

23 maio.
quarta feira

08:15 Abertura do Secretariado

09:00 Sessão de Boas Vindas

Fontainhas Fernandes – Magnífico Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
Rui Santos – Presidente da Câmara Municipal de Vila Real

10:00 **Seminário 1**

Tim Hogg – Innovine & Wine
James A. Kennedy – Constellation Brands
Desenvolvimento da atividade dos taninos em uvas e vinhos

11:00 **Módulo 1** Proenol Lallemand

Javier Téllez Quemada – Universidad Politécnica de Madrid
Compostos fenólicos e aromáticos: aspetos agronómicos e ambientais que influenciam o seu teor

12:00 **Módulo 2** Fermentis

Etienne Dorignac – Gestor técnico Fermentis para a indústria enológica
Influência das condições de fermentação na produção de ésteres pelas leveduras e o seu impacto nas propriedades organolépticas do vinho
Robin Caillieaudeaux – Investigador, Vivelys
Influência das condições de fermentação na cinética e parâmetros analíticos do vinho em função da estirpe de leveduras



Prova 1*
13:10–14:00
Sala A1
CVR Trás-os-Montes
Prova de Harmonização Vinhos de Trás-os-Montes e Folar de Valpaços

14:00 **Seminário 2**

Laurent Filipe – Trompete e voz
Bruno Santos – Guitarra
Massimo Cavalli – Contrabaixo
Música e Vinho – um futuro mais que provável

15:00 **Módulo 3** S.A.I

Jose Antonio Suárez Lepe – Universidad Politécnica de Madrid
Perspetiva histórica da utilização de leveduras não-Saccharomyces em enologia
Antonio Morata – Universidad Politécnica de Madrid
Otimização do estágio sobre borras em vinhos tintos

16:00 **Módulo 4** A. Freitas Vilar

Rèmi Schneider – Oenobrand SAS
Como é que as ferramentas biotecnológicas podem auxiliar os enólogos a tirar partido deste potencial aromático (enzimas, leveduras, nutrientes: terpenos, tióis, PDMS...)
Eduardo Agosín – Pontificia Universidade Católica do Chile
Potencial aromático das uvas



Prova 2*
17:30–18:30
Sala A1
A. Freitas Vilar

17:15 **Seminário 3**

Filipe Duarte Santos – Fac. de Ciências da Universidade de Lisboa
O desafio das alterações climáticas no séc XXI

18:00 **Mesa Redonda 1**

Os desafios das alterações climáticas no século XXI

Moderador: **João Andrade dos Santos** – Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
Filipe Duarte Santos – Faculdade de Ciências da Univ. de Lisboa
Marcelo Fragoso – Inst. de Geografia e Ordenamento do Território, Univ. de Lisboa
Ricardo Garcia – Jornalista especializado em ambiente e ciência
José Manso – Presidente da Assoc. Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID)

24 maio.
quinta feira

09:00 **Seminário 4**

Ricardo Chagas – LAQV-REQUIMTE (FCT-Nova)
Turvação proteica em vinhos brancos – o papel do SO₂ no mecanismo de agregação proteica

10:00 **Módulo 5** Enartis

Gianni Triulzi – R&D Manager, Enartis
Poliaspartato de potássio – A revolução na estabilização dos vinhos

11:00 **Módulo 6** AEB Bioquímica

Tommaso Bonciani – Grupo AEB, Brescia (Itália)
Carlo Montanini
Seleção de uma levedura produtora de glutatião



Prova 3*
12:45–13:00
Foyer
Enotext

12:00 **Módulo 7** Enotext

Jean Pierre Valade – Institut Oenologique de Champagne (IOC)
A bioproteção da vinha à cave
Prova vinhos sem sulfuroso

14:00 **Seminário 5**

Fernando Rodrigues – CEO ICN Agency & CEO PsicoSoma
A neurociência aplicada ao negócio vitivinícola – Estratégia, produto e comunicação

Prova 4*
13:15–14:00
Sala A1
VINIDEAs
Deserdadas com futuro

15:00 **Módulo 8** Cork Supply

Ana Cristina Lopes Cardoso – Diretora I&D
António Silva Ferreira – Professor e investigador, U. Católica Port. e U. de Stellenbosch
António Luís Cerdeira – Quinta de Soalheiro
Novos conhecimentos na “oxidação aleatória” em vinhos

16:00 **Apresentação oral de posters**

Diana Augusto (P.17)
Susana Rachão (P.15)
Vanda Pereira (P.41)

16:00 – 17:00
(Auditório pequeno)
Módulo 9
Diversey

Filomena Duarte – IniaV Dois Portos
Soluções de Desinfecção Química para CIP e COP
Rodrigo Santos – Diversey Portugal
Aquacheck Program com case-study Dryformance

16:50 **Seminário 6**

Raul Morais dos Santos – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
Alessandro Matese – Inst. of Biometeorology; National Research Council, Itália
Tecnologias de uma vitivinicultura (de e para o) futuro

17:10 **Mesa Redonda 2**

Tecnologias de uma vitivinicultura (de e para o) futuro

Moderador: **Artur Arede Cristóvão** – Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
Raul Morais dos Santos – Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
Rogério Nunes Nogueira – Vice-Presidente do Comité Territorial da International Comission for Optics
António Silva Ferreira – Professor e Investigador, U. Católica Port. e Univ. Stellenbosch

*Provas 1 e 2 mediante convite
*Prova 3: livre
*Prova 4: mediante inscrição