

Un panorama mundial de la investigación innovadora sobre la uva y el vino



Sesiones dedicadas a Uvas y Bodega en Enoforum Web Conference 2021

El congreso se celebrará **online del 23 al 25 de febrero de 16 a 19 h. (CET)**



Nos complace comunicar los contenidos que se tratarán durante las sesiones dedicadas a Uvas y Bodega en Enoforum Web Conference 2021.

Sigfredo Fuentes de la Universidad de Melbourne y José Cuevas-Valenzuela del Centro de Investigación e Innovación de Viña Concha y Toro presentarán diferentes formas de utilizar tecnologías novedosas basadas en las técnicas de **Inteligencia Artificial (IA)**. La investigación australiana se

centra en predecir los perfiles de organolépticos de las uvas y de los vinos finales, mientras que el sistema desarrollado en Chile tiene como objetivo predecir el rendimiento de forma temprana y precisa. Matteo Gatti de la Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza ilustrará el potencial técnico y económico de la vendimia selectiva, herramienta de la **viticultura de precisión** que permite gestionar la variabilidad dentro del viñedo.

Los **compuestos polifenólicos** representan un factor de gran interés para los productores de vino de calidad. Laura Rustioni de la Universidad de Salento mostrará cómo un tratamiento de congelación y descongelación puede mejorar la maduración fenólica para su uso potencial en condiciones de cultivo difíciles. Robert Damberg de la Universidad Charles Sturt explicará cómo se puede utilizar la espectroscopia de reflectancia para predecir los polifenoles totales en el mosto con el fin de diferenciar objetivamente las fracciones de mosto de prensa para la producción de vino espumoso. José Luis Alexandre-Tudo de la Universidad de Stellenbosch mostrará cómo el uso de las propiedades fluorescentes de los compuestos polifenólicos puede ayudar a cuantificar el contenido polifenólico de forma no invasiva directamente en el tanque de fermentación. La investigación presentada por Andrea Natolino de la Universidad de Udine demostrará la

eficacia potencial de los ultrasonidos en el **proceso de maceración** para facilitar la extracción de compuestos de los hollejos. Daniela Fracassetti, de la Universidad de Milán, explicará el papel de las diferentes etapas del proceso de extracción del mosto sobre el contenido de precursores de tioles volátiles en las fracciones de mosto.

Numerosos trabajos de la sesión dedicada a la Bodega profundizarán en el uso de los productos enológicos. Alberto De Iseppi, de la Universidad de Padua, presentará un estudio que tiene como objetivo explotar un **subproducto vitivinícola** infravalorado, las lías de levadura, mediante el desarrollo de métodos eficaces para la extracción de manoproteínas de levadura. Sergi Ferrer de la Universitat de València demostrará cómo la adaptación de los **lactobacilos** a los pH bajos y al SO₂ puede ayudar a realizar la fermentación maloláctica en mostos base para vinos espumosos. Anna Hranilovic, de la Universidad de Adelaida, mostrará un método de **bioacidificación** de vinos a través de la producción de ácido láctico durante la fermentación como herramienta para corregir la acidez insuficiente en uvas de climas cálidos. Santiago Benito de la Universidad Politécnica de Madrid presentará una investigación sobre un método que consiste en el uso combinado de dos levaduras **no Saccharomyces** como alternativa a la fermentación maloláctica tradicional. La investigación presentada por Antonio Castro Marín de la Universidad de Bolonia contribuye a llenar el vacío existente sobre los posibles efectos secundarios de la adición de **quitosano** sobre los parámetros físico-químicos de los vinos tintos. Giorgia Perpetuini de la Universidad de Teramo demostrará cómo la biopelícula formada por **C. Zemplinina** puede contribuir al perfil aromático del vino. El objetivo del trabajo presentado por Adeline Vignault de la Universidad de Burdeos fue verificar y confirmar la eficacia de los **taninos** enológicos en la estabilización del color del vino como nueva herramienta a disposición de los enólogos. La investigación de Silvia Motta de CREA tiene como objetivo comparar algunos métodos analíticos utilizados para caracterizar los taninos enológicos y la medida de la velocidad de consumo de oxígeno, con el fin de proporcionar a los enólogos un método rápido para conocer la capacidad antioxidante de los productos a base de taninos.



El objetivo del trabajo presentado por Sonia Guri-Bairget del IRIAF (Castilla La Mancha) fue investigar la posibilidad de sustituir parcial o totalmente el **azufre en la vinificación** de vinos blancos mediante el uso de la saturación prefermentativa de mostos con CO₂. Antonio Morata de la Universidad Politécnica de Madrid mostrará cómo acelerar la **autólisis de las levaduras** mediante la tecnología de ultrasonidos. Lucía González-Arenzana del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino presentará un estudio sobre la aplicación de plasma frío a presión atmosférica para higienizar duelas de madera de **roble**.

Para mantenerte informado de las últimas actualizaciones del programa consulta el portal web EWC:

[Sitio web](#)

[UVAS](#)

[BODEGA](#)

[Inscripción gratuita](#)

Durante el congreso virtual EWC los asistentes votarán las ponencias con el fin de identificar el ganador. Al ganador y a los finalistas se les invitará a presentar sus trabajos de investigación de forma más detallada durante las siguientes ediciones presenciales de Enoforum.

Además del Premio ENOFORUM de 10.000 € que se otorgará al trabajo ganador, se han establecido, gracias a los patrocinios, otros premios adicionales:

- Oenoppia financia el premio a la mejor investigación sobre productos enológicos
- SIMEI-UIV financia el premio a la mejor tecnología expuesta en SIMEI
- ASSOENOLOGI financia el premio a la mejor investigación italiana

Además de Enoforum Web Conference, este año VINIDEA tiene previsto organizar dos eventos presenciales. El primero en Estados Unidos en Sonoma County, California (del 5 al 6 de mayo) y, el segundo en Italia en Vicenza (del 19 al 20 de mayo).

ENOFORUM WEB CONFERENCE está patrocinada por la **OIV** (Organización Internacional de la Viña y el Vino) y cuenta con la colaboración de varias organizaciones científicas: **IVES** (International Viticulture and Enology Society), **IFV** (Institut Français du Vin), **PTV** (Plataforma Tecnológica del Vino), **SIVE** (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia), **AWRI** (Australian Wine Research Institute), **ASVO** (Australian Society of Viticulture and Oenology), **SASEV** (South African Society of Enology and Viticulture).

La inscripción al congreso **es gratuita** para todos los profesionales del sector vitivinícola a nivel mundial, gracias al apoyo de los patrocinadores **OENOPPIA** (Oenological Products and Practices International Association), **SIMEI-UIV** (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento – Unione Italiana Vini), **ENOMAQ** (Feria Internacional de la Maquinaria, Técnicas y Equipos para vitivinicultura).

La traducción simultánea de todas las presentaciones, impartidas en **ingles** por los ponentes, estará disponible gratuitamente gracias a los patrocinadores: **UNIONS DES OENOLOGUES DE FRANCE** para **Francés**, **ASSOENOLOGI** para **Italiano**, **EXCELL IBERICA** para **Español**.

Además del **Premio ENOFORUM** de € 10.000 a la investigación ganador, **OENOPPIA**, **ASSOENOLOGI** y **SIMEI-UIV** ofrecerán **Premios adicionales** de 2.500 € para el mejor trabajo de investigación en categorías específicas.