

CURSO INTERNACIONAL DE:

**“TECNOLOGÍA ENOLOGICA Y
CALIDAD DE VINOS”**

Organizan:

RED IBEROAMERICANA DE VITIVINICULTURA

PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA

DIRECCION DE DESARROLLO PRODUCTIVO

CENTRO NACIONAL VITIVINICOLA

FECHA: 10,11 Y 12 DE MAYO

HORARIO: DE 9:00 a.m.A 4:00 p.m.

LUGAR : CENAVIT

INSCRIPCIONES: Secretaria CENAVIT.

COSTO: 80 Bs

EL CULTIVO DE LA VID ES UN POTENCIAL RECURSO
NATURAL DE TARIJA, CUIDÉMOSLO.

EL VINO ES LA HUMILDE E IMPERSONAL BEBIDA QUE
APACIGUA LA SED DEL TRABAJADOR, ES EL
VEHÍCULO DE UNA COMUNIÓN CON LA MADRE
TIERRA DE QUIEN ÉL RECIBE ALMA Y CUERPO

POR LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y COMPOSICIÓN
QUÍMICA ES CONSIDERADO UN ALIMENTO QUE
DEBE SER CONSUMIDO MODERADAMENTE

**RED IBEROAMERICANA DE VITIVINICULTURA
CYTED**

PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA

DIRECCION DE DESARROLLO PRODUCTIVO

CENTRO NACIONAL VITIVINICOLA

INVITAN

CURSO INTERNACIONAL

**“TECNOLOGÍA ENOLOGICA
Y CALIDAD DE VINOS”**



**TELEFONO 46651054- FAX 04613 6064
CONCEPCION - TARIJA
MAYO 2005**

INVITACION

La historia nos indica que en los años 1570 los padres Agustinos plantaron en Santa Ana las primeras vides, adosadas en una enredadera a los nativos árboles de molle, para obtener la uva mollar que después se convierte en vino tinto, posteriormente se implementaron las variedades de Moscatel de Alejandria que es la materia prima para la elaboración del Singani.

El cultivo de la Vid es una de las actividades agroindustriales más importantes del Departamento de Tarija, existiendo una superficie implantada de Vid de 2000 has. y una producción de vinos y singanis que han ingresado al mercado internacional, para lo cual, lograr una producción de calidad es muy importante.

El Centro Nacional Vitivinícola considera que la capacitación en el sector vitivinícola es un aspecto muy importante, por lo que programa este curso de Tecnología Enológica y Calidad de Vinos, en el sentido que el mercado vitivinícola es muy competitivo

Por lo cual se invita a todos los Productores, Profesionales, Universitarios y personas interesadas del área a participar del curso mencionado, en fecha 10 a 12 de Mayo del presente año, en las instalaciones del CENAVIT.

PROGRAMA

10 de Mayo

Mañana: Hrs: 9:00 a.m.
Presentación de la Red Iberoamericana CYTED
Dra: Olga Laureano
Director de CENAVIT
Ing. Oscar Tordoya
Ing. Patricia Castillo
Almuerzo

Tarde: 2:00 p.m.
Compuestos fenólicos de la Uva y el Vino.
Dra. Olga Laureano
Evaluación del potencial polifenólico de la Uva.
Dr. Gustavo Gonzáles Neves.

11 de Mayo
Mañana: 9:00 a.m.
Sistemas de Vinificación para una mayor extracción de polifenoles y antocianos.
Dr. Gustavo Gonzáles Neves.

Clarificación de los Vinos.
Dra. Olga Laureano
Almuerzo

Tarde:2:00
Bretanomyces.....(en consulta)
Análisis de compuestos fenólicos en los vinos.
Dr. Gustavo Gonzáles Neves,

12 de Mayo:
Mañana: 9:00 a.m.
Control de calidad de los vinos.
Dra. Olga Laureano
Fermentación maloláctica.
Dr. Gustavo Gonzáles Neves

Tarde: 2:00 p.m.
Visitas a Establecimientos vitivinícolas.

VINOS Y SINGANIS DE ALTURA

Los vinos del continente americano se ganaron el nombre de **VINOS DEL NUEVO MUNDO**, el mismo que no excluye a los vinos bolivianos que tras una historia casi centenaria vienen a disputarle el sitial en la mesa del consumidor, a los cotizados vinos europeos.

El vino, bebida noble, es un producto cuya calidad depende de muchos factores variables: el suelo, clima, la altura, la cepa y la producción. Año tras año, cosecha a cosecha la producción puede ser distinta por lo que se dice que el vino es tiempo, pues tiempo necesitan los cultivos de vid y la maduración y crianza del vino.

Analizando uno de los factores mencionados arriba, cabe destacar que los viñedos cultivados en Bolivia se encuentran entre 1.700 y 2.800 metros sobre el nivel del mar, los frutos están expuestos a rayos del sol más intensos que en otras regiones vinícolas, permitiendo el desarrollo de una mayor riqueza aromática proporcionando identidad propia a la producción vitivinícola nacional.

En la actualidad las empresas productoras de vino están ampliando sus horizontes con la producción de vinos varietales tales como: el Merlot, Syrah, Barbera, Cabernet Sauvignon, Franc Colombard, Pedro Ximénez y otras, con los cuales se espera que surja en el país una “nueva cultura vinífera”, además de entrar en el mercado internacional que es muy competitivo, por lo cual hay que incentivar el cultivo de calidad y por lo tanto la producción con una Denominación de Origen que sea reconocida en los mercados externos.

El Singani, aguardiente genuino boliviano, obtenido por la destilación de los vinos base, elaborados exclusivamente de uvas de la variedad Moscatel de Alejandria y favorecido por las mismas condiciones climatológicas que presentan los Vinos de Altura, presenta una caracterización muy aromática por ciertos compuestos que se encuentran en mayor proporción en los viñedos de altura.