

Lloc: Jornada Tècnica i allotjament

Vilar Rural d'Arnes
Camí del Port, s/n - 43597
ARNES (Tarragona)
Tel. 977 43 57 37

Loc: La Nit de l'Enologia

LA CATEDRAL DEL VI
c/ Pilonet, 8 - 43594
EL PINELL DE BRAI (Tarragona)
Tel. 977 42 62 34

Organització i Inscripcions Secretaria

Centre Àgora, Pol. Ind. Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. i Fax: 938 91 25 50
E-mail: ace@enolegs.cat www.enolegs.cat

Amb el suport de:



Patrocinador de La Nit de l'Enologia



Col·laboracions del Congrés



XXVI CONGRÉS I LA NIT DE L'ENOLOGIA



Associació Catalana
d'Enòlegs

CEEC

Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues
de Catalunya

LLEVATS NO-SACCHAROMYCES

17 i 18 d'abril de 2015
ARNES

Introducció

L'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) celebra el seu Congrés anual amb la jornada tècnica dedicada als LLEVATS NO-SACCHAROMYCES, juntament amb la Nit de l'Enologia.

Un any més, l'Associació Catalana d'Enòlegs fa tot l'esforç per satisfer les necessitats de formació en temes rellevants que pugui tenir l'enòleg i us convoca al XXVI Congrés anual que tindrà lloc a la Terra Alta. La jornada tècnica de divendres es desenvoluparà al complex del Vilar Rural d'Arnes, emplaçament tranquil que ens ajudarà a la comprensió dels diferents temes a tractar durant la jornada.

Per celebrar i entregar els premis de la Nit de l'enologia ens desplaçarem fins a l'emblemàtica Catedral del vi, el Cellar modernista de la Cooperativa del Pinell de Brai per gaudir d'un bon sopar, espectacle i homenatge a tots els premiats.

Objectius

D'uns anys cap aquí, els enòlegs disposem d'una nova eina per elaborar els nostres vins. Alguns llevats no-saccharomyces, presents en les fermentacions espontànies, i que poden aportar aspectes interessants al vi, estan ara disponibles per tal de poder-los utilitzar de manera controlada. Millorar els vins aromàticament, augmentar el volum en boca són només algunes de les noves possibilitats que ofereix treballar amb aquestes espècies.

Des de la doble perspectiva de la recerca acadèmica i l'aplicació al celler, volem oferir una panoràmica d'aquest camp punter en la investigació enològica actual. Ens hi ajudarà la participació del destacat investigador sud-africà afincat a Austràlia Isaak Pretorius, antic responsable de recerca del AWRI i actual vicedegà per la recerca de la Universitat Macquarie de Sydney, així com la d'en Ramón González García, investigador del CSIC, actualment investigador en genòmica funcional aplicada a la recerca enològica del ICSVV (La Rioja).

Altres experts ens il·lustraran sobre aplicacions pràctiques en celler.

Us hi esperem !

Nota: L'arribada dels acompanyants i dels assistents a La Nit de l'Enologia serà a les 19:00h.

Sortida de Sant Sadurní d'Anoia, plaça Pau Casals (davant Forn Arseni) a les 16:30h.

Sortida de Vilafranca del Penedès, estació d'autobusos, a les 16:45h.

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

PROGRAMA

XXVI CONGRÉS I LA NIT DE L'ENOLOGIA 2015

LLEVATS NO-SACCHAROMYCES

Tarragona, 17 i 18 d'abril de 2015

DIVENDRES, DIA 17 D'ABRIL DE 2015

A Vilar Rural d'Arnes

9:30 h Obertura i presentació del XXVIè Congrés

Cicle de Conferències:

9:45 h Rol dels llevats no-Saccharomyces en la producció del vi, a càrrec del Professor Isaak S. Pretorius Deputy Vice-Chancellor Research Macquarie University Sidney (Austràlia)

10:30 h Llevats no-Saccharomyces com a eines per a controlar el grau alcohòlic dels vins: Importància de l'oxigen i la respiració, a càrrec del Sr. Ramón González García, Professor d'investigació del CSIC, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (CSIC, Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja)

11:15 h a 11:35 h Pausa-café

11:40 h Llevats no-Saccharomyces: Noves aplicacions enològiques, a càrrec de Arnaud Delaherche, Dir. en microbiologia, Cap de producte de fermentació AEB Iberica SA

12:05 h L'efecte *ALPHA: 5 anys d'innovació avançada en el control microbiològic amb *Torulaspora Delbrueckii*, a càrrec del Sr. Víctor Puente (Dir. Tècnic Laffort)

12:25 h Llevats no-Saccharomyces com a font d'enzims d'interès enològic, a càrrec del Sr. Ignacio Belda Departamento de Microbiología III. Universidad Complutense de Madrid i Sra. Eva Navascués de Agrovín S.A.

12:45 h Bioprotect your wine with non sacch yeast & culture solutions, a càrrec del Sr. Laurent Hubert, Marketing Director-Cultures & Enzymes Division Chr Hansen

13:05 h Experiències d'elaboració de Garnatxa Blanca de la Terra Alta amb espècies de llevat no-Saccharomyces, a càrrec d'Incavi. Lallemand

13:30 h Signatura conveni de Col·laboració Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya-Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles i Pèrits Agrícoles de Catalunya

13:40 h Dinar de treball

15:30 h TAULA RODONA

Amb la participació dels conferencians. Moderador: Dr. Joan Miquel Canals, Degà de la Facultat d'Enologia, URV

16:30 h TAST: Tipificació i descriptors de la garnatxa a la DO Terra Alta, a càrrec del secretari DO Terra Alta

17:30 h Cloenda de la Jornada Tècnica

19:00 h Arribada dels acompanyants de La Nit de l'Enologia a Vilar Rural d'Arnes, per deixar les maletes. Seguidament sortida direcció a la Catedral del Vi d'El Pinell de Brai

20:00 h Arribada dels assistents a La Nit de l'Enologia. Visita guiada a la Coop. d'El Pinell de Brai

20:30 h Recepció dels assistents a La Nit de l'Enologia

21:30 h Benvinguda a l'acte i entrega de premis al reconeixement i a la tasca de promoció de l'enologia i el món del vi, dirigit pel Sr. Josep M. Martí

22:00 h Sopar de La Nit de l'Enologia

24:00 h Cloenda de La Nit de l'Enologia
Sortida dels assistents de la Nit de l'Enologia cap a l'Hotel, Vilafranca del Penedès i Sant Sadurní

DISSABTE, DIA 18 D'ABRIL DE 2015

11:00h Visita guiada a un lloc emblemàtic de la zona

14:00h Dinar de cloenda a l'Hotel Restaurant Fonda Miralles d'Horta de Sant Joan

16:00h Cloenda dels actes del congrés