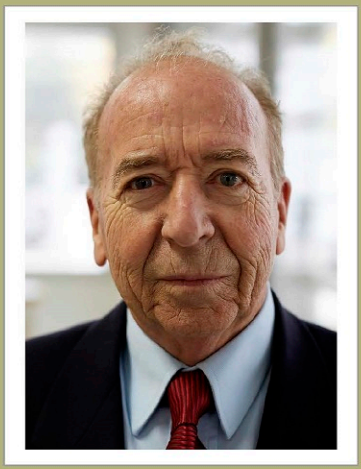
II CICLO DE COLOQUIOS

CHATEANDO CON LA CIENCIA

OCTUBRE 2017 — JUNIO 2018

La Ciencia de un buen vino

El vino es una bebida obtenida, exclusivamente, a partir del zumo de uva fresca, que la humanidad empezó a elaborar en el periodo Neolítico. Desde ese momento hasta la actualidad, el anhelo de los elaboradores ha sido comprender y explicar las transformaciones que tienen lugar durante la maduración de la uva y en el proceso de vinificación. Para ello ha utilizado todos los conocimientos y medios aplicables, que cualquier otra rama de la Ciencia y la Tecnología ha desarrollado a lo largo de la historia. A día de hoy se puede hablar de Ciencia Enológica y el proceso mágico de la transformación de uva en vino, tan misterioso y poético, se explica mediante reacciones químicas y acciones microbiológicas. Las técnicas analíticas de separación e identificación han permitido identificar en uva y vino más de 1000 moléculas diferentes y ha posibilitado asignarles su importancia sensorial. Hoy sabemos que, por ejemplo, en el aroma, hay compuestos de olor agradabilísimo que en cantidades ínfimas son capaces de comunicar al vino su olor característico y, en muchos casos, permite reconocer la variedad de uva con la que está elaborado. También que hay moléculas que impiden la correcta percepción del aroma y sabor del vino y otras, de olor desagradable, que provocan el rechazo del degustador. A día de hoy se sabe la génesis de todas estas moléculas por lo que el enólogo tiene en sus manos la posibilidad de hacer vinos diferentes, de calidad, que cumplan con las expectativas que el consumidor demanda



Juan Cacho—Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Zaragoza

Día: jueves, 21 de diciembre
Hora: 19.30
Lugar: Real Zaragoza Club de Tenis
Dirección: Carretera del Aeropuerto, KM 5,800

Entrada gratuita hasta completar aforo

Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Zaragoza. Tras ocupar varias posiciones académicas en las Universidades de Zaragoza y Salamanca, ha sido Catedrático de Química Analítica hasta su jubilación, siendo en la actualidad Profesor Emérito y Colaborador Extraordinario del Departamento de Química Analítica. Ha sido fundador y director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE) de la Universidad de Zaragoza, Profesor "Ad Honorem" de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, Medalla de Oro al mérito en Investigación Enológica de la Federación Nacional de Asociaciones de Enólogos año 2014, socio fundador y vocal de la Asociación de Grupos de Investigación Enológica (GIENOL), socio fundador y Vicepresidente de la Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS), socio fundador de la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial (AEPAS).

Es Académico de la Real Academia de Ciencias de Zaragoza, Académico de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Farmacéutico de Honor del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza y Vocal Técnico del Gobierno de Aragón en el Consejo Regulador de Denominación de Origen Cariñena. Ha dirigido más de 20 Tesis Doctorales sobre el vino y sus destilados y publicado más de 200 trabajos de investigación sobre enología.

Real Zaragoza Club de Tenis 1907

icma Instituto de Ciencia de Materiales de Aragón