

PROGRAMA
XVII Congreso Latinoamericano
de Viticultura y Enología



Martes 4		Miércoles 5		Jueves 6		Viernes 7	
ACREDITACIÓN Registro	ACREDITACIÓN - Registro		Dr. Federico Casassa Cal Poly San Luis Obispo				
	Ceremonia de Apertura		Sesión ENOLOGÍA N1	Sesión VITICULTURA N3	Sesión TENDENCIAS de MERCADO	Sesión ENOLOGÍA N4	
	Charla inaugural: Yvette Van Der Merwe Presidente OIV				POSTERS & Coffee break		
	POSTERS & Coffee break		POSTERS & Coffee break		Sesión TENDENCIAS de CONSUMO	Sesión VITICULTURA N5	
	Sesión VITICULTURA N1	Sesión BIOTECNOLOGÍA	Sesión ENOLOGÍA N2	Sesión ANÁLISIS QUÍMICO	Ceremonia de Clausura		
	ALMUERZO		ALMUERZO		Recogida picnic y salida buses		
	Dr. Markus Keller Washington State University		Dra. Maria Nikolantonaki Universidad de Borgoña		VISITAS TÉCNICAS		
	FORO LATINOAMERICANO Parte 1	Sesión VITICULTURA N2	Sesión VITICULTURA N4	Sesión CIENCIAS SOCIALES N1			
	POSTERS & Coffee break		POSTERS & Coffee break				
	FORO LATINOAMERICANO Parte 2	Sesión SENSORIAL	Sesión ENOLOGÍA N3	Sesión CIENCIAS SOCIALES N2			
	María del Álamo e Ignacio Nevares Universidad de Valladolid		POSTERS & VINO				
	POSTERS & VINO						
			CENA DE GALA				

Sesión VITICULTURA N1 Miércoles 5 de Nov
VALORIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE
CEPAS PATRIMONIALES Y CRIOLLAS.



11:30 • Gastón Gutiérrez Gamboa - CHILE

Vides antiguas en el mundo: bases científicas y territoriales para su conservación y valorización en la vitivinicultura patrimonial

11:45 • Patricio Hinrichsen - CHILE

Caracterización genética de cepas criollas y europeas recientemente descubiertas en el viñedo patrimonial chileno

12:00 • Nilo Mejía - CHILE

Descripción de genotipos criollos de vid de la región del Maule, Chile con potencial enológico

12:15 • Jorge Alejandro Prieto - ARGENTINA

Diversidad genética en Argentina: Caracterización de los componentes del rendimiento, madurez y composición química de 20 variedades criollas

12:30 • Marco Garrido-Salinas - CHILE

Evaluación de la variabilidad intra-cultivar de la estrategia de respuesta a la sequía de Vitis vinífera L. cv. País de diversas procedencias geográficas

12:45 • Manuela de Almeida Samary da Silva - CHILE

Variabilidad temporal de astringencia de vinos País provenientes de los valles del Maule y del Itata

Sesión BIOTECNOLOGÍA N1

GESTIÓN MICROBIANA Y EFECTOS

EN LA CALIDAD DEL VINO. Miércoles 5 de Noviembre

XVII Congreso Latinoamericano de



VITICULTURA
y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

11:30 • **Jose Manuel Alvarez** - ESPAÑA

Influencia de la suplementación nitrogenada en el perfil aromático de vinos elaborados con fermentación espontánea o levadura floclante

11:45 • **Marcos Paolinelli** - ARGENTINA

Comunidades microbianas durante la fermentación espontánea de vino Malbec biodinámico en Mendoza, Argentina

12:00 • **Maria Elena Sturm** - ARGENTINA

Gestión de Brettanomyces en Bodega: Prevención, Diseminación y Detección

12:15 • **Tomas Roman** - ITALIA

- *Efectos de la suplementación con oxígeno durante la fermentación en la expresión génica y la liberación de tioles en el vino*

12:30 • **Dr Anthony Heinrich** - AUSTRALIA

- *Optimizing Must Acidity and pH with Microorganisms in the Context of Global Warming*

12:45 • **Anne Flesch** USA

- *¿Es la nutrición compleja más ventajosa que el nitrógeno mineral para las capacidades fermentativas de *S. cerevisiae*?*

Sesión VITICULTURA N2 Miércoles 5 de Nov
MANEJOS PARA UNA VITICULTURA SOSTENIBLE
EN EL MARCO DEL CAMBIO CLIMÁTICO



15:00 • Alexandre Pons - FRANCIA

Utilización de isótopos estables para evaluar la incidencia de la temperatura y el estado hídrico en los compuestos aromáticos de vinos de Cabernet-Sauvignon y Merlot : una ilustración del efecto del cambio climático

15:15 • Emilio Celotti - ITALIA

Aumento de la resiliencia de la vid. Impacto de los extractos de algas marinas en Vitis vinifera cv: El impacto de los extractos de algas marinas en Vitis vinifera cv. Merlot bajo estrés hídrico

15:30 • Carolina Ragoni Maniero - BRASIL

Evaluation of production and productivity of Sauvignon Blanc and Cabernet Sauvignon grapes under double pruning management in subtropical conditions

15:45 • Leonardo Cury da Silva - BRASIL

Nutritional aspects and stress conditions on the productivity and quality of 'Syrah' grapes under double pruning in the Brazilian high-altitude Cerrado

Sesión SENSORIAL N1 Miércoles 5 de Nov
PERCEPCIÓN, TIPICIDAD Y DESVIACIONES
ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS



16:30 • Emerson Núñez - CHILE

Mecanismos del procesamiento oral e impacto de las propiedades físicas asociadas a la astringencia del vino tinto

16:45 • Alejandro Cáceres-Mella - CHILE

Tipicidad sensorial de vinos Carmenere de la Región del Maule

17:00 • Mauro Paolini - ITALIA

La chinche parda y su característico olor desagradable: evolución de la molécula trans-2-decenal en el mosto de uva y el vino

17:15 • Patricia Houppe y Nathalie Vedrenne - CHILE

Avances Tecnológicos en Corchos Naturales y Técnicos: Evaluación Comparativa de su Impacto Sensorial y Control de Permeabilidad en Vinos de Guarda

Sesión ENOLOGÍA N1

Jueves 6 de Nov

INNOVACIONES EN LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS



9:30 • **Emilio Celotti** - ITALIA

Innovación en la vinificación: posibilidades de aplicación de los ultrasonidos desde el estrujado hasta la crianza del vino

9:45 • **Fanzone, Martín** - ARGENTINA

Innovación enológica: aplicación de ácido fumárico para el control de acidez y estabilidad microbiológica en vinos tintos

10:00 • **Pereira, Carolina** - ARGENTINA

Efecto de los clarificantes vegetales sobre la composición fenólica y atributos sensoriales de vinos tintos de la variedad Cabernet sauvignon

10:15 • **V. Felipe Laurie** - CHILE

Nueva estrategia para prevenir la inestabilidad por tartrato de calcio en vinos

10:30 • **José María Heras** - ESPAÑA

*Evaluación de ácido ascórbico, glutatión y bioprotección con *Metschnikowia pulcherrima* como alternativas al dióxido de azufre para inhibir el pardeamiento enzimático en vinos*

10:45 • **Liudis Leidy Pino Ramos** - CHILE

Extractos e hidrolizados proteicos de subproductos agroindustriales como clarificantes alternativos para vinos

Sesión VITICULTURA N3 Jueves 6 de Nov

SANIDAD VEGETAL: ESTRATEGIAS PARA EL
DIAGNÓSTICO Y EL MANEJO VITÍCOLA SUSTENTABLE



9:30 • Alan Zamorano - CHILE

Optimizando el monitoreo de virus en la vid en Chile mediante secuenciación masiva: avances hacia un sistema nacional de diagnóstico fitosanitario

9:45 • Hernán Ojeda - FRANCIA

Variedades de vid tolerantes/resistentes a enfermedades fúngicas: estado del arte y perspectivas para una viticultura sostenible

10:00 • Gonzalez Carina Verónica - ARGENTINA

Producción sustentable de plantas de vid en vivero: Entendiendo los mecanismos de enraizamiento de estacas leñosas de Vitis spp.

10:15 • Amanda Pelizzer Lerin - BRASIL

Biorregulación, incidencia de podredumbre y productividad en viñedos de 'riesling italico' y 'viognier' (Vitis vinifera)

10:30 • Patricio Arce-Johnson - CHILE

Avanzando hacia la sustentabilidad en la producción vitivinícola: microvinificaciones a partir de selecciones de vides resistentes a Erysiphe necator.

10:45 • Eduardo Dellacasa - URUGUAY

Field performance of red and white Pilzwiderstandsfähige (PIWI) cultivars in the south of Uruguay

Sesión ENOLOGÍA N2 Jueves 6 de Nov

ESTRATEGIAS DE PRODUCCIÓN DE VINOS



11:30 • **TIZIANA Nardin** - ITALIA

Tracking Polysulfide Dynamics and Hydrogen Sulfide Formation in Wine Using Advanced Chromatographic and Mass Spectrometric Techniques

11:45 • **Gonzalo Baldivia** - URUGUAY

Efecto de la iluminación en el perfil de Carotenoides y Norisprenoides glicosidados en uvas Tannat

12:00 • **Diego Piccardo** - URUGUAY

Ajustes en vinificación y maceración prefermentativa para optimizar la composición y color de vinos tintos bajo condiciones variables de vendimia en Uruguay

12:15 • **Mariona Gil i Cortiella** - CHILE

Análisis de la inestabilidad de las sales tartáricas del vino y eficacia de los coloides protectores para su estabilización

12:30 • **Odinéli Louzada dos Santos Corrêa** - BRASIL

Leveduras β -Glucosidase positivas e sua Influência nas concentrações de trans-Resveratrol e Antocianinas em Vinhos da variedade Merlot

12:45 • **François Margot** - FRANCIA

"Precisión y seguridad en el taponado: el rol de DIAM en la expresión auténtica del vino"

Sesión ANÁLISIS Jueves 6 de Nov

ANÁLISIS Y CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE UVAS Y VINOS PRODUCIDOS EN LATINOAMÉRICA

XVII Congreso Latinoamericano de



VITICULTURA
y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

11:30 • Matheus Cassimiro Alves - BRASIL

Caracterización Enológica y Sensorial de los Vinos Syrah de la Indicación Geográfica "Vinos de Invierno" del Sur de Minas Gerais

11:45 • Maite Villalobos - CHILE

Perfil Aromático Libre y Glucosilado de Vinos Tamarugal Cultivados en el Desierto de Atacama: Impacto del Proceso de Vinificación y Fermentación

12:00 • Laura Fariña - URUGUAY

Tannat uruguayo: seguimiento de maduración y evaluación enológica de clones

12:15 • Fernanda Spinelli - BRASIL

Análisis de la aplicabilidad de la inyección directa en la determinación de residuos de plaguicidas en jugo de uva mediante cromatografía líquida con espectrometría de masas en modo triple cuadrupolo.

12:30 • Aníbal Catania - ARGENTINA

Predicción del origen geográfico de vinos Malbec a partir de variables químicas y sensoriales

12:45 • Gavilan-Figari Isabel Milagros; Aybel Almaza Cano - PERU

Vino de uva Quebranta: Perfil fisicoquímico, análisis sensorial y aceptación del consumidor como herramienta de diferenciación regional

Sesión VITICULTURA N4 Jueves 6 de Nov

SUELOS Y VITICULTURA DE PRECISIÓN



15:00 • **Javier Andrés Fornés Graell** - CHILE

Terrazas del Maipo: Terroir, Geología de sitio y Entorno y su efecto en la calidad de suelos.

15:15 • **Maria Ignacia González** - CHILE

Development of Novel Spectral Indices for Estimating Anthocyanins and Color Index in Water-Stressed Vitis vinifera L. (cv. Cabernet Sauvignon)

15:30 • **Rossi-Barros, Bruno** - CHILE

Validación de tecnologías emergentes para el monitoreo del estado hídrico en Vitis vinifera L. cv. Cabernet Sauvignon.

15:45 • **Martin Faucher** - FRANCIA

Monitoreo de cubiertas vegetales y vides en viñedos agroecológicos con vehículos aéreos no tripulados (VANTs): una herramienta para una gestión agronómica sostenible en viticultura

Sesión CIENCIAS SOCIALES N1 Jueves 6 de Nov
VALORIZACIÓN DE TERROIRS Y PAISAJES
VITIVINÍCOLAS DE LATINOAMÉRICA



15:00 • **Simón Tornello** - ARGENTINA

Parrales patrimoniales y saberes locales: un nuevo imaginario sociotécnico en Hilario, Calingasta.

15:15 • **Sandra Ríos Núñez** - CHILE

Nuevos terroirs del vino en América Latina: adaptación climática e innovación en regiones emergentes

15:30 • **Martha Judith Sánchez Gómez** - MEXICO

Enoturismo en las zonas vitivinícolas de Querétaro y Baja California en México

15:45 • **Andre Carlos Cau dos Santos** - BRASIL

Socio-Environmental Impacts of the Adoption of the BRS-Lorena Wine Grape in the Serra Gaúcha, Brazil

Sesión ENOLOGÍA N3 Jueves 6 de Nov
SMOKE TAIN: EL DESAFÍO DEL SIGLO XXI
PARA LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA



16:30 • **Mango Parker KEY NOTE** - AUSTRALIA

Managing the risk of smoke taint through analysis of volatile phenols and glycosides from grapes to glass.

17:00 • **Carola Vergara R.** - CHILE

Evaluación química y sensorial de vinos País del Valle del Itata afectados por los incendios forestales: caracterización de compuestos fenólicos volátiles y su impacto en la percepción sensorial

17:15 • **Guillermo Pascual Aburto** - CHILE

Uso de chips y cubos de roble tostado para mitigar aromas ahumados causados por fenoles volátiles en vinos Cinsault afectados por incendios

Sesión CIENCIAS SOCIALES N2 Jueves 6 de Nov

PATRIMONIO Y SUSTENTABILIDAD: LEGADO Y FUTURO DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA.

XVII Congreso Latinoamericano de



VITICULTURA
y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

16:30 • **Jenny Parraguez** - CHILE

Caracterización del patrimonio vitivinícola propio de la Región de O'Higgins (Chile) y su valorización mediante intervenciones técnico-comerciales

16:45 • **Pablo Lacoste** - CHILE

Asoleado en Chile: historia, legislación y desafíos en la consolidación de su Denominación de Origen

17:00 • **Shana Sabbado Flores** - BRAZIL

Proposal for the inclusion of sustainability criteria in geographical indications of wine: the case of the Campos de Cima da Serra Designation of Origin, Brazil

17:15 • **Derek Mossman** - CHILE

VIGNO-10 Years Later: What Have We Learned

Sesión ENOLOGÍA N4 Viernes 7 de Nov
INNOVACIONES PARA LA ENOLOGÍA
DEL SIGLO XXI



8:45 • **Jose María Heras** - ESPAÑA

Estrategias y oportunidades innovadoras en el universo de las no-Saccharomyces en la elaboración del vino

9:00 • **ASSOF, Mariela** - ARGENTINA

Impacto de la desalcoholización por pervaporación a distintas temperaturas sobre los compuestos volátiles y perfil sensorial de vinos Malbec de Mendoza, Argentina

9:15 • **POR CONFIRMAR**

Sistema en desalcoholización de vinos y bebidas. Sistema Libero Wine y Libero Beverage

9:30 • **José Ignacio Hernández Rufs** - CHILE

Inteligencia enológica (IE): integración de tecnologías para bodegas 4.0

9:45 • **Carla Da Porto** - ITALIA

Extracción selectiva de compuestos bioactivos de orujo de uva mediante CO₂ supercrítico: valorización de los subproductos enológicos

10:00 • **Erika SALAS** - MEXICO

Evaluación del proceso de extracción de antocianos del orujo de uva utilizando solventes eutécticos profundos naturales (NADES)

10:15 • **POR CONFIRMAR**

El vino en botella continúa respirando. ¿Cómo garantizar su correcta evolución desde el embotellado en adelante? Herramientas y tecnologías para gestionar el oxígeno.

Sesión CONSUMO Viernes 7 de Nov

TENDENCIAS DE CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE VINOS

XVII Congreso Latinoamericano de



VITICULTURA
y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

11:00 • **Cristóbal Vicente Silva-Pavez** - CHILE

Impacto del Segmento de Precio en la Composición Fenólica y Polisacarídica de Vinos Tintos Chilenos Pinot Noir, Carmenere y Cabernet Sauvignon.

11:15 • **Zaira do Nascimento Vale** - BRASIL

ARMONIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DEL NORDESTE DE BRASIL CON VINOS DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE RÍO GRANDE DEL SUR

11:30 • **Ariel Vázquez Elorza** - MEXICO

Consumo y Producción de Vino en México: Evidencia Empírica para la Toma de Decisiones Estratégicas

11:45 • **Paula Baeza Bustamante** - CHILE

Comercio Electrónico de vinos en Pandemia COVID-19: un análisis desde la perspectiva del consumidor, Santa Cruz, Chile.

Sesión VITICULTURA N5

Viernes 7 de Nov

HERRAMIENTAS Y ESTRATEGIAS PARA UNA
PRODUCCIÓN VITÍCOLA INTEGRADA Y
SUSTENTABLE EN EL CONTEXTO DE CAMBIO CLIMÁTICO

XVII Congreso Latinoamericano de



VITICULTURA
y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

11:00 • Francisco Rojas - CHILE

Nueva herramienta de gestión del riego para la viticultura frente al cambio climático: estimación de la evapotranspiración mediante micrometeorología avanzada y la red climatológica METEOVID para la construcción de curvas calibradas de Kc para viñedos comerciales chilenos

11:15 • Gerardo Leal - CHILE

Efecto de tratamientos orgánicos en la estructura microbiana del suelo en un viñedo

11:30 • Carolina Ledda - ARGENTINA

Estrategias de manejo del suelo en Agricultura Regenerativa: ¿Cómo afectan a la cobertura del suelo y diversidad vegetal?

11:45 • Candice Lescop - FRANCIA

Tres años de evaluación de estrategias de destrucción de cubiertas vegetales para lograr compromisos entre producción y servicios ecosistémicos: efectos sobre la vid el suelo y el mosto en siete viñedos comerciales mediterráneos"