

**Departamento: Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)****Nombre del grupo: *Gestión y Control de las Vinificaciones*****Acrónimo: *GESVIN*****Coordinador del Grupo: Gutiérrez Viguera, Ana Rosa****Área/s ANEP:** Agricultura; Ciencia y tecnología de alimentos**Teléfono:** 941299727**Correo electrónico:** ana-rosa.gutierrez@unirioja.es**Página Web:****Informe del Departamento:** 17/04/2015

---

<b>EQUIPO INVESTIGADOR</b>	<b>Nº de investigadores: 11</b>	
<u>Investigador</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
Gutiérrez Viguera, Ana Rosa	ICVV	CU
Díaz Del Río, M <sup>a</sup> De Las Mercedes	Agricultura y Alimentación	Asociado
Escribano Viana, Rocío	ICVV	Postdoctoral
González Arenzana, Lucía	Agricultura y Alimentación	Ayudante Doctor
Hontañón Calvo, Ana	ICVV	Predocctoral
Larreina Manzanares, Beatriz	Agricultura y Alimentación	Contratada Proyecto
López Alfaro, Isabel	Agricultura y Alimentación	TU
López Martín, Rosa M <sup>a</sup>	ICVV	Investigadora (CIDA)
Martínez García, Juana	ICVV	Investigadora (CIDA)
Portu Reinares, Javier	ICVV	Investigador (CIDA)
Santamaría Aquilué, Pilar	ICVV	Investigadora (CIDA)

---



**COLABORADORES**

**Nº de colaboradores: 6**

<u>Colaboradores</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
Alba Elías, Fernando	Ingeniería Mecánica	TU
González Marcos, Ana	Ingeniería Mecánica	TU
Muro Fraguas, Ignacio	Ingeniería Mecánica	Predoctoral
Olarte Martínez, M <sup>a</sup> Del Carmen	Agricultura y Alimentación	TU
Sainz Garcia, Elisa	Ingeniería Mecánica	Postdoctoral
Sanz Cervera, Susana A.	Agricultura y Alimentación	CU

---

**Líneas de investigación**

Gestión y Control microbiológico de las vinificaciones.  
Caracterización enológica y aromática de variedades de vid.  
Tecnología de la vinificación y envejecimiento del vino.  
Optimización de la calidad aromática, polifenólica y gustativa de los vinos en base a factores agronómicos biotecnológicos.  
Alternativas químicas y tecnológicas para disminuir el uso de sulfuroso en los vinos y en el material auxiliar de bodega.  
Estudio de la microbiota presente en los ecosistemas naturales (viña y bodega). Selección de microorganismos de interés enológico.

---

**Oferta científica y tecnológica**

Elaboración y crianza de vinos.  
Laboratorios de análisis microbiológico, fisicoquímico, e instrumental (aromas, materia nitrogenada, polifenoles...)  
Análisis organoléptico.  
Estudios sobre la influencia de tratamientos fitosanitarios en el desarrollo de las fermentaciones, en la microbiota y en la calidad de la uva y el vino.  
Estudios de alternativas agronómicas para aproximar la madurez tecnológica y fenólica.  
Estudios sobre los microorganismos presentes en ecosistemas vitivinícolas (viña, fermentaciones, instalaciones, aire) con la finalidad de seleccionar microorganismos útiles y de controlar posibles alteraciones.  
Estudios sobre la influencia de la madera empleada en la crianza sobre la calidad de los vinos.  
Actuaciones para optimizar la calidad de los vinos blancos.  
Estudios de alternativas para disminuir el uso de sulfuroso en vinos.  
Estudios de alternativas para disminuir contaminaciones microbianas en madera y corcho.



### **Relaciones nacionales e internacionales**

Departamento de Microbiología. Universidad de Valencia (Sergi Ferrer).  
INIA, Centro de Investigaciones Forestales (CIFOR) (Estrella Cadahía).  
Universidad Politécnica de Madrid (José Antonio Suárez Lepe).  
Instituto de Agroquímica Tecnología de Valencia (José Manuel Guillamón).  
Prof Dr Dietrich Knorr. Instituto de Tecnología de los Alimentos y Química. Universidad Técnica de Berlín.  
Prof. emérita Dr Aline Lonvaud-Funel. Facultad de Enología, Universidad Victor Segalen, Burdeos.  
Prof. Dr. David A. Mills. Universidad de Davis, California.  
Dr. Alberto L. Rosa. Laboratorio de genética y Biología molecular. Universidad Católica de Córdoba, Argentina.  
Dr. Pedro Miguel Izquierdo. Servicio de Investigación y Tecnología de Castilla la Mancha.  
Dra. Patricia Jové Martín. Institut Catalá del Suro.