

January 26, 2012 • 9:00 am – Noon
Visit www.unifiedsymposium.org for registration information.

This two-session track is either a winemaking OR a viticulture session (9:00 am – 10:30 am) AND the joint session (10:40 am – noon). A certificate of completion will be mailed after the conference. You must complete two of the three sessions to qualify for the certificate.

Este programa en español consiste de dos partes, la primera es ya sea la sesión de enología o la de viticultura (9:00 am a 10:30) y la segunda parte es una sesión conjunta (10:40 - mediodía). Un certificado de asistencia será enviado por correo después de la conferencia. Usted deberá completar dos de las tres secciones para ser elegible de recibir el certificado.

GRAPEGROWING 9:00 am – 10:30 am

Descriptive Viticulture for Cabernet Sauvignon and Pinot noir

This session will start with a description of these two varieties, including the different clones. A wide description of viticulture practices will be presented, including canopy, pruning and irrigation, susceptibility to illnesses.

Viticultura descriptiva para Cabernet Sauvignon y Pinot noir

Esta sesión empezará con la descripción de estas dos variedades, incluyendo los diferentes clones. Una amplia descripción de las prácticas vitícolas será presentada: canopia, poda, irrigación, susceptibilidad a enfermedades.

Moderator:

Francisco Araujo, Atlas Vineyard Management Inc., California

Speakers:

Cecilia Aguero, University of California, Davis

Enrique Herrero, Rubicon Estate, California

WINEMAKING 9:00 am – 10:30 am

Winemaking Practices II: Red Fermentation

Red wine fermentation is one of the most critical processes in winemaking to produce high-quality wines. This session will explain the different steps in red fermentation such as cold soak, pump over, extended maceration, with the focus on two varieties: Pinot noir and Cabernet Sauvignon.

Prácticas Enológicas II: Fermentación de vino tinto

La fermentación de vino tinto es uno de los procesos más críticos en enología para producir vinos de alta calidad. Esta sesión explicará los diferentes pasos en la fermentación de vino tinto como la maceración en frío, el remontaje, la maceración extendida; con enfoque en dos variedades: Pinot noir y Cabernet Sauvignon.

Moderator:

Leticia Chacón-Rodriguez, Treasury Wine Estates, California

Speakers:

Adolfo Alarcon, Murphy Family Vineyard, California

Scott McLeod, Safari Vineyard, Scott McLeod Consulting and Wine XRay, California

JOINT GRAPEGROWING/WINEMAKING SESSION 10:40 am – Noon

Sensory Analysis for Cabernet Sauvignon and Pinot noir

A brief introduction to sensory analysis of wines will be provided, followed by the tasting of these two varieties (from different regions). This session will conclude highlighting the organoleptic differences for these two varieties and how to expand this knowledge to others.

Análisis Sensorial de Cabernet Sauvignon y Pinot noir

Se dará una breve introducción sobre análisis sensorial de vinos, seguida por la cata de estas dos variedades (de regiones distintas). Esta sesión concluirá señalando las diferencias organolépticas de estas dos variedades y como expandir este conocimiento a otras.

Moderator:

Humberto Berlanga, Ascentia Wine Estates, California

Speakers:

Cristina de la Presa Owens, Treasury Wine Estates, California

Art Villareal, Gary Farrell Winery, California

Alejandro Wainer, Constellation Wines US, California