



**Universidad de Valladolid**

## “Jornada AEPAS en análisis sensorial de vino”

**Lugar de Celebración: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias  
Campus de Palencia. Universidad de Valladolid**

Día 26 de abril (mañana)	<p>- <b>Estudio de preferencias de consumidores de los diferentes estilos de Vinos de la DOCa Rioja.</b></p> <p>Antonio Palacios. Laboratorios Excell Ibérica S.L. <b>1 hora</b></p> <p>-<b>Desarrollo de un método de análisis sensorial objetivo para su aplicación en la viticultura de alto valor enológico.</b></p> <p>Angel M. Rodríguez Argueta y Marisol Argueta Prieto. Departamento técnico de C.R.D.O. Ribera del Guadiana. <b>4 horas</b> incluyendo una parte teórica y otra práctica.</p>
Día 26 de abril (tarde)	<p>Visita técnica a bodegas comerciales de Castilla y León.</p> <p><b>5 horas</b></p>
Día 27 de abril (mañana)	<p>- <b>Importancia de los paneles sensoriales y su acreditación en el desarrollo y certificación de vinos.</b></p> <p>Mar Vilanova de la Torre. Misión Biológica de Galicia Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). <b>1 hora</b></p> <p>-<b>Jornada práctica de identificación de aromas en los vinos.</b></p> <p>Daniel Hernando y Pablo Martín. Dolmar Innovation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Introducción histórica y principios básicos de la base aromática del vino.</li><li>-Clasificación de los distintos tipos de compuestos presentes en el aroma del vino en función de su participación en el aroma.</li><li>-Defectos en el vino: Procedencia, prevención, eliminación.</li><li>-Cata de defectos en muestras de vino real para reforzar el aprendizaje.</li><li>-Cata de atributos positivos a partir de distintos tipos de moléculas. Resumen de toda la teoría vista durante la Jornada.</li></ul> <p><b>4 horas</b></p>