



«Biomolècules i innovació disruptiva en enologia»

Assistència presencial:

Lloc: Wine Bussines School, Vilafranca del Penedès
Aforament limitat. Es requereix inscripció

Assistència online:

Les conferències es podran seguir de manera online prèvia inscripció.

CICLE DE CONFERÈNCIES

(sessió de matí)

- **08:30 h** Recepció de participants i acreditacions.
- **08:45 h** Presentació del congrés a càrrec de:
Il·lm. Sr. Pere Regull, alcalde de Vilafranca del Penedès
Sr. Manuel Suárez Recio, degà de la Facultat d'Enologia de la URV
Sr. Eduard Sanfeliu, president de la Confraria del Cava
- **09:00 h** **Tècniques ràpides per a la caracterització sensorial del vi i la seva aplicació en el celler.**
A càrrec de la **Dra. Maria Pilar Sáenz Navajas**, investigadora en el "Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (GR-CSIC-UR) de La Rioja".

Sessió teòric-pràctica, es prega disposar d'un ordinador amb el programa Excel i instal·lar-se prèviament l'extensió **XLSTAT** (descarregar en: <https://www.xlstat.com/es/descargar>. (Atenció: la versió gratuïta serveix per 14 dies!)

- **11:00 h** Pausa-cafè
- **11:30 h** **HIDROVINYA: Eines per a conèixer l'estat hídric de la vinya, a partir de les dades meteorològiques i edàfics".**
A càrrec del **Sr. Lluís Giralt i la Sra. Elisabet Perna**, tècnics d'INCAVI.

- **11:50 h El paper de les lies en l'envelliment del cava i dels escumosos elaborats per el mètode tradicional.**
A càrrec del **Dr. Pere Pons Mercadé**, doctor en enologia per la URV.
Director tècnic de Caves Miquel Pons.
- **12:10 h Estudi dels tanins i la seva funció.**
A càrrec de la **Dra. Adeline Vignault**, University of Bordeaux- Universitat Rovira i Virgili. Institute of wine and Wines Science.
- **12:25 h Bloc de preguntes 1**
- **12:30 h L'ús de l'àcid fumàric com a inhibidor microbiològic.**
A càrrec del **Dr. Antonio Morata**, professor i investigador de "la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la Universidad Politécnica de Madrid".
- **12:50 h Inhibició de la fermentació malolàctica en vins escumosos.**
A càrrec de la **Dra. Cristina Reguant**, Grup de investigació de Biotecnologia Enològica de la Universitat Rovira i Virgili.
- **13:10 h Bloc de preguntes 2**
- **13:30 h** Final de la sessió tècnica i conclusions a càrrec de:
Sr. Joan Miquel Canals, president-degà de ACE-CEEC.
- **13:40 h Dinar de treball**
(a les instal·lacions de la Wine School)

TARDA DE TAST

(Sessió de tarda)

Assistència presencial

Lloc: Wine Bussines School, Vilafranca del Penedès
Aforament limitat. Requereix inscripció

- **16:00 h Tast dirigit de diferents Proseccos de Véneto**, vins escumosos emblemàtics a nivell internacional que marquen tendència.

Moderadors:
Sr. Pep Nogué, gastrònom i periodista.
Sr. Lluís Ràfols, enòleg sènior especialista de vins escumosos.
Sra. Glòria Collell, International Wine Manager de Freixenet.
- **18:00 h** Cloenda del congrés.



Assistència presencial

Lloc: Celler d'Espiells de Juvé & Camps (Sant Sadurní d'Anoia)
Aforament limitat. Requereix inscripció

- **20:00 h** Benvinguda a l'acte, salutacions i entrega dels premis en reconeixement a la tasca de promoció de l'enologia i el món del vi.

La conducció de l'acte anirà a càrrec del periodista, **Sr. David Jobé**.

Intervencions de:

Sr. Josep Ma Ribas, alcalde de Sant Sadurní d'Anoia.

Sr. Joan Miquel Canals, president-degà de l'ACE-CEEC.

Presentació de la firma **RAVAGO**, col·laborador de La Nit de l'Enologia.

Lliurament de guardons:

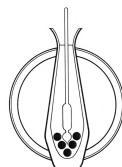
Reconeixements:

- A una personalitat de prestigi, afí al món vitivinícola.
- A l'estudiant-enòleg guanyador del premi Jaume Ciurana 2021, de la Universitat Rovira i Virgili.
- A un comunicador, per la seva labor en difondre el món de la enologia, el vi i el seu entorn.
- A l'Enòleg o Enòloga ACE-CEEC més guardonat/ada els premis Vinari d'enguany.

Cloenda a càrrec de la **Sra. Alba Balcells**, directora general d'INCAVI.

- **21:30 h** Sopar de La Nit de l'Enologia.

La Organització del Congrés es reserva el dret a canviar o modificar el programa.



Associació Catalana
d'Enòlegs

ENTITATS:

Patrocinadors de l'ACE



Col.laborador de La Nit de l'Enologia



Amb el suport

