

JORNADA TÉCNICA:

ELABORACIÓN VINOS SIN SULFITOS

28 de abril 2022

PROGRAMA

9-9:15, Presentación jornada

9:15 – 9:30 **Proyecto VARASVI Elaboración de vinos sin sulfitos con extractos de raspón**, *Carmen Ancín – Irene Esparza*, Departamento de Ciencias - Institute for Advanced Materials (InaMat), *Universidad Pública de Navarra (UPNA)*

9:30 – 9:45 Ronda de preguntas

9:45 – 10:00 **Protocolo de elaboración de vinos sin sulfitos con crianza en madera**, *José María Bravo (Enólogo – Director Técnico) - Saúl Reinares, IOC ENOTECNIA*

10:00 – 10:15 Ronda de preguntas

10:15 – 10:30 **Presentación resultados de la elaboración de los vinos, análisis y catas de ambas experiencias en la Bodega Experimental de EVENA**, *Izaskun Oria – Mónica Galar, Sección de Viticultura y Enología, Gobierno de Navarra*

10:30 – 11:00 **Degustación de los vinos sin sulfitos añadidos elaborados en EVENA**

11:00 – 12:00 **La elaboración de Vinos sin sulfitos en Navarra, realidades, retos y oportunidades:**

- *Virginia Arranz*, Casa de Lúculo, Mendigorria
- *Raúl Lezaun*, bodegas Lezaun Lákar
- *Iñaki Olaberri*, Bodegas Aroa, Zurukoain
- *Luis Remacha*, La Calandria, Murchante

Ronda de preguntas y debate con el conjunto de ponentes

Lugar: Salón de Actos de EVENA- Olite/Erriberri.

Inscripción a través del correo:

vitienu@navarra.es