

## Sala de catas

### Miercoles 15

10h00	<p><b>Sin miedo al Zero: los cambios que sufren los vinos en la desalcoholización</b></p> <p>Cata orientada a ver los cambios físico químicos que se producen en la desalcoholización</p> <p><i>Inscripciones antes del evento en <a href="mailto:esp@enoforum.eu">esp@enoforum.eu</a> o directamente en la sala de cata durante el evento</i></p>	BEVZERO SERVICES SL
12h00	<p><b>Vinos espumosos: impacto de las levaduras y los nutrientes durante la toma de espuma (PDM) sobre el aroma y la percepción en boca</b></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><b>Cata de vinos elaborados con barricas patentadas NIR Garbellotto</b></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.

### Jueves 16

11h00	<p><b>La historia de Anchor en la copa... 100 años de innovación</b></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><b>Impacto de las herramientas de biotecnología en la calidad organoléptica del vino</b></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><b>Vinos de montaña y cambio climático</b></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

### Cata de Grandes Oros de los Premios Ecovino

Horario por definir - Solicitar información en la Secretaría Enoforum

9h00	Bienvenida
9h30	<b>Gestión de la oxidación del vino: de las observaciones químicas a la innovación tecnológica</b> Maurizio <b>Ugliano</b> (Italia), <i>Università di Verona</i>
10h00	<b>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</b> Jean Louis <b>Escudier</b> (Francia), <i>Ex Centro INRAE Pech Rouge</i> <i>Seminario patrocinado por Oenodia</i>
10h50	<b>Tecnología de campo eléctrico pulsado (PEF) para la producción de vino: Aspectos de sostenibilidad, calidad y rendimiento</b> - Javier <b>Raso</b> , <i>Universidad de Zaragoza</i> - Stefan <b>Toepfl</b> , <i>Elea Technology</i> (Alemania) <i>Módulo organizado en colaboración con Elea Technology</i>
11h40	Audiovisual Sismex
11h50	<b>Desalcoholización: estado del arte y efectos sobre la calidad del vino</b> María Tiziana <b>Lisanti</b> (Italia), <i>Università di Napoli</i> <i>Seminario patrocinado por Biosystems</i>
12h40	<b>Maridaje del vino tinto y su cierre: nuevas soluciones para tiempos de conservación breves y medios</b> Sílvia M. <b>Rocha</b> , <i>Universidad de Aveiro</i> (Portugal) - José P. <b>Machado</b> , <i>M.A.Silva Cortiças</i> (Portugal) <i>Módulo organizado en colaboración con M.A.Silva</i>
13h30	<b>Levadura <i>Brettanomyces</i>: la delgada línea de separación entre el terror y el terroir</b> Manuel <b>Malfeito Ferreira</b> (Portugal), <i>Universidade de Lisboa</i> <i>Seminario patrocinado por Sysmex</i>
14h05	<b>Cuantificación de <i>Brettanomyces bruxellensis</i> por citometría de flujo con sondas FISH</b> Elvira <b>Zaldivar</b> , <i>Excell Iberica</i>
14h25	<b>Comprender para Actuar: ¿y si el vino nos está diciendo cómo está cambiando?</b> Stefano <b>Ferrante</b> , <i>Consultor internacional</i> (Italia) - Rosa <b>Prati</b> , <i>Ever</i> - Andrea <b>Montagner</b> , <i>Ever</i> (Italia) <i>Módulo organizado en colaboración con Ever</i>
15h20	<b>Efecto sensorial de los aminoácidos del vino</b> - Damian <b>Espinase Nandorfy</b> (Australia), <i>AWRI - CSIRO</i>
15h50	<b>Caracterización molecular y sensorial del bouquet de crianza de los vinos tintos de Burdeos: influencia del tapón</b> - Emilie <b>Suhas</b> (Francia), <i>Institut Sciences de la Vigne et du Vin</i> <i>Módulo organizado en colaboración con Diam</i>
16h20	Flash Talk - <b>Tostado de la madera con rocas volcánicas, evolución y ventaja tecnológica con respecto al sistema tradicional</b> - Sérgio <b>Gonçalves</b> , <i>Tonnellerie J.M. Gonçalves</i> (Portugal)
16h30	Flash Talk - <b>WICA: una alianza para fomentar la innovación en la industria vitivinícola europea</b> Eloi <b>Montcada</b> , <i>INNOVI Cluster Vitivinícola Catalá</i>
16h40	<b>VID-EXPERT: sistema inteligente de gestión de la huella de carbono en el sector vitivinícola</b> Modera: Nieves <b>García Casarejos</b> (UNIZAR); Intervienen: Xavier <b>Bellón</b> (UNE), Julia <b>Delgado</b> (FEV), Cristina <b>Escrache</b> (INTERGIA), Miguel A. <b>López Peña</b> (SATEC); Mesa redonda: Pilar <b>Baeza</b> (UPM), Javier <b>Carroquino</b> (INTERGIA), Miguel A. <b>López Peña</b> (SATEC), Julia <b>Delgado</b> (FEV)
17h30	Flash Talk - <b>CLIMED-FRUIT: buenas prácticas para una gestión del viñedo resiliente al cambio climático</b> Xavier <b>Bellon Garcia</b> , <i>UNE</i>
17h40	<b>Sèssion MOVING – Viticultura de montaña</b> Gianni <b>Trioli</b> , <i>VINIDEA</i> (Italia) – Viñedos en altura: oportunidad y reto del cambio climático Jose Ramon <b>Lissarrague</b> , <i>UPM</i> – Como producir uva para vino de calidad en situación de estrés en la montaña Natalia <b>Olarte</b> , <i>Bodegas Vivanco</i> – Sostenibilidad medioambiental y económica de un viñedo de montaña Mar <b>Delgado</b> , <i>Universidad de Cordoba</i> , <i>Coordinador proyecto MOVING</i> – Factores de resiliencia de la agricultura de montaña Ekaterina <b>Kleshcheva</b> , <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. Consuelo **Díaz-Maroto** *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 SO<sub>2</sub> 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 H<sub>2</sub>O*, 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 Santiesteban**, *Universidad Pública de Navarra* / Vicente **Ferreira**, *Universidad de Zaragoza* / Luis A. **Alonso Beltrán de Heredia**, *Inneara (PTV)* / José **Hidalgo Togores**, *asesor* / Pedro **Aibar**, *Bodega Tr3smano*. Moderador: Antonio **Palacios**, *Excell Iberica*

(\*) Premio Transferencia GIENOL