

**34ª REUNIÓN ANUAL DEL GRUPO DE TRABAJO DE EXPERIMENTACIÓN
EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA**

10 y 11 de abril de 2018

**Palacio de la Alfranca
Pastriz (Zaragoza)**

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Miércoles, 10 de abril de 2019

8:30.- Recogida de participantes (Museo Pablo Serrano. Ps. María Agustín, 20.
<https://www.google.com/maps/@41.6504132,-0.8878368,17z>) y traslado al centro.

9:00 - 9:15.- Entrega de documentación

9:15 – 9:30.- Bienvenida institucional y apertura de la 34ª reunión del GTEVE.

9:30 - 10:15.- Conferencia inaugural:

Ponente: Miguel Lorente Blasco. Centro de Transferencia Agroalimentaria.

10:15 - 11:45.- Sesión técnica 1: Viticultura. Sequía, suelos y riegos

1. Estudio preliminar del comportamiento en sequía de nuevos genotipos de vid

Ponente: Leonor Ruiz-García. Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA).

2. La utilización de nuevas variedades de vid frente al cambio climático

Ponente: Gregorio Muñoz Organero. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

3. Estimación de la eficiencia hídrica de diferentes variedades de vid por medidas del $\delta^{13}\text{C}$ y del $\delta^{18}\text{O}$ en mostos

Ponente: Adela Mena Morales. Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha

4. Acumulación de Cu en suelos de viñedo de Galicia y sus efectos sobre los microorganismos

Ponente: David Fernández-Calviño. Departamento de Biología Vegetal e Ciencia do Solo, Facultade de Ciencias de Ourense, Universidade de Vigo

5. Evaluación de estrategias de fertirrigación en condiciones de suelo calcáreo sobre las variedades tintas Syrah y Tempranillo. Influencia en la producción y la calidad del vino

Ponente: Iker Uriz Berdonces. Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA)

6. Influencia de cuatro portainjertos en la absorción de nutrientes del cultivar Tempranillo en la DOCa. Rioja

Ponente: Ignacio Martín Rueda. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV). La Rioja

Coloquio sobre el bloque temático

11:45 - 12:15.- Pausa. Café.

12:15 - 13:45.- Sesión técnica 2: Viticultura. Enfermedades y Selección Clonal

7. El rol de la PTV en la dinamización de proyectos de I+D+I dentro del área de la viticultura.

Ponente: Mario de la Fuente Lloreda. Plataforma tecnológica del Vino

8. Selección clonal de la Garnacha Blanca en el Valle del Ebro: situación actual

Ponente: Amaia Martínez Santamaría. Sección de Viticultura y Enología de Gobierno de Navarra.

9. Recopilación de material vegetal de viñedo antiguo de Navarra. Variedad Zoca Zarra 2 (clon T20)

Ponente: Felix Cibriain Sabalza. Sección de Viticultura y Enología de Gobierno de Navarra (EVENA)

10. Comparación agronómica y cualitativa de 3 clones preseleccionados de las variedades tintas Rufete y Prieto Picudo Oval, en Valladolid, en la campaña 2016

Ponente: Jesús Yuste Bombín. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

11. Aptitud enológica de variedades de vid cultivadas en zonas de montaña

Ponente: María Sánchez Monfort. Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC)

Coloquio y debate sobre el bloque temático

14:00 - 16:00.- Comida

16:00 - 19:30.- Traslado y visita a la bodega Cooperativa San Juan Bautista de Fuendejalón.

19:30 - 20:30.- Traslado de vuelta a Zaragoza.

Jueves, 11 de abril de 2019

8:30.- Recogida de participantes (Museo Pablo Serrano. Ps. María Agustín, 20) y traslado al centro.

9:00 - 10:30.- Sesión técnica 3: Viticultura (enfermedades y plagas) y Enología (microbiología)

1. Evaluación de agentes de control biológico (ACB) contra el Pie negro y la enfermedad de Petri en condiciones de campo

Ponente: María del Pilar Martínez Diz. Estación de Viticultura e Enología de Galicia (AGACAL-EVEGA)

2. Evaluación de infecciones naturales por hongos de la madera en viñedos de La Rioja, Navarra y Galicia

Ponente: Marcos Andrés Sodupe. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

3. Incidencia de mildiu y oídio en variedades resistentes. Ensayo en el Penedès año 2018

Ponente: Lluís Giralt Vidal. Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

4. Aptitud enológica de levaduras aisladas de *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*

Ponente: Xoán Elorduy Vidal. Sección de Investigación Enológica, Institut Català de la Vinya i el Vi-Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA-INCAVI)

5. Nuevas cepas de levaduras para su empleo en enología

Ponente: Teresa Arroyo Casado. Departamento de Investigación Agroalimentaria (IMIDRA)

6. Aplicación foliar de un extracto de levaduras en la variedad Tempranillo Blanco. Efectos sobre la producción y la calidad de la uva y el vino

Ponente: Juana Martínez García. Servicio de Investigación Vitivinícola-Gobierno de La Rioja (ICVV-SIV)

Coloquio sobre el bloque temático

10:30 – 11.30.- Pausa Café. Visita a la Viña del Banco de Germoplasma de Vid del GA

11:30 - 13:30.- Sesión técnica 4: Enología / microbiología

7. Recopilación de ensayos de viticultura y enología, relacionados con la mitigación del cambio climático.

Ponente: Ernesto Franco Aladrén. Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA). Aragón

8. Producción sostenible y calidad de los vinos tintos en la DO Ribeira Sacra

Ponente: Pilar Blanco Camba. Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA-AGACAL)

9. Selección final de cruces de Monastrell por su composición fenólica. Años 1997 a 2017

Ponente: José Ignacio Fernández Fernández. Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA)

10. Evaluación de la composición aromática de variedades tintas autóctonas gallegas

Ponente: Ángela Díaz-Fernández. Estación de Viticultura e Enología de Galicia-INGACAL

11. Recuperación y valorización de tres variedades blancas en Aragón en el marco del Proyecto Interreg POCTEFA "VALOVITIS".

Ponente: Eva Herrero Mallen. ^bCentro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

12. Recuperación y valorización de tres variedades tintas en Aragón en el marco del Proyecto Interreg POCTEFA "VALOVITIS".

Ponente: Ernesto Franco Aladrén. Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA). Aragón

Coloquio sobre el bloque temático

13:30 - 14:00.- Conclusiones.

14:00.- Comida y despedida

*Tiempo de exposición de las comunicaciones: 12-14 min.