

**JORNADA TÈCNICA****Auditori Museu de la Ciència  
i la Tècnica de Catalunya**

Rambla d'Ègara, 270  
Terrassa

**LA NIT DE L'ENOLOGIA****Hotel Don Cándido**

Carrer Rambleta del Pare Alegre, 98  
Terrassa

**ALLOTJAMENT****Hotel Don Cándido**

Carrer Rambleta del Pare Alegre, 98  
Terrassa

**ORGANITZACIÓ I INSCRIPCIONS****Secretaria de l'ACE/CEEC**

Centre Àgora, Pol. Ind. Domenys II  
08720 Vilafranca del Penedès

Tel. i Fax 93 891 25 50

ace@enolegs.cat · ceec@enolegs.cat

www.enolegs.cat

AMB EL SUPORT DE:



PATROCINADOR DE LA NIT DE L'ENOLOGIA:



PATROCINADORS DE L'ACE:



Millora  
de les habilitats  
de l'enòleg



# XXVIIIè Congrés i la Nit de l'Enologia

ASSOCIACIÓ CATALANA D'ENÒLEGS  
COL·LEGI D'ENÒLEGS I ENÒLOGUES DE CATALUNYA



## Introducció

Un any més arriba el Congrés i La Nit de l'Enologia. Aquest any celebrarem el Congrés a les instal·lacions del mNACTEC (Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya) que té la dualitat de ser el gran aparador de la tècnica, la mateixa que acompanya a la figura de l'enòleg i l'emprenedoria, la que ens ha d'acompanyar en aquesta nova societat connectada i digital.

La Nit de l'Enologia es celebrarà a les instal·lacions de l'Hotel Don Cándido.

## Objectius

No hi ha cap art sense tècnica prèvia i l'art de fer vi, no n'és cap excepció. En aquest 28é Congrés, ens proposem reivindicar la figura de l'enòleg, sovint la menys coneguda fóra del propi àmbit o sector. Els enòlegs coneixem la vinya i tot el procés d'elaboració del producte, però coneixem i participem de tot el procés intern del seu celler i el més important, coneixem que està passant en el mercat i amb el consumidor respecte al seu vi? Potser millorar la nostra interacció dins dels equips de treball i fora passa per millorar també la nostra capacitat comunicativa, les nostres habilitats en aquest àmbit. Perquè en definitiva ningú millor que nosaltres podem saber què hi ha al darrera dels nostres vins. L'elecció de Terrassa com a lloc de celebració del congrés no respon a un fet casual, sinó a una altra reivindicació: la de ciutats amb passat vinícola que amb la industrialització van substituir les vinyes pels vapors. Sota l'asfalt hi ha història vinculada a la vinya, com n'hi ha al celler i l'enòleg ha de ser comunicador de la nostra tècnica a l'hora que ha de transmetre l'art de fer vi.

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

## Divendres, dia 31 de març de 2017

*A l'Auditori Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya*

- 8.30 h** Recepció i acreditacions
- 9.00 h** Obertura i presentació del XXVIIIè Congrés a càrrec de: **Antoni Cantos**, president de l'ACE, **Carles Playà**, degà del CEEC, **Jaume Perarnau**, director del Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya (mNACTEC)

*Cicle conferències:*

- 9.20 h** **Sota l'Asfalt: Passat vitivinícola de Terrassa.** El relat de Pau Galí, a càrrec de **Joan Soler**, director de l'Arxiu Històric de Terrassa
- 10.05 h**
- a 10.30 h** **Pausa-cafè**
- 10.35 h** **El missatge i el vi**, a càrrec de **Txell Costa**, periodista docent universitària en màrqueting i comunicació
- 11.45 h** **Vins que marquen tendències**, a càrrec de **Jordi Bort**, director Euroselecció
- 12.30 h** **L'impacte del canvi climàtic**, a càrrec de **Francesc Mauri**, meteoròleg i presentador TV3
- 13.30 h** **Dinar cocktail**
- 15.00 h** **L'enòleg. L'art de transmetre i influir**, a càrrec de **Joana Frigolé**, Psicòloga, consultora i coach professional

**16.00 h** **La simbiosi enòleg-producte**, a càrrec de **Josep Bujan** de Freixenet

**17.00 h** Cloenda de la Jornada Tècnica i visita guiada al **mNACTEC**

**19.00 h** Arribada dels acompanyants de **La Nit de l'Enologia** a l'Hotel Don Cándido

**20.30 h** Recepció dels assistents a **La Nit de l'Enologia**

**21.30 h** Benvinguda a l'acte i entrega d'acreditacions als col·legiats del Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya. Seguidament reconeixement i entrega de guardons a la tasca de promoció de l'enologia i el món del vi, dirigit pel Sr. **Josep M<sup>a</sup> Martí**.

**22.30 h** **Sopar** de La Nit de l'Enologia

**24.00 h** **Cloenda** de La Nit de l'Enologia

## Dissabte, dia 1 d'abril de 2017

**8:30**

**a 9:30 h** **Esmorzar**

**9:30 h** Sortida en cotxes particulars per visitar les **Tines de la Vall de Flequer - Mas Arboret**

**10:30 h** Visita a les **Tines de la Vall de Flequer - Mas Arboret**

**12:00 h** Visita i dinar al **Celler Abadal** **Cloenda** dels actes del congrés