

## WEBINAR

# Microbiota en el viñedo y la bodega

Entendiendo su complejidad para un manejo sostenible

*Madrid, 22 de abril de 2021*

*11.30 – 13.30*

**Ignacio Belda Aguilar**

PROFESOR E INVESTIGADOR EN MICROBIOLOGÍA DE LA FACULTAD DE BIOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID



**PTV**  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO



**Comunidad  
de Madrid**



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa



**PLAN DIRECTOR  
PARA IMPULSAR  
EL SISTEMA  
DE INNOVACIÓN EN  
EL SECTOR VITIVINÍCOLA  
DE LA COMUNIDAD  
DE MADRID**

**sisviti  
mad**



**PTV**  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO



**Comunidad  
de Madrid**



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa



2020  
2021



.objetivo

Contribuir a la creación  
de un **clúster vitivinícola**  
madrialeño para fortalecer  
su sistema de **I+D+i**



.duración

SISVITIMAD pretende  
poner en valor las  
características diferenciales  
de los **vinos de Madrid**



.presupuesto  
314.801 €

.financiación  
157.400,50 €

Financiado por:

- 25% por la Consejería de Ciencia, Universidades e Innovación de la Comunidad de Madrid.
- 25% por la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER 2014-2020).



Comunidad  
de Madrid



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa

sisviti  
mad



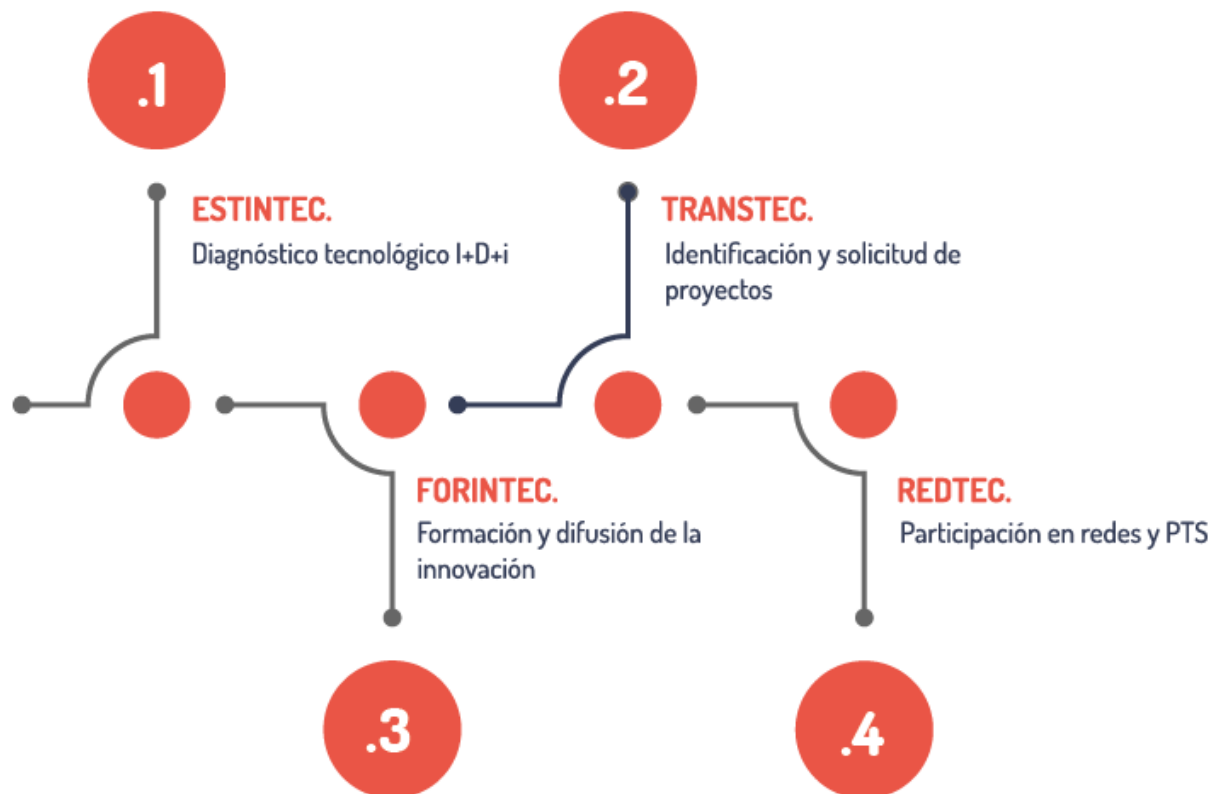
PTV  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO



Comunidad  
de Madrid



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa

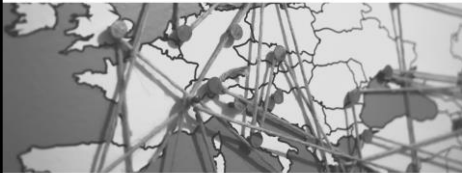


19 DE NOVIEMBRE DE 2020 | 10.00-11.30H. | WEBINAR GRATUITO

**PROGRAMAS EUROPEOS DE FINANCIACIÓN DE LA I+D+I PARA EL SECTOR VITIVINÍCOLA ¿DÓNDE Y CÓMO PUEDE MI ENTIDAD PARTICIPAR?**

**Blanca Rodríguez**  
Resp. de proyectos europeos de Zabala Innovation Consulting

**Néstor Etzaleku**  
Resp. de proyectos europeos en el área agroalimentaria de Zabala Innovation Consulting



Organiza:   

Con el apoyo de:  

1 DE DICIEMBRE DE 2020 | 10.00 - 12.00 H. | SEMINARIO ONLINE

**Tipología, adaptación y potencial comercial de variedades de uva de la Comunidad de Madrid**

**Dr. Félix Cabello de Santa María**  
Director del dpto. de Investigación Agroalimentaria del IMIDRA

**Dr. Gregorio Muñoz Orgaz**  
Investigador en viticultura del IMIDRA

**Dr. Juan Mariano Cabellos Caballero**  
Investigador en enología del IMIDRA

**CONTENIDOS**

- Variedades tradicionales e innovadoras con interés en la viticultura moderna.
- Variedades minoritarias de vid recuperadas de parcelas centenarias en la CAM.
- Características enológicas de algunas variedades minoritarias en la CAM.



Organiza:  

Con el apoyo de:  

**FISCALIDAD DE LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA**

**Fernando Boned**  
DIRECTOR DE DESARROLLO DE NEGOCIO

**Coral Gutiérrez del Anillo**  
JEFE DE ÁREA DE FISCALIDAD

Artista Ingenieria e Innovación (artican+)

**webinar gratuito**

**16 FEBRERO**  
16:30 - 18:00

Optimiza tu inversión en I+D+i y haz más competitiva tu empresa

Organiza:  

Con el apoyo de:  

**CLAVES PARA LA VENTA DE VINO ONLINE**

El ecosistema digital del vino: webs corporativas, Market Places y webs de terceros



**Carlos González** | PROFESOR DE LA UNIVERSIDAD POMPEU FARRA

**Fernando Rodríguez de Rivero** | DIRECTOR GENERAL DE BODEGAS PRADOET

**22 marzo 2021** | **11:30 - 13:30** | **Online** | **Gratuito**

Organiza:  

Financia:  

**MICROBIOTA EN EL VIÑEDO Y LA BODEGA**

Entendiendo su complejidad para un manejo sostenible

**22 abril**  
11:30 - 13:30

**WEBINAR gratuito**

**Ignacio Belda** | Profesor e Investigador en Microbiología de la UCM

Organiza:  

Financia:  

**sisviti**  
MAD



**PTV**  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO



## CONTENIDOS

- ✓ Comunidades de microorganismos que habitan el suelo del viñedo y que forman parte de los procesos fermentativos en bodega.
- ✓ Repaso del conocimiento científico actual sobre la dimensión biogeográfica de la microbiota en los viñedos, el impacto esperado del cambio climático en ella, así como las posibilidades de intervención para el control de las comunidades microbianas en los suelos de los viñedos.
- ✓ Impacto del manejo en el viñedo sobre la microbiota fermentativa del mosto de uva, y sobre las distintas posibilidades de explotación de las levaduras autóctonas en su papel determinante sobre las propiedades sensoriales de los vinos



**MICROBIOTA  
EN EL VIÑEDO  
Y LA BODEGA**

Entendiendo su complejidad  
para un manejo  
sostenible

22 abril  
11:30 - 13:30

WEBINAR  
gratuito

Ignacio Belda | Profesor e Investigador en Microbiología de la UCM