

PATROCINA



Office International de
la Vigne et du vin (O.I.V.)

ORGANIZAN



Ministerio de Economía
Gobierno de Mendoza



Instituto Nacional de Vitivinicultura

ARGENTINA, PORTAL ANDINO PARA LOS VINOS DEL MUNDO

INFORMACION

**INSTITUTO NACIONAL DE
VITIVINICULTURA**

San Martín 430 - (5500) Mendoza
República Argentina

Código Telefónico Argentina	54
Código Provincia de Mendoza	061 Nacional 61 Internacinal
Teléfonos	241372 - 248288 Int. 218 - 208
Telefax	340299 - 340283



**M. SABATÉ S.A.
CORCHOS DE MERIDA S.A.**

ESPACE TECH ULRICH BP 70-66403
CERET CEDEX FRANCIA
Tel. (33) 68.87.20.20. Fax (33) 68.87.3536

MENDOZA, CIUDAD INTERNACIONAL DE LA VID Y EL VINO



VINANDINO '93
MENDOZA, ARGENTINA

15 al 20 de noviembre de 1993

**PROGRAMA
OFICIAL**

ORGANIZAN

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

MINISTERIO DE ECONOMIA
GOBIERNO DE MENDOZA

PATROCINA

OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE
ET DU VIN (O.I.V.)

SEMINARIO INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGIA VITIVINICOLA DE VANGUARDIA

PROGRAMA

Domingo, 14 de noviembre

Recepción de invitados

Lunes, 15 de noviembre

- 08.30 hs.** Plaza Hotel. Registro de participantes y entrega de documentación.
- 11.00 hs.** Acto de apertura.
- 12.30 hs.** Cóctel de apertura.
- 15.30 hs.** Centro de Congresos y Exposiciones. - Registro de participantes y entrega de documentación

VITICULTURA

Lunes, 15 de noviembre

- 16.30 hs.** Manejo razonado e integrado del cultivo de viñedos.
Kobus LOUW, Universidad de Stellenbosch, Africa del Sur.
- 18.00 hs.** Mejoramiento del encepado.
Alberto GARCÍA DE LUJÁN, Estación Experimental Rancho de la Merced, Jerez de la Frontera, España.

Martes 16 de noviembre

- 08.30 hs.** Multiplicación vegetativa de la vid: selección masal, clonal y genética.
Michel LEGUAY, Director Servicios Técnicos ONIVINS - Office National Interprofessionnel des Vins, Francia.
- 10.00 hs.** Protección de la vid contra la virosis: detección e identificación de la enfermedad, modalización de su desarrollo, acciones preventivas, medios de lucha (microinjección, mejoramiento genético).
Robert BOIDRON, Director del ENTAV, Domaine de l'Espiguette (Nîmes, Francia).

11.30 hs. Efectos de la deficiencia de boro y hierro (clorosis férrica) en el viñedo.

Mario FREGONI, profesor de la cátedra de Viticultura de la Facultad de Piacenza, Università Cattolica del Sacro Cuore, Italia.

16.30 hs. Incidencia de las carencias y/o perturbaciones nutricionales y de la irrigación del viñedo, en la calidad de las uvas.

Dr. Larry WILLIAMS, Department of Viticulture and Enology, University of California, Davis and Kearney Agricultural Center.

18.00 hs. Estimación de la cosecha por medio del análisis polínico.

Bernard BESSELET, Cemagref de Bordeaux, Cestas, Francia.

ENOLOGIA

Miércoles 17 de noviembre

08.30 hs. Últimos avances en la elaboración de los vinos de calidad.

Michel FEUILLAT, Faculté des Sciences Mirande, Dijon, Francia.

10.00 hs. Optimización de las técnicas de filtración: filtración tangencial, ósmosis inversa, microfiltración, ultrafiltración.

Jean Luc BERGER, Ingénieur Oenologie, ITV, Villefranche sur Saône, Francia.

11.30 hs. Incidencia de las técnicas de filtración por membranas sobre la composición en macromoléculas y sobre los caracteres sensoriales de los vinos.

Michel FEUILLAT y Jean Luc BERGER.

16.30 hs. Exposiciones técnicas.
(a confirmar)

Jueves, 18 de noviembre

09.00 hs. Composición aromática del vino: caracterización, incidencia de la tecnología, alteraciones.

A. RAPP, Alemania.

10.30 hs. Reflexiones sobre el análisis sensorial en la evaluación de la calidad aromática de los vinos.

María Dolores CABEZUDO.

Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos. Universidad de Castilla, La Mancha, Madrid, España.

16.30 hs. Utilización de la madera en la elaboración y conservación de los vinos de calidad.

Michel FEUILLAT.

18.00 hs. El corcho: aspectos a considerar para preservar la calidad de los vinos.

Miguel ELENA ROSSELLO, Director General Instituto de Promoción del Corcho, Mérida, España.

ECONOMIA Y COMERCIALIZACIÓN VITIVINICOLAS

Viernes, 19 de noviembre

09.00 hs. Análisis económico actual de la situación vitivinícola en el mundo.

Kirby MOULTON, Agricultural Economist, University of California, College of Natural Resources, Berkeley, CA, EE.UU.

10.30 hs. Enfoque económico del sistema de denominaciones de origen: riesgos de una mala implementación.

Gabriel YRAVEDRA LLOPIS, INDO, Madrid, España.

16.00 hs. Condiciones de producción y pasos a seguir para el reconocimiento de una denominación de origen.

Jacques FANET, responsable de la Política de Condiciones de Producción del INAO, Francia.

17.30 hs. Acuerdos internacionales: medios para facilitar los intercambios comerciales mediante la eliminación de barreras para arancelarias.

Franz-RUDOLF SCHLÖDER, Comisión de las Comunidades Europeas, Bruselas, Bélgica.

19.00 hs. Publicidad y promoción colectiva en favor del vino en los mercados extranjeros: estrategias internacionales, ejemplos europeos y evaluación de la eficacia de los métodos aplicados.

Jean François BERGER, Jefe del Sector Vinos, Espirituosas y Otras Bebidas, Centro Francés de Comercio Exterior, París, Francia.

Sábado, 20 de noviembre

19.00 hs. Acto de Clausura y entrega de premios Concurso Internacional - Teatro Independencia.

21.30 hs. Cena de Gala - Bodega Escorihuela