

Organización

Grupo de Viticultura de la Sociedad Española
de Ciencias Hortícolas (SECH)



Dirigido a:

Técnicos de viñedo, enólogos, técnicos de bodega,
profesores, investigadores, estudiantes, consultores y
periodistas del sector.

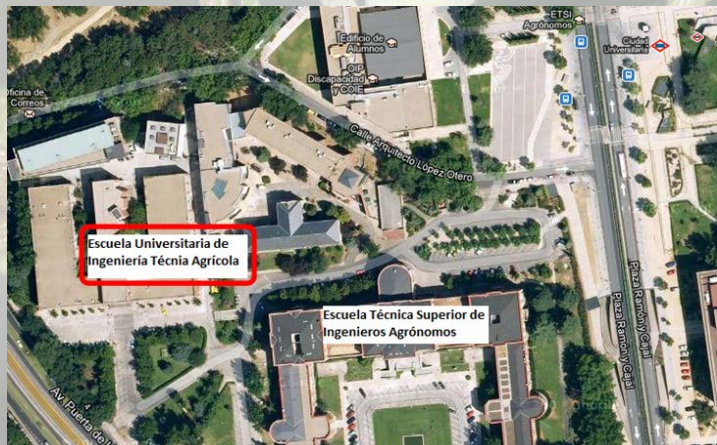
Para pre-inscribirse diríjase a:

[JORNADA MONOGRAFICA SOBRE LA VARIEDAD TEMPRANILLO »](#)

o katerina.kucerova@upm.es

Inscripción 100 €, incluye: café, comida, documentación y libro de
variedades de VCR.

Mapa de Situación



Transporte público:



Ciudad Universitaria

Autobuses: 82, 83, 132, 133, G, I, U

Patrocinan:



Escuela Universitaria de
Ingeniería Técnica Agrícola



JORNADA MONOGRÁFICA SOBRE LA VARIEDAD TEMPRANILLO

Viernes, 8 de Marzo de 2013
Salón de Actos de la EUIT Agrícola.
Ciudad Universitaria, s/n 28040
Madrid

La variedad Tempranillo ha experimentado un notable incremento de superficie a lo largo de los últimos años. Este impulso ha sido consecuencia del reconocimiento del sector por la calidad de sus vinos a lo que ha contribuido un enorme, constante y largo trabajo de estudio que ha generado una vasta información. Sin embargo, ésta se encuentra dispersa y en algunos casos sólo en publicaciones científicas en lengua inglesa, por lo que la disponibilidad para los técnicos es difícil.

El objetivo de esta jornada es realizar una recopilación y síntesis de la información relativa a los aspectos del cv Tempranillo que resultan más prácticos para los técnicos de viñedo y los enólogos. Se van a abordar temas como la variabilidad de la respuesta clonal tanto de material comercial como en fase de estudio por VCR-Agromillora-UPM, así como el comportamiento sobre diferentes portainjertos. En el terreno agronómico, se tratará la respuesta frente al déficit hídrico, a diferentes sistemas de conducción, mantenimiento del suelo, carga, la influencia del potasio, etc. Se hará una descripción de su respuesta frente a los factores ambientales condicionantes de su cultivo, como sensibilidad a heladas primaverales, viento, plagas, etc. Capítulo aparte merece la elaboración del Tempranillo, ya que tiene particulares aspectos, sobre todo aquellos destinados a paliar las carencias de esta variedad, así como también a potenciar sus virtudes. La gestión de polifenoles, así como el problema que plantea el potasio, la forma de aumentar su potencia en boca y conseguir una mayor vida comercial, son las principales cuestiones que se tratarán. Se finalizará con un análisis sensorial de vinos de Tempranillo procedentes de diferentes zonas de España y del mundo.

PROGRAMA

Hora	Ponencia
10:25 – 10:30	Bienvenida del Director de la Escuela
10:30 – 10:45	El Tempranillo en cifras. Perspectiva mundial - <i>Vicente Sotés. Doctor Ingeniero Agrónomo</i>
10:50 – 11:30	Material vegetal. Variabilidad clonal y respuesta sobre diferentes portainjertos - <i>Jesús Yuste. Doctor Ingeniero Agrónomo</i> - <i>Gonzaga Santesteban. Doctor Ingeniero Agrónomo</i> - <i>Felicidad de Herralde. Doctora en CC Biológicas</i>
11:35 – 12:00	Ecofisiología del Tempranillo - <i>Hipólito Medrano. Doctor en CC Biológicas</i>
12:00 – 12:30	Pausa - Café
12:35 – 13:05	Respuesta agronómica del Tempranillo - <i>Diego Intrigliolo. Doctor Ingeniero Agrónomo</i> - <i>José Ramón Lissarrague. Doctor Ingeniero Agrónomo</i>
13:10 - 13:40	Respuesta del cv Tempranillo a las condiciones ambientales - <i>Enrique García-Escudero. Doctor Ingeniero Agrónomo</i> - <i>Pilar Baeza. Doctora Ingeniero Agrónomo</i>
13:45 – 14:15	Elaboración del Tempranillo - <i>José Hidalgo. Doctor Ingeniero Agrónomo y Enólogo</i>
14:30 -	Análisis sensorial de Tempranillos - <i>Antonio Palacios. Doctor en CC Biológicas y Enólogo</i>