

JUEVES 21 DE MAYO PROGRAMA AUDITORIO

9.00

Bioacidificación para el control del pH en vinos - una aproximación proteómica

Antonio **Morata**, Universidad Politécnica de Madrid

9.30

BIOPROTECCIÓN EN VINIFICACIÓN

Sesión temática organizada en colaboración con LAFFORT

Reducción del dióxido de azufre en la vinificación: la bioprotección como alternativa sostenible

Isabelle **Masneuf-Pomarède**, Univ. Bordeaux, Bordeaux INP, Bordeaux Sciences Agro

Empleo de la bioprotección como herramienta de gestión del SO₂

Victor **Puente Lopez**, Laffort

10.20

Efecto de los residuos de cobre en el mosto de uva sobre la fermentación alcohólica

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

10.30

CAMPOS ELÉCTRICOS PULSADOS EN LA ENOLOGÍA INNOVADORA: DEL CONTROL MICROBIANO A LA INTENSIFICACIÓN SOSTENIBLE DE LOS PROCESOS

Módulo organizado en colaboración con Elea Technology GmbH

Javier **Raso**, Universidad de Zaragoza

Stefan **Toepfl**, Elea Technology GmbH (Alemania)

11.20

OXÍGENO Y TEMPERATURA COMO FACTORES DE SOSTENIBILIDAD EN LA SEGUNDA FERMENTACIÓN: MEJORA DE LA EFICIENCIA PRODUCTIVA Y LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS ESPUMOSOS

Módulo organizado en colaboración con Parsec

Ileana **Vigentini**, Universidad de Milano (Italia)

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

12.10

REGENERACIÓN BARENA®: EVIDENCIA SENSORIAL Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA

Módulo organizado en colaboración con Alter Oak España

Antonio **Palacios**, Universidad de La Rioja

Alvin **Miranda Leiva**, Barena

13.00

Integración de la voltametría cíclica y la regresión por pasos para estudiar la evolución del vino durante el envejecimiento en botella

Piergiorgio **Comuzzo**, Universidad de Udine (Italia)

13.10

Derivados de levaduras para vinificación: gestión de su composición mediante tecnologías emergentes y levaduras no-Saccharomyces

Sabrina **Voce**, Universidad de Udine (Italia)

13.20

DEL GRADO AL EQUILIBRIO: CLAVES ENOLÓGICAS PARA VINOS DESALCOHOLIZADOS

Módulo organizado en colaboración con **Alfatec**

Justo **Banegas**, ALFATEC Ingeniería Arquitectura Consultoría

Fernando **Zamora**, Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili

14.10

SESIÓN GIENOL - PRESENTACIÓN DE LOS ÚLTIMOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN ESPAÑOLES EN ENOLOGÍA

Introducción de la Sesión Gienol 2026

Antonio **Morata**, UPM - Sergi **Ferrer**, Presidente GIENOL

Detección y cuantificación rápida y sencilla de microorganismos del vino mediante LAMP

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

Estudio sobre la estabilidad microbiológica de vinos tintos desalcoholizados

Lucía **González-Arenzana**, ICVV (Universidad de La Rioja)

Selección de bacterias lácticas para acidificación biológica

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

Un estudio metabolómico para comprender el efecto de la cepa de levadura (*Saccharomyces cerevisiae* y *kudriavzevii*) en el desarrollo del aroma varietal del vino

Belén **González-Martínez**, LAAE Universidad de Zaragoza

Influencia del tratamiento UHPH en la calidad del vino elaborado con uvas infectadas por *Botrytis cinerea*

Jiachang **Zhang**, Universidad Politécnica de Madrid (INGLÉS)

Selección de cepas de *Lachancea thermotolerans* y evaluación de su potencial acidificante y bioprotector

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

Pretratamiento con ultrasonidos y ozonización como estrategia para la reducción de sulfitos en vinificación: Efecto sobre la microbiota presente en la uva y la implantación de *Lachancea thermotolerans*

Yaiza **Rodríguez**, Universidad Politécnica de Madrid

Evaluación del impacto del envinado en madera de uso enológico: barricas y virutas

José Antonio **Delgado Rujano**, Universidad de Cádiz

Impacto del domado y grosor de las duelas en el perfil aromático de tempranillo tinto envejecido en barricas de *quercus petraea*

Mikel **Landín Ross-Magahy**, ICVV (Universidad de La Rioja)

Medida de la capacidad oxidativa y reductora en vinos de Tempranillo Tinto con distinto potencial de envejecimiento

Silvia **Rueda Ciordia**, ICVV (Universidad de La Rioja)

16.00

VINOS DESALCOHOLIZADOS

Sesión temática organizada en colaboración con **BEVZERO**, **CENTROLAB**, **FOSS**

Los retos sensoriales asociados al vino sin alcohol o bajo en alcohol

Vicente **Ferreira**, LAAE Universidad de Zaragoza

Entender los vinos zero

Silvia **Cedeño Daguerre**, Bevzero

Desalcoholizados: claves analíticas para asegurar su calidad

Guadalupe **Pérez-Olivares Nieto**, Centrolab

Cuando el dato se convierte en decisión: FTIR aplicado al vino sin alcohol

Hugo **Monteiro Allué**, Foss

17.00

CRIANZA DEL VINO EN BARRICAS

Sesión temática organizada en colaboración con QWINE

La barrica de roble: más que un recipiente, un sistema activo en la crianza del vino

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

Pilotaje por inmuno-citometría: garantías microbiológicas reales para la crianza y el parque de barricas

Patrick **Paulian**, Q-Wine Bureau

17.50

Uso de ciclodextrinas para mejorar la fermentabilidad del mosto de uva gracias a su capacidad para secuestrar a los ácidos grasos de cadena media

Fernando **Zamora**, Universidad Rovira i Virgili

18.30

Final congreso

JUEVES 21 DE MAYO

PROGRAMA SALA 1 (primero piso)

10.30

¿COMO AFRONTAR LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA VITICULTURA MEDITERRÁNEA? VÍAS GENÉTICAS DE ADAPTACIÓN

José M. **Escalona Lorenzo**, Universidad de las Islas Baleares, Presidente Grupo Viticultura SECH

11.00

PROTECCIÓN DE LA VID EN EL CONTEXTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Sesión temática organizada en colaboración con proyecto EU LIFE NATURA AGRO y TALPTECH

Manejo integrado de las enfermedades de la madera de la vid: avances recientes y aplicación práctica en el viñedo

David **Gramaje**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

Formulaciones agroquímicas para reducir el impacto medioambiental del control de plagas en los viñedos

Matteo **Michelini**, NDG Group (Italia)

Enfermedades fúngicas de la vid y gestión sanitaria del viñedo: producción integrada, ecológica y estrategias de futuro

Ana **Diez**, NEIKER-Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario

Aplicación variable de fitosanitarios en tiempo real

Daniel **García**, Bodegas Raimat

12.30

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

Variedades resistentes a enfermedades criptogámicas y autóctonas adaptadas al cambio climático

Alba **Domènech Guil**, VITEC

Aplicación de un bioestimulante de origen cítrico en la maduración de la uva: efecto en cultivos celulares y en campo

Ignacio **Ontañón**, LAAE Universidad de Zaragoza

Efecto de la aplicación precosecha de *Metil Jasmonato* y *Metil Salicilato* sobre la calidad y vida postcosecha de la uva 'eva'

Esperanza **Valdés**, CICYTEX_INTAEX

Mejora del perfil fenólico de Tempranillo mediante la aplicación foliar de urea

Rebeca **Murillo Peña**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

La radiación UV-B postcosecha como estrategia dual para mejorar el estado sanitario y la calidad fenólica en uvas de vinificación

Raquel **Hidalgo Sanz**, Universidad de La Rioja

13.30

HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DEL BALANCE HÍDRICO DE UNA EXPLOTACIÓN VITIVINÍCOLA

Sesión temática

El riego de la vid, estrategias prácticas

Julio **Prieto Díaz**, asesor vitícola y director de Origen Viticultores

EL papel del agua regenerada en la viticultura sostenible

Mar **Vilanova**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

14.40

SUELOS SANOS PARA CULTIVOS PERMANENTES

Sesión temática organizada en colaboración con el proyecto EU LivingSoiLL

Soluciones innovadoras para mitigar la degradación de los suelos en viñedos

Cristina **Carlos**, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal) (VC)

Impacto de distintas estrategias de fertilización nitrogenada en el contenido de nitrógeno asimilable por las levaduras (NFA)

Christoph-Martin **Geilfus**, Universidad Hochschule Geisenheim (Alemania) (TE)

JUEVES 21 DE MAYO PROGRAMA SALA DE CATAS

10.00

Zero limits

Silvia Cedeño Daguerre, Bevzero

12.00

Estrategias de vendimia temprana y selección de levaduras: un enfoque combinado para producir vinos tintos frescos y con menor contenido alcohólico de forma natural

Néstor Jiménez Salazar, Fermentis SI Lesaffre

14.00

Variedades resistentes - PIWI

Benjamín Crespo Herguedas, Agromillora
Mauro Pizzuto, Vivai Cooperativi Rauscedo

16.00

El vino que quieres con las barricas que ya tienes_2

Alvin Miranda, Barena

18.00

Nuevas Variedades de Aragón

Cata organizada en colaboración con la Bodega Experimental de Aragón