

Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina
Facultad de Ciencias Agrarias

25 de Abril de 2018 – Séptimo Simposio of OENOVITI

Oportunidades y desafíos para la producción de uvas y vinos preservando los recursos y el ambiente

08:30 – 09:15: **Inscripción**

09:15 – 09:30: **Bienvenida**

- Pierre-Louis Teissedre / Presidente de la Red Internacional OENOVITI (Universidad de Bordeaux, Francia)
- Liliana Martinez (Universidad Nacional de Cuyo, Argentina)
- Ing. Agr. Prof Daniel PIZZI o Dra. Jimena Estrella Orrego (Rector de la Universidad Nacional de Cuyo, Argentina)

09:30 – 09:50: "Panorama mundial de la producción sustentable de uvas y vinos y recientes innovaciones "
Claudia Quini (Vicepresidenta de la Organización Internacional de la Vid y Vino-OIV)

09:50 – 10:00: *Preguntas*

10:00 – 11:30: **Sesión 1: "Aspectos vitícolas en la producción de uvas para vinificación y de mesa"**

10:00-10:20 – Christel Renaud (ESA – Angers, Francia)

"Diseños en eco-calidad de sistemas vitícolas: diseños basados en la evaluación ambiental y de calidad de prácticas vitícolas junto a los enólogos"

10:20-10:40 - Vittorino Novello (Universidad de Torino, Italia)

"Sustentabilidad en la producción de uvas de mesa"

10:40-11:00 – A confirmar

11:00-11:20 – Bruno Cavagnaro (UNCUYO, Argentina)

"Sustentabilidad y Cambio Climático en Viticultura"

➔ Discusión/Preguntas (10 min)

11:30 – 13:00: **Sesión 2: Aspectos enológicos y de añejamiento**

11:30-11:50 - Ivan Cicklic CONICET, INTA Argentina o Sebastián Zuccardi

"Uso de levaduras transgénicas para producir vinos de baja graduación alcohólica"

11:50-12:10 – Martin Fanzone (INTA, Argentina)

"Empleo de uvas inmaduras como una alternativa tecnológica para reducir el contenido de alcohol y ph de vinos tintos"

12:10-12:30 – Pierre-Louis Teissedre (Universidad de Bordeaux, France)

"Calidad enológica y sustentabilidad"

12:30-12:50 – **Albert Mas (Rovira I Virgili University, Spain)**
“Desafíos microbiológicos de una enología sustentable”

➔ Discusión/Preguntas (10 min)

13:00 – 14:00: Almuerzo

14:00 – 15:30: Sesión 3: Aspectos de economía, marketing y preferencias de los consumidores

14:00-14:20 - **Alejandro GENNARI (UNCUYO, Argentina)**

“Desde el nexo agua-energía-alimentos al nexus agua-energía-vino y la construcción de valor agregado en Argentina”

14:20-14:40 - **Professor ODA (Universidad de Kyoto, Japón)**

“A confirmar”

14:40-15:00 - **Magdalena PESCE (Wines of Argentina)**

“Argentina rompe el nuevo suelo: el presente y el futuro del vino argentino”

15:00-15:20 – **Olivier Gergaud (KEDGE, Francia)**

“Prácticas sustentables y calidad enológica: existe valor en la certificación?”

➔ Discusión/Preguntas (10 min)

15:30 – 16:15: Sesión 4: Aspectos de Seguridad y Salud

15:30-15:45 - **Creina Stockley (Australia)**

“Title to be confirmed”

15:45-16:00 - **Liliana Martinez (UNCUYO, Argentina)**

“Resveratrol, síntesis inducida y beneficios para la salud”

➔ Discusión/Preguntas (5 min)

Coffee break (15 min)

16:30 – 18:00 Sesión 5: Innovación en la producción sustentable de uvas y vinos (Mesa redonda)

- **Alvaro Gonzalez (Bodega Concha y Toro, Chile)** – “Estrategias Sustentables de Viña Concha y Toro”
- **Fernando Buscema (Institute of Wine, Bodega Catena Zapata, Argentina)** – “Ciencia para preservar la naturaleza y la cultura”
- **Tatiana Bouzdine-Chameeva (KEDGE, Francia)** “Definiendo el comportamiento ambiental del sector enológico”
- **Luis Romito (Bodegas de Argentina)** – “Programa de sustentabilidad en la producción de vinos”
- **Jorge QUEIROZ (University of Porto, Portugal)** - “Innovación en la elaboración sustentable de vinos procedentes de una viticultura de montaña”
- **Carlos Fioccheta (Corporación Argentina Vitivinícola- COVIAR, Argentina)** – “”

18:00 – 18:30 Discusión y conclusiones

Cena

En Bodega El Enemigo, Chachingo, Maipú, Mendoza.