vinetur

Brasil reúne a expertos de ocho países en una cita clave del vino sostenible

El congreso analizará biotecnología, enología de precisión y ahorro de agua en la producción vitivinícola

viernes 14 de agosto de 2026



Bento Gonçalves, en el estado brasileño de Río Grande do Sul, acogerá del próximo 27 al 29 de agosto la segunda edición de Enomeeting by ConceptWine, una cita centrada en las tecnologías aplicadas a una producción de vino más sostenible. La organización prevé más de 20 horas de ponencias, masterclasses y catas guiadas con traducción simultánea, con la participación de investigadores, enólogos, técnicos, sumilleres, estudiantes y profesionales de la cadena vitivinícola.

El encuentro girará en torno a la relación entre tecnología y sostenibilidad en enología. La programación abordará asuntos como el desarrollo de nuevas variedades de uva con mayor resistencia a las enfermedades, la reducción del uso de productos

fitosanitarios, un manejo más preciso y preventivo del viñedo, la optimización del consumo de agua en bodega y la aplicación de procesos biotecnológicos para una elaboración más natural y eficiente.

Uno de los ponentes será el investigador chileno Fernando Cordova, que presentará avances en biotecnología aplicada a la enología. Su intervención se centrará en técnicas basadas en microorganismos para favorecer la acidificación natural de los vinos y reducir, o incluso eliminar, la necesidad de añadir productos químicos durante la elaboración.

Cordova también expondrá su visión sobre la “metacrisis” que, a su juicio, atraviesa la vitivinicultura mundial. El investigador relaciona ese escenario con el cambio climático, una mayor presión de plagas, las alteraciones en la composición de la uva y la necesidad de procesos más eficientes. “Los problemas actuales exigen una transición hacia la resiliencia sistémica. La biotecnología, unida a una visión integrada del proceso, permite transformar vulnerabilidades en oportunidades para elevar la calidad de los vinos”, afirma.

Durante su participación, el experto chileno explicará además cómo daños pequeños causados por plagas pueden comprometer la calidad final del vino. También defenderá una gestión integrada entre viñedo y bodega, junto con un uso racional de la energía y un control adecuado de la temperatura, para mejorar la eficiencia y la sostenibilidad de la producción. “La tecnología no debe limitarse a corregir problemas, sino restaurar la capacidad de autorregulación del sistema”, señala.

La consultora Isabela Peregrino, especializada en enología, control de calidad y legislación sanitaria, centrará su intervención en las distintas formas de manejo de la vid aplicadas sobre todo en Minas Gerais y São Paulo. Peregrino sostiene que esos métodos se ajustan a las condiciones climáticas de cada zona y permiten mejorar la eficiencia del cultivo. “Estos manejos diferenciados contribuyen de forma directa a elevar la calidad de la uva y, en consecuencia, también la productividad de los viñedos”, afirma.

La cita reunirá a especialistas de ocho países: Brasil, Sudáfrica, Francia, Chile, Uruguay, España, Portugal y Paraguay. Entre las intervenciones anunciadas figura la de Yvette van der Merwe, presidenta de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, que abordará las tendencias del sector, los problemas ligados a la sostenibilidad y el comportamiento del consumidor ante los cambios del mercado del vino.

El programa incluye también al enólogo Mario Geisse, conocido por su trabajo en la elaboración de espumosos; al investigador uruguayo Francisco Carrau; al especialista español en viticultura ecológica Juan Carlos Sancha; al francés Mathieu Basquiat, centrado en enología de precisión; al portugués Pedro Felix, dedicado a nuevas tecnologías aplicadas a la sostenibilidad, y al paraguayo Cristian Pemjean Lang, que hablará sobre innovación y sostenibilidad en la industria del vidrio.

Por parte de Brasil participarán Adeliano Cargnin, investigador de Embrapa Uva e Vinho y especialista en viticultura sostenible, y Marcos Gabardo, enólogo e investigador conocido por sus estudios sobre el uso de maderas brasileñas en enología.

El congreso se celebrará en el Dall’Onder Grande Hotel de Bento Gonçalves. La inscripción incluye masterclasses, catas, cóctel de apertura, cóctel de clausura y certificado. La organización mantiene abiertas las reservas y ofrece condiciones especiales a los socios de la Asociación Brasileña de Enología.