

# XVIII CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS

*Palencia, 4-6 abril 2019*



# XVIII CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS PALENCIA 4,5 Y 6 DE ABRIL DE 2019

## PROGRAMA CIENTÍFICO

### JUEVES 4 DE ABRIL DE 2019

17.00-19.00: Entrega de acreditaciones. Colocación de posters.

19.30-20.30: Visita guiada por el casco histórico de la ciudad de Palencia (Excmo. Ayuntamiento de Palencia).

20.30: Recepción e inauguración oficial en el Palacio de la Diputación de Palencia (Excma. Diputación provincial de Palencia).

### VIERNES 5 DE ABRIL DE 2019

8.30-9.00: Recepción de los participantes y saludos.

9.00-9.45: CONFERENCIA INAGURAL: “Gestión del oxígeno en la maduración de vinos. Avances y situación actual”. MARIA DEL ÁLAMO SANZA. Dra. en Ciencias Químicas. Profesora Titular del departamento de Química Analítica ETSIIAA Palencia. Univ. Valladolid.

9.45-10.45: Charlas técnicas de LALLEMAND, VINVENTIONS y SAI.

10.45-11.30: Sesión de posters. Pausa-café.

11.30-12.15: CONFERENCIA: “Papel del microbioma del suelo en la definición y el funcionamiento de los suelos vitícolas. Posible influencia en la composición y calidad del vino”. PASCAL CHATONNET. Dr. en Œnologie-Ampélogie. PASCAL CHATONNET CONSEIL SAS. Wine Science.

12.15-13.00: Charlas técnicas de AMORIM y AGROVIN.

13.00-13.30: CONFERENCIA: “Bioabonos basados en actinobacterias rizosféricas y endofíticas para el control de enfermedades de madera de vid”. JUAN JOSÉ RUBIO COQUE. Dr. en Ciencias Biológicas. Catedrático de Microbiología. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

13.30-14.00: CONFERENCIA: “Influencia del equilibrio nutricional del viñedo en la calidad del vino”. ENRIQUE GARZÓN JIMENO. Dr. Ingeniero agrónomo. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

14.00-16.00: COMIDA.

16.00-21.00: Visitas a viñedos de la D.O. Cigales, Castillo de Fuensaldaña y cata en el QBO de Villa del Prado. (Excma. Diputación provincial de Valladolid).

21.00: Cena en la “Cúpula del Milenio” (Excmo. Ayuntamiento de Valladolid).

## SÁBADO 6 DE ABRIL DE 2019

9.00-9.30: CONFERENCIA: “Alérgenos en el vino”. NOELIA RODRÍGUEZ SANZ. Responsable del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria. Asociación Celíaca de Castilla y León (ACECALE).

9.30-9.50: Charla técnica de TDI.

9.50-10.20: CONFERENCIA: “Posibilidades de Quercus pyrenaica para la crianza de vinos”. BRÍGIDA FERNÁNDEZ DE SIMÓN. Investigadora en el Centro de Investigación Forestal, del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), en Madrid.

10.20-10.40: Charla técnica de CENTROLAB.

10.40-11.15: CONFERENCIA: “Material vegetal y prácticas vitícolas para mejorar la sostenibilidad y la calidad del viñedo en un contexto de clima cambiante”. JESÚS YUSTE BOMBÍN. Dr. Ingeniero agrónomo. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).

11.15-11.45: Sesión de posters. Pausa-café.

11.45-12.00: Reconocimiento al mejor trabajo científico de todas las comunicaciones presentadas.

12.00-14.00: Intervenciones de los enólogos representantes de Iberoamérica y Portugal, de los países invitados y de los miembros de la UIOE que forman el COMEX.

Intervención del presidente de la FEAE para presentar la situación actual en España.

14.00-15.30: COMIDA.

15.30: Salida hacia la “Villa Romana de La Olmeda”.

19.30: Regreso a los hoteles.

21.00: Cena de Gala en el hotel Rey Sancho de Palencia y clausura del Congreso.

## PROGRAMA PARA ACOMPAÑANTES:

### VIERNES 5 DE ABRIL DE 2019

Visitas por la provincia de Palencia, programa ofrecido por la Excm. Diputación provincial de Palencia.

### SÁBADO 6 DE ABRIL DE 2019

Visitas por la ciudad de Palencia, programa ofrecido por el Excmo. Ayuntamiento de Palencia.

## PRECIOS

Socios FEAE (y socios Gienol) → 250 €

No socios FEAE → 350 €

Acompañante → 150 €

Estudiantes → 150 €

Inscripción en la Web de la FEAE: [federacionenologos.es/congreso-enologos/inscripcion](http://federacionenologos.es/congreso-enologos/inscripcion)