

La exposición consiste en un recorrido por el pasado y presente de la investigación realizada en los distintos centros del CSIC, en torno a la vid y el vino, desde una perspectiva multidisciplinar.

### Objetivos

- A través de los resultados concretos de las investigaciones desarrolladas desde hace más de dos siglos en los distintos centros hoy pertenecientes al CSIC, poner de manifiesto la gran aportación que esta institución ha realizado a la vitivinicultura española.
- Poner a disposición de las empresas del sector y de la sociedad, el conocimiento del CSIC, tanto en el campo de las Ciencias (ampelografía, microbiología, agronomía, química, microelectrónica, física, matemáticas,...), como en el de las Humanidades (historia, arqueología, arte, filología...).
- Sensibilizar sobre la importancia del patrimonio vitivinícola español y su cultura, únicos en el mundo: gran riqueza varietal, de zonas vitícolas y vinos, de costumbres, utensilios, léxico, arte, etc., asociado a la vid y el vino.
- Sumar el potencial del CSIC y las empresas para situarnos, juntos, a la vanguardia de la investigación y del comercio mundial de la vid y el vino.

### Dirigido a:

- Todo tipo de público adulto, juvenil e infantil.
- Empresas del sector vitivinícola interesadas en conocer los nuevos avances en este ámbito y en contactar con científicos especializados en cada uno de los temas de interés.

La exposición estará estructurada en siete grandes temas:

### Actividades paralelas:

- Talleres para niños y jóvenes: En el marco de la exposición se realizarán talleres, en los que los participantes aprenderán a conocer y diferenciar por la forma de la hoja, el racimo y las uvas, las variedades de vid españolas. A la vez podrán observar, mediante sencillos experimentos, en qué consiste el proceso de transformación del mosto en vino por parte de las levaduras y la acción de otros microbios.
- Posibilidad de visitas guiadas: individuales o para grupos, previa reserva a través del siguiente correo electrónico: [vidyvino@csic.es](mailto:vidyvino@csic.es). Consultar coste en el mismo correo electrónico.

