

Congrés Internacional ACE de l'Enologia i el Cava, Web

Tast diferencial de Prosecco

The Wine Business School

C/ Amàlia Soler, 27 - Vilafranca del Pdès.

URV, Sala de Tast

C/ Marcel·lí Domingo, 1 - Tarragona

Confraria del Cava Sant Sadurní

Torre Ramona s/n - Subirats

Patrocina



Amb la col.laboració de:



INSCRIPCIÓ GRATUÏTA

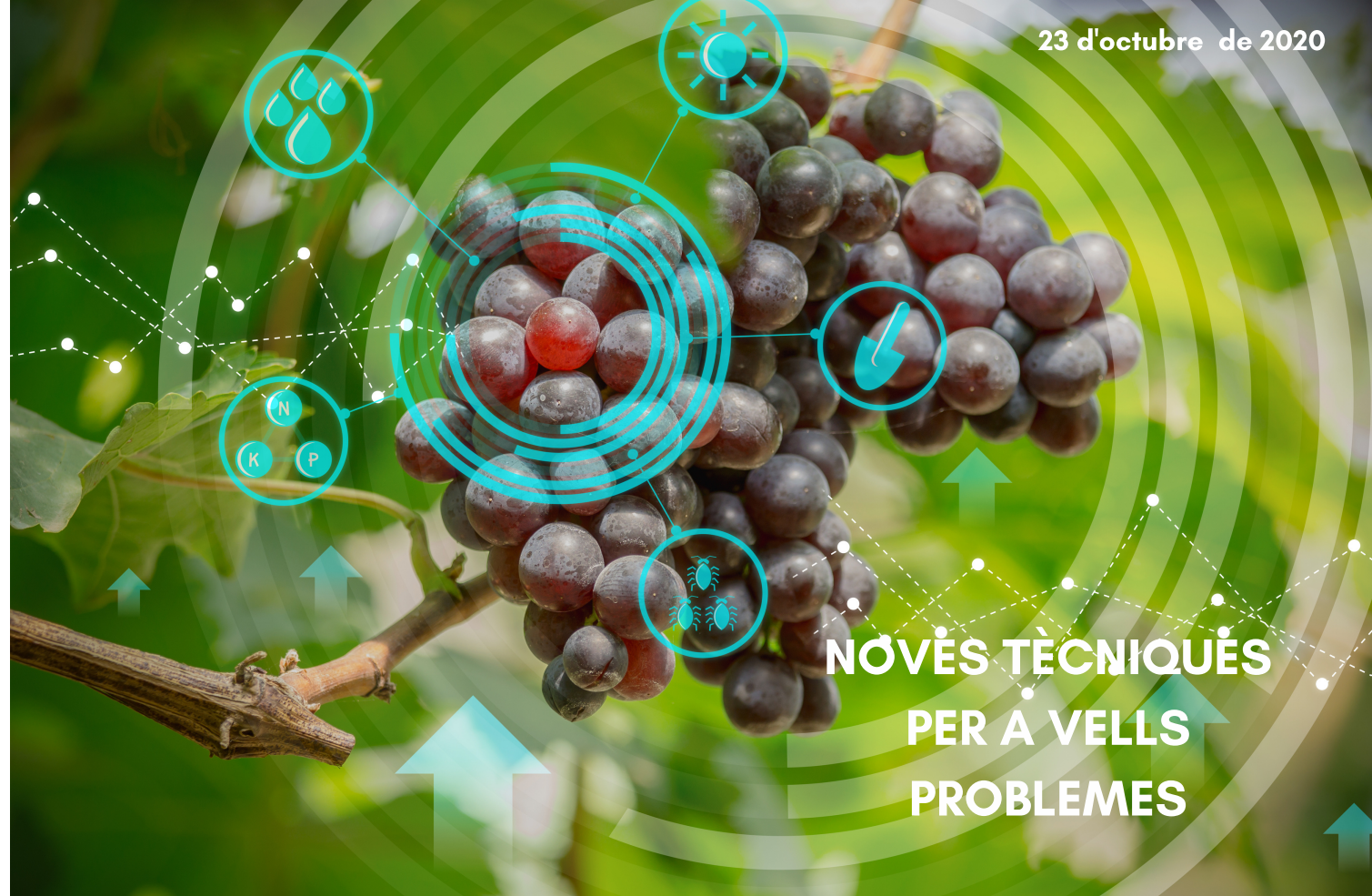
Aforament limitat per ordre d'inscripció

Inscripcions congrés WEB, Registra't

Inscripcions Tast diferencial de Prosecco, Registra't

(Reservat a associats i colegiats de l'ACE-CEEC, estudiants d'Enologia i membres de la Confraria del Cava)

23 d'octubre de 2020



Patrocinadors de l'ACE



MASILVA & GARZÓN
WE ARE CORK



Congrés Internacional ACE de l'Enologia i el Cava, WEB



Associació Catalana d'Enòlegs



Centre Àgora, Pol. Ind. Domenys II
Vilafranca del Penedès - Tel. 93 891 25 50
ace@enolegs.cat www.enolegs.cat

Introducció i normes

Per segon any consecutiu es convoca el Congrés Internacional ACE de l'Enologia i el Cava, que comprèn el XXXIè Congrés ACE dels Enòlegs i el XXXVIIè Congrés Internacional del Cava. El Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya i l'Associació Catalana d'Enòlegs, en col·laboració amb la Confraria del Cava Sant Sadurní, organitzen l'esdeveniment en un esforç continuat de conjuminar sinergies entorn de la innovació en vitivinicultura científica. A més de les entitats citades, el congrés comptarà amb el suport i difusió del projecte internacional VitaGLOBAL, per la qual cosa les **conferències s'impartiran en espanyol**.

A causa de les restriccions imposades per la pandèmia de Covid-19, en l'edició 2020 el cicle de conferències, en horari de matí es durà a terme **de manera telemàtica i s'utilitzarà la plataforma ZOOM**.

En horari de tarda es realitzarà un **tast diferencial** en format **presencial** que, a causa de les restriccions d'aforament, se celebrarà simultàniament en la Wine Business School a Vilafranca del Penedès, en la Universitat Rovira i Virgili a Tarragona i en la Confraria del Cava Sant Sadurní a Subirats. El nombre de participants serà limitat i l'accés a les sales de tast es farà amb reserva de seient i amb les estrictes mesures de seguretat i higiene que indiquen les autoritats sanitàries. Les tres sales de tast estaran connectades per videoconferència.

Com a final de l'acte presencial es procedirà al lliurament dels premis que tradicionalment s'atorguen durant **La Nit de l'Enologia** en reconeixement a la labor i mèrits de professionals vinculats al món vitivinícola, una gala que en aquesta ocasió quedarà reduïda al lliurament de guardons.

Objectius

El congrés d'enguany pretén revisar alguns vells problemes a la llum de noves solucions, així com trencar paradigmes establerts del món del vi, sobre els que la ciència ens ha permès ampliar coneixements. Començarem amb un tema recurrent: l'estabilitat proteica i la seva avaluació, sobre la qual es presentaran els últims resultats. La funcionalitat dels tanins, vells coneguts en el món dels coadjuvants, encara que actualment s'utilitzin també com a additius, serà objecte dels principals resultats d'una tesi doctoral realitzada entre la URV i la Universitat de Bordeaux. També s'abordarà un tema clàssic, l'excés de calci en el vi, la seva misteriosa inestabilitat, i com resoldre-la. INCAVI-IRTA presentarà, per part seva, un estudi sobre la utilització de pol·len com a activador sostenible en vi i cava. El cicle conclourà posant blanc sobre negre l'impacte dels diferents materials i formes dels dipòsits de fermentació i la seva influència en el caràcter final del vi.

Un programa ambiciós i disruptiu amb el propòsit d'aportar nous coneixements als professionals assistents, motivar la innovació i assegurar la qualitat dels seus vins i caves.

PROGRAMA

NOVES TÈCNiques PER A Vells PROBLEMES

Divendres, dia 23 d'octubre de 2020

Les conferències del matí es faran online i el tast de la tarda presencial.

Congrés Internacional ACE de l'Enologia i el Cava, Web

Sessió de matí

11:15 h

Presentació del congrés a càrrec de:
Il·lustríssim Sr. Pere Regull, Alcalde de Vilafranca del Penedès.
Sr. Joan Miquel Canals, president-degà de ACE-CEEC.
Sr. Eduard Sanfeliu, president de la Confraria del Cava.

Cicle de conferències:

11:30 h

Revisió de la metodologia de determinació de l'estabilitat proteica, a càrrec del **Dr. Richard Marchal**, Universitat de Reims.

12:00 h

Estudi de funcionalitat dels tanins, nous horitzons, a càrrec de la **Dra. Adeline Vignault**, Universitat de Bordeaux-Universitat Rovira i Virgili.

12:30 h

La gestió del calci en el vi, a càrrec del **Sr. Piermario Ticozzelli**, CEO ENARTIS-SEPSA i Director ENARTIS WINE TECH.

13:00 h

Pol·len d'abella: activador d'origen natural com a suplement nutricional en fermentacions de vins i caves, a càrrec de la **Dra. Anna Puig**, IRTA-INCAVI.

13:30 h

Impacte del dipòsit de fermentació en les característiques finals del vi, a càrrec de la **Dra. Mariona Gil**, professora assistent de la Universitat de Xile.

14:00 h

Final de la sessió tècnica i conclusions, **Sr. Jaume Gramona**, professor de vins escumosos de la Facultat d'Enologia de la URV.
Sr. Salvador Puig, Director General de l'INCAVI.

Sessió de tarda

16:00 h

Tast diferencial de Prosecco de diferents regions d'Itàlia, a càrrec del professor **Andrea Curioni**, Universitat de Padua.
Moderada per el Sr. Pep Nogué a Vilafranca, Sr. Nicolas Rozes a Tarragona y Sra. Eva Plazas a Subirats.
Tast didàctic dirigit en que es degustaran diferents vins escumosos emblemàtics a nivell internacional que marquen tendència.

17:30 h

Acte de lliurament dels premis al reconeixement a la labor vitivinícola a la The Wine Business School a Vilafranca del Penedès. Patrocinat per **Ravago Chemicals Spain, S.A.**
Categories:
• Reconeixement especial a una personalitat afi al món Vitivinicola de gran prestigi.
• L'enòleg amb el millor expedient acadèmic de grau d'enologia de la URV.
• Mèrit Periodístic; per la tasca de difusió del món de l'enologia, el vi i el seu entorn.

Cloenda de l'acte

L'Organització del Congrés es reserva el dret de canviar i/o modificar el programa.