



Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO



5 - 9 de Junio 2023

España

Cádiz / Jerez

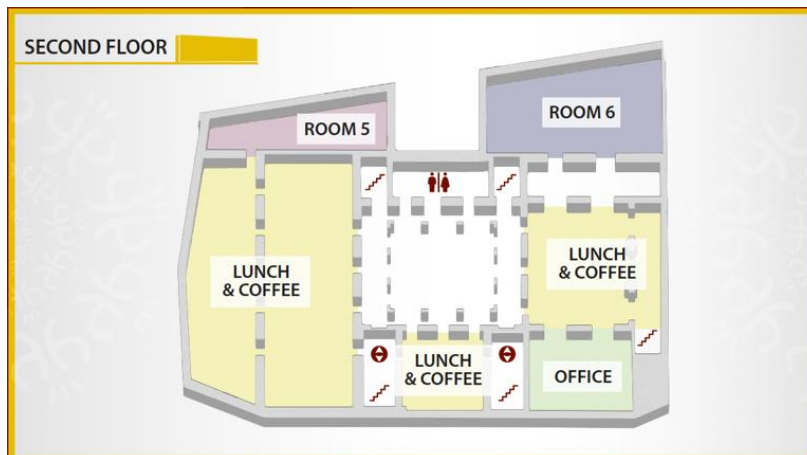
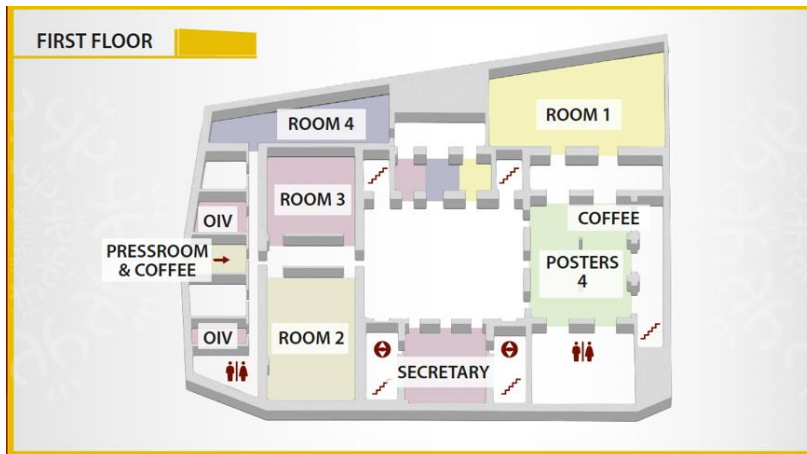
PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

LOCALIZACIONES

PALACIO DE CONGRESOS DE CÁDIZ



ACTIVIDADES PARALELAS



HORARIO	LUNES DÍA 5 JUNIO			MARTES DÍA 6 JUNIO				MIÉRCOLES DÍA 7 JUNIO			
	SALA 4 (40 PAX)	SALA 5 (30 PAX)	SALA 6 (30 PAX)	POSTERS 2 (18 PAX)	SALA 4 (40 PAX)	SALA 5 (30 PAX)	SALA 6 (30 PAX)	POSTERS 2 (18 PAX)	SALA 4 (40 PAX)	SALA 5 (30 PAX)	SALA 6 (30 PAX)
9:30 - 10:30					TALLER FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO 12	CATA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 17	TASTING BEVZERO CASTILLA LA MANCHA 22		BOOK PRESENTATION CÉSAR SALDAÑA 28	CATA CRDO CAMPO DE BORJA ARAGÓN 35	CONFERENCE + GLASS of WINE RYP LABS USA 40
10:30 - 11:00	CAFÉ / COFFEE			CAFÉ / COFFEE				CAFÉ / COFFEE			
11:00 - 12:00					TALLER FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO 13	TASTING INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 18	TASTING UKRSADVINPROM UCRANIA 23		CONFERENCE + GLASS of WINE SWEDISH MINISTRY OF RURAL AFFAIRS AND INFRASTRUCTURE SUECIA 29	CONFERENCIA INSTITUTO CATALÁN DEL CORCHO 36	CONFERENCE LA WINE TECH FRANCIA 41
12:00 - 13:00	PRESENTACIÓN BWW - ICEX ESPAÑA 1	MARIDAJE DOP AFUEGA'L PITU, DOP CASIN y CR JEREZ ASTURIAS ANDALUCÍA 4	MARIDAJE DOP LEBRIJA ANDALUCÍA 6	MARIDAJE DOP JABUGO y CR JEREZ ANDALUCÍA 9	TALLER FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO 14	CATA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 19	MARIDAJE DO LA MANCHA y DO QUESO MANCHEGO CASTILLA LA MANCHA 24	MARIDAJE DOP PEDROCHES y CR JEREZ ANDALUCÍA 27	CONFERENCE + GLASS of WINE QUALTERRA USA 30	MESA REDONDA CECRV ESPAÑA 37	
13:00 - 14:00									CONFERENCE + GLASS of WINE ISRAEL WINE GRAPES BOARD ISRAEL 31		TASTING C.R JEREZ ANDALUCÍA 42
13:30 - 15:00	COMIDA / LUNCH			COMIDA / LUNCH				COMIDA / LUNCH			
14:30 - 15:30									CONFERENCE LA WINE TECH FRANCIA 32		
15:30 - 16:30	CATA ITACYL Y AGROMILLORA CASTILLA Y LEÓN 2	CATA C.R.JEREZ ANDALUCÍA 5	CATA DO RUEDA CASTILLA Y LEÓN 7	MARIDAJE IGP MORCILLA DE BURGOS y CR JEREZ CASTILLA Y LEÓN ANDALUCÍA 10	CONFERENCE UKRSADVINPROM UCRANIA 15	TASTING INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 20	TASTING C.R JEREZ ANDALUCÍA 25		CONFERENCE ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO 33	TASTING TEXAS WINE GROWERS USA 38	CATA INST. CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA CANARIAS 43
16:30 - 17:30	CATA ITACYL Y AGROMILLORA CASTILLA Y LEÓN 3		MESA REDONDA GIENOL ESPAÑA 8	CONFERENCIA TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE USA 11	CATA CONSEJO MEXICANO VITIVINICOLA MÉXICO 16	CATA VINAGRE C.R JEREZ ANDALUCÍA 21	MARIDAJE DO CANGAS Y IGP CHOSCO DE TINEO ASTURIAS 26		MESA REDONDA PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO MADRID 34	CATA DO VINOS DE MADRID 39	TASTING AGRÁRMINSZTERIUM HUNGRIA 44

Actividades en castellano o inglés, sin traducción simultánea / Activities in Spanish or English, without simultaneous translation

MIÉRCOLES DÍA 7 DE JUNIO A LAS 20h	CATA Vinos de Jerez. El desafío de los sabores. 45	JEREZ, SEDE DEL CONSEJO REGULADOR Avda. Alvaro Domecq nº 2. Jerez	AFORO LIMITADO CONFIRMAR ASISTENCIA EN EL CORREO: vinjerez@sherry.org
------------------------------------	--	--	--

LUNES 5 DE JUNIO DE 2023

HORARIO	SALA 4	SALA 5	SALA 6
12 :00 - 13 :00	PRESENTACIÓN BWW - ICEX ESPAÑA 1	MARIDAJE DOP AFUEGA'L PITU / DOP CASIN Y CR JEREZ ASTURIAS – ANDALUCÍA 4	MARIDAJE D.O.P LEBRIJA ANDALUCÍA 6
13 :00 - 13 :30			
13 :30 - 15 :00	TIEMPO DE COMIDA		
15 :00 - 15 :30			
15 :30 - 16 :30	CATA ITCYL Y AGROMILLORA CASTILLA Y LEÓN 2	CATA C.R. JEREZ ANDALUCÍA 5	CATA D.O. RUEDA CASTILLA Y LEÓN 7
16 :30 - 17 :30	CATA ITCYL Y AGROMILLORA CASTILLA Y LEÓN 3		MESA REDONDA GIENOL ESPAÑA 8

Actividades en castellano o inglés, sin traducción simultánea

PLANTA PRIMERA - SALA 4

1 12:00 – 12:50 am.

Título: **CÓMO MEJORAR LA PROYECCIÓN INTERNACIONAL DEL VINO ESPAÑOL DE CALIDAD: EL CASO DE ÉXITO BARCELONA WINE WEEK**

Organización: BBW-ICEX

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Presentación

Descripción: ¿Cómo querrían los operadores internacionales que les contáramos el vino español?

Barcelona Wine Week es reconocida por los stakeholders del sector como un modelo único, que consigue una auténtica inmersión del visitante en el territorio vitivinícola nacional y sus vinos. Por ello se posiciona como el encuentro de referencia del vino español de calidad.

Una ponencia para entender mejor cuales son las ventajas competitivas de Barcelona Wine Week y conocer de primera mano cómo ayuda al sector a mostrar todas sus fortalezas, cualidades y autenticidad, a través de diferentes herramientas que propician el negocio internacional.

Desde su primera edición, Barcelona Wine Week cuenta con la colaboración estratégica de ICEX España Exportación e Inversiones, con el objetivo de favorecer la proyección internacional de sus empresas expositoras. En el marco de la conferencia, María Naranjo, directora de la Industria Alimentaria de ICEX, explicará cómo se revalidará esa valiosa colaboración en BWW2024, a través de un programa de invitación dirigido a más de 600 compradores VIP de países clave...

Ponentes: Céline Pérez, directora Barcelona Wine Week

Marta Macias, project Manager Barcelona Wine Week

María Naranjo, directora de Industria Alimentaria de ICEX España

2 15:30 – 16:20 pm.

Título: **CATA DE NUEVAS VARIEDADES RESISTENTES A ENFERMEDADES**

Organización: AGROMILLORA e ITACYL

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Charla - Cata

Descripción: La Universidad de Udine (Italia) inicio en 1998 un programa intensivo de hibridación con el objetivo de crear nuevas variedades de vid resistentes al mildiu y al oídio. Estos dos hongos constituyen las enfermedades más frecuentes de la vid y tienen un fuerte impacto para la salud y el medio ambiente debido a los frecuentes tratamientos requeridos para su control. Las seis variedades a catar están autorizadas algunas de ellas en países como Italia y Francia. En España están en fase de experimentación gracias a un proyecto impulsado por AGROMILLORA y VCR, en el que participa el ITACYL de Castilla y León (España). Estas variedades pueden ser una buena alternativa para la viticultura a medio-largo plazo.

Ponentes: Mauro Pizzuto, AGROMILLORA-VCR.

Enrique Barajas, ITACYL

Benjamin Crespo Herguedas. Agromillora

Gerardo Brox Martínez. Agromillora

3 16:30 – 17:20 pm.

Título: CATA DE NUEVAS VARIEDADES RESISTENTES A ENFERMEDADES

Organización: AGROMILLORA e ITACYL

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Charla - Cata

Descripción: La Universidad de Udine (Italia) inicio en 1998 un programa intensivo de hibridación con el objetivo de crear nuevas variedades de vid resistentes al mildiu y al oídio. Estos dos hongos constituyen las enfermedades más frecuentes de la vid y tienen un fuerte impacto para la salud y el medio ambiente debido a los frecuentes tratamientos requeridos para su control. Las seis variedades a catar están autorizadas algunas de ellas en países como Italia y Francia. En España están en fase de experimentación gracias a un proyecto impulsado por AGROMILLORA y VCR, en el que participa el ITACYL de Castilla y León (España). Estas variedades pueden ser una buena alternativa para la viticultura a medio-largo plazo.

Ponentes: Mauro Pizzuto, AGROMILLORA-VCR.
Enrique Barajas, ITACYL
Benjamin Crespo Herguedas. Agromillora
Gerardo Brox Martínez. Agromillora

PLANTA SEGUNDA - SALA 5

4 12:00 – 13:20 am.

Título: ARMONÍAS NORTE – SUR

Organización: DOP CASÍN, DOP AFUEGA'L PITU y CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Descripción: En esta actividad el sur se aproxima al norte, y viceversa, gracias al maridaje entre algunos de los más antiguos y ancestrales quesos asturianos (Denominación de Origen Protegida Queso Casín y Denominación de Origen Protegida Afuega'l Pitu) y los vinos tradicionales andaluces, dando lugar a una explosión de sabores y armonías desconocidas para los paladares más exigentes.

Ponentes: Raúl Villabrile Velasco Experto y formador homologado en vinos tradicionales andaluces (Consejo Regulador de Jerez y Montilla - Moriles). Creador de marcas y narrador enogastronómico. Actualmente primer sumiller en el Grupo Casa Curro (Marbella).

5 15:30 – 16:20 pm.

Título: INTRODUCCIÓN A LOS VINOS TRADICIONALES DEL MARCO DE JEREZ

Organización: CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Seminario sobre el origen, la elaboración y los tipos de vinos de Jerez y cata comentada de seis variedades.

Ponentes: César Saldaña. Presidente del consejo regulador de los vinos de Jerez

PLANTA SEGUNDA - SALA 6

6 12:00 – 12:50 pm.

Título: LEBRIJA, TIERRA DE PAN & VINO

Organización: D.O.P. LEBRIJA

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Descripción: Una cata monográfica de los singulares vinos de la D.O. Lebrija. Cataremos tres vinos armonizados con pan del horno de Vélez de Lebrija, donde Domi Vélez ostenta el título de mejor panadero del mundo 2021.

Ponentes: Félix González Vélez. Presidente de la D.O. Lebrija
José María López. Sumiller de bodegas González Palacios

7 15:30 – 16:20 pm.

Título: GRAN VINO DE RUEDA, EL “CONTRAETIQUETA NEGRA” DE LA D.O. RUEDA

Organización: D.O. RUEDA

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Cata de Gran Vino de Rueda, la categoría de la D.O. Rueda enfocada a la alta gastronomía que defiende el origen del terruño y aporta un valor añadido al consumidor.

Ponente: Jesús Díez de Íscar. Director técnico del C.R.D.O. Rueda

8 16 :30 – 17 :20 pm.

Título: MESA REDONDA

Organización: GIENOL. Asociación Española de grupos de investigación enológica.

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: mesa redonda

Descripción: La mesa redonda organizada por Gienol busca no sólo difundir las investigaciones previas realizadas en vinos de Jerez, sino también promover una colaboración activa entre los diversos actores involucrados en la industria de estos vinos. Además, la mesa redonda se propone como un espacio para fomentar el intercambio de ideas y conocimientos entre investigadores y expertos del sector vinícola. Se espera que este diálogo permita identificar oportunidades de mejora, plantear desafíos y explorar posibles soluciones en beneficio de la calidad y la excelencia de los vinos de Jerez.

Ponente: Sergi Ferrer, Presidente de Gienol (asociación de Grupos de Investigación Enológica).
César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador del Vino de Jerez.
Jesús Manuel Cantoral, Catedrático de la Universidad de Cádiz.
Belén Puertas, Investigadora del Centro IFAPA Rancho de la Merced.
Manuel J. Valcárcel-Muñoz, Arinsa.

MARTES 6 DE JUNIO DE 2023

HORARIO	POSTERS 2	SALA 4	SALA 5	SALA 6
9:30 - 10:30		TALLER FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO 12	CATA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 17	TASTING BEVZERO CASTILLA LA MANCHA 22
10:30 - 11:00	CAFÉ			
11:00 - 12:00		TALLER FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO 13	TASTING INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 18	TASTING UKRSADVINPROM UCRANIA 23
12:00 - 13:00	MARIDAJE DOP JABUGO Y C.R. JEREZ ANDALUCIA 9	TALLER FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO 14	CATA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 19	MARIDAJE DO LA MANCHA DO QUESO MANCHEGO CASTILLA LA MANCHA 24
13:00 - 13:30				
13:30 - 15:00	TIEMPO DE COMIDA			
15:00 - 15:30				
15:30 - 16:30	MARIDAJE IGP MORCILLA DE BURGOS Y C.R. JEREZ CASTILLA Y LEÓN ANDALUCÍA 10	CONFERENCE UKRSADVINPROM UCRANIA 15	TASTING INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA 20	TASTING C.R JEREZ ANDALUCÍA 25
16:30 - 17:30	CONFERENCIA TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE USA 10	CATA CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA 16	CATA VINAGRE C.R JEREZ ANDALUCÍA 21	MARIDAJE D.O. CANGAS E I.G.P. CHOSCO DE TINEO ASTURIAS 26

Actividades en castellano o inglés, sin traducción simultánea

PLANTA BAJA - POSTERS 2

9 12:00 – 12:50 pm.

Título: Armonías DOP Jabugo - CR Jerez

Organización: DOP JABUGO Y CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 18 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Descripción: Embaucaremos los sentidos de los participantes a través de un viaje sensorial por finas lonchas de diferentes cortes de un jamón DOP Jabugo, acompañándolos con diversos tipos de vinos de la DO Jerez y DO Manzanilla de Sanlúcar, en una experiencia gastronómica difícil de superar. Una actividad que provocará sorprendentes e inesperadas sensaciones.

Ponentes: Florentino Mateos, maestro cortador. Lucía García, responsable de comunicación de la DOP Jabugo. José Ferrer, Embajador para la gastronomía CR Jerez.

10 15:30 – 16:20 pm.

Título: Un viaje de la tierra al vino con IGP Morcilla de Burgos

Organización: IGP MORCILLA DE BURGOS Y CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 18 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Milhojas de IGP Morcilla de Burgos y Trufa

Bombón dulce de IGP Morcilla de Burgos y corazón de manzana y piñones

Descripción: Con más de 1.000 años de historia, IGP Morcilla de Burgos es un producto cárnico obtenido mediante embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utiliza cebolla horcal, ingrediente diferencial que nos ha llevado a obtener la IGP. Acompáñanos, disfrútala en dos maridajes espectaculares con DO Jerez y ¡Chúpate los dedos!

Ponentes: Juanma Muñoz Varela, cocinero de “IGP Morcilla de Burgos” Mejor cocinero del Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid 2019. Trabajos destacados: Chef Ejecutivo del restaurante Don Luis. Jefe de cocina; tres nominaciones al Sol Repsol (La Malaje), con Un Sol Repsol (La Berenjena de Chamberí). Jefe de cocina y director de catering en Real Circulo de Labradores. Formador en: Universidad Alfonso X el Sabio, ACYRE (Asociación de cocineros y reposteros de España) y Fundación Tomillo.

11 16:30 – 17:20 pm.

Título: Blockchain en la Industria del Vino: soluciones sustentables y financieras

Organización: TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Idioma: Castellano

Aforo: 18 personas/ aprox.

Tipo evento: Conferencia

Descripción: Explicaremos la aplicabilidad que la tecnología Blockchain junto con otras tecnologías disruptivas tiene dentro de la Industria del vino, desde la trazabilidad de procesos, auto certificación y tokenización de botellas de vino, hasta la optimización general de la gestión de recursos, generando efectos a niveles económicos y sustentables.

Ponentes: María Eugenia Sewell: jefe de la delegación de Texas por a TDA. María Milagros Santamaría: Consultora sobre Blockchain y nuevas tecnologías en MEGATEX y miembro observador por TDA en la OIV.

PLANTA PRIMERA - SALA 4

12 09:30 – 10:20 am.

Título: **Taller 1. 09.30: AGRAI - Wine Predicter: Sistema para la Monitorización y Predicción de las variables agronómicas clave del viñedo.**

Taller 2. 10.00: Tecnología aplicada en la industria del vino, caso real en una bodega.

Organización: FEV. FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Taller

Descripción: Taller 1. El sistema AGRAI es un sistema de Viticultura de Precisión que permite la monitorización y la predicción de parámetros agronómicos clave con meses de antelación. Esta aplicación inteligente ofrece información precisa y constante del viñedo para la detección, de forma temprana, de zonas problemáticas (por estrés, enfermedades, etc.), de manera que permite la zonificación de las parcelas y la optimización los insumos. Así mismo, ofrece predicciones, basadas en Inteligencia artificial, de la producción, la calidad y la fecha óptima de vendimia, con suficiente antelación, para poder hacer una planificación y tomar decisiones con anterioridad acorde a la realidad de cada campaña.

Taller 2. La transformación digital está revolucionando toda la cadena de valor del sector vitivinícola, desde la trazabilidad del suelo hasta los procesos industriales de embotellado, pasando por la venta online o la promoción enoturística. En el camino hacia su digitalización, la correcta gestión del dato garantiza que las bodegas adopten con éxito las tecnologías más disruptivas, como la Inteligencia Artificial o el blockchain.

Ponentes: Taller 1. Carlos Tarragona Pérez (UAV Enterprise Project). Manuel Rodríguez (UAV Enterprise Project)
Taller 2. Alejandro Vázquez Olivera (Arsys)

13 11:00 – 11:50 am.

Título: **TALLER 1. 11.00: Productividad en tiempo real para líneas de embotellado. Sistemas MES-MOM.**

TALLER 2. 11.30: REBO2VINO : Análisis de impacto y viabilidad de un sistema de reutilización de botellas de vidrio en el sector vitivinícola español, aplicando los principios propios de la economía circular.

Organización: FEV. FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Taller

Descripción: TALLER 1. 11.00: Un análisis general sobre el cálculo de KPI de productividad (OEE...) en líneas de embotellado, y una visión de las ventajas de los sistemas MES-MOM que integran la captura automática de datos para la monitorización de productividad, con formularios electrónicos de control de calidad, registro histórico de parámetros de operación, la monitorización del consumo energético o la gestión de mantenimiento para el sector del vino.

TALLER 2. 11.30: En el marco de esta iniciativa se realiza un Estudio de Mercado, la creación de una Nueva Aplicación para la Gestión de la Logística Inversa de las botellas reutilizadas, el Diseño e Implementación de una Prueba Piloto experimental, así como un Cuadro de Mando del Piloto realizado. Para poner en marcha esta iniciativa se ha creado un Grupo Operativo, representado por la Federación Española del Vino (FEV), en el que también participan Minsait (una compañía de Indra), Verallia Spain, González Byass, Familia Torres, Artica Ingeniería e Innovación (artica+i), Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático (ESCI-UPF), la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), Ecovidrio y la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE). Este proyecto de innovación cuenta con una ayuda financiada íntegramente por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea.

Ponentes: Taller 1. 11.00: José Rodríguez Fernández (ASM)
Taller 2. 11.30: Íñigo Arrieta (MINSAIT). Noelia Insa, (MINSAIT)

14 12:00 – 12:50 am.

Título: Taller 1. 12.00: **Plataforma de gestión y reservas de enoturismo. El cliente 360, el viaje del dato. Cómo transformar el visitante en fan, prescriptor y consumidor de vino.**

Taller 2. 12.30: **Beneficios de la RFID en el mercado de las bebidas /vinos.**

Organización: FEV. FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Taller

Descripción: Taller 1. 12.00: El sistema de gestión y reservas enoturísticas, es la primera plataforma desarrollada específicamente para el negocio enoturístico.

La plataforma permite realizar una gestión especializada del negocio y engloba una serie de herramientas que habilitan la posibilidad de crear "la ficha de vida" de nuestro cliente enoturista, permitiendo posteriormente realizar acciones de marketing personalizado, convirtiendo el cliente enoturista en prescriptor, seguidor y comprador de vino. El sistema de reservas es sencillo de utilizar y gestiona tu negocio de enoturismo de forma ágil, rápida e intuitiva. Aumenta tus reservas directas en internet, mejora la gestión y el trato con tus clientes, y atrae visitantes para convertirlos en tus seguidores, consumidores y prescriptores de tus vinos.

Taller 2. 12.30: Las bodegas y los productores de alcohol llevan mucho tiempo utilizando las últimas tecnologías para mejorar la producción y la distribución, y, al incorporar la digitalización de las botellas mediante RFID, ahora pueden mejorar la visibilidad de sus botellas desde el origen hasta la tienda. Beneficios clave de la digitalización de las botellas:

Mejora el tracking de calidad asociando la información de producción a nivel de botella, muestra la procedencia asignando identificadores únicos asociados a números de serie de D.O. e identifica con más facilidad las botellas vendidas en mercados no autorizados.

Ponentes: Taller 1. 12.00: Javier Gurría de la Torre (JIG). Ignacio Gurría de la Torre (JIG)

Taller 2. 12.30: Emanuele Soncin (Checkpoint Systems). David Mayán (Checkpoint Systems)

15 15:30 – 16:20 pm.

Title: **Wine of Ukraine: Present and Future.**

Organisation: UKRSADVINPROM

Language: English

Capacity: 40 people/ approx.

Type of Event: Conference

Description: Ukraine is the Eastern European country with ancient history, rich soil, generous and strong people. Our past is deeply connected with the history of winemaking. Our severe present makes us stand strong for our future. And our future is definitely in developing the new era of Ukrainian winemaking. Ukraine belongs to a New Old World. We have a lot to share about our wine industry. We invited speakers who are the part of different processes of making wine and they currently, despite the war, create the history of Ukrainian wine.

Speaker: Eugeny Shneyderis. Pioneer of modern Ukrainian artisanal winemaking. Owner of the Beykush winery in the Mykolaiv region.

Dr. Ricardo Fernández Nuñez. Owner of Vinos de La Luz Group of Companies (Argentina, Spain, Italy, USA, Ukraine). Investor in the Ukrainian wine industry. Philanthropist.

Volodymyr Pechko consolidates the players of the industry as far as it is easier to stand strong for the future together. Iryna Kovalova - Tairov Scientific Research Institute - is the face of Ukrainian scientific sector that continues to develop researches looking into the challenges that exist.

Nataliia Blagopoluchna - will talk about the labour challenges that appeared after millones of people left the country. Eduard Gorodetsky will tell us about the situation in winemaking today and difficulties that they cope with daily.

Ricardo Fernández Nuñez is the biggest and the most important Philanthropist and the only investor in Ukrainian wine during the war will share his experience of investing in Ukraine, his prognosis and plans for the upcoming years.

16 16:30 – 17:20 pm.

Título: VINOS DE MÉXICO, 500 AÑOS DE HISTORIA EN AMÉRICA

Organización: CONSEJO MEXICANO VITIVINIVOLA

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Degusta vinos del norte y centro de México de la voz de los propios productores, descubre porque el vino mexicano ha logrado posicionarse en los medalleros de concursos internacionales de manera contundente en los últimos años.

Ponentes: Paz Austin, Salomón Abedrop, Cristina Pino y Eusebio Goyeneche

PLANTA SEGUNDA - SALA 5

17 9:30 – 10:20 am.

Título: Viaje por los vinos de España #aSharedPassion

Organización: INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Descubre el APASIONANTE mundo de los VINOS de España

La Interprofesional del Vino de España te invita a recorrer algunas de sus principales denominaciones de origen, a descubrir sus variedades de uva autóctonas más reconocidas y sus vinos más singulares. Se trata de un masterclass con cata organizada en el marco del programa europeo www.asharedpassion.com. Porque lo que verdaderamente hace que nuestros vinos marquen la diferencia, es la pasión con la que los elaboramos.

La Interprofesional del Vino de España es una organización privada que agrupa a seis organizaciones nacionales representativas de la cadena de valor del vino en España, desde la producción de la uva hasta la transformación y comercialización del vino y trabaja con el objetivo de servir de herramienta de mejora del sector. www.interprofesionaldelvino.es

Ponentes: María Antonia Fernández Daza

18 11:00 – 11:50 am.

Title: A trip around tasting Spanish wines #aSharedPassion

Organisation : INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: TASTING

Description: Discover the EXCITING world of WINES from Spain.

Interprofesional del Vino de España invites you to discover some of its main designations of origin, its most renowned native grape varieties and its most singular wines. This is a masterclass and wine tasting organised within the framework of the European programme www.asharedpassion.com. What truly makes our wines stand out is the passion with which we make them.

The Spanish Wine Interprofessional is a private non-profit organisation that groups six national organisations representing the wine value chain in Spain, from grape production to winemaking and marketing, with the objective of serving as a tool to improve the sector. The OIVE is the Spanish winemaking sector coming together, united by its common objectives. www.interprofesionaldelvino.es

Speaker: María Antonia Fernandez Daza

19 12:00 – 12:50 am.

Título: Viaje por los vinos de Portugal y España #aSharedPassion

Organización: INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA Y VINIPORTUGAL

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Masterclass con los vinos de España y Portugal

Si hay una tierra que puede presumir de la calidad, autenticidad, historia y tradición de sus vinos, esa es la nuestra: España y Portugal. Y no solo porque contemos con uno de los mayores viñedos del mundo, porque seamos líderes en producción, o porque tengamos uno de los mayores números de etiquetas de calidad (DOP/IGP) para vinos en Europa. Lo que verdaderamente hace que nuestros vinos marquen la diferencia, es la pasión con la que los elaboramos. Un sentimiento que compartimos y que nos lleva a crear vinos de la máxima calidad, a través de los cuales, puedes viajar al lugar del que proceden. Porque cuando pruebas un vino de España o Portugal, viajas al lugar donde nació, a la esencia más auténtica del país.

Detrás de la pasión con la que hacemos nuestros vinos, hay dos organizaciones interprofesionales, que representan al sector vinícola de España y Portugal, desde la producción de la uva, hasta la transformación y comercialización de nuestros vinos. www.asharedpassion.com

Ponentes: Sara Peñas

20 15:30 – 16:20 pm.

Title: A trip around tasting Portugal and Spain wines #aSharedPassion

Organisation : INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA Y VINIPORTUGAL

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: Tasting

Description: Masterclass with wines from Spain and Portugal.

If there is a land that can boast of quality, authenticity, history and tradition in its wines, it is ours: Spain and Portugal. And not just because we have some of the largest vineyards in the world, because we are leaders in production or because we have one of the highest numbers of quality labels (PDO/PGI) for wines in Europe.

What truly makes our wines stand out is the passion with which we make them. This is a feeling that we share, and which drives us to make the highest quality wines that can transport you to the place they were produced. Because when you try a wine from Spain or Portugal, you travel to where it was born, to the most authentic essence of the country.

Behind the passion with which we make our wines, there are two interprofessional organisations that represent the Spanish and Portuguese winemaking sectors, from the vineyards to the production and marketing of our wines. www.asharedpassion.com

Speaker: Sara Peñas

21 16:30 – 17:20 pm.

Título: Introducción al Vinagre de Jerez: elaboración, cata y usos gastronómicos

Organización: CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata - Vinagre

Descripción: Seminario sobre la elaboración, los tipos de vinagres de Jerez y sus usos gastronómicos. Cata comentada de cuatro variedades.

Ponentes: José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador del Vino y el Vinagre de Jerez

PLANTA SEGUNDA - SALA 6

22 9:30 – 10:20 am.

Title: Dealcoholized wine masterclass.

Organisation : BEVZERO. BEVERAGE INNOVATION

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: TASTING

Description: Physico-chemical and Organoleptic changes after dealcoholisation. How to get a good balance in these products.

Speaker: Silvia Cedeño Daguerre

23 11:00 – 11:50 am.

Title: Discover wines of Ukraine

Organisation : UKRSADVINPROM

Language: English

Capacity: 30 people/ approx...

Type of Event: TASTING

Description: Ukrainian winemaking has an ancient history starting with ancient Greeks and even before. Ukraine belong to the New Old World of wine. We want to share our tastes, our feelings and our will to develop and grow.

Speaker: Nataliia Burlachenko, Secretary of International Affairs. UKRSADVINPROM

24 12:00 – 12:50 am.

Título: Cata maridaje DOP: Vinos de la Mancha y Queso Manchego

Organización: DOP QUESO MANCHEGO Y DO LA MANCHA

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Descripción: Cata maridaje con productos DOP, Queso Manchego y Vinos DO La Mancha, en la que se degustarán tres Quesos Manchegos de diferente maduración maridados con tres vinos premiados en el concurso a la calidad de la añada 2022 que celebra la DO La Mancha.

Ponentes: Lorena Jiménez Sobrino, responsable Marketing e Internacionalización y miembro del Panel de Cata del Consejo Regulador y Ángel Ortega, gerente DO La Mancha.

25 15:30 – 16:20 pm.

Title: Introduction to Sherry wines

Organisation : CR JEREZ

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: Tasting

Description: Seminar on the origin, production and types of sherry wines and commented tasting of six varieties.

Speaker: César Saldaña, President of the Sherry Regulatory Board

26 16:30 – 17:20 pm.

Título: Descubre la viticultura heroica de Asturias y el Chosco de Tineo

Organización: DO CANGAS Y IGP CHOSCO DE TINEO

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Descripción: Asturias cuenta con una larga tradición vitivinícola que ha estado a punto de desaparecer, hoy recuperada y puesta en valor por la Denominación de origen Cangas, la DO más pequeña de España. Caracterizada por sus vinos frescos y amables, fruto de elaboraciones pequeñas y muy mimadas a partir de variedades autóctonas cultivadas en pendientes laderas, bancales o terrazas, desarrollando una viticultura heroica.

El chosco de Tineo IGP es un embutido característico de nuestra tierra (Asturias), inconfundible, exquisito y, sobre todo, nutritivo y saludable. Es un preparado cárnico de calidad curado y ahumado en ciego de cerdo elaborado a base de cortes selectos de carne de porcino (cabecera de lomo y lengua) adobada con sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego de cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular.

Ponentes: José María Martínez, presidente de DO Cangas y Agustín Menéndez, presidente IGP Chosco de Tineo



PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

MIÉRCOLES 7 DE JUNIO DE 2023

HORARIO	POSTERS 2	SALA 4	SALA 5	SALA 6
9 :30 - 10 :30		BOOK PRESENTATION CESAR SALDAÑA. 28	CATA CRDO CAMPO DE BORJA ARAGÓN 35	CONFERENCE + GLASS OF WINE RYP LABS USA 40
10 :30 - 11 :00	CAFÉ			
11 :00 - 12 :00		CONFERENCE + GLASS OF WINE SWEDISH MINISTRY OF RURAL AFFAIRS AND INFRASTRUCTURE SUECIA 29	CONFERENCIA INSTITUTO CATALÁN DEL SURO 36	CONFERENCE LA WINE TECH FRANCIA 41
12 :00 - 13 :00	MARIDAJE D.O.P. PEDROCHES y CR JEREZ ANDALUCÍA 27	CONFERENCE + GLASS OF WINE QUALTERRA USA 30	MESA REDONDA CECRV ESPAÑA 37	
13 :00 - 14 :00		CONFERENCE + GLASS OF WINE ISRAEL WINE GRAPES BOARD ISRAEL 31		TASTING C.R JEREZ. ANDALUCÍA 42
13 :30 - 15 :00	TIEMPO DE COMIDA			
14 :30 - 15 :30		CONFERENCE LA WINE TECH FRANCIA 32		
15 :30 - 16 :30		CONFERENCIA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO 33	TASTING TEXAS WINE GROWERS USA 38	CATA INST. CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA CANARIAS 43
16 :30 - 17 :30		MESA REDONDA PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO MADRID 34	CATA D.O. VINOS DE MADRID 39	TASTING AGRÁRMINISZTERIUM HUNGRÍA 44

Actividades en castellano o inglés, sin traducción simultánea

MIÉRCOLES DÍA 7 DE JUNIO A LAS 20h	CATA Vinos de Jerez. El desafío de los sabores. 45	JEREZ, SEDE DEL CONSEJO REGULADOR Avda. Alvaro Domecq nº 2. Jerez	AFORO LIMITADO CONFIRMAR ASISTENCIA EN EL CORREO : vinjerez@sherry.org
---------------------------------------	--	---	---

PLANTA BAJA - POSTERS 2

27 12:00 – 12:50 am.

Título: **Experiencias gastronómicas entre el Jamón de Bellota 100% Ibérico de los Pedroches** y los vinos de Jerez

Organización: DOP PEDROCHES Y CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 18 personas/ aprox.

Tipo evento: Maridaje

Descripción: La diversidad de sensaciones que despiertan en el paladar los diferentes tipos de vinos de la DO Jerez es una cualidad que comparten con un jamón de bellota 100% ibérico de la DOP Los Pedroches. Esta experiencia se apoya en esta diversidad para recorrer los diferentes cortes del jamón con diversos tipos de jereces, en la búsqueda de una experticia gastronómica que persigue la excelencia.

¡Os esperamos en este desafío para el paladar!

Ponentes: Juan Luis Ortiz Pérez, DOP Pedroches
Clemente Gómez Alcántara, Cortador de Jamón
José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del CR del Vino de Jerez

PLANTA PRIMERA - SALA 4

28 09:30 – 10:20 am.

Title: **PRESENTATION OF “THE BOOK OF SHERRY WINES”**

Organisation: Consejo Regulador de los Vinos de Jerez

Language: English

Capacity: 40 people/ approx.

Type of Event: BOOK PRESENTATION & TASTING

Description: Presentation of the book, accompanied by a commented tasting of four varieties of sherry wines.

Type of Event: César Saldaña, author of the book and President of the Sherry Wines Regulating Council

29 11:00 – 11:50 am.

Title: **The future for Swedish Wine Production**

Organisation : SWEDISH MINISTRY OF RURAL AFFAIRS AND INFRASTRUCTURE. SWEDEN

Language: English

Capacity: 40 people/ approx.

Type of Event: CONFERENCE AND GLASS WINE

Description: Today the surface of Swedish wine production covers 150 hectares of arable land. In the future the Swedish wine production has the potential to reach 10 000 hectares.

In less than two decades, Swedish viticulture has developed from cultivation at the hobby level to also include commercial viticulture. The total Swedish wine production in 2008 was 5 617 litres, 65 percentage of red and 35 percentage of white wine, produced on a vineyard area of about 10 hectares. In 2021, the area has increased and is estimated at somewhere around 150 ha.

This seminar will address the potential of Swedish wine production in a cold climate and in an emerging industry. How will climate change contribute to the acceleration of wine production and what are the major advantages to work in a novel production landscape and what are the major obstacles?

Listen to K Felix G Åhrberg winemaker & oenologist at Kullabergs Winery situated in the southwestern part of Sweden and active in the Swedish Industry Association for Oenology and Viticulture and take the opportunity to try Swedish wine.

Speaker: Felix Åberg, oenologist from Kullaberg winery
Johan Jrallis Anell, Ministry of rural affairs and Infrastructure

30 12:00 – 12:50 am.

Title: Virus-free, True to Type Plants and Healthy Soils for Profitable Grape and Wine Production

Organisation : QUALTERRA INC. USA

Language: English

Capacity: 40 people/ approx.

Type of Event: CONFERENCE AND GLASS WINE

Description: Qualterra Inc. offers technological innovations for profitable grape and wine production, and soil health and sustainability. The Company name “Qualterra” at its root means “Quality Earth.” At this event, a description of the background of the technologies, the emergence of the technology from Washington State University, Pullman, Washington State, USA and commercial applications will be presented.

Speaker: Amit Dhingra, Chief Science Officer, Qualterra Inc.

31 13:00 – 13:50 am.

Title: Israel Grapevine Plant Material Revolution

Organisation : ISRAEL

Language: English

Capacity: 40 people/ approx.

Type of Event: CONFERENCE AND GLASS WINE

Description: In this presentation we will talk about the battle of the Israeli wine industry to keep its plant material and vineyards, free of viruses and diseases. After a wide infection with LR3 and LR2 viruses Israel imported new and clean grapevine plant material and changed the propagation method, the regulation and inspection and the grafting of the plants. These methods are looking very promising and can be a solution to anyone who are dealing with these issues.

Speaker: Mrs. Noa Maoz, Viticulturist, Israel Wine Grapes Board

32 14:30 – 15:20 pm.

Title: White Paper La Wine Tech "How do web3 and blockchain technologies impact wine industry"

Organisation : LA WINE TECH. FRANCE

Language: English

Capacity: 40 people/ approx.

Type of Event: Conference

Description: La Wine Tech will present its white paper in 10 points showcasing how the wine industry is being impacted by web3 and blockchain innovations

Speaker: Laurent David, La Wine Tech

33 15:30 – 16:20 pm.

Título: La comunicación del vino hoy ¿Cómo llegar con éxito a la generación Zeta?

Organización: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO. AEPEV

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Conferencia

Descripción: La ponencia tiene como objetivo analizar los enormes cambios producidos en los medios de comunicación y las redes sociales y cómo adaptar los mensajes a una generación que no se siente heredera de los medios tradicionales, de las encorsetadas redacciones y libros de estilo de periódicos, radios, cadenas de televisión, guías y blogs profesionales.

De las informaciones agrarias ligadas al sector primario se pasó a finales del pasado siglo a la información agroalimentaria. El nuevo milenio apuesta decididamente por el vino como producto hedonista muy ligado a la gastronomía y por su tradición cultural.

Hoy la generación Zeta reclama una Revolución de contenidos, pero también de formas.

Ponentes: Alicia Gómez Moya, vicepresidenta de la AEPEV, experta en Comunicación, miembro de la Generación Z.

José Luis Murcia, presidente de la AEPEV, doctor en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid

34 16:30 – 17:20 pm.

Título: I+D+I Vitivinícola a nivel internacional

Organización: PTV. PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO. MADRID

Idioma: Español

Aforo: 40 personas/ aprox.

Tipo evento: Mesa redonda

Descripción: Abordaremos la importancia de la I+D+i colaborativa desde una perspectiva internacional, cómo se ha avanzado en una agenda estratégica de innovación europea, así como las sinergias existentes entre las entidades que participan para impulsar la I+D+i del sector del vino a nivel internacional.

Ponentes: Trinidad Márquez, directora técnica de la FEV

Luis Marcos, director general de ADVID

Antonio Graça, director i+D+i de Sogrape Vinhos

Ignacio Sánchez, director general del CEEV Representante OIV Pendiente de confirmación

Mario de la Fuente, Gerente PTV

PLANTA SEGUNDA - SALA 5

35 9:30 – 10:20 am.

Título: GARNACHAS HISTÓRICAS PROJECT

Organización: CRDO CAMPO DE BORJA

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: En DO Campo de Borja se cultivan actualmente, 3.265 hectáreas de viñedos de la variedad garnacha tinta, de las cuales, 825,38 Has tienen más de 30 años de edad (25,27%). Con el objetivo de preservar la colección de garnachas históricas que todavía permanecen en nuestro territorio se ha constituido un grupo de trabajo e investigación que ha presentado un proyecto al Gobierno de Aragón y a la UE, para valorizar, preservar, proteger y promocionar los viejos viñedos de garnacha, dispersos por nuestro paisaje. DO Campo de Borja es la primera DO a nivel mundial que ha firmado un acuerdo de colaboración con Old Vine Conference, organización internacional que protege y promociona todos los viejos viñedos en el mundo.

Ponentes: José Ignacio Gracia, director y secretario técnico del CRDO Campo de Borja

36 11:00 – 11:50 am.

Título: Contribución del corcho a la cadena de valor del sector vitivinícola

Organización: INSTITUTO CATALÁN DEL SURO

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Conferencia

Descripción: Novedades técnicas sobre la influencia del corcho en la microoxigenación y posterior evolución de los vinos durante la maduración en botella, estudio sobre la segunda fermentación de vinos espumosos en botella con tapón de corcho y su influencia sobre la presión y perfil aromático de los vinos y aportación social y medioambiental del sector corchero y de la gestión sostenible del alcornoque ante el reto del cambio climático. Incluye taller sensorial de aromas del corcho.

Ponentes: Doctora Patricia Jové, responsable de I+D de la Fundación Institut Català del Suro.

37 12:00 – 12:50 am.

Título: Las indicaciones geográficas de vino: cruce de miradas entre Europa y América Latina

Organización: Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Mesa redonda

Descripción: Las indicaciones geográficas de vinos son objeto de estudio e interés a ambos lados del océano Atlántico. Si bien, a menudo, desde miradas diferentes. El panel de esta mesa de diálogo está formado por representantes de bodegas, indicaciones geográficas e instituciones y organizaciones de países europeos y latinoamericanos, que intercambiarán información y conocimiento sobre las perspectivas de desarrollo de las indicaciones geográficas de vinos en países como Argentina, Chile, Brasil o México y las diferencias en los sistemas de indicaciones geográficas de vinos europeo y latinoamericanos.

La mesa pretende poner de manifiesto las fortalezas y las debilidades de las indicaciones geográficas, desde el punto de vista de los productores europeos y latinoamericanos, las diferencias de concepción y consideración en estos países y regiones del mundo y su potencial de desarrollo en ellos. Todo ello, con el objetivo principal es que los congresistas y profesionales del mundo del vino puedan conocer los pros y los contras del desarrollo de estos sistemas en países latinoamericanos, en relación al sistema suigéneris europeo, y teniendo en cuenta la importancia de fortalecer y proteger el origen, destacando los beneficios que ello conlleva para la vertebración y la diferenciación de productos y productores y para los territorios.

Ponentes: Sr. Pedro Rebuelta González, vicepresidente del Grupo González Byass, grupo que posee bodegas en diferentes denominaciones de origen españolas –Jerez, Rioja, Rías Baixas, Penedés y Rueda-, así como bodegas y viñedos en las regiones de Casablanca y Colchagua, en Chile.

Sr. Ricardo Fernández Núñez, presidente del Grupo Vinos de la Luz, grupo que cuenta con bodegas en Ribera del Duero (España), en la región argentina de Mendoza, en la Toscana italiana y en California (EE.UU.).

Sr. Alberto Ribeiro de Almeida, coordinador jurídico del IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) y presidente del grupo DROCON de la OIV. Participará online o mediante vídeo grabado desde Oporto.

Sra. Josefina Moreno García, coordinadora de actividades en México y Centroamérica del proyecto IP Key América Latina, de EUIPO (Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea). Dicho proyecto tiene por objetivo una mejor protección de las indicaciones geográficas y acompañar la adopción de políticas de indicaciones geográficas en toda la región de América Latina. Participará online o mediante vídeo grabado desde México

38 15:30 – 16:20 pm.

Title: Texas Wine: A Terroir Comparative

Organisation : TEXA WINE GROVERS. USA

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: Tasting

Description: We will be providing a brief presentation on the various terroirs found within the state of Texas and presenting a tasting of four different varietals from those regions. Come and taste Texas!

Ponentes: Chris Brundrett y Andrew Sides de William Chris Wine Company

39 16:30 – 17:20 pm.

Título: DO Vinos de Madrid y sus 4 subzonas

Organización: DO VINOS DE MADRID

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Este masterclass de vinos de la D.O. Vinos de Madrid es una experiencia única para aquellos asistentes que deseen explorar la riqueza y diversidad de los vinos de Madrid. Los asistentes descubrirán los sabores y aromas de las cuatro subzonas que conforman la DO Vinos de Madrid: Arganda, Navacarneiro, San Martín y El Molar.

Ponentes: María Girón, sumiller y comunicadora

PLANTA SEGUNDA - SALA 6

40 9:30 – 10:20 am.

Title: Extension the Shelf Life of Fresh Fruit

Organisation : RYP LABS

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: CONFERENCE AND GLASS WINE

Description: Ryp Labs' scientific approach is focused on extending the shelf life of table grapes. Ryp Labs is an award-winning food and crop protection company developing and commercializing biomimicry solutions to combat global food waste in a sustainable and safe manner. The company develops natural formulations that can be applied to a variety of surfaces to increase the shelf life of fruits and vegetables by inhibiting premature rotting without directly impacting the natural ripening process.

Speaker: Moody Soliman, CEO Ryp Labs
Amit Dhingra, Chief Science Officer Ryp Labs

41 11:00 – 11:50 am.

Title: WineTech discovery tour

Organisation : LA WINE TECH

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: CONFERENCE

Description: Discover La Wine Tech, the French association for innovation in wine, and attend start-ups pitches.

Speaker: Adrien Tréchet, Dans ma Bouteille
Pierre Auguste, Vinotracker

42 13:00 – 13:50 am.

Title: Introduction to Brandy de Jerez, Spain's n°1 spirit drink

Organisation : CR JEREZ

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: Tasting

Description: Seminar on the origin, production and different types of Brandy de Jerez. Tasting of two distillates and four brandies from Jerez

Speaker: César Saldaña, President of the Sherry Regulatory Board

43 15:30 – 16:20 pm.

Título: Las Malvasías Canarias a Escena: Malvasía Volcánica vs Malvasía Aromática

Organización: ICCA. CANARIAS

Idioma: Español

Aforo: 30 personas/ aprox.

Tipo evento: Conferencia + Cata

Descripción: La ponencia se dividirá en dos partes, una primera parte teórica en la que se comenzaría haciendo un repaso por la sorprendente historia de cada variedad, para luego abordar su caracterización y diferenciación, no sólo ampelográfica se repasarían sus zonas de cultivo más apropiadas, los sistemas de conducción propios de cada variedad y una breve caracterización agronómica. Y una segunda parte eminentemente práctica en la que a través

de una cata comentada se abordarían los tipos de vinos que se pueden elaborar con cada variedad y apreciar las particularidades y singularidades de cada una de ellas, así como el potencial enológico que tienen en una zona geográfica tan heterogénea como son las islas, en la que cada una constituye un continente en miniatura si nos referimos a condiciones climáticas y edáficas.

Ponentes: José Luis González González, jefe de la Estación Enológica del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

44 16:30 – 17:20 pm.

Title: Tokaj, history, diversity, complexity

Organisation: AGRÁRMINISZTERIUM. HUNGARY

Language: English

Capacity: 30 people/ approx.

Type of Event: Tasting

Description: Discover the Timeless Elegance of Tokaj: Unveiling its Rich History, Unparalleled Diversity, and Intricate Complexity.

Join us for an exclusive masterclass that will transport you to the heart of this renowned Hungarian wine region, where history intertwines with innovation to produce some of the world's most extraordinary wines.

Unveiling the treasures of Tokaj, our guided tasting will take you through a fascinating exploration of its past, present and future.

Speaker: Kristian Kielmayer economist and certified winemaker & sommelier, holds the WSET Diploma in Wine and Spirits, colourful wine&spirit communicator and sensory expert. Is a member of the Hungarian National Wine Expert Commission, co-author of a number of books and wine lecturer. He is also a Certified Rioja Wine Educator and a Certified Sherry Wine Specialist.

45 20:00 pm.

Título: Vinos de Jerez: El desafío de los sabores

Organización: CR JEREZ

Idioma: Español

Aforo: 80 personas/ aprox.

Tipo evento: Cata

Descripción: Oímos y leemos con frecuencia que la versatilidad de los Vinos de Jerez les convierte en un perfecto maridaje a la hora de acompañar alimentos que suponen un reto imposible para un vino. Los sabores ácidos, picantes, agri dulces, especiados y amargos son un desafío para cualquier vino y, sin embargo, son un deleite acompañarlos con un vino de Jerez.

Pocas veces se pasa de la teoría a la práctica, pero en esta cata los jereces se enfrentarán a desafíos aparentemente “imposibles” para un vino... ¿Cuál será el resultado?

En este taller/cata se usan técnicas de alta cocina al servicio del vino, para facilitar la percepción de sensaciones en el paladar del participante y para que la prueba tenga el mayor rigor sensorial posible.

Ponentes: César Saldaña, presidente del Consejo Regulador del Vino de Jerez, y José Ferrer, embajador para la gastronomía del CR del Vino de Jerez.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO



5 > 10 de Junio 2023

España

Cádiz / Jerez

¡GRACIAS!

**a todas las personas, organizaciones y empresas que contribuís
con vuestra participación desinteresada a**

las ACTIVIDADES PARALELAS del 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino

ACTIVIDADES PARALELAS



ITACYL - INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN



DOP AFUEGA'L PITU



DOP QUESO CASÍN



C.R.JEREZ ANDALUCÍA



DO LEBRIJA



DO RUEDA



AGRÁRMINISZTERIUM HUNGRIA

ACTIVIDADES PARALELAS



GRUPOS DE INVESTIGACIÓN

enológica

GIENOL - GRUPOS DE INVESTIGACIÓN
ENOLÓGICA

JABUGO

Denominación de Origen Protegida

DOP JABUGO



**IGP MORCILLA
DE BURGOS**

IGP MORCILLA DE BURGOS



MEGATEX

Sustainability Innovation
& Technology

TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE

FEV FEDERACIÓN
ESPAÑOLA
DEL VINO

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO



CONSEJO MEXICANO
VITIVINÍCOLA

CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA

**WINES
UKRAINE**

UKRSADVINPROM - ASS. OF GARDENERS,
GRAPEGROWERS AND WINEMAKERS
OF UCRANIA



Organización
Interprofesional
VINO DE
ESPAÑA

OIVE - ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL
DEL VINO DE ESPAÑA



BEVZERO

BEVERAGE INNOVATION

BEVZERO

ACTIVIDADES PARALELAS



DO LA MANCHA



DOP QUESO MANCHEGO



DOP CANGAS



IGP CHOSCO DE TINEO



DOP PEDROCHES



Government Offices of Sweden

SWEDISH MINISTRY OF RURAL AFFAIRS
AND INFRASTRUCTURE



QUALTERRA



המועצה לגפן היין בישראל
Israel Wine Grapes Board

ISRAEL WINE GRAPES BOARD



LA WINETECH

ACTIVIDADES PARALELAS



AEPEV

Asociación Española
de Periodistas y
Escritores del Vino

Vino es Cultura

AS. ESPAÑOLA PERIODISTAS Y
ESCRITORES DEL VINO



PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

CRDO CAMPO DE BORJA



INSTITUT CATALÀ DEL SURO



CECRV - CONFERENCIA ESPAÑOLA DE
CONSEJOS REGULADORES VITIVINÍCOLAS



TEXAS WINE GROWERS



DO VINOS DE MADRID



RYP LABS



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

INSTITUTO CANARIO
DE CALIDAD AGROALIMENTARIA