38ª REUNIÓN

Tomelloso, 13-14 mayo 2026

GRUPO DE TRABAJO
EXPERIMENTACIÓN EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

ICAM
INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO
CASTILLA - LA MANCHA

IRIAF

gtEVE 2026

LIBRO DE RESÚMENES

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

alimentosdespaña

Castilla-La Mancha

13:35 - 13:45 h	*Progresos en el análisis genético de muestras de vid recogidas en localidades riojanas fuera de la D.O.Ca. Rioja. Javier Ibáñez (ICVV)*
13:45 - 13:55 h	*Identificación, recuperación y caracterización de poblaciones de variedades de vid (Vitis vinifera L.) minoritarias en Extremadura. Daniel Moreno (CICYTEX)*
13:55 - 14:05 h	*Valorización de variedades minoritarias cultivadas en la provincia de Cádiz. María Isabel Fernández (IFAPA)*
14:05 - 14,15 h	*Graciano vs. Tintilla de Rota ¿Sinonimias? ¿Son la misma variedad? María Belén Puertas (IFAPA)*
14:15 – 14:25 h	*Comportamiento agronómico y enológico de 6 variedades españolas y 3 clones como base para estrategias de adaptación al calentamiento global en la D.O. Ribera del Duero. José Antonio Rubio (ITACyL)*
14:25 – 14:30 h	*Turno de preguntas*
14 de mayo (jueves)	**IRIAF-IVICAM**
9:00 - 11:00 h	*Tercera sesión de conferencias. Moderador: Pedro Miguel Izquierdo Cañas*
9:00 - 9:10 h	*El ICIA y la investigación en viticultura. Alejandra Lazzaro (ICIA)*
9:10 - 9:20 h	*Recuperación de variedades de vid minoritarias de las Islas Canarias. Alejandra Lazzaro (ICIA)*
9:20 - 9:30 h	*Variedades tradicionales de vid y levaduras para la elaboración de Tostado. Pilar Blanco-Camba (EVEGA)*
9:30 - 9:40 h	*Diversidad aromática y sensorial en vinos blancos de cuatro variedades de Moscatel. Adela Mena-Morales (IRIAF-IVICAM)*
9:40 - 9:50 h	*Estrategias de elaboración y su respuesta al transporte y conservación: evaluación comparativa en vinos Eva Beba de Los Santos de Maimona. Raquel Pavo Rico (CITYTEX-INTAEX)*
9:50 - 10:00 h	*Las características aromáticas de los vinos cv. Tortojona: influencia del inóculo en una variedad minoritaria cultivada en Extremadura. Esperanza Valdés Sánchez (CITYTEX-INTAEX)*
10:00 - 10:10 h	*Caracterización fenólica de vinos tintos elaborados con variedades minoritarias de Castilla y León. Inés Sampedro-Marigómez (ITACyL)*
10:10 - 10:20 h	*Turno de preguntas*
10:20 - 10:30 h	*Uso combinado de Lachancea thermotolerans y bacterias lácticas durante la fermentación alcohólica. Santiago Benito Saéz (UPM)*
10:30 - 10:40 h	*Aplicación de levaduras autóctonas en cultivo secuencial para la mejora de la calidad de vinos blancos en la comunidad de Madrid. Mónica Sánchez Fernández (IMIDRA)*
10:40 - 10:50 h	*Potencial de la Ultra Alta Presión de Homogenización (UHPH) en la eliminación de Brettanomyces y bacterias lácticas en vino. Anna Puig-Pujol (INCAVI-IRTA)*
10:50 - 11:00 h	*Turno de preguntas*
11:30 - 13:30 h	*Cuarta sesión de conferencias. Moderadora: Adela Mena Morales*
11:30 - 11:40 h	*Evaluación preliminar de hidrolatos vegetales como alternativa al dióxido de azufre en la vinificación de Vitis vinifera cv. Tempranillo. Izaskun Oria Ostiz (EVENA)*
11:40 - 11:50 h	*Evaluación de un extracto de orujo de uva Graciano como alternativa al dióxido de azufre durante la vinificación. Lesly L. Torres-Díaz (ICVV)*
11:50 - 12:00 h	*Evaluación del grado de desacetilación del quitosano de origen fúngico Agaricus bisporus y la relación con su efectividad, para su uso como alternativa biocompatible al sulfuroso durante la crianza en barrica. Sonia Ojeda García (ICVV)*
12:00 - 12:10 h	*Turno de preguntas*
12:10 - 12:20 h	*Influencia de la crianza en tinaja en el envejecimiento, aroma y perfil sensorial en vinos de la variedad Airén. Pedro Miguel Izquierdo-Cañas (IRIAF-IVICAM)*
12:20 - 12:30 h	*Maceración carbónica en ambientes sometidos al cambio climático: estudio microbiológico y sensorial de vinos Cabernet Franc. Margarita García García (IMIDRA)*
12:30 - 12:40 h	*Evaluación de diferentes tiempos de maceración en las nuevas variedades tintas Calnegre, Gebas y Myrtia. María José Giménez Bañón (IMIDA)*
12:40 - 12:50 h	*Potencial enológico de la co-fermentación de uvas y frutas para la obtención de bebidas híbridas. Sofía Parra-Cadenas (UCLM-IVICAM)*
12:50 - 13:00 h	*Obtención de polisacáridos de subproductos vinícolas y aplicación en vinos. Silvia Pérez-Magariño (ITACyL)*
13:00 - 13:10 h	*Herramienta para la caracterización sensorial de vinos. Experiencia del Panel de Cata oficial de vinos de Catalunya. Anna Gomis-Bellmunt (INCAVI)*
13:10 - 13:25 h	*Actualidad de la coyuntura del sector vitivinícola mundial. Últimos trabajos de la OIV. Manuel Roldán. (MAPA)*
13:25 - 13:30 h	*Turno de preguntas*

Obtención de polisacáridos de subproductos vinícolas y aplicación en vinos

Silvia Pérez-Magariño[1*], María Curiel-Fernández[1], Marta Bueno-Herrera[1], Estela Cano-Mozo[1], Inés Sampedro-Marigómez[1], Zenaida Guadalupe[2], Belén Ayestarán[2]

[1] Grupo de Enología, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Ctra. Burgos Km 119, 47071 Valladolid. Correspondencia: permagsi@itacyl.es; tfno: 983415245.

[2] Departamento de Agricultura y Alimentación, Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja, CSIC), Ctra. Burgos 6, 26007 Logroño

Resumen

La industria vinícola genera una gran cantidad de subproductos, siendo el bagazo y los orujos sus principales residuos. Estos subproductos representan un importante problema medioambiental si no se tratan adecuadamente. Por ello, hay un gran interés en la valorización de estos subproductos, mediante la obtención de diferentes compuestos bioactivos. Los polisacáridos son uno de los principales compuestos que se encuentran en las paredes celulares de la uva. El objetivo de este trabajo ha sido obtener polisacáridos de subproductos vinícolas y estudiar su efecto en vinos. Se obtuvieron diferentes extractos procedentes del bagazo y de los orujos de las vinificaciones en blanco y en tinto, respectivamente, y de mostos. Se estudió el efecto de la adición de estos extractos en la elaboración de vinos blancos y tintos con el fin de mejorar su calidad.

En general, el uso de polisacáridos de uva extraídos de orujo o mosto mantuvo concentraciones de compuestos volátiles más altas tanto en vinos blancos como tintos. Esto indica que pueden prevenir la pérdida de compuestos volátiles relacionados con notas frutales y florales con el tiempo de envejecimiento. Estos extractos de polisacáridos también permitieron modular algunos atributos gustativos, como el exceso de acidez y amargor, y aumentar el cuerpo y la persistencia de vinos blancos. Por otro lado, se observó que la adición de estos productos puede resultar interesante principalmente en vinos tintos con alto contenido fenólico, reduciendo su astringencia.

Agradecimientos:
Proyecto de I+D+i PID2021-123361OR-C21 financiado por MICIU/AEI/10.13039/501100011033 y por FEDER, UE, y la ayuda PRE2020-094464 financiada por MICIU/AEI /10.13039/501100011033 y por FSE invierte en tu futuro.

38ª REUNIÓN

GRUPO DE TRABAJO
EXPERIMENTACIÓN EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

IVICAM
INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO
CASTILLA - LA MANCHA

D. Félix Cibriáin Sabalza, coordinador del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología, certifica que:

La comunicación titulada **"Obtención de polisacáridos de subproductos vinícolas y aplicación en vinos",** de los autores Silvia Pérez Magariño, María Curiel Fernández, Marta Bueno Herrera, Estela Cano Mozo, Inés Sampedro Marigómez, Zenaida Guadalupe, Belén Ayestarán,

ha sido presentada en la **38ª reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología (GTEVE)** celebrado en Tomelloso (Ciudad Real) los días 12, 13 y 14 de mayo de 2026 en el IVICAM, centro de investigación adscrito al Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha, y para que conste a los efectos oportunos, se extiende el presente certificado a petición del interesado.

CIBRIAIN SABALZA JOSE FELIX - 18204814S

Firmado digitalmente por CIBRIAIN SABALZA JOSE FELIX - 18204814S
Fecha: 2026.05.24 20:41:10 +02'00'

IRIAF

Castilla-La Mancha