



Jornada técnica

Discriminación analítica
y sensorial entre los vinos
criados en **barrica de roble**
y los macerados o fermentados
con **fragmentos de roble**

Logroño, 25 de marzo de 2014

Salón de actos
Bodega Institucional de La Grajera



**Gobierno
de La Rioja**

Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente

La jornada tiene como objetivo presentar los resultados del proyecto “Estudio del impacto sensorial y en compuestos volátiles de vinos macerados o fermentados con fragmentos de roble frente a los criados o fermentados en barrica de roble. Discriminación analítica y sensorial entre ambos”.

Está dirigida a enólogos, responsables de bodegas, de Consejos Reguladores y de la Administración.

Programa

9.00 h Apertura y presentación de la jornada

María Martín Díez de Baldeón. *Directora general de Investigación y Desarrollo Rural*

9.15 h La necesidad de este proyecto, visión general

Ernesto Franco. *Unidad de Tecnología Vegetal. Gobierno de Aragón*

9.30 h Planteamiento de los ensayos

Ernesto Franco. *Unidad de Tecnología Vegetal. Gobierno de Aragón*

Carlos González. *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL)*

Juana Martínez. *Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario de La Rioja*

Mariano Cabello. *Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario*

Julián Superviela. *Estación Enológica de Navarra*

Ignacio Orriols. *Estación Enológica de Galicia*

10.00 h Análisis de los fragmentos de roble. Resultados

Brígida Fernández. *Centro de Investigación Forestal. INIA*

10.15 h Metodología del análisis del aroma aplicado a los vinos. Resultados, criterios para la discriminación entre vinos de barrica y los fermentados o macerados con fragmentos

Juan Cacho Palomar. *Laboratorio del Aroma y Enología de la Universidad de Zaragoza*

Ernesto Franco. *Unidad de Tecnología Vegetal. Gobierno de Aragón*

11.00 h Pausa café

11.15 h Metodología del análisis sensorial aplicado a los vinos. Resultados

Ernesto Franco. *Unidad de Tecnología Vegetal. Gobierno de Aragón*

12.00 h Mesa redonda con todos los ponentes

Moderada por Enrique García-Escudero. *Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario de La Rioja (CIDA)*

13.00 h Clausura de la jornada

Enrique García-Escudero. *Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario de La Rioja*

Inscripciones

La inscripción es gratuita.

Confirmación de asistencia: viticultura.cida@larioja.org.

Aforo limitado. Se atenderán las inscripciones por orden de llegada.