

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Vitivinícola

26 y 27 de Setiembre
Salón del Bicentenario - Las Piedras

Jueves 26 de Setiembre 2024

Sesión viticultura

13.30 Acreditaciones.

14:00 Apertura y presentación de las Jornadas. A 10 años de Investigación de las 1eras Jornadas. **Andrés Coniberti, INIA y Francisco Carrau, Fac. de Química**

14.20 Programa de sostenibilidad vitícola. Perspectivas futuras. **Bettina Bertola y Eduardo Félix, INAVI**

14.40 Estrategias para la viticultura sostenible en nuestras condiciones. **Andrés Coniberti, INIA**

15:00 Sistemas mixtos de producción en viñedos. Ejemplo ovinos. **Fac. Veterinaria/INIA**

15:20 Avances sobre el comportamiento de variedades resistentes a enfermedades en Uruguay. **Gerardo Echeverría, Fac. Agronomía**

15:40 Rol ecológico de las hormigas cortadoras. **Carla Dagatti, INTA Mendoza**

16.00 Hormigas cortadoras. Experiencia en viñedos orgánicos. **Gabriela Vargas, Liceo Agrícola y Enológico de Mendoza**

16:20 Pausa para el café

16:40 Clones de Tannat de origen Harriague. Futuras perspectivas a nivel comercial. **Laura Fariña y Andrés Coniberti. Fac de Química/INIA**

17:00 Manseng Noir: la hermana del Tannat para tintos jóvenes y de bajo alcohol. **Francisco Carrau, Fac. Química**

17:20 El camino del Albariño en Uruguay. **Eduardo Boido, Fac Química**

17:40 Desafíos y oportunidades de nuestra viticultura frente al cambio climático. **Mercedes Fourment, Fac. Agronomía**

18:00 Productos Biológicos para el control de patógenos. **Lage/Lallemand**

Viernes 27 de Setiembre 2024

Sesión enología

9:00 Diseñando y controlando el aroma del vino: retos y oportunidades. **Ana Escudero, Universidad de Zaragoza, España**

9:20 Variedades resistentes blancas y vinos base de espumosos. **Tomás Román, Instituto San Michelle, Italia**

9:40 *Hanseniaspora vineae*: estrategias de levaduras amigables con la flora nativa del Terruño. **Francisco Carrau, Fac. Química**

10:00 Polifenoles en Tannat. *Eduardo Dellacassa, Fac. Química*

10:20 Efectos biológicos de compuestos bioactivos presentes en el vino. *Adrián Aicardo, Fac. Medicina.*

10:40 Los taninos en la vinificación en tinto. *Guzmán Favre, Fac. Agronomía*

11:00 Pausa para café

11:30 Que es la Mínima Intervención en la Enología?: ejemplo del uso de sales de amonio en la vinificación. *Valentina Martín, Fac. Química*

11.50 Slow Wine y tendencias de vinos con mínima intervención. *Juan Gualdoni/Santiago Degasperi, Slow Wine Coalition*

12:10 Alternativas para reducir los contenidos de sulfitos en vinos. *Diego Picardo, Fac. Agronomía*

12:30 Reducción de etanol por levaduras en vinos. *Belén Listur, Fac. Química*

12:50 Efecto de deshojado en precursores aromáticos de Tannat. *Gonzalo Baldivia, Fac. Química*

13:10 Almuerzo y degustación de panes, vinos y sidra elaborados con levaduras uruguayas.

Coordina servicio por Diploma Sommelier Profesional Pablo Rodríguez

14:30 Herramientas para financiar I+D y personal calificado. *Presenta ANII, UdelaR, etc.*

14:50 Oportunidades de capacitación, educación e investigación en vitivinicultura. *Karina Medina, Fac. Química*

15:10 Maestría en Vitivinicultura de Madrid Univ. Politécnica de Madrid. *Antonio Morata, UPM España*

15:30 Maestría en Vitivinicultura de Univ. Rovira i Virgili, Tarragona. *María Jesús Torija URV, España*

15:50 Mesa de turismo enológico y el análisis de perspectivas económicas. *Lautaro Pérez / INAVI/ATEU/Bod. Colonia/ABE*

16:50 Pausa para café

17:20 Mesa Redonda: ¿Hacia dónde se dirige la vitivinicultura en Uruguay? ¿Qué hay que investigar? *Fernando Picardo/AEU con Enólogos de la industria*

18:20 Cierre de las Jornadas

ORGANIZAN



Área
**Enología y
Biotecnología**
de Fermentaciones
Facultad de Química



POR MAS INFORMACIÓN
VISITE NUESTRAS WEB

www.enologia.fq.edu.uy

APOYAN



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Patrimonio Uruguay
COMISIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

