

En f rum

2018

INNOVACIÓN Y EXCELENCIA

Centro Congresos
Feria de Zaragoza
31 Mayo • 1 Junio

Si en el mundo hay algo nuevo, útil para la producción del vino, ENOFORUM os lo cuenta

● SIMPOSIO

Las novedades técnico-científicas en viticultura y enología en más de **40 ponencias**:

- desarrolladas a nivel mundial - en **7 seminarios** impartidos por investigadores de fama internacional, en su mayoría extranjeros;
- nacidas en España - con **12 trabajos** de investigación pública seleccionados por el Comité Científico, entre los cuales los técnicos elegirán el ganador del premio ENOFORUM 2018;
- producidas por la I+D+i privada - **10 innovaciones** presentadas ahondando sobre los aspectos científicos, técnicos y aplicativos.

● PÓSTER

30 trabajos científicos que completarán la panorámica de los nuevos conocimientos del sector - y una sección de pósteres reservada a la investigación financiada por Europa.

● ÁREA DE CATA

En simultáneo, en una segunda sala, - **8 sesiones** de cata demostrativa de vinos experimentales.

● STANDS EXPOSITIVOS

Especialistas de unas **20 empresas** proveedoras - disponibles para profundizar sobre las nuevas tecnologías.

En colaboración con:



VINIDEA

Organización VINIDEA s.r.l.
Ponte dell'Olio, Italia
Tel. +39 0523 876423
enoforum@vinidea.it

Programa, información e inscripción en
www.enoforum.eu

Jueves, 31 de mayo
h 9.00 - 20.00
AUDITORIO
EFECTO DEL RIEGO EN LA MADURACIÓN DE LA UVA

•Markus Keller, Washington State University (USA)

LIBERACIÓN DE TIOLES EN FERMENTACIÓN: FACTORES GENÉTICOS Y NUTRICIONALES

- Diversidad genética de levaduras y su influencia en la liberación de tioles - **Antonio Santos**, Universidad Complutense de Madrid
- Nutrición nitrogenada e impacto en la producción de aromas - **Luis Cotanda**, Agrovín S.A.

BIOPROTECCIÓN-KEEP IT GREAT

- Bioprotección. Elaboración de vinos sin SO₂- **Teresa Garde Ceirán**, ICVV
- Bioprotección en vinificación. Experiencias, observaciones y protocolos de aplicación.- **Stephane Yerle**, Enólogo Consultor - Ingeniero Agrónomo (FRA)

LA FERTILIDAD MICROBIOLÓGICA DEL SUELO: DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO A LA APLICACIÓN EN VIÑEDO

- Análisis del microbioma funcional del suelo para mejorar la salud del viñedo - **Alberto Acedo**, Biomemakers
- La investigación BluAgri para reactivar el microbioma del suelo, el desarrollo de BluVite y los efectos en la vid - **Filippo Taglietti** y **Martina Broggio**, Bluagri (ITA)

VITICULTURA - PREMIO ENOFORUM

- Técnicas vitícolas de manejo de la vegetación para mitigar los efectos del calentamiento climático - **Fernando Martínez de Toda**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja
- Efecto de la aplicación foliar de un extracto de orujo sobre la composición fenólica de vinos de Monastrell - **Rocío Gil Muñoz**, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario
- Influencia del sistema de conducción y el nivel de carga en viñedos de clima cálido - **Emilio Peiro Gangoso**, Universidad Politécnica de Madrid
- Implicaciones enológicas del biocontrol de Botrytis cinerea - **Rocío Escribano Viana**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja, CSIC
- Sensores e inteligencia artificial en la caracterización de vinos de variedad tempranillo - **Manuel del Valle Zafra**, Universitat Autònoma de Barcelona
- Espectroscopía NIR y visión hiperespectral: técnicas no invasivas y rápidas para determinar la composición en uva intacta - **María Paz Diago Santamaría**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja, CSIC

LA REVOLUCIÓN: LA ESTABILIZACIÓN SIN FRÍO GRACIAS AL POLIASPARTATO DE POTASIO

- El frío es historia. Estabilización total y respetuosa de los vinos - **Pablo Izquierdo López**, Enartis Sepsa S.A.U.
- Experiencia práctica de estabilización con Poliaspartato de Potasio en vinos blancos de Rueda y Tintos de Ribera del Duero - **Ramón Martínez Matute**, Enología I+D+, Grupo Yllera

MICROBIOLOGÍA - PREMIO ENOFORUM

- Mejora de la eficiencia fermentativa de levaduras vínicas por tratamiento con antioxidantes de grado alimentario durante su producción en forma de levadura seca activa (LSA) - **Emilia Matallana Redondo**, Universitat de València
- El atractivo visual del color del vino tinto: Implicaciones microbiológicas - **José Antonio Suárez Lepe**, Grupo Enotec-UPM, Universidad Politécnica de Madrid.
- Reducción del tiempo de crianza sobre lías de vino Chardonnay mediante electroporación - **Juan Manuel Martínez**, Universidad de Zaragoza

ENOLOGÍA: BIOPROTECCIÓN

- La bioprotección prefermentativa: aplicación en las uvas y en la maceración en frío. - **Marie-Charlotte Colosio**, IFV Institut Français de la Vigne et du Vin, (FRA)
- Bioprotección: Control de la flora microbiana sin SO₂, GAiA - **José María Bravo Plasencia**, IOC Enotecnia

LA MICRO-OXIGENACIÓN ACTIVA Y PASIVA DE VINOS

- Ignacio Nevares Domínguez, Gruppo UVaMOX - Universidad de Valladolid

SALA DE CATAS
CATAS DEMOSTRATIVAS*
VARIETADES RESISTENTES: NUEVAS PERSPECTIVAS POR UNA VITICULTURA MAS SOSTENIBLE (organizada por VCR)

VINOS SIN SO₂ DE ÉXITO INTERNACIONAL, ELABORADOS CON BIOTECNOLOGÍAS INNOVADORAS (organizada por IOC-Enotecnia)

CATA DE VINOS AFINADOS CON TECNOLOGIA ENOTIMATIC Y ALTERNATIVOS LA LINEA STYLE # (organizada por Ever)

RECUPERAR AROMAS, MANTENER AROMAS (organizada por Agrovín)

Viernes, 1 de junio
h 8.30 - 18.30
AUDITORIO
¿CUÁL ES EL PAPEL DE LA TEMPERATURA EN LA EVOLUCIÓN DEL VINO EN EL TIEMPO?

•Michel Moutounet, INRA, consultant (FRA)

CÓMO GESTIONAR LOS ASPECTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DE LOS COMPUESTOS AZUFRADOS EN LOS VINOS

- Procesos de reducción y oxidación en el vino y su impacto en los compuestos azufrados volátiles - **Vincente Ferreira**, Universidad de Zaragoza
- Gestión integral de los tioles varietales durante el proceso de elaboración; del viñedo a la botella - **Remi Schneider**, Oenobrand (FRA)

NUEVAS TÉCNICAS PARA LA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS: DESDE LA VINIFICACIÓN CON SOBREPRESIÓN HASTA EL AIR MIXING PARSEC

- Cómo ha cambiado la técnica de la vinificación de uvas tintas en el mundo con el air mixing m.i. Parsec. Aplicaciones y resultados. **Leo Forte**, Parsec (ITA)
- Maceración de uvas tintas con sobrepresión. Efectos experimentales del sistema adcf en Sangiovese. **Alessandra Biondi Bartolini**, Consultor I+D (ITA)

REACTIVACIÓN DE LAS FUNCIONES BÁSICAS DE LAS BARRICAS MEDIANTE REGENERACIÓN

- Reactivación de las funciones aromáticas mediante regeneración de la madera. - **Antonio Palacios García**, Laboratorios Excell Ibérica
- Reactivación de la tasa de transferencia de oxígeno de la madera de roble de barricas usadas mediante regeneración - **María del Alamo Sanza**, Grupo UVaMOX - Universidad de Valladolid

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO - INVESTIGACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

•Simon Nordestgaard, Australian Wine Research Institute, Adelaide (AUS)

BIOSYSTEMS: ACERCANDO LA OIV Y ENAC A BODEGAS Y LABORATORIOS

- Métodos de análisis de la OIV: procedimiento por etapas - **Ana María Ruano Ramos**, Laboratorio Arbitral Agroalimentario, MAPAMA
- La acreditación de ENAC y la utilización de resultados acreditados por las bodegas - **Elsa Gredilla Zazo**, Jefe del Departamento Agroalimentario y BPL de ENAC

ESTUDIO SOBRE EL IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE FERMENTACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ÉSTERES POR LEVADURAS ENOLÓGICAS

- Influencia de las condiciones de fermentación en la cinética y los parámetros analíticos del vino en función de las cepas de levadura - **Robin Caillieudeaux**, Vivelys (FRA)
- Influencia de las condiciones de fermentación en la producción de ésteres por diferentes cepas de levadura y su impacto en las propiedades organolépticas del vino. - **Etienne Dorignac**, Fermentis (FRA)

ENOLOGÍA - PREMIO ENOFORUM

- Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEF), una tecnología viable para mejorar la extracción de polifenoles en el proceso de elaboración de vino tinto - **Marcos Andrés Maza**, Universidad de Zaragoza
- Avances en el conocimiento de los factores de tipo químico, bioquímico y fisiológico implicados en el aroma retronasal del vino durante el consumo - **María Ángeles del Pozo Bayón**, CIAL - CSIC
- Efecto del tipo de vino preferido en la respuesta hedónica y emocional del consumidor español - **María Mora Gijón**, Basque Culinary Center

Ponentes invitados del PREMIO SIVE - OENOPPIA

- Oxígeno y Sulfuroso en la construcción de vinos - **Vincente Ferreira**, Universidad de Zaragoza (*ganador 2015*)
- Vino-Oxígeno-Antioxidantes: como dirigir de manera más eficaz las decisiones del enólogo - **Panagiotis Arapitsas** Fondazione Edmund Mach (ITA) (*finalista 2017*)
- Inmovilización de levaduras en virutas de roble y polvo de celulosa para su uso en vinos espumosos fermentados en botella - **Carmen Berbegal**, ENOLAB, ERI BioTecMed, Universitat de València (*finalista 2017*)
- La formación de turbidez proteica en el vino blanco - el papel fundamental del SO₂ en el mecanismo de agregación de las proteínas - **Ricardo Chagas**, LAQV Requimte, Universidade Nova de Lisboa (POR) (*ganador 2017*)

SALA DE CATAS
CATAS DEMOSTRATIVAS*
LA CATA DEL MICROBIOMA (organizada por Biome Makers)

SOLUCIONES DE OENOBANDS PARA INCREMENTAR LA CALIDAD AROMÁTICA DEL VINO (dirigida por Enric Nart, VITEC - Centro Tecnológico del Vino, Falset)

EL IMPACTO DE LA LEVADURA SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS DE CLIMA CÁLIDO (organizada por AB Biotek)

EL CARÁCTER MINERAL DEL VINO (organizada por Laboratorios Excel Ibérica)

*Las catas, con un número limitado de participantes, están reservadas para los invitados de las empresas organizadoras y/o los que se inscriban en la secretaría durante el simposio.



A business division of AB MAURI



● LA SEDE DE ENOFORUM 2018

La 11ª edición de Enoforum - la primera en España - se celebrará en el Centro de Congresos de la Feria de Zaragoza, donde se dispondrá de amplios espacios, adecuados para las exigencias del evento: el Auditorio ofrecerá un denso programa de seminarios y ponencias de investigadores y técnicos del sector vitivinícola nacional e internacional, una sala acondicionada para 30+ personas será sede de diversas catas, el amplio espacio constituido por el hall y pasillo acogerá la zona de exposiciones y posters.

● COMO LLEGAR A LA FERIA DE ZARAGOZA

El Centro de Congresos de la Feria de Zaragoza se encuentra en la Autovía A-2, km 311.

En coche se puede acceder a través de la A-2, la Z40 o el nuevo vial a Plaza. A la estación Zaragoza-Delicias se puede llegar gracias a la conexión de AVE y trenes a larga distancia desde las principales ciudades de España.

El aeropuerto, situado muy cerca del Centro de Congresos, acoge varios vuelos con destinos nacionales e internacionales.

La feria no cuenta con ningún medio de transporte público.

Si no se dispone de coche, la mejor forma de llegar al recinto ferial desde el centro de Zaragoza es en taxi. La Radio Taxi Cooperativa 75 ofrece este servicio a precio reducido. El servicio tiene que ser solicitado por teléfono: 976 757575. La parada de taxi se encuentra en la entrada del Acceso Oeste del recinto ferial.

● HOTELES

Zaragoza tiene una amplia oferta de hoteles, algunos cerca de la Feria, la mayoría en el centro de la ciudad.

En www.enoforum.eu dispone de una lista de hoteles que aplican a los participantes a Enoforum tarifas especiales.

● COMIDAS

Durante todo el evento, un bar estará abierto dentro del Centro de Congresos y un restaurante servirá el almuerzo entre las 13 y las 16.

Las consumiciones y las comidas no están incluidas en la cuota de inscripción. En www.enoforum.eu encontrará una lista de restaurantes de Zaragoza recomendados para cenar.

● INSCRIPCIÓN

El formulario para la inscripción al congreso se encuentra disponible en la página web: www.enoforum.eu; la inscripción en línea a través de la web se puede realizar hasta el 25 de mayo de 2018.

Se aplicarán tarifas reducidas a las inscripciones realizadas no después del 11 de mayo de 2018. Los estudiantes podrán disfrutar también de condiciones especiales.

Secretaría inscripciones asistentes:

Laboratorios Excell Ibérica S.L.

Logroño, La Rioja - Tel +34 941 455106 - email: enoforum@labexcell.es