

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



Sesión de Vino en Enoforum Web Conference 2021

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

El programa de Enoforum Web Conference se dividirá en las siguientes sesiones temáticas: VIÑEDO,

Los trabajos de investigación seleccionados para la sesión dedicada al VINO abordarán los temas de mayor relevancia para una producción moderna del vino: nuevos métodos para el análisis de los taninos, off-flavours y estrategias para su reducción, diferentes herramientas para la trazabilidad de la autenticidad del vino, impacto de las variables químicas en las características sensoriales, métodos innovadores y sostenibles de distribución del vino.

Arianna Ricci de la Universidad de Bolonia describirá un nuevo método analítico **para el análisis en línea** rápido y preciso de los taninos en los vinos como herramienta de ayuda a la decisión durante el proceso de producción. Maria Reyes González-Centeno del ISVV presentará una investigación que tiene como objetivo evaluar la eficacia de una película plástica alimentaria para **reducir el olor** a corcho. La investigación de Ignacio Ontañón de la Universidad de Zaragoza aborda el difícil reto de la **gestión del oxígeno** durante la vinificación y la crianza, mediante el estudio de los cambios metabólicos en los vinos tintos provocados por la conservación en diferentes condiciones oxidativas y reductoras.



David Jeffery presentará una técnica innovadora para la **autenticación del origen geográfico del vino** desarrollada en la Universidad de Adelaide. El estudio de Inés Le Mao de la Universidad de Burdeos explicará cómo se puede utilizar la metabolómica cuantitativa por RMN para disociar los procesos físicos o químicos habitualmente utilizados en enología.



Alexander Pons del ISVV analizará de qué forma el **cambio climático está afectando el aroma de los vinos tintos**, centrándose en el origen de los aromas a frutos secos detectados en mostos y tintos jóvenes. La investigación de Olivier Geoffroy de la Ecole d'Ingénieurs de PURPAN se centra en el estudio de los principales compuestos que contribuyen al **aroma de los vinos Syrah** de la zona fría del norte del valle del Ródano.

Maria Alessandra Paissoni de la Universidad de Turín mostrará cómo los antocianos de la uva pueden influir directamente en la **percepción en boca** del vino. Otro trabajo dedicado a las **correlaciones entre variables sensoriales y químicas** será presentado por Paola Piombino de la Universidad de Nápoles. Peter Klosse de la Academy for Scientific Taste Evaluation (TASTE) presentará **un modelo original para describir el sabor**, desarrollado y probado en la práctica, con el fin de analizar el perfil gustativo de vinos y cervezas en función de las sensaciones en boca y de sus intensidades. Stéphanie Pougnet de la Ecole Hôtelière de Lausanne mostrará cómo una forma innovadora de distribución de vino, como un **barril de plástico reutilizable** con una bolsa hermética desechable en el interior, puede representar una solución sostenible para la industria del vino a nivel medioambiental, social y económico.

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

[Portal web del evento](#)

[Sección de VINO](#)

[Participación gratuita](#)

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.