

**Programa preliminar Non Stop Uncorking Ideas****23 MAIO . QUARTA FEIRA**

08:15 Abertura do Secretariado

09:00 Sessão de Boas Vindas  
**Fontainhas Fernandes**  
 Magnífico Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)  
**Manuel de Novaes Cabral**  
 Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP)  
**Rui Santos**  
 Presidente da Câmara Municipal de Vila Real

10:00 **Seminário 1**  
**Tim Hogg**  
 Innovine & Wine  
**James A. Kennedy**  
 Constellation Brands  
*Desenvolvimento da atividade dos taninos em uvas e vinhos*

11:00 **Módulo 1**  
**– Proenol - Lallemand**  
**Javier Téllez Quemada**  
 Universidad Politécnica de Madrid  
*Compostos fenólicos e aromáticos: aspetos agrónómicos e ambientais que influenciam o seu teor*

12:00 **Módulo 2 – Fermentis**  
**Etienne Dorignac**  
 Gestor técnico Fermentis para a indústria enológica  
*Influência das condições de fermentação na produção de ésteres pelas leveduras e o seu impacto nas propriedades organolépticas do vinho*  
**Robin Caillieaudeaux**  
 Investigador, Vivelys  
*Influência das condições de fermentação na cinética e parâmetros analíticos do vinho em função da estirpe de leveduras*

**PROVAS DE VINHO**13:15–14:00 Sala A1  
**Prova 1 VINIDEAS**

14:00 **Seminário 2**  
**Laurent Filipe**  
 Trompetista, compositor e produtor  
*Música e Vinho – um futuro mais que provável*

15:00 **Módulo 3 – S.A.I**  
**Jose Antonio Suárez**  
 – Universidad Politécnica de Madrid  
*Perspetiva histórica da utilização de leveduras não-Saccharomyces em enologia*  
**Antonio Morata**  
 – Universidad Politécnica de Madrid  
*Otimização do estágio sobre borras em vinhos tintos*

16:00 **Módulo 4 – A. Freitas Vilar**  
**Rèmi Schneider**  
 – Oenobrand SAS  
*Como é que as ferramentas biotecnológicas podem auxiliar os enólogos a tirar partido deste potencial aromático (enzimas, leveduras, nutrientes: terpenos, tióis, PDMS...)*  
**Eduardo Agosin**  
 – Pontifícia Universidade Católica do Chile  
*Potencial aromático das uvas*

17:15 **Seminário 3**  
**Filipe Duarte Santos**  
 – Fac. de Ciências da Universidade de Lisboa  
*Clima atual e seu enquadramento nas diversas escalas espaciais e temporais da variabilidade climática atual*

18:30 **Mesa Redonda 1**  
 Moderador: **João Andrade dos Santos**  
 – Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)  
**Filipe Duarte Santos**  
 – Faculdade de Ciências da Univ. de Lisboa  
**Marcelo Fragoso**  
 – Instituto de Geografia e Ordenamento do Território, Universidade de Lisboa  
**José Manso**  
 – Presidente da Associação Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID)  
**Ricardo Garcia**  
 – Jornalista especializado em ambiente e ciência

**PROVAS DE VINHO**17:30  
–18:30  
Sala A1  
**Prova 2**  
**A. Freitas Vilar**17:30  
–18:30  
Sala A2  
**Prova 3**

**Programa preliminar Non Stop Uncorking Ideas****24 MAIO . QUINTA FEIRA**

09:00 **Seminário 4**  
**Ricardo Chagas**  
 Instituto Superior de Agronomia – Univ. Lisboa

*Turvação proteica em vinhos brancos*  
*O papel do SO<sub>2</sub> no mecanismo de agregação proteica*

10:00 **Módulo 5 – Enartis**  
**Gianni Triulzi**  
 R&D Manager, Enartis

*Poliaspartato de potássio – A revolução na estabilização dos vinhos*

11:00 **Módulo 6 – AEB - Bioquímica Portuguesa**  
**Tommaso Bonciani**  
 Grupo AEB, Brescia (Itália)

**Carlo Montanini**  
*Seleção de uma levedura produtora de glutatião*

12:00 **Módulo 7 – Enotext**  
**Jean Pierre Valade**  
 Institut Oenologique de Champagne (IOC)

*A bioproteção da vinha à cave*  
**Prova vinhos sem sulfuroso**

**PROVAS DE VINHO**

12:45–13:00 Foyer  
**Prova 4 Enotext**

13:15–14:00 Sala A1  
**Prova 5 VINIDEAS**

14:00 **Seminário 5**  
**Fernando Rodrigues**  
 CEO ICN Agency & CEO PsicoSoma

*A neurociência aplicada ao negócio vitivinícola – Estratégia, produto e comunicação*

15:00 **Módulo 8 – Cork Supply**  
**Ana Cristina Lopes Cardoso**  
 Diretora I&D

**António Silva Ferreira**  
 Professor e investigador, U. Católica Port. e U. de Stellenbosch

*Novos conhecimentos na “oxidação aleatória” em vinhos*

16:00 **Seminário 6**  
**Futuro com raízes**

16:00 – 17:00  
 (Auditório pequeno)

**Módulo 9 – Diversey**  
**Filomena Duarte**  
 Iniaiv Dois Portos

*Soluções de Desinfecção Química para CIP e COP*

**Rodrigo Santos**  
 Diversey Portugal

*Aquacheck Program com case-study Dryformance*

17:00 **Seminário 7**  
**Raul Morais dos Santos**  
 Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

**Alexandro Matese**  
 Inst. of Biometeorology; National Research Council, Itália

*Tecnologias de uma vitivinicultura (de e para o) futuro*

**PROVAS DE VINHO**

17:30 –18:30  
 Sala A1  
**Prova 6**

17:40 **Mesa Redonda 2**  
 Moderador: **Artur Arede Cristóvão**  
 Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

**Raul Morais dos Santos**  
 Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

**Alexandro Matese**  
 Inst. of Biometeorology; National Research Council, Itália

**António Silva Ferreira**  
 Professor e Investigador, U. Católica Port. e Univ. Stellenbosch