**El IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha analizará fórmulas para mejorar la calidad y competitividad de los vinos**

La sede de la Diputación de Ciudad Real ha acogido la presentación de este evento que se celebrará los días 4 y 5 de abril en Ciudad Real y contará con la presencia de destacadas figuras del mundo del vino y de la enología

**2 de abril de 2024**.- El tesorero del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, Luis Fernández, y la vicepresidenta de la Diputación Provincial de Ciudad Real, María Jesús Pelayo, han presentado el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha, que se celebrará los días 4 y 5 de abril en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real.

Prestigiosos enólogos, sumilleres e investigadores se darán cita en este encuentro que tiene como objetivos principales dar a conocer las novedades y las últimas tendencias sobre el sector, promover la cultura del vino y fomentar el conocimiento sobre este producto. Un total de 18 ponencias, 2 catas y una veintena de mostradores donde las empresas mostrarán sus productos y servicios, son los componentes de este evento dirigido a colegiados, asociados, estudiantes y profesionales del sector enológico.

Entre los reputados ponentes se encuentran figuras muy relevantes como el sumiller François Chartier, CEO de Chartier World Lab; Philippe Pelanne, asesor enológico de ‘La Vie en Rosé’ o el enólogo Pedro Sarrión. Junto a ellos, también estarán la profesora e investigadora de la Universidad de Castilla-La Mancha, Mónica Fernández, y la catedrática de Química Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha, Rosario Salinas.

El reconocido enólogo de la Bodega Puente de Rus en San Clemente y tesorero del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, Luis Fernández, ha señalado que es una cita para compartir ideas y conocimientos con el fin de mejorar la calidad y competitividad de los vinos y ha resaltado que se contará con ponentes muy acreditados en el sector de la enología. “Serán dos días muy intensos y muy productivos para los asistentes”, ha señalado Fernández, quien ha recordado que España cuenta con más de 950.000 hectáreas de viñedos y que este sector genera más de 400.000 empleos. Asimismo, ha indicado que Castilla-La Mancha es la primera comunidad productora de vino en España elaborando más del 50% de vino a nivel nacional, y Ciudad Real es la provincia de la región con mayor volumen de producción de vino.

Del mismo modo, ha resaltado que se abordarán temas muy importantes como las levaduras, técnicas, elaboraciones y crianzas “para desarrollar mejor nuestra actividad en las bodegas” y ha apuntado que también se tratará el tema de la reducción de la huella de carbono “porque es una de las inquietudes y algo que exigen también los mercados”.

Por su parte, la vicepresidenta de la Diputación de Ciudad Real responsable del área de Impulso Sociocultural y Turístico, además de gran conocedora del mundo del vino, María Jesús Pelayo, ha calificado el Congreso como “un Congreso de calidad y muy importante para la provincia” y ha recordado el apoyo de la institución a este sector. En este sentido, se ha referido a la organización de FENAVIN, el proyecto de investigación con la UNED en el sector del enoturismo o la subvención concedida a Campo de Calatrava para promocionar el vino.

La Diputación Provincial es el principal patrocinador de este Congreso, que también cuenta con la colaboración del Gobierno de Castilla-La Mancha, la Diputación Provincial de Albacete, el Ayuntamiento de Ciudad Real y la Universidad de Castilla-La Mancha, además de numerosas empresas relacionadas con el sector del vino.

Las personas interesadas en asistir aún pueden inscribirse completando el formulario de inscripción en la página web del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, <https://colegioenologiaclm.es/iv-congreso-coeclm-2024/>.

**Programa completo**

El IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha se inaugurará el jueves 4 de abril a las 9,30 horas, y tras ello, darán comienzo las diferentes ponencias. A las 10,15 horas, la profesora e investigadora de la Universidad de Castilla-La Mancha, Mónica Fernández, hablará sobre ‘Innovación microbiana: Explorando las levaduras *No-Saccharomyces* en la elaboración de vinos’. A las 11,00 horas, la catedrática de Química Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha, Rosario Salinas, explicará el ‘Efecto de los chips de sarmiento en la calidad de los vinos’. Las ponencias continuarán a las 12,15 horas con el enólogo Pedro Sarrión, quien disertará sobre ‘Vinificación de vinos tintos en grandes y pequeños volúmenes’. Tras ello, a las 13,00 horas, intervendrá el asesor enológico de ‘La Vie en Rosé’, Philippe Pelanne.

Ya por la tarde, a las 15,30 horas, José Pedro Machado, de la empresa Masilva hablará sobre ‘Maridaje de vino y tapón: un viejo problema con nuevos logros’. Tras ello, se irán sucediendo diferentes ponencias a cargo de José Luis Núñez, gerente de la empresa Enocentro, que hablará sobre ‘Revelación de tioles volátiles’; el director técnico de Agrovin, Ricardo Jurado, disertará sobre ‘Industria 4.0 en el sector enológico: nuevos retos, nuevas oportunidades’; y el coordinador Centro-Sur de AEB Ibérica, Juan Carlos Andrés, profundizará en la ‘Generación de tioles en fermentación’. A las 17,10 horas, Vicente Cortés, director técnico de Erbslöh España, y David Carmona, delegado técnico comercial de Castilla-La Mancha, disertarán sobre ‘Estabilización fenólica de vinos blancos y rosados’.

A las 17,35 horas, Diego Fernández, director de The Wine Luthier, junto con Enartis ofrecerán una ponencia acompañada de cata denominada ‘WPS (Wine positioning System): descubre si tu vino va a gustar a tu cliente objetivo’. Tras ello, se celebrará la Asamblea del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha y para finalizar la jornada habrá una cena de gala.

El viernes 5 de abril, a las 9,00 horas, José María de la Fuente Guitart, gerente y director técnico de Fusión Vínica ofrecerá la primera ponencia de este día hablando de ‘DAL CIN 75 años de innovación y aplicaciones para la Enología’. Tras él, Serigio Gonçalves, socio gerente y director de calidad de Tonnellerie J.M. Gonçalves hablará sobre ‘Onyx System y Onyx Fusion: el revolucionario tostado con rocas volcánicas’; Juan Alberto Iniesta, director técnico y comercial de Oeno Tecnología, y Antonio Serrano, director técnico y comercial de Wiberica Biotec, expondrán ‘Enfoque en la tendencia: herramientas tecnológicas como aliado en un mundo de gustos que cambian y moda que manda’. A continuación, David Castilla y Miguel Acero, de Castilla y Campos y Bucher Vaslin hablarán sobre ‘Filtración Bucher Vaslin Flavy: nuevos procesos automáticos, sencillos, intuitivos y fiables’; Juan Serrano, director de ventas de Espirituosos, Vinos y Sidras, ofrecerá la conferencia ‘Verallia: sostenibilidad e innovación’. Tras una pausa, Raúl Moya, responsable de negocio Vino y Aceituna de Foss, expondrá ‘Más datos con menos esfuerzo: descubre el nuevo WineScan TM3’; César Rivera Triguero, ingeniero agrónomo y tecnólogo de alimentos además de director de proyectos de Phi & Reda Ibérica, junto a Giovanni Piatto, ingeniero industrial CEO de Reda SPA Italia, se referirán a ‘Técnicas de fraccionamiento selectivo en el sector enológico’.

A las 12,30 horas, François Chartier, CEO de Chartier World Lab, ofrecerá una ponencia acompañada de cata sobre ‘La ciencia aromática de las armonías moleculares para magnificar los vinos de Castilla-La Mancha’. Tras ello, a las 13,45 horas tendrá lugar la clausura del Congreso y posterior comida.

**Empresas patrocinadoras**

Además de las instituciones, el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha cuenta con el patrocinio de un total de 28 empresas del sector. Concretamente, Enartis/Wine Luthier, Enocentro, Agrovin, AEB Ibérica, Foss, Phi/Reda/Philip, Fusión Vínica, Erbslöh, Castilla y Campos/Bucher Vaslin, Tonnellerie J.M. Gonçalves, Wiberica/Maurivin/Pinnacle, Verallia, M.A. Silva, Parcitank, Anfiquímica, Centrolab, Biocor, Solagro, Parsec, Innotec y Enotecnia-IOC.

Más información

Mari Carmen Lizcano

618 99 08 49