

**\*PROGRAMAÇÃO: XV Congresso Latino-americano de Viticultura e Enologia e XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia**

03 DE NOVEMBRO Terça-feira		HORÁRIO	ATIVIDADE	04 DE NOVEMBRO - Quarta-feira		05 DE NOVEMBRO - Quinta-feira		06 DE NOVEMBRO - Sexta-feira		07 DE NOVEMBRO Sábado						
				SALA MALBEC		SALA MALBEC		SALA MALBEC		VISITAS TÉCNICAS (por adesão) Já está disponível a programação com os respectivos valores						
		08:30 às 09:10 hs	1ª Conferência	Viticultura de Precisão <i>Palestrante: Dr. Stanley Best Sepulveda - Chile</i>		Automação/mecanização na viticultura <i>Palestrante: Eng. Maurício Copat- Brasil</i>		Tendências do mercado nacional e internacional de uvas de mesa <i>Palestrante: Eng. Agr. Arnaldo Eijsink - Brasil</i>								
		09:10 às 09:50 hs	2ª Conferência	Autenticidade de vinhos <i>Palestrante: Dr. Bernad Médina - França</i>		Viticultura Biodinâmica: experiências e perspectivas na contribuição de uma viticultura sustentável e de qualidade <i>Palestrante: Dr. René Piamonte - Argentina</i>		Tendência do mercado mundial do vinho e suco <i>Palestrante: Dr. Jean-Marie Aurand - França</i>								
		10:00 às 10:30 hs		Intervalo - 30 minutos		Intervalo - 30 minutos		Intervalo - 30 minutos								
		SALA		SALA MALBEC - Viticultura		SALA MALBEC - Viticultura		SALA MALBEC - Vitic./Enoturismo			SALA MALBEC - Enologia					
		Tema Geral		Nutrição dos vinhedos e melhora das qualidades organolépticas		Técnica enológica, leveduras e termomaceração		Ameaças fitossanitárias para a viticultura			Polifenóis e qualidade dos vinhos		Cultura, patrimônio e valorização dos territórios vitivinícolas		Expressão de aromas nos vinhos	
		10:30 às 11:10 hs	1ª Palestra	Influência da nutrição nitrogenada sobre os aromas e polifenóis dos vinhos <i>Palestrante: Dr. Ghislaine Hilbert - França</i>		A cepa de levedura como uma ferramenta para a saúde do vinho <i>Palestrante: Dr. Giorgio Nicolini - Itália</i>		Doenças do lenho <i>Palestrante: Dr. Lucas Garrido - Brasil</i>			Implicações das variáveis tecnológicas sobre a evolução química dos vinhos <i>Palestrante: Dr. Cedric Saucier - França</i>		Territórios vitivinícolas como expressão de cultura e patrimônio <i>Palestrante: Dra. Ana Luísa Figueiredo Lavrador da Silva - Portugal</i>		Compostos sulfurosos voláteis - impacto sobre defeitos aromáticos <i>Palestrante: Andrea Belansic e Consuelo Ceppi de Lecco Infante - Chile</i>	
		11:10 às 11:50 hs	2ª Palestra	Nutrição e qualidade de vinhos <i>Palestrante: Dr. George Wellington B. Melo - Brasil</i>		Termomaceração <i>Palestrante: Dr. François Duvaux - França</i>		Doenças virais e causadas por fitoplasmas e seus vetores <i>Palestrante: Dr. Nicola Fiore - Chile</i>			Evolução química de vinhos em RegiõesTropicais <i>Palestrante: Dr. Giuliano Elias Pereira - Brasil</i>		Evolução da organização da produção através das Indicações Geográficas de vinhos no Brasil <i>Palestrante: Dr. Jorge Tonietto - Brasil</i>		Aplicações da cromatografia gasosa bidimensional abrangente no estudo de compostos voláteis de vinho. <i>Palestrante: Dra. Cláudia Zini - Brasil</i>	
		11:50 às 12:30 hs	3ª Palestra	Manejo nutricional da videira nas características de uvas e vinhos tropicais <i>Palestrante: Dr. Davi José Silva - Brasil</i>		A levedura e a técnica enológica para a valorização sensorial do vinho <i>Palestrante: Dr. Giorgio Nicolini - Itália</i>		Insetos-praga da videira que podem se tornar ameaças <i>Palestrante: Dr. Cláudio Ioratti - Itália</i>			Evolução química de vinhos sob efeito das variedades e região de produção <i>Palestrante: Dr. Celito C. Guerra - Brasil</i>		Cultura e patrimônio das Regiões Vitivinícolas brasileiras <i>Palestrante: Dra. Ivanira Falcade - Brasil</i>		Expressão aromáticas em vinhos segundo fatores naturais e variáveis tecnológicas. <i>Palestrante: Dr. Cedric Saucier - França</i>	
		12:30 às 13:30 hs		Almoço - 1 hora		Almoço - 1 hora		Almoço - 1 hora			Almoço - 1 hora					
INSCRIÇÕES		13:30 às 14:00 hs		APRESENTAÇÃO DE POSTERS		APRESENTAÇÃO DE POSTERS		APRESENTAÇÃO DE POSTERS								
		Tema Geral		Irrigação de vinhedos		Prensagem de uvas, características de sucos de uva e rastreabilidade		Variedades resistentes: a interseção entre a rusticidade da uva e qualidade do vinho			Espumantes		Enoturismo e desenvolvimento vitícola		Biotecnologia enológica	
		14:00 às 14:40 hs	4ª Palestra	Irrigação em vinhedos no Vale do Submédio São Francisco <i>Palestrante: Dr. Luis Henrique Bassoi - Brasil</i>		Prensagem de uvas termovinificadas <i>Palestrante: Dr. François Duvaux - França</i>		A experiência alemã <i>Palestrante: Dr. Rudolf Eibach - Alemanha</i>			Obtenção do vinho base: o exemplo da Champagne <i>Palestrante: Dr. Jean-Pierre Valade - França</i>		Enoturismo e o patrimônio da paisagem vitícola na América-Latina e na Serra Gaúcha <i>Palestrante: Dr. Luis Vicente Elias Pastor - Espanha</i>		Diversidade e vigor das leveduras nativas para diferentes perfis aromáticos <i>Palestrante: Dr. Francisco Carrau - Uruguai</i>	
		14:40 às 15:20 hs	5ª Palestra	Irrigação em vinhedos no Oeste Paulista <i>Palestrante: Dr. Marco Antonio Fonseca Conceição - Brasil</i>		Efeitos de diferentes protocolos de elaboração sobre as características físico-químicas de sucos de uvas do Nordeste brasileiro <i>Palestrante: Dr. Marcos dos Santos Lima - Brasil</i>		A experiência francesa <i>Palestrante: Dr. Hernan Ojeda - França</i>			Novas abordagens em vinhos espumantes <i>Palestrante: Dra. Cláudia A. Stefenon</i>		Case 1: Empreendimentos de sucesso - Vinícola Dal Pizzol. <i>Palestrante: Emp. Rinaldo Dal Pizzol</i>		O manejo do potencial da biodiversidade graças à biotecnologia <i>Palestrante: Dr. José Tejedor - Espanha</i>	
		19:30 às 20:30 hs	6ª Palestra	"Estratégias de irrigação suplementar em cultivo protegido e convencional de vinhedos no Rio Grande do Sul". <i>Palestrante: Eng. Leonardo Cury da Silva - Brasil</i>		Rastreabilidade ao longo da cadeia enológica <i>Palestrante: Dr. Roberto Larcher - Itália</i>		A experiência brasileira <i>Palestrante: Dra. Patricia Ritschel - Brasil</i>			Elementos para melhorar e valorizar os espumantes <i>Palestrante: Dr. Jean-Pierre Valade - França</i>		Case 2: Empreendimentos de sucesso - Guatambú Estância do Vinho. <i>Palestrante: Eng. Gabriela Potter</i>		Enologia na era genômica <i>Palestrante: Dr. Sérgio Echeverrigaray - Brasil</i>	
		16:30 às 17:00		Intervalo - 30 minutos		Intervalo - 30 minutos		Intervalo - 30 minutos			Intervalo - 30 minutos					
		17:00 às 17:30 hs	Painel	Panorama vitivinícola do Brasil <i>Palestrante: Dr. Mauro Zanus</i>		Panorama vitivinícola da Argentina <i>Palestrante: Enól. Abel Furlan</i>		Panorama vitivinícola da Chile <i>Palestrante: Enól. Cristián Aliaga</i>			Panorama vitivinícola do Peru <i>Palestrante: Emp. e Consultor Angel Gamarra</i>					
		17:30 às 18:00 hs	Painel	Panorama vitivinícola do Uruguai <i>Palestrante: Enól. Fernando Pettenuzzo</i>		Degustação de vinhos de novas regiões vitivinícolas brasileiras		Degustação de espumantes brasileiros			Panorama vitivinícola da Bolívia <i>Palestrante: Enól. Gerardo Aguirre Ulloa</i>					
		18:00 às 19:30 hs	Degustação	Espaço de apresentação de livros		Espaço de apresentação de livros		Espaço de apresentação de livros			Degustação de vinho das Indicações Geográficas (IP e DO)					
		20:30 - Coquetel	Exposição	Espaço de apresentação de livros		Espaço de apresentação de livros		Espaço de apresentação de livros			Espaço de apresentação de livros					

\*IMPORTANTE: A programação poderá sofrer alterações.