diferentes tipos de mallas de protección**

Agathe **Barthelon**, Texinov (Francia)

##### **Eficacia de las mallas de protección frente al estrés abiótico en el viñedo**

Matteo **Gatti**, Universidad Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza (Italia) (V.C)

**13.30**

#### **CULTIVO DE LA VID Y ELABORACIÓN DE VINO CON BAJOS INSUMOS**

*Sesión temática organizada en colaboración con el proyecto EU LIGAWINE*

##### **¿Es posible reducir el contenido en azúcar, manteniendo la acidez y estructura fenólica en climas cálidos? Prácticas avanzadas vitícolas**

Mario **de la Fuente**, Universidad Politécnica de Madrid; Presidente Comisión Viticultura de la OIV (V.C)

##### **El proyecto LIGAWINE y las oportunidades de financiación para la difusión de innovaciones a escala europea**

Alba **Valles**, Project Manager Cluster INNOVI

##### **Los subproyectos de innovación interregional para el viñedo y la bodega**

Gianni **Trioli**, VINIDEA (Italia)

**14.20**

#### **SESIÓN GIENOL - PRESENTACIÓN DE LOS ÚLTIMOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN ESPAÑOLES EN VITICULTURA**

##### **Efecto bioprotector de las bacterias lácticas (BAL) en viñedo y en vinificación**

Sergi **Ferrer**, Enolab. Universtat de València

##### **Estrategia de economía circular en enología: uso de orujos procedentes de nuevas variedades de uva para la mejora del color en vinos tintos**

Luis Javier **Pérez**, IMIDA (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental)

##### **Clasificación del estado de madurez de la uva mediante imagen hiperespectral en viñedo: comparación entre modelos específicos y transversales**

Aitana **Tejada González**, ICVV (Universidad de La Rioja)

##### **Evolución del perfil sensorial del vino Garnacha en distintas zonas climáticas y estados de maduración durante dos añadas consecutivas**

María **Buñuel Escudero**, Universidad de Zaragoza

**15.00**

**BODEGAS 4.0: EXPERIENCIAS REALES DE DIGITALIZACIÓN**

*Sesión organizada por la Plataforma tecnológica del Vino (PTV). Resultados de los proyectos SMARTWINERY y GO TECNOBARRICAS*

**SMARTWINERY, la bodega inteligente y conectada**

Ricardo **Jurado**, Grupo Agrovín

**TECNOBARRICAS: soluciones tecnológicas para la fabricación de barricas con características homogéneas y tasa de oxigenación conocida**

Gonzalo **Caballé**, Fundación Cesefor

**15.50**

**AHORRO DE AGUA Y ENERGÍA EN LAS BODEGAS**

*Sesión temática organizada en colaboración con el proyecto EU WatEnerWine*

**Proyecto WatEnerWine estado actual y oportunidades para las bodegas**

Alba **Valles**, Cluster INNOVI

**Uso del agua en bodegas, conservación y buenas prácticas: reducir, reciclar, reutilizar**

Pascal **Poupault**, Institut Français de la Vigne et du Vin (Francia)

**Retos y perspectivas de futuro de la gestión del agua en el sector vitivinícola**

Aina **Amengual Oliver**, Catalan Water Partnership

**Eficiencia energética e integración de renovables en bodegas vinícolas**

Sergio **Morales Ruiz**, investigador responsable línea de energía en Fundació EURECAT

**El papel de los microorganismos en el ahorro energético en la producción de vinos blancos y espumosos**

Tiziana **Nardi**, CREA-VE (Italia)

*Al final, WORKSHOP de intercambio sobre buenas prácticas e implementación de soluciones con la presentación del Catálogo de Innovación.*

**19.00**

**APERITIVO** en el pasillo de entrada

Realizado en colaboración con *Aragón Sabor de Verdad*

## **PROGRAMA SALA DE CATAS** **MIÉRCOLES 20 DE MAYO**

**10.00**

### **Cata de vinos tiólicos elaborados con levaduras Anchor**

Vicente Cortés Cabanes, Erbslöh España

*Cata organizada en colaboración con Erbslöh & Oenobrand*

**12.00**

### **Nuevas levaduras Fermivin: la importancia del genotipo y el fenotipo en la expresión aromática**

Antonio Álamo, Oenobrand España

Flavia Elías, Vason Ibérica

Jesús Ángel Velado, Vason Ibérica

*Cata organizada en colaboración con Vason*

**14.00**

### **Control, Innovación, Replicabilidad: el nuevo enfoque de Ever Wine Lab para espumosos**

Andrea Montagner, Ever

*Cata organizada en colaboración con Ever*

**16.00**

### **Name That Wine - Cata a ciegas**

Presentado por Francesco Invernizzi, Vinidea

*Cata organizada en colaboración con Foss*

**18.00**

### **El vino que quieres con las barricas que ya tienes\_1**

Alvin Miranda, Barena

*Cata organizada en colaboración con Barena*

**19.00**

### **APERITIVO** en el pasillo de entrada

Realizado en colaboración con Aragón Sabor de Verdad