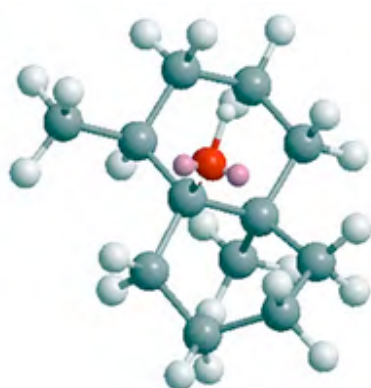


Simposium "MINERALIDAD EN VINOS"

26 de Junio, 2014

Hotel Catalonia Barcelona Plaza ****. Plaza España, 6.-8. Barcelona



Estudio científico sobre la percepción de mineralidad en vinos
A scientist study based on the perception of minerality in wines



Antonio Palacios
Doctor



Sarah Jane Evans
MW



Josep de Haro
Doctor



Sam Harrop
MW



Fernando Martínez de Toda
Catedrático y Doctor



David Molina
AIWS OW

INSCRIBIRSE AHORA - BOOKING NOW

Excell-Ibérica & Outlook Wine
Especial thanks to Catalonia Hotel & Resorts

PROGRAMA - PROGRAM

*Traducción Simultánea Castellano/Inglés - Inglés/Castellano
Dual Translation Spanish/English - English/Spanish*

- 08:15 Registrarse - Registration**
- 09:00 Inicio del Simposium
Opening the Symposium**
Ferran Centelles AIWS Moderador
- 09:10 Introducción a la Mineralidad y objetivo del estudio
Introduction to Minerality and the objective of the study**
David Molina AIWS
- 09:30 Percepción Sensorial y Mineralidad
Sensorial Perception and Minerality**
Doctor Josep de Haro
- 10:00 El término Mineralidad para productores y consumidores
The term Minerality for producers and consumers**
Sarah Jane Evans MW
- 10:30 Influencia del suelo y el clima en la Mineralidad
Soil and climate influence on Minerality**
Fernando Martinez de Toda Doctor y Catedrático
- 11:00 Outlook Wine Awards**
Ferran Centelles AIWS, Doctor Antonio Palacios & David Molina AIWS
- 11:15 Break Time**
- 11:30 Intervencionismo Enológico y percepción Mineralidad
Winemaking Intervention and Minerality perception**
Sam Harrop MW
- 12:00 La química del vino y su relación con la percepción Mineralidad
Chimistry in wine and its relation to the perception of Minerality**
Doctor Antonio Palacios
- 12:30 Debate abierto sobre Mineralidad
Open debate about Minerality**
By Ferran Centelles AIWS Moderador
- 13:00 Wine Tasting & Network**
Sala de Cata / Tasting room
- 14:30 Finalización del Simposium
Symposium Closed**

PONENTES - SPEAKERS

SAM HARROP MW



Con una carrera profesional de 20 años en Nueva Zelanda, Australia, EEUU, Europa y el Reino Unido, Sam es uno de los líderes mundiales más reputados en consultoría enológica internacional. Se trasladó al Reino Unido en 1997 en calidad de 'flying winemaker' para Marks & Spencer. Superó el examen de Master of Wine en su primer intento a los 32 años. Sam es actualmente un consultor independiente, educador y líder de opinión en el mundo del vino. También es coautor del libro *Authentic Wine*, una obra centrada en el concepto de vino natural y sostenible. En 2012 Sam fue galardonado con The Julian Brind Memorial Trophy for Outstanding Achievement in the wine industry. Además es copresidente del International Wine Challenge tasting panel.

With a 20-year career working in New Zealand, Australia, USA, Europe and the UK, Sam's expertise in the international wine industry, he is one of the world's leading consultant winemakers. He moved to the UK in 1997 as a flying winemaker for Marks and Spencer. He passed The Master of Wine exam on his first attempt at the age of 32. Sam is now an independent consultant, educator and commentator in the wine industry. He is co-author of Authentic Wine, a book that focuses on the concept of naturalness and sustainability in wine. In 2012 Sam was awarded with The Julian Brind Memorial Trophy for Outstanding Achievement in the Wine Industry. He is co-chairman at International Wine Challenge tasting panel.

SARAH JANE EVANS MW



Sarah es MW desde 2006 y actualment Vicepresidenta del Instituto Master of Wine. Experta en vinos españoles, realizó su tesis sobre los vinos de Jerez. Periodista y comentarista, se graduó en Ciencias Políticas y Clásicas en la Universidad de Cambridge. Ha escrito en numerosos periódicos y revistas, especializándose en gastronomía. A principios de los 90 fue editora adjunta de la revista Good Food de la BBC. Sarah es además Presidenta de la British Nutrition Foundation. Colabora y escribe en la sección de vinos españoles en The Hugh Johnson Pocket Wine Guide y es copresidenta para España y el vino de Jerez de los premios Decanter World Wine.

Sarah Jane Evans MW is an award-winning wine and food writer and broadcaster. She is currently Vice-Chairman of the Institute of Masters of Wine. Since her days as a student at Cambridge University she has had a special interest in Spain, and wrote a dissertation on the Almacenistas of Jerez for the MW exam. She is co-Chair for Spain and Sherry of the Decanter World Wine Awards, the world's largest wine awards, and has written a history of Seville, as well as contributing annually to reference books on Spain and Sherry. She was made a member of the Gran Orden de Caballeros de Vino for her services to Spanish wine. During the 1990s she was associate editor of BBC Good Food magazine, and was President of the UK Guild of Food Writers.

PONENTES - SPEAKERS

DOCTOR ANTONIO PALACIOS



Antonio lleva 20 años como enólogo, investigador, consultor, docente y autor de artículos técnicos y divulgativos. Es especialista en microbiología enológica, análisis químicos y control de calidad de vinos, muy comprometido por la rama sensorial. Desempeñó cargos de responsabilidad en la empresa Multinacional Lallemand Inc, líder mundial en el sector de productos biotecnológicos para la vinificación durante 14 años. Licenciado en Biología por la Universidad de Salamanca y Doctor en Microbiología por la Universidad Politécnica de Madrid (E.T.S. de Ingenieros Agrónomos). Creó en la Rioja uno de los laboratorios enológicos más modernos de Europa en el año 2008 (Laboratorios Excell Ibérica SL). Antonio es además Director Técnico de Bodegas Edra, Lazaruswine y Crusoe Treasure. Profesor universitario de la Universidad de la Rioja y de varios másteres sectoriales y miembro de la junta directiva de la Asociación de Enólogos de Rioja (AER) y jurado de múltiples concursos de vinos internacionales.

Over the last 20 years Antonio Palacios has worked as an oenologist, researcher, consultant, teacher and author of informative and technical articles. He is a specialist in wine microbiology, chemical analysis and quality control, with a particular interest in the sensory aspects of wine. For 14 years he held positions of responsibility in the multinational Lallemand Inc, a world leader in biotechnology products for winemaking. He holds a degree in biology from the University of Salamanca and a PhD in microbiology from the Advanced School of Agricultural Engineers attached to the Polytechnical University of Madrid. In La Rioja in 2008 he founded Laboratorios Excell Ibérica SL, one of Europe's most advanced oenological facilities. He is currently technical director of Bodegas Edra, Lazarus Wine and Crusoe Treasure. A lecturer at the University of La Rioja, he teaches several master courses. He is also on the board of directors of the Association de Oenologists of La Rioja (AER) and a jury member for several international wine contests.

DOCTOR JOSEP DE HARO



Licenciado y Doctorado en Medicina y Cirugía Otorrinolaringológica por la Universidad de Barcelona. Especializado en patología sensorial (olfato, gusto, audición, tacto, visión, equilibrio, dolor, etc.) y experto en Gestión de la Sensorialidad y Polisensorialidad, orientación de las patologías médicas por medio de la educación sensorial. Jefe Clínico del Servicio ORL de BSA (Barcelona Serveis Assistencials, integrante y responsable del grupo de proyectos R+D+I de BSA; es también director del proyecto NEOSABOR (Cáncer y Sensorialidad), coinvestigador en el proyecto OLFACKINSON (Estudio Parkinson). Asesor científico de Percepnet (Centro de recursos sobre percepción y ciencias sensoriales). Vocal Comisionado de I+D de la Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS). Es diseñador y responsable del sistema de valoración del Sabor: Saborimetria-BAST-24.

Josep de Haro holds a doctorate in medicine and otorhinolaryngology surgery from the University of Barcelona. A specialist in sensorial pathologies (smell, taste, hearing, touch, eyesight, balance, pain, etc), he is also an expert in sensorial and multisensory management and sensorial education applied to medical disorders. He is head of clinical otolaryngology for Barcelona Care Services (BSA) and the BSA member responsible for R+D+I projects. He is also responsible for the NEOSABOR project (cancer and sensory systems), co-investigator for the OLFACKINSON project (Parkinson study), scientific consultant for PERCEPNET (Resource Centre for Perception and Sensory Sciences) and R+D committee member of the Spanish Sensory Sciences Society (SECS). He is the designer of the BAST-24 smell and taste evaluation system.

PONENTES - SPEAKERS

DOCTOR Y CATEDRATICO FERNANDO MARTINEZ DE TODA



Fernando Martínez de Toda es Doctor Ingeniero Agrónomo, Catedrático del Área de Producción Vegetal, Unidad de Viticultura de la Universidad de La Rioja y miembro del Comité Directivo del Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV). Es profesor de Licenciatura en Enología de la Universidad de La Rioja. Destacan sus investigaciones sobre la Preservación y caracterización de germoplasma de vid, el estudio de Variedades de vid minoritarias y la Ecofisiología del viñedo y calidad de la uva. Ha realizado investigaciones en Francia, Italia y Australia. Es autor de una veintena de libros, monografías y capítulos sobre viticultura, ha dirigido más de doscientos trabajos científicos y técnicos publicados en principales editoriales españolas y extranjeras del sector, así como en actas de congresos y jornadas.

Fernando ha sido premiado 4 veces por la OIV. Obtuvo su cátedra en Biología Vegetal (EUIT) con 28 años, fue Premio Extraordinario de Tesis Doctoral, Premio "Jorge Cascó" de Tesis Doctorales y Premio Estudios Riojanos en 1982.

Fernando Martínez de Toda is PhD Agricultural Engineer, Professor of the Area of Vegetal Production, Viticulture Unit of the University of La Rioja and member of the Executive Committee of the Institute of Vine and Wine Sciences (ICVV). He is Professor of Bachelor's degree in Enology of the University of La Rioja. Highlights from his research conducted in France, Italy and Australia include his studies on the preservation and characterization of germplasm of vine, the study of minority vine varieties and the ecophysiology of the vineyard and grape quality. He is the author of twenty books, monographs and chapters on viticulture, he has directed more than two hundred scientific and technical papers published in leading Spanish and foreign journals in the sector, as well as minutes of conferences and meetings. Fernando has been awarded four times by the OIV.

He obtained his Chair in Vegetal Biology (EUITT) at the age of 28, obtained his PhD with honours, and received the "Jorge Cascó" Prize for doctoral thesis and the Rioja Studies Award in 1982.

DAVID MOLINA AIWS



Profesionalmente David inició su carrera en la Educación Física y Nutrición Deportiva. Tras descubrir el mundo del vino, ha forjado una amplia experiencia en el sector; como Sommelier titulado trabajó en la alta restauración Guía Michelin; profundizó en el comercio, distribución, exportación y marketing, desde bodega y ampliamente en la empresa líder de distribución y Fine Wine en España durante 6 años, Vilaviniteca; compaginó siempre la docencia y comunicación sobre el vino con el trabajo. Obtuvo su AIWS en London en apenas año y medio con excelentes resultados. Actualmente dirige Outlook Wine y es WSET Approved Program Provider en España, galardonado finalista como WSET Best Wine Educator of the Year 2013. David se considera un apasionado del vino y de la percepción sensorial.

David started professionally his career in Physical Education and Sports Nutrition. After discovering the world of wine, he gained wide experience in this sector; as a Certified Sommelier he worked in top Michelin Guide Restaurants, specializing in the wine trade, distribution, export and marketing working directly from a winery and extensively during 6 years in the leading Spanish Fine Wine distribution company, Vilaviniteca. In his work he has always combined teaching with wide communication about wine matters. He completed his AIWS in London in a year and half with excellent results. Today he is Director of Outlook Wine and WSET Approved Programme Provider throughout Spain, and was recently awarded as finalist of WSET Best Wine Educator of the Year 2013. David considers himself to be passionate about both wine and sensory perception.

COLABORADORES - COLLABORATORS

Nuestro más sincero agradecimiento a todos ellos
Very special thanks to all of them



*Investigación Científica y Estudio
Scientist Research and study*
by
EXCELL IBÉRICA & OUTLOOK WINE

