

# 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 (Eduardo Pattarino, Jose Lez, Mariana Meneguzzi, Sebastián Strada y Agustín Gamba)**

### **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](http://www.enologia.fq.edu.uy)

#### APOYAN



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY



Patrimonio Uruguay  
COMISIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

