

# MICROBIOLOGÍA EN EL VINO

## XVII ENCUENTRO TÉCNICO - 1 DE JUNIO DE 2023

Lugar de celebración: Hotel Princesa Plaza. (Calle Princesa, 40, Madrid)

Asistencia presencial y en Streaming

Información e inscripciones en: [www.culturadelvino.org](http://www.culturadelvino.org)

- Cuotas asistentes:
- Presencial 150,00€ IVA Incl. (Café y Comida Incl.)
  - Streaming 80,00€ IVA Incl.
  - Estudiante 50,00€ IVA Incl.

### MAÑANA

- 08:45 – 09:30 Entrega documentación.
- 09:30 – 09:45 *Presentación oficial.*  
**Antón Fonseca**  
*Presidente de la Fundación*
- 9:45 – 10:30 *Interacciones microbianas en la vinificación: aspectos ecológicos y efecto sobre la calidad del vino*  
**Neil Jolly** (ARC+LNR) Pretoria Sudáfrica.
- 10:30 – 11:15 *Mecanismos interespecíficos de comunicación entre levaduras de interés enológico*  
**Ramón González** (ICW) La Rioja.
- 11:15 – 11:45 *Café*
- 11:45 – 12:30 *Diversidad microbiana: de la vid al vino*  
**Ignacio Belda** (Univ. Complutense Madrid)
- 12:30 – 13:15 *Uvas podridas: la clave para entender el significado tecnológico de los diversos terroirs microbianos*  
**Manuel Malfeito** (Univ. Lisboa)
- 13:15 – 14:00 *Bacterias lácticas. Papel en el perfil sensorial de los vinos*  
**Cristina Reguant** (Univ. Rovira i Virgili) Tarragona
- 14:00 – 16:00 *Almuerzo*

### TARDE

- 16:00 – 16:45 *Alteraciones microbianas. Infecciones por Brettanomyces: detección umbrales e incidencias*  
**Maurizio Ciani** (Polytechnic University) Ancona, Italia
- 16:45 – 18:00 *Casos prácticos. Debate*  
**Julio Saenz**. La Rioja Alta S.A.  
**Luis Hurtado de Amézaga**. Marqués de Riscal  
**Isaac Muga**. Bodegas Muga  
**Eva Navascues**. Alma Carraovejas  
**Christian Rei**. Terras Gauda  
**Juan José Parra**. Vega Sicilia.
- 18:00 – 18:15 *Clausura*  
Mapa / FCV

Organiza



Patrocinadores

**ramondin**



COMPARTIENDO TRADICIÓN, GENERANDO CONOCIMIENTO



HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

**Muga**

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA



Colaboradores

