vinetur

El Congreso Mundial del Vino reunirá en China 420 estudios de 35 países

La primera edición en Asia centrará el debate científico en cambio climático y vinos de menor graduación

viernes 11 de septiembre de 2026



La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha difundido el programa científico preliminar de su 47 Congreso Mundial de la Viña y el Vino, que se celebrará entre el próximo 12 y el 16 de octubre en Yinchuan, en la región china de Ningxia. La

cita reunirá a científicos, investigadores, responsables públicos y profesionales del sector y será la primera edición del congreso que se organice en Asia.

La OIV presenta esta convocatoria como una edición de especial valor para China, que es un miembro reciente de la organización. El viceministro chino de Agricultura y Asuntos Rurales, Zhang Zhili, afirma que la candidatura para acoger el congreso y la Asamblea General de la OIV refleja “la determinación y la confianza” del país para avanzar en una apertura de alto nivel e integrarse más en el sector internacional de la vid y el vino.

El encuentro se celebrará en Ningxia, una de las zonas vitivinícolas con más presencia en la estrategia china para el vino. La OIV sitúa la región entre los montes Helan y el río Amarillo, y recuerda que allí se cultivaba la vid y se elaboraba vino hace más de 1.000 años, en tiempos de la dinastía Xia. La organización plantea además el congreso como una ocasión para conocer de cerca la evolución del viñedo chino y sus líneas de trabajo en sostenibilidad.

El programa incluye 271 ponencias orales y 149 pósteres, lo que suma 420 aportaciones científicas procedentes de 35 países. La actividad se repartirá en cuatro grandes áreas: viticultura, enología, economía y derecho, y seguridad y salud. El borrador refleja una participación amplia de centros y equipos de China, junto a trabajos de España, Francia, Italia, Portugal, Alemania, Sudáfrica, Australia, Chile, Uruguay, Ucrania, Estados Unidos y otros países productores.

La parte de viticultura estará muy centrada en la adaptación del viñedo al cambio climático, la gestión del agua, la mejora genética y la sanidad vegetal. Entre las comunicaciones figuran estudios sobre mallas de sombreo, riego deficitario, cubiertas vegetales, biochar, uso de microorganismos y nuevas variedades con tolerancia a sequía, frío o enfermedades. En el caso español, el programa recoge trabajos de Jesús Yuste sobre riego deficitario en Tempranillo en el valle del Duero y sobre el potencial hídrico del viñedo en Ribera del Duero, así como investigaciones sobre variedades locales para zonas cálidas, nuevas uvas de mesa sin semillas con tolerancia a enfermedades fúngicas e imágenes hiperespectrales para detectar residuos de fungicidas en uvas.

La sesión de enología se orientará hacia la adaptación técnica del vino a cambios en la materia prima, el mercado y el consumo. El borrador incluye investigaciones sobre levaduras autóctonas, fermentaciones con menos sulfuroso, control de la acidez, maceraciones, estabilización, nuevas herramientas analíticas y crianza. También aparece con mucha presencia la elaboración de vinos desalcoholizados o de baja graduación, con estudios sobre técnicas de desalcoholización, efectos sensoriales y conservación de aromas. España tendrá presencia en esta parte con trabajos sobre reducción de sulfitos mediante homogeneización a ultra alta presión y levaduras no-Saccharomyces, bioacidificación del vino, comparación entre espumosos elaborados por método Charmat y carbonatación directa, y ensayos con variedades nuevas como Myrtia, Calnegre y Gebas.

La parte de economía y derecho girará en torno a la adaptación del sector a un mercado cambiante. El programa recoge ponencias sobre la situación de la industria del vino en China, la distribución regional en Ningxia, la optimización de cadenas de suministro, las etiquetas digitales, los sistemas de denominación, la regulación de los vinos sin alcohol o de baja graduación y el uso de inteligencia artificial aplicada al negocio del vino. El enoturismo tendrá un espacio propio con análisis comparativos entre regiones de la OIV, estudios sobre movilidad, asistentes virtuales y construcción de relato territorial. Entre los trabajos españoles figura una investigación sobre BOBALIA, un asistente conversacional para marketing de enoturismo, además de aportaciones sobre transición circular en la industria del vino.

La sesión de seguridad y salud reunirá estudios sobre hábitos de consumo, perfiles de consumidores de vinos sin alcohol o de baja graduación, actividad biológica de compuestos fenólicos, valorización de subproductos de la uva y huella ambiental del envasado. Entre las comunicaciones aparecen análisis sobre consumo moderado en personas con alergias e intolerancias alimentarias, investigaciones sobre extractos de orujo y estudios sobre pautas de consumo de alcohol entre universitarios. La OIV sitúa esta parte del congreso en una línea de trabajo que combina producción, salud pública y sostenibilidad social.

El propio reparto del programa deja ver dos asuntos con peso en casi todas las áreas: la adaptación al cambio climático y la respuesta del sector a nuevas formas de consumo. En viticultura se traducen en manejo del agua, variedades resistentes y agricultura de precisión. En enología, en menor graduación alcohólica, corrección de acidez y empleo de levaduras específicas. En economía y derecho, en normas para nuevas categorías de producto y en canales de venta y comunicación. En seguridad y salud, en la relación entre vino, hábitos de vida y percepción del consumidor.

La inscripción para el congreso sigue abierta, mientras la OIV ultima un programa que quiere convertir Yinchuan en un punto de encuentro entre profesionales chinos e internacionales durante cinco días de debates técnicos y científicos sobre el presente y el futuro del sector vitivinícola.