III JORNADAS TÉCNICAS INTERNACIONALES DE VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

Programa

Jueves, 12 de noviembre de 2026

Cabildo de La Gomera (*San Sebasián 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"***, a la **Fundación Canaria Alhondiga de Tacoronte**.

Viernes, 13 de noviembre de 2026

Bancal Hotel & Spa (*San Sebasián 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

- **Héctor Cabrera Martín.** *Vicepresidente Cuarto y Consejero Insular del Área de Política Territorial, Medio Ambiente y Sector Primario del Cabildo de La Gomera*
- **Jesús Enrique de las Heras Roger.** *Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna*
- **Gabriel Santos García.** *Coordinador General de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna*

10:00 - 10:30h *Sesión Inaugural:* ***Viticultura regenerativa: certezas y dudas***

- **Tao Platón González.** *Director Técnico de Península Vinicultores SL. Palencia - España.*

10:30 - 11:15h Diálogo y preguntas al ponente invitado.

- Modera: **Jesús Enrique de las Heras Roger**

11:15 - 12:00h ***Descanso - Coffee Break.***

12:00 - 12:40h *Sesión Invitada:* ***Bodega Montoro, desaprendiendo lo aprendido***

- **Mario Rodríguez Mendoza** & **Alejandro Rodríguez Mendoza**. *Propietarios de Bodegas Montoro.*

12:40 - 13:20h *Sesión Invitada:* ***Sostenibilidad y resiliencia en la viticultura brasileña: Experiencia de la Cooperativa Vinícola Aurora en agricultura regenerativa, cambio climático, investigación y valorización de los cooperados***

- **Mauricio Bonafé.** *Gerente Agrícola da Cooperativa Vinícola Aurora.*

13:20 - 13:45h Diálogo y preguntas a los ponentes.

- Modera: **Gabriel Santos García**

13:45 - 14:00h ***Recepción Institucional de las entidades, promotoras, patrocinadoras y colaboradoras de las Jornadas.***

- Representante de la Universidad de La Laguna.
- Representante del Cabildo de La Gomera.
- Representante del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.
- Representante del Ayuntamiento de San Sebastián.
- Representante del Consejo Regulador de la DOP de Vinos La Gomera.
- Representante de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias.

14:00 - 16:00h ***Almuerzo Buffet y Networking.***

16:00 - 16:40h Sesión Invitada: ***Acciones realizadas para la erradicación de filoxera en Canarias***

- **Eduardo García Cabello.** *Viceconsejero de Sector Primario de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.*
- **José Ángel Reyes Carlos.** *Ingeniero Agrónomo Jefe de Sección Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.*

16:40 - 17:50h Mesa Redonda: ***Viticultura Regenerativa en Canarias: Desafíos, Oportunidades y Futuro del Sector***

- **Nancy Melo Herrera.** *Gerente del Consejo Regulador de la DOP de Vinos de La Gomera.*
- **Elisa Ludeña Castillo.** *Enóloga de Bodega El Grifo.*
- **Pedro Rodríguez Pérez.** *Director Enológico de Cumbres de Abona.*
- Modera: **Joaquín Poggio Duque.** *Presidente de AVARTE, Asociación de Viticultura y Agricultura Regenerativa de Tegueste.*

17:50 - 18:00h Pausa

18:00 - 19:30h Máster Class de Vino: ***Re-Generación: Cómo el Suelo Cambia el Vino***

- **Teresa Cedenilla Juarez.** *Gerente de Exportación y Marca para Europa en Grupo Avinea. Madrid.*
- **Jesús Enrique de las Heras Roger**

19:30 - 21:30h ***Cóctel de cierre de sesiones, y networking.***

21:30h Traslado desde la sede de la Jornada a la Plaza de Las Américas (San Sebastián de La Gomera)

Sábado, 14 de noviembre de 2026
Bancal Hotel & Spa (San Sebasián de La Gomera)

08:30 - 09:00h Traslado en BUS desde la Plaza de Las Américas *(San Sebastián de La Gomera)* a la sede de las Jornadas. Previa reserva.

09:00 - 11:00h ***Foro Internacional de Comunicaciones Científicas.***

Programa Anexo

11:00 - 11:45h ***Descanso - Coffee Break.***

11:45 - 12:30h *Sesión de clausura:* ***Tecnologías emergentes no-térmicas y biotecnologías aplicadas a vinificación***

- **Antonio Morata Barrado.** *Catedrático de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.*

12:30 - 13:45h Wine Tasting: ***La Viticultura Heroica del Archipiélago Canario***

- *Aperitivo.*

13:45 - 14:00h ***Clausura de las III Jornadas Técnicas Internacionales de Vitivinicultura Sostenible***

- Representante del Cabildo de La Gomera
- Representante de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y de la ULL

14:30h Traslado en BUS desde la sede de la Jornada a la Plaza de Las Américas, seguidamente al puerto de San Sebastián de La Gomera, y seguidamente al aeropuerto de la isla.

III JORNADAS TÉCNICAS INTERNACIONALES DE VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

Foro Internacional de Comunicaciones Científicas.

	Espacio 1	*Espacio 2*
09:00 - 09:20h	*Comunicación:* ***Estudio de variedades tintas tradicionales cultivadas en la región vitivinícola de Dão (Portugal)*** • **António M. Jordão.** *Profesor e investigador de la Universidad Politécnica de Viseu. Portugal.*	*Comunicación:* ***CattleFeed+: economía circular en el sector vitivinícola: aprovechamiento de residuos para la producción agrícola y ganadera*** • **David Jiménez Arias.** *Colaborador Científico del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA). Islas Canarias - España.*
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.*	*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.*
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). Islas Canarias - España*	*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.*
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.*	*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:* ***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. Islas Canarias - España.*	*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. Islas Canarias - España.*