



EcoSostenibleWine 2010

www.EcoSostenibleWine.com

Vilafranca del Penedès, 15 y 16 de Junio del 2010

Programa

15 de Junio

8.00 – 9.00 Acreditaciones

9.00 – 9.30 Inauguración

SESIÓN 1. VITICULTURA SOSTENIBLE

9.30 – 9.45 Presenta: Sra. Rosa Cubel. Directora General d'Agricultura i Ramaderia del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.

Modera: Sr. Salvador Samitier. Director de la Oficina Catalana del Cambio Climático. Departament de Medi Ambient i Habitatge

9.45 – 10.15 Sostenibilidad en viticultura –retos ante el cambio climático.

Sr. Hans R. Schultz. Departamento de Viticultura del Geisenheim Research Institute. Alemania.

10.15 - 10.45 Reducción de los gases con efecto invernadero de la viña: avances para unas prácticas más sostenibles.

Sr. David R. Smart. Universidad de California Davis, Departamento de Viticultura & Enología. USA.

10.45 - 11.15 Pausa/Café y Lectura de Pósters

11.15 - 11.45 Sistemas de producción ecológica y biodinámica en California

Sr. Glenn McGourty. Asesor para el condado de Mendocino, Universidad de California. EEUU

11.45 - 12.15 Secuestro de carbono en la viña y biodiversidad

Sr. Hans Peter Schmidt. Delinat-Institut para la Ecología y el Clima en la Viticultura, Arbaz. Suiza.

12.15 - 12.30 Adaptación de la viña al nuevo contexto climático en áreas sin riego.

Sr. Alain Carbonneau. Centro Internacional de Estudios Superiores en Ciencias Agronómicas, Montpellier SupAgro. Francia.

12.30 - 12.45 Impacto de la viña orgánica en las emisiones de CO₂

Sr. Alfonso Aranda. Centro de Investigación de Recursos y Consumo Energético, Zaragoza.

12.45 - 13.00 Assessing Sustainability with Eco-Efficiency Analysis

Sr. Mario Maresi, BASF, Alemania



EcoSostenibleWine 2010

13.00 - 13.15 Mecanización sostenible

Sr. Emilio Gil Moya. Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología, Universidad Politécnica de Cataluña, Barcelona

13.15 – 13.30 Influencia del cambio global sobre la fisiología de la viña y la calidad del vino

Sr. Robert Savé. IRTA Caldes de Montbui.

13.30 - 13.45 Coloquio

13.45 - 15.15 Comida y Lectura de Pósters

SESIÓN 2. ELABORACIÓN SOSTENIBLE

15.15 – 15.30 Presenta: Sr. Vicente Riera Balbastre. Secretario Autonómico de Agricultura. Generalidad Valenciana.

Modera: Sr. Adolfo Heredia. FREIXENET S.A.

15.30 – 16.00 Sostenibilidad como imagen diferencial del sector. Programa New Zealand 2012.

Sr. Philip Manson. Director de Ciencia e Innovación. NZ Winegrowers. Nueva Zelanda.

16.00 - 16.15 Diseño sostenible de bodegas

Sr. Joel Rochard. Instituto Francés del Viñedo y el Vino. Francia.

16.15 - 16.30 Aplicaciones de la energía solar en la bodega.

Sr. Salvador Guardiola. Universidad Rovira & Virgili. Tarragona.

16.30 – 17.00 Pausa/Café y Lectura de Pósters

17.00 – 17.30 Incidencia en la sostenibilidad de la producción ecológica.

Sr. Salvador Garibay. FIBL Instituto de Investigación para la Agricultura Ecológica. Suiza.

17.30 - 17.45 Normas Europeas de elaboración de vinos ecológicos

Sr. Enric Bartra. Vilafranca del Penedés.

17.45 - 18.00 Mejores Técnicas Disponibles en el sector del vino y el cava

Sra. Joana Viñas. Instituto Catalán del Viñedo y el Vino. Vilafranca del Penedés.

18.00 - 18.15: Analisis del Ciclo de Vida del Tapón de corcho

Sr. Xavier Gabarrell. SOSTENIPRA .Universitat Autònoma de Barcelona. Barcelona

18.15 - 18.25 Analisis del ciclo de vida de la producción de vino.

Sr. A.Cichelli, Universita de Chieti-Pescara. Italia

18.25 - 19.30 Coloquio



EcoSostenibleWine 2010

16 de Junio

8.00 – 9.00 Acreditaciones

SESIÓN 3. ADAPTACIÓN TECNOLÓGICA AL NUEVO CONTEXTO CLIMÁTICO

Presenta: Sr. PCampo. MW y Director de The Wine Academy

Modera: Sra. Mireia Torres. Directora Técnica de Miguel Torres S.A. Presidenta de Cénit Deméter Consortium.

DEMETER: Desarrollo de Estrategias y Métodos vitícolas y Enológicos frente al cambio climático. Aplicación de nuevas Tecnologías que mejoren la Eficiencia de los procesos Resultantes.

9.20 – 9.40 Diseño experimental línea troncal: viñas de referencia e invernadero. Primeros datos vitícolas ensayos 2008 y 2009

Sr. José Ramón Lissarrague. Universidad Politécnica de Madrid.

9.40 - 10.00 Primeros resultados expresión genética año 2009.

Sr. José M. Martínez Zapater. Centro Nacional de Biotecnología. Madrid.

10.00 - 10.30 Pausa/Café y Lectura de Pósters

10.30 - 10.50 Resultados de aromas línea troncal ensayos 2008 y 2009

Sr. Juan Cacho. Universidad de Zaragoza.

10.50 - 11.10 Resultados de polifenoles en la uva blanca línea troncal ensayos 2008 y 2009.

Sra. Rosa Lamuela. Universidad de Barcelona.

11.10 - 11.30 Resultados de polifenoles en la uva tinta línea troncal ensayos 2008 i 2009.

Sra. Teresa Escribano. Universidad de Salamanca.

11.30 - 11.50 Resultados línea troncal metabólica *Saccharomyces cerevisiae*.

Sr. Ramón González. Instituto de Ciencias de la vid y el vino. Logroño.

11.50 - 12.10 Resultados línea troncal mecanismos moleculares de adaptación de *Oenococcus oeni*

Sr. Albert Bordon. Universidad Rovira & Virgili. Tarragona.

12.10 - 12.30 Resultados de los proyectos que estudian métodos de control y seguimiento de factores de desarrollo vegetativo de la viña. Proyectos con Solfranc y Gramona 2008 y 2009.

Sr. Lluís Giralt. Instituto Catalán del Viñedo y el Vino. Vilafranca del Penedés.

12.30 - 12.50 Resultados del proyecto de detección en línea de metabolitos en los procesos de fermentación alcohólica, maloláctica y de crianza en barrica.

Sr. Javier Pérez. AVANZARE. La Rioja.

12.50 - 13.05 Study on the use of activated membranes in the tartaric stabilization of wines

Sr. Albert Gasull. Centre Innovació Tecnològica METEOR. URV.

13.05 – 13.20 Monitoring of waste waters quality using a multisensor system.

Sr. Manuel Gutierrez. IMB-Centre Nacional de Microelectrónica. CSIC.

13.20 - 13:45 Coloquio

13.45 -15.00 Comida y Lectura de Pósters



EcoSostenibleWine 2010

SESIÓN 4. IMPLICACIONES DE LAS POLÍTICAS ECOLÓGICAS Y SOSTENIBLES EN EL COMERCIO

Presenta: Sr. Daniel Valls. President del Consell Català Producció Agrària Ecològica

Modera: Sr. Mata Director General de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya .

15.15 – 15.45 Herramientas y protocolos para el cálculo de emisiones de CO₂
Sr. Ignacio Sanchez. Organización Internacional de la Viña i el Vino. Francia.

15.45 - 16.15 Cálculo y resultado de las emisiones de CO₂ de la bodega Gérard Bertrand.
Sr. Cédric Lecareux. Dirección de Domaines Gérard Bertrand. Francia.

16.15 - 16.45 Pausa/Café y Lectura de Pósters

16.45 – 18.00 Mesa Redonda: ¿Cómo valora el consumidor la producción ecológica y la sostenibilidad?

Participantes:

- Sra. Alice Feiring. Escritora y crítica profesional de vinos. Estados Unidos
- Sr. Richard Hemming. Jancis Robinson.com. Reino Unido
- Sr. Peter Riegüel. Riegel Wine Import. Alemania
- Sr. Fernando Chivite Federación Española del Vino. España
- Sr. Joan Amat. Instituto del Cava. España
- Sr. Miguel Torres. Asociación Vinícola Catalana. Cataluña

18.00 – 18.30 Conclusiones

Sr. Oriol Guevara. Director General del INCAVI Cataluña

Sr. Denis De-Froidmont. Dirección General de Agricultura de la Unión Europea

18.30 – 19.00 Clausura