

III JORNADAS TÉCNICAS INTERNACIONALES DE VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

Programa Preliminar

Jueves, 12 de noviembre de 2026

San Sebastián de La Gomera

- 19:00 - 21:30h Recepción y cóctel de bienvenida
de las III Jornadas Técnicas Internacionales de Viticultura Sostenible
- Entrega del Galardón: “Vitivinicultura Sostenible 2026”

Viernes, 13 de noviembre de 2026

San Sebastián de La Gomera

- 08:10 - 08:30h Traslado en BUS desde la Plaza de Las Américas (*San Sebastián de La Gomera*) a la sede de las Jornadas. Previa reserva.
- 08:30 - 09:00h Acreditación y entrega de documentación.
- 09:00 - 09:10h Bienvenida y presentación de las III Jornadas Técnicas Internacionales de Vitivinicultura Sostenible
- 09:10 - 10:00h Sesión Inaugural.
- 10:00 - 10:30h Diálogo y preguntas al ponente invitado.
- 10:30 - 11:15h Descanso - Coffee Break.
- 11:15 - 12:00h Sesión Invitada.
- 12:00 - 12:45h Sesión Invitada.
- 12:45 - 13:10h Diálogo y preguntas a los ponentes.
- 13:10 - 13:30h Recepción Institucional de las entidades, promotoras, patrocinadoras y colaboradoras de las Jornadas.
- 13:30 - 15:00h Almuerzo Buffet y Networking

III JORNADAS TÉCNICAS INTERNACIONALES DE VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

Programa Preliminar

15:00 - 15:45h	Sesión Invitada.
15:45 - 17:00h	Mesa Redonda.
17:00 - 17:20h	Descanso.
17:20 - 19:30h	Máster Class de Vino
19:30h	Traslado desde la sede de la Jornada a la Plaza de Las Américas (<i>San Sebastián de La Gomera</i>)

Sábado, 14 de noviembre de 2026

San Sebastián de La Gomera

08:30 - 09:00h	Traslado en BUS desde la Plaza de Las Américas (<i>San Sebastián de La Gomera</i>) a la sede de las Jornadas. <u>Previa reserva.</u>
09:00 - 11:00h	Foro Internacional de Comunicaciones Científicas.
11:00 - 11:45h	Descanso - Coffe Break
11:45 - 12:30h	Sesión de clausura.
12:30 - 13:45h	Wine Tasting. • Aperitivo.
13:45 - 14:00h	Clausura de las III Jornadas Técnicas Internacionales de Vitivinicultura Sostenible
14:00h	Traslado desde la sede de la Jornada a la Plaza de Las Américas, seguidamente al puerto de San Sebastián de La Gomera y al aeropuerto de la isla.

III JORNADAS TÉCNICAS INTERNACIONALES DE VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

Programa Preliminar

Foro Internacional de Comunicaciones Científicas.

Espacio 1

- 09:00 - 09:20h Comunicación: **Estudio de variedades tintas tradicionales cultivadas en la región vitivinícola del Dão (Portugal)**
- António M. Jordão. *Profesor e investigador de la Universidad Politécnica de Viseu, Portugal*
- 09:20 - 09:40h Comunicación: **Resveratrol y compuestos bioactivos en vinos naranjas elaborados a partir de diferentes variedades de uvas blancas: implicaciones para la viticultura sostenible**
- Samuel Trindade. *Alumno del Curso de Viticultura y Enología del Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Rio Grande do Sul (IFRS), y actualmente becario de la FAPERGS, Brasil.*
- 09:40 - 10:00h Comunicación: **Conservación y protección del patrimonio vitícola canario en bancos de germoplasma**
- Alejandra Lazzaro Gabrielli. *Colaboradora Técnica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), España*
- 10:00 - 10:20h Comunicación: **Lachancea thermotolerans: una alternativa para aumentar la acidez, disminuir el pH y mejorar la calidad global de los vinos base para espumante**
- Daiane Angela Badalotti. *Enóloga y Máster en Viticultura y Enología por el Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Rio Grande do Sul (IFRS), Brasil.*
- 10:20 - 10:40h Comunicación: **De defecto potencial a tipicidad distintiva. Una revisión del estado de la cuestión sobre las dimensiones volcánica, mineral y de reducción en los vinos de Listán Negro.**
- Loreto Pancorbo Aldazábal. *Enóloga, y Alumna del Programa de Doctorado en Ciencias Médicas y Farmacéuticas, Desarrollo y Calidad de Vida de la Universidad de La Laguna.*

Espacio 2

- 09:00 - 09:20h Comunicación: **Diseñando una vía de transición regenerativa para viñedos: lecciones de una bodega boutique brasileña en una región subtropical húmeda**
- Rafael Lavrador Sant Anna. *Profesor del Área de Gestión y Negocios del Instituto Federal de Rio Grande do Sul - campus Caxias do Sul, Brasil*
- 09:20 - 09:40h Comunicación: **Uso de imágenes móviles para el seguimiento de procesos vitivinícolas**
- Daniel Schorn-García. *Profesor Lector Serra Húnter en la Universitat Rovira i Virgili, España.*
- 09:40 - 10:00h Comunicación: **Evaluación del potencial para la integración de directrices de sostenibilidad en la Denominación de Origen Altos de Pinto Bandeira**
- Juliana Toniolo Rossatto. *Enóloga y Máster en Viticultura y Enología por el Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Rio Grande do Sul (IFRS), Brasil.*
- 10:00 - 10:20h Comunicación: **Valorización de los viñedos y vinos tradicionales de la región del Dão - Subregión de la Serra da Estrela (Portugal)**
- Pedro Rodrigues. *Profesor coordinador en la Escuela Superior de Agricultura de la Universidad Politécnica de Viseu, Portugal.*
- 10:20 - 10:40h Comunicación: **¿Existe una tipicidad sensorial compartida entre los vinos volcánicos internacionales?**
- Rubén Barroso Martínez. *Alumno del Doctorado Territorio y Sociedad de la Universidad de La Laguna - IPNA-CSIC*