

PROGRAMA

XII CONGRESO INTERNACIONAL TERROIR



ORGANIZA:

XII
CONGRESO
INTERNACIONAL
TERROIR



ZARAGOZA

18-22 JUNIO 2018


Inicio Congreso: LUNES 18 DE JUNIO

HORARIO	Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
8:00 am – 9:00 am	Recepción y Acreditación de Congressistas		
9:15 am – 10:00 am	Inauguración del Congreso		
10:15 am – 10:30 am		Conferencia Inaugural	Pedro Ballesteros “Consumer Perception of Terroir”
10:45 am – 11:00 am	2B-66	2. Componentes de los Terroir	Renan Le Roux “Climate modelling at vineyards scale in a climate change context”
11:00 am – 11:15 am	2B-67	2. Componentes de los Terroir	Carlos Lopes “Can Mediterranean terroirs withstand climate changes? Case studies at the Alentejo Portuguese winegrowing region”
11:15 am – 11:30 am		Café	
11:30 am – 11:45 am	2B-05	2. Componentes de los Terroir	Milka Ferrer “Variación del clima de un Terroir y su consecuencia sobre la respuesta de la vida”
11:45 am – 12:00 pm	2B-56	2. Componentes de los Terroir	Catinca Gavrilesu “Climate zoning of the Burgundy wine region”
12:00 pm – 12:15 pm	2B-77	2. Componentes de los Terroir	Chris Foss “Intra-site climate variation and its effect on grapevines in South East England”
12:15 pm – 12:30 pm	2B-84	2. Componentes de los Terroir	Ana Vukovic “Implementation of climate change science in viticulture sustainable development planning in Serbia”
12:30 pm – 12:45 pm	3B-33	3. Valorización del Terroir	Javier Tardáguila “New, non-invasive technologies for vineyard zoning under Mediterranean conditions: Mapping vineyard water status using thermal imaging”
12:45 pm – 13:00 pm	2B-126	1. Origen e historia de los Terroir	Bonfante Antonello “A dynamic viticultural zoning (DVZ) to explore the resilience of terroir concept under climate change”
13:00 pm - 13:15 pm		Resumen Póster	
13:15 pm - 13:30 pm		Presentación Visita	
13:30 pm - 13:45 pm		Visualizar Póster	
14:00 pm		Comida	
15:00 pm		Salida Somontano	
20:30 pm		Cena	









MARTES 19 DE JUNIO

HORARIO	Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
08:45 am - 09:00 am		Conferencia	Vittorino Novello "Vineyard management for terroir valorization"
09:15 am - 09:30 am	2C-25	2. Componentes de los Terroir	Jesús Yuste "Consecuencias de la aplicación de distintas dosis de riego en la producción, el desarrollo vegetativo y la calidad de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el valle del río Duero"
09:30 am - 09:45 am	2C-30	2. Componentes de los Terroir	Thibaut Verdenal "Earliness and intensity of defoliation under the mild-climate of Switzerland: a complete study on five cultivars over seven years"
09:45 am - 10:00 am	2C-34	2. Componentes de los Terroir	Pilar Ramírez-Pérez "Efectos del uso de cubiertas vegetales en viñedo ecológico de la variedad Pedro Ximénez"
10:00 am - 10:15 am	2C-42	2. Componentes de los Terroir	Felicidad Herralde "Zonificación del viñedo para la gestión de viñedos de secano mediterráneo"
10:15 am - 10:30 am	2C-43	2. Componentes de los Terroir	Álvaro Martínez "Caracterización del terroir: influencia en la composición de la uva y relación con el NDVI dentro de la D.O.Ca. Rioja"
10:30 am - 10:45 am	2C-46	2. Componentes de los Terroir	Micael Santos "Efficiency of wine grape growers at farm level: a case study"
10:45 am - 11:00 am	2C-59	2. Componentes de los Terroir	Bruno Striffler "Fungi resistant grape variety diffusion: a multi-scale, multi-factor approach"
11:00 am - 11:15 am		Resumen Póster	
11:15 am - 11:45 am		Café	
11:45 am - 12:00 pm	2E-02	2. Componentes de los Terroir	Gastón Gutiérrez-Gamboa "Grape aminoacid composition of Carignan (Vitis vinifera L.) grapevines ungrafted and grafted with País (Vitis vinifera L.) from different sites of the Maule Valley (Chile)"
12:00 pm - 12:15 pm	2E-49	2. Componentes de los Terroir	Olivier Geffroy "Manipulating the rotundone and 2-methoxy-3- isobutylpyrazine composition of Vitis vinifera L. cv. Fer red wines"
12:15 pm - 12:30 pm	2E-64	3. Valorización del Terroir	Ricardo López "Caracterización aromática de variedades minoritarias del Piedemonte Pirenaico"
12:30 pm - 12:45 pm	2E-96	2. Componentes de los Terroir	Ron C. Runnebaum "Elucidating Contributions by Vineyard Site on Elemental Composition of Pinot noir Wines across Multiple Vintages"
12:45 pm - 13:00 pm	2C-61	2. Componentes de los Terroir	Victoria Raw "The influence of deficit irrigation and soil on the performance of Sauvignon blanc in Marlborough, New Zealand"
13:00 pm - 13:15 pm	2E-127	2. Componentes de los Terroir	Dylan Grigg "Grapevine age effects on vine, chemistry, sensory and genetic characterisation"
13:15 pm - 13:30 pm	2E-57	2. Componentes de los Terroir	Ernesto Franco "Making mistelas: New methodology for evaluating the oenological characteristics of Terroir Units"
13:30 pm - 13:45 pm	2E-44	2. Componentes de los Terroir	Miguel Lorente "Diferenciación del Vino a través del Terroir: El caso de la DOP Campo de Borja (España)"
13:45 pm - 14:00 pm		Resumen Póster	
14:00 pm - 14:15 pm		Presentación Visita	
14:15 pm - 14:30 pm		Visualizar Póster	
14:30 pm		Comida	
15:15 pm		Salida Borja	
20:30 pm		Cena	

MIÉRCOLES 20 DE JUNIO






HORARIO	Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
08:45 am - 09:00 am		Conferencia	Hernan Ojeda "Climate change i water availability and effects in Terroir"
09:15 am - 09:30 am	2C-62	2. Componentes de los Terroir	Coralin Laveau "Impact of sown fallows on the Xiphinema index populations in different soil types"
09:30 am - 09:45 am	2C-68	2. Componentes de los Terroir	Josépha Guenser "Assessment of biodiversity and agronomic parameters in two agroforestry vineyards"
09:45 am - 10:00 am	2C-70	1. Origen e historia de los Terroir	J. Queiroz "Influence of irrigation on yield and quality of cv. Touriga Franca in The Douro Region"
10:00 am - 10:15 am	2C-71	3. Valorización del Terroir	Cornelis van Leeuwen "Soil type, soil preparation and erosion influences vine development and grape composition through its impact on vine water and nitrogen status"
10:15 am - 10:30 am	2C-75	2. Componentes de los Terroir	Roberta De Bei "Canopy architecture and vine balance are linked to grape and wine quality in Shiraz in Australia"
10:30 am - 10:45 am	2C-76	2. Componentes de los Terroir	Fanny Prezman "Reducir el contenido en alcohol en los vinos mediante la combinación de prácticas de gestión del follaje y técnicas biológicas"
10:45 am - 11:00 am	2C-78	2. Componentes de los Terroir	Laure Ressayguier "Variability of climate, water and nitrogen status and its influence on vine phenology and grape composition inside a small winegrowing estate"
11:00 am - 11:15 am		Resumen Póster	
11:15 am - 11:45 am		Café	
11:45 am - 12:00 pm	3B-117	3. Valorización del Terroir	Markus Rienth "An example of a vinephysiology based fine-scale terroir study in theAOC Lavaux-region in Switzerland"
12:00 pm - 12:15 pm	2C-85	2. Componentes de los Terroir	Esperanza Valdés "Composición aminoacídica del mosto de los cv. Cigüente, Macabeo, Moscatel de Alejandría y Verdejo cultivados en diversas regiones de España. Efecto del régimen hídrico a lo largo de tres campañas"
12:15 pm - 12:30 pm	2C-90	2. Componentes de los Terroir	Gregory V. Jones "Spatial Variability in Climate, Phenology, and Fruit Composition across a Reference Vineyard Network in Southern Oregon"
12:30 pm - 12:45 pm	2C-94	2. Componentes de los Terroir	Robert W. White "Monitoring a commercial vineyard in New Zealand to maintain soil health and achieve long-term sustainability"
12:45 pm - 13:00 pm	2C-121	2. Componentes de los Terroir	Bhaskar Bondada "Stomatal conductance as an irrigation scheduling tool in grapevines"
13:00 pm - 13:15 pm	2C-123	2. Componentes de los Terroir	Nathali Ollat "Adaptation to climate change of the french wine industry: a systemic approach– main outcomes of the project LACCAVE"
13:15 pm - 13:30 pm	2C-53	2. Componentes de los Terroir	Joan Roselló-Veny "Tipología del suelo en las zonas vitivinícolas de Mallorca, con especial énfasis en la capacidad de retención de agua"
13:30 pm - 13:45 pm		Resumen Póster	
13:45 pm - 14:00 pm		Presentación Visita	
14:00 pm - 14:15 pm		Visualizar Póster	
14:15 pm		Comida	
15:00 pm		Salida Cariñena	
20:30 pm		Cena	

JUEVES 21 DE JUNIO

HORARIO	Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
08:45 am - 09:00 am		Conferencia	Kees Van Leeuwen "An update in unified terroir zoning methodologies"
09:15 am - 09:30 am	3A-28	3. Valorización del Terroir	Paul Minvielle "What rules to frame the development of new vineyards plots in Bandol PDO?"
09:30 am - 09:45 am	3A-39	3. Valorización del Terroir	Belén Puertas "Influence of the type of soil in the characteristics of musts, wines and distillates of cv. Palomino Fino"
09:45 am - 10:00 am	2C-88	2. Componentes de los Terroir	Gonzaga Santesteban "Does a reduction in leaf area through severe trimming reduce vineyard water consumption?"
10:00 am - 10:15 am	3A-52	2. Componentes de los Terroir	Juana Martínez "Influencia del Terroir en el perfil aromático de Tempranillo blanco en Rioja"
10:15 am - 10:30 am	3A-54	2. Componentes de los Terroir	Luigi Bavaresco "Role of physical terroir attributes on Barbera grapevine performance and grape quality in Piemonte region (Italy)"
10:30 am - 10:45 am	3A-79	3. Valorización del Terroir	Dolores Pérez "Efecto combinado de la cepa de levadura y del Terroir en vinos Malbec de Mendoza"
10:45 am - 11:00 am	3A-89	3. Valorización del Terroir	Fernando Buscona "Aging of Malbec Wines from Mendoza and California: Evolution of Phenolic and Elemental Composition"
11:00 am - 11:15 am		Resumen Póster	
11:15 am - 11:45 am		Café	
11:45 am - 12:00 pm	3A-91	2. Componentes de los Terroir	Darko Jaksic "Characteristics of vineyards in wine-growing areas in Serbia"
12:00 pm - 12:15 pm	3A-103	3. Valorización del Terroir	Lukas Egarter Vigl "Upward shifts in elevation – a winning strategy for mountain viticulture"
12:15 pm - 12:30 pm	3A-105	2. Componentes de los Terroir	Federica Gaiotti "Effects of low night temperatures on grape ripening and antocianina biosintesis in Corvina cv (Vitis Vinifera L.)"
12:30 pm - 12:45 pm	3A-101	3. Valorización del Terroir	Laurent Duret "Caracterización de los potenciales vitícolas y enológicos de los terroirs de la DOP Cariñena"
12:45 pm - 13:00 pm	2D-09	2. Componentes de los Terroir	Eugenio Climent "Paisaje y patrimonio territorial en las Denominaciones de Origen del Valle del Ebro"
13:00 pm - 13:15 pm		Resumen Póster	
13:15 pm - 13:30 pm		Presentación Visita	
13:30 pm		Salida Calatayud	
14:30 pm		Comida	
21:30 pm		Cena del Congreso	



VIERNES 22 DE JUNIO

HORARIO	Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
08:45 am - 09:00 am		Conferencia	Antonio Graca "We cant toust our grandfeathers anymore"
09:15 am - 09:30 am	2B-141	3. Valorización del Terroir	Sebastian Zito "Climate change and vine protection: the case of mildews management in Burgundy"
09:30 am - 09:45 am	3B-74	3. Valorización del Terroir	C. Tondrinaux " ¿Cómo las técnicas de teledección permiten ayudar al monitoreo de la vid y maximizar el potencial del Terroir?"
09:45 am - 10:00 am	3B-86	3. Valorización del Terroir	Alberto Lázaro "Una base de datos espacial integrada en un Sistema de Información Geográfica para la gestión del terroir: un nuevo sistema consistente e interactivo"
10:00 am - 10:15 am	3B-97	2. Componentes de los Terroir	Helder Fraga "Modelling the Terroir of the Douro Demarcated Region, Portugal"
10:15 am - 10:30 am	3B-115	2. Componentes de los Terroir	Andrew Reynolds "Riesling vineyards and mapping variability by NDVI data from unmanned aerial vehicles (UAVs) in Ontario, Canada"
10:30 am - 10:45 am	3B-116	3. Valorización del Terroir	Pierfederico La Notte "A new viticultural zonign for the allignmet and reorganization of Montenegro quality wine sector during eu accission process"
10:45 am - 11:00 am	2A-111	3. Valorización del Terroir	Joaquín Cámara "Quantifying hydropedological propertis of terroirs at different scales. Implications in vineyard characteristics of three viticultural regions within the iberian"
11:00 am - 11:15 am	4C-04	4. Percepción del Terroir por el consumidor	Samuel Esteban "La personalización de la producción en las marcas territoriales de vino de calidad diferenciada: estructura y efectos de la crisis"
11:15 am - 11:30 am	4C-109	2. Componentes de los Terroir	Raúl Compés "Terroir e intensificación en los territorios vitivinícolas españoles"
11:30 am - 11:45 pm		Resumen Póster	
11:45 pm - 12:15 pm		Café	
12:15 pm - 12:30 pm			
12:30 pm - 12:45 pm		Clausura	
12:45 pm - 14:00 pm		Mesa Redonda: Terroir como herramienta. Benjamin Bois, Diego Tomasi, Jorge Ducati, Raúl Compés, Vicente Sotés	
14:00 pm - 14:30 pm		Vino aragonés	



POSTER

Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
2A-18	02 – Componentes de los Terroir	Sandra Bravo “Geoquímica de los suelos de la D.O. vinos de Uclés”
2A-19	02 – Componentes de los Terroir	José Ángel Amorós “Zonificación de suelos vitícolas en Villanueva de Alcardete (Toledo, D.O. La Mancha, Spain) utilizando elementos traza”
2A-20	02 – Componentes de los Terroir	Raimundo Jiménez-Ballesta “Edafodiversidad en viñedos de Castilla La Mancha, Spain”
2A-51	02 – Componentes de los Terroir	J. Ferrer “Caracterización geodáfica del Valle de Secastilla, Huesca (España)”
2A-87	03 – Valorización del Terroir	Roberto Pérez-Parmo “Caracterización del suelo y del material vegetal antiguo en un viñedo de Rioja Alavesa”
2B-35	02 – Componentes de los Terroir	José Queijeiro “Influencia de la topografía y el relieve sobre los cambios que están afectando al clima de las zonas vitícolas de Galicia (NE Península Ibérica). Análisis de tendencias e impacto”
2B-38	02 – Componentes de los Terroir	Aníbal Galindo “A climate index proposal for wine sector: a descriptive statistical approach”
2B-73	02 – Componentes de los Terroir	García Casajeros “Medidas de mitigación en el sector vitivinícola español y algunas barreras que dificultan su puesta en marcha”
2B-100	02 – Componentes de los Terroir	João A. Santos “Climate change impacts on thermal growing conditions of Portuguese grapevine varieties”
2B-102	02 – Componentes de los Terroir	Andrea Balotti “Linking viticultural climatic indices to grape phenology in the South Tyrolean Alps”
2B-107	02 – Componentes de los Terroir	António Ribeiro “Physiological response of the grapevine cultivars Touriga Nacional and Touriga Franca to increasing summer stress conditions in the Douro Region”
2B-108	02 – Componentes de los Terroir	Montserrat Nadal “Efecto de la añada cálida en el potencial fenólico de variedades tintas en suelo/clima mediterráneo”
2B-125	02 – Componentes de los Terroir	Karoglan Marko “Climas de regiones vinícolas y cambio climático”
2B-138	02 – Componentes de los Terroir	Nathalie Pouzalgues & Cécile Coulon-Leroy “The typicality of “Provence Rosé wines” studied using wine professionals and a sensory trained panels”
2B-139	02 – Componentes de los Terroir	Cécile Coulon-Leroy “Sensorial characteristics of Chenin wines coming from seven Loire Valley PDO (France)”
2B-140	02 – Componentes de los Terroir	Nathalie Pouzalgues & Vincent Wilhlem “Approaching ‘terroir’ through studying human factors : methodology of the study applied to rosé wines from Provence”
2B- 141	02 – Componentes de los Terroir	José M.Escalona “Efectos de cambio climático en el comportamiento de variedades tintas de Mallorca”
2C-13	02 – Componentes de los Terroir	Gustavo Pereyra “Evaluación de la cobertura del suelo con polietileno, en la respuesta de la planta”
2C-14	02 – Componentes de los Terroir	Caridad Pérez “Estudio de las propiedades de retención de humedad de suelo vitícolas en Castilla La Mancha (España)”
2C-16	02 – Componentes de los Terroir	Marcel Bellato “Arquitectura de vides Vitis labrusca en espaldera y su relación con la producción y acumulación de reservas de almacenamiento”
2C-17	02 – Componentes de los Terroir	Maria Paz Diago “Different soil management strategies to prevent erosion and preserve the sustainability of organic vineyards in the Mediterranean región”



POSTER

Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
2C-24	02 – Componentes de los Terroir	Jesús Yuste “Estado Hídrico y actividad fisiológica en cv. Cabernet Sauvignon: Respuesta a la aplicación de distintas dosis de riego”
2C-26	02 – Componentes de los Terroir	Alejandro Martínez-Moreno “Influencia del forzado de yemas sobre la producción y composición de uva de la variedad Tempranillo”
2C-29	02 – Componentes de los Terroir	José Antonio Rubio “Comportamiento agronómico y cualitativo de 15 clones preseleccionados de la variedad Tinta Negro Saurí en la D.O.P. Tierra de León”
2C-32	02 – Componentes de los Terroir	Carlos Poblete-Echevarría “On-the-go grapevine stem water potential assessment using low-cost thermal sensors for a sustainable water management”
2C-36	02 – Componentes de los Terroir	Miguel Llompart “Efecto de la supresión del riego en la calidad del vino”
2C-41	02 – Componentes de los Terroir	Alix Muller “Conceptualization and evaluation of new innovative systems in sustainable viticulture”
2C-50	02 – Componentes de los Terroir	J.M. Ayuso “Caracterización de variedades minoritarias de vid cultivadas en Secastilla, DO Somontano (Huesca, España)”
2C-58	02 – Componentes de los Terroir	I Rodríguez-Torres “Influencia de una cubierta vegetal de zulla (<i>Hedysarum coronarium</i> L.)”
2C-62	02 – Componentes de los Terroir	Coralin Laveau “Impact of sown fallows on the Xiphinema index populations in different soil types”
2C-65	02 – Componentes de los Terroir	Ana Monteiro “Leaf morphoanatomy of four red grapevine cultivars”
2C-80	03 – Valorización del Terroir	Stefanos Koundouras “Row orientation and defoliation effects on grape composition of vitis vinifera L. Cv. Agiorgitiko in Nemea (Greece)”
2C-82	02 – Componentes de los Terroir	Amelia Montoro “Productive response of Macabeo Variete cultivated in two locations Of Spain”
2C-83	02 – Componentes de los Terroir	Igor Sirnik “Viticulture under climate change impact: future climate and irrigation modeling”
2C-92	02 – Componentes de los Terroir	D. Santillan “Viñedos en transición: Una evaluación global sobre las necesidades de adaptación al cambio climático”
2C-98	02 – Componentes de los Terroir	Federica Gaiotti “Characterization of Indigenous Microbial Communities in Vineyards Employing Different Agronomic Practices”
2C-104	02 – Componentes de los Terroir	David Santos Barreales “Efecto del riego deficitario en los cultivares Touriga Nacional y Touriga Franca (<i>Vitis vinifera</i> L.) en la Región Demarcada del Duero (Portugal)”
2C-120	02 – Componentes de los Terroir	Pedro Junquera “Efecto del sistema de poda en el crecimiento vegetativo, el rendimiento y la composición de las uvas del cv. Albariño en la Denominación de Origen Rías Baixas”
2C-133	02 – Componentes de los Terroir	Constance Demestihis “Decomposing the notion of vine vigor with a proxymdetection shoot sensor: Physiocap”
2C-134	02 – Componentes de los Terroir	Perry “Experimental training systems in Champagne: an overview of agronomical and qualitative parameters”
2D-15	02 – Componentes de los Terroir	Eric Rouvellac “Estabilidad o inestabilidad de los terroir en los viñedos de Banyuls-sur-Mer (Pirineos Orientales, Francia)”



POSTER

Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
2E-06	02 – Componentes de los Terroir	Yerko Moreno “Characterization of phenolic composition in Carignan wines from the Maule Valley (Chile)”
2E-21	02 – Componentes de los Terroir	Juan Luis Chacón “Composición aromática y análisis sensorial de 4 genotipos relictos de vid localizados en la región vitícola de La Mancha (España)”
2E-37	02 – Componentes de los Terroir	Jesús Martínez “Relict genotypes of white grape recently recovered in Central Spain: agronomic and oenological evaluation”
2E-60	02 – Componentes de los Terroir	Ernesto Franco “PARREL, vinífera aragonesa de la depresión del Ebro. Adaptación a terroir semiáridos de cultivo”
2E-118	02 – Componentes de los Terroir	Ignacio Arias-Pérez “Caracterización de los perfiles químicos del aroma de vinos elaborados con uvas Moristel vendimiadas en diferentes momentos de maduración y viñedos con distinto potencial”
3A-07	03 – Valorización del Terroir	Milka Ferrer “Radiación solar en el viñedo: variabilidad e influencia sobre la composición de la baya”
3A-22	03 – Valorización del Terroir	Enrique García Escudero “Estudio de la composición aromática de las uvas con relación al tipo de suelo. Study of the grape aromatic composition in relation to the soil type”
3A-55	03 – Valorización del Terroir	Etienne Neethling “Influence of pedoclimatic factors on grapevine performance and berry ripening: Case of Chardonnay in Friuli wine region, Italy”
3A-114	03 – Valorización del Terroir	Lee Hyun-Suk “Zoning the vineyards by NDVI data from unmanned aerial vehicles (UAVs) and mapping variability of Cabernet Franc vineyards in Ontario, Canada”
3A-122	03 – Valorización del Terroir	Ignacio Belda “Importancia de la biodiversidad microbiana en la sostenibilidad de los Terroir vitivinícolas”
3B-128	03 – Valorización del Terroir	Priori Simoni “Scale effect of viticultural zoning under three contrasting vintages in Chianti Classico area (Tuscany, Italy)”
3B-131	03 – Valorización del Terroir	Manna Piero “A viticultural zoning procedure by means of a functional homogeneous zones approach: a case study on Italian Falanghina vine”
3B-135	03 – Valorización del Terroir	Basile Pauthier “Radar Quantitative Precipitation Estimation improvement in the Champagne vineyard”
3B-136	03 – Valorización del Terroir	Mania Elena “Las características geográficas como la pendiente y la orientación son elementos del terroir que influyen la calidad de la uva”
4A-03	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	Samuel Esteban “Toponimia y terroir en las marcas de vino aragonesas”
4B-48	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	J. Casanova “Herramientas para la transferencia de conocimientos geo-edáfico: aplicación a los viñedos de Secastilla (DO Somontano, NE_España)”
4B-72	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	Pilar Gargallo “Motivaciones que tienen las personas que no son consumidores habituales de vino para practicar el enoturismo”
4C-01	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	Cristina Vaquero “The role of territorial features in the wine sector: a successfully Italian case study”



POSTER

Ref.	TEMÁTICA	AUTOR / TÍTULO
4C-47	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	Alexandre Guedes “A benchmarking analysis of the winery’s supply structure in the Douro”
4C-93	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	Miguel Lorente “Denominación de Origen, terroir y zonificación, tres conceptos inseparables en la producción de vino”
4C-95	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	J. Sebastián Castillo-Valero “Innovación como determinante de los cambios en el desempeño empresarial de las bodegas españolas frente a los desafíos globales”
4C-113	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	J. Sebastián Castillo-Valero “Determinantes de los Cambios en la Superficie de viñedo y Producción de uva y vino derivados de los mercados y de la regulación pública. El caso de Castilla-La Mancha en el período 2006-2017”
4C-130	04 – Percepción del Terroir por el consumidor	Leedon Guy “Title: ¿Consuming the earth? Terroir as a concept and practice for sustainable agri-food business”





PATROCINAN:



COLABORAN:



ORGANIZA:

