

VI JORNADAS DEL ICW

FECHA

19 DE DICIEMBRE 2013

LUGAR

FINCA LA GRAJERA

(Salón de Actos)

Ctra. de Burgos, km. 6

26071 LOGROÑO

PROGRAMA

9:30 Apertura de las Jornadas

D. Íñigo Nagore Ferrer, Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

Conferencia

Avances y retos en el análisis y comprensión del aroma y sabor del vino.
Vicente Ferreira González (Universidad de Zaragoza)

10:30 Presentación de la actividad científica en Enología

Elaboración de vinos espumosos con variedades representativas de vinos tranquilos.

Belén Ayestarán Iturbe

Caracterización de variedades blancas minoritarias.

Juana Martínez García

Aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) para extraer compuestos aromáticos y fenólicos de los hollejos de uvas de las variedades Graciano, Tempranillo y Garnacha.

Teresa Garde Cerdán

Reducción del grado alcohólico con levaduras no-*Saccharomyces*.

Pilar Morales Calvo

11:45 Pausa-Café

12:15 Presentación de la actividad científica en Viticultura

Desacoplamiento entre antocianos y azúcares por efecto del cambio climático: Nuevos conocimientos, cuantificación y posibilidades de restauración.

Fernando Martínez de Toda

Producción masiva de *Trichogramma achaeae* Nagaraja & Nagarkatti (Hymenoptera: Trichogrammatidae) sobre el huésped de sustitución *Ephestia kuehniella* Zeller (Lepidoptera: Pyralidae): estudio de las condiciones óptimas.

Vicente S. Marco Mancebón

Reorganizaciones cromosómicas y biología reproductiva en Tempranillo Blanco.

José Miguel Martínez Zapater

Adaptación de la vid (cv. Tempranillo) a la radiación UV-B: respuesta fisiológica foliar y perfil de flavonoides del hollejo.

Inmaculada Pascual Elizalde (Universidad de Navarra. Unidad Asociada)

Herramientas de diagnóstico nutricional en *Vitis vinifera* L. cv. Garnacha tinta.

Ignacio Martín Rueda

14:00 Vino en la sala de La Grajera



Instituto de
Ciencias de la
Vid y del Vino

