



Con el patrocinio de la
**Organización Internacional
de la Viña y del Vino**

Jornada Técnica ENOMAQ 2017

EL VINO Y LA SOSTENIBILIDAD

Zaragoza, 16 de Febrero de 2017

Moderador: *Sr. Salvador Manjón. La Semana Vitivinícola*

10.00-10.30: Inauguración de la Jornada.

*Sr. Rogelio Cuairán. Director General Feria Zaragoza
Delegado de la OIV*

10.30-11.00: Bases para una viticultura sostenible.

Sr. Xavier Farré. Presidente de la D.O. Costers del Segre

11.00-11.40: Innovaciones en viticultura sostenible: Las variedades resistentes a enfermedades fúngicas.

Sra. Leonor Ruiz (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario) y Sr. Josep Maria Albet i Noya (Albet y Noya S.A.)

11.40-12.05: Claves para la sostenibilidad en la bodega.

Sr. Santiago Mínguez. Universitat Autònoma de Barcelona.

12.05-12.30: Los aditivos y los coadyuvantes en el vino. Las sales de plata como ejemplo de sostenibilidad.

Sr. Pedro Miguel Izquierdo. Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha

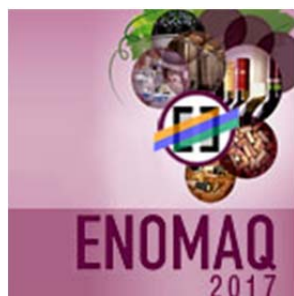
12.30-13.00: ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar el consumidor español por un vino sostenible?

Sr. Ricardo Sellers. Universidad de Alicante

13.00-13.30: Los diferentes tipos de vinos (ecológicos, biodinámicos, naturales, sin sulfitos, sostenibles...) y su certificación. Visión de las empresas vitivinícolas.

Sr. Ignacio Sánchez Recarte- Comité Europeo de Empresas de Vino

13.30-13.45: Clausura a cargo de Director de SEVI y Delegado OIV



La
Semana
Vitivinícola

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

Nombre		Empresa	
Email		Teléfono	