

Hotel Ciutat de Granollers

C/ Turó d'en Brugué núm. 2

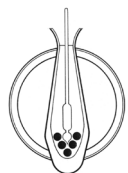
Granollers (Bcn)

Tel: 93.879.62.20

Patrocinador de La Nit de l'Enologia



ORGANITZACIÓ I INSCRIPCIONS



Associació Catalana
d'Enòlegs

Secretaria de l'ACE

Centre Àgora, Pol. Ind. Domenys II

08720 Vilafranca del Penedès

Tel. i Fax. 93 891 25 50

ace@enolegs.cat

www.enolegs.cat

XXIII CONGRÉS I LA NIT DE L'ENOLOGIA

de

l'Associació Catalana
d'Enòlegs

ELS GASOS A L'ENOLOGIA

Col·laboracions del Congrés

Amb el suport



23 i 24 de març 2012
Granollers

Introducció

*L'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) celebra enguany el seu congrés anual amb la jornada tècnica dedicada a l'ús dels **Gasos a l'enologia** junt amb la **Nit de l'Enologia**. La jornada permetrà la trobada entre les empreses líders en el sector i els enòlegs. Ens veurem en un espai proper: l'Hotel Ciutat de Granollers, vora la zona vitivinícola d'Alella. És un lloc cèntric i ben equipat que segur ens possibilitarà una estada ben fructífera. Us hi esperem!*

Objectius

L'enòleg ha treballat des de sempre amb els gasos de forma natural, coneixent des de ja fa molt de temps l'efecte que aquests poden tenir sobre els vins: positiu en alguns casos (com el diòxid de carboni) o també els riscos que suposen (com oxidacions no desitjades) i amb el temps i l'experiència ha anat aprenent a utilitzar-los per al seu propi benefici. Sota el nom de gasos "inerts", en enologia entenem tots aquells gasos que conté l'atmosfera, que en contacte o en dissolució amb el most o amb el vi, no produeixen cap reacció química o biològica, amb l'excepció de l'oxigen que actua en diverses transformacions. En la tecnologia moderna i actual de vinificació els gasos s'han convertit en un element de participació indispensable en el procés, tant per la seva adició-eliminació com pel coneixement del seu contingut, amb l'objectiu principal d'obtenir els màxims nivells de qualitat dels vins que demanda el mercat. El Congrés d'aquest any ens ha de permetre, gracies a la posada en comú dels punts de vista de les diferents empreses participants, de conèixer de més a prop les últimes tecnologies desenvolupades en aquest camp i veure les diferents solucions i equips proposats per a cada etapa del procés d'elaboració, des de la verema fins l'embotellat sense oblidar la cria i conservació, per tal de que puguem triar la més adequada per al vi en cada moment, sense deixar de banda el respecte pel medi ambient.

(*)Nota: L'arribada dels acompanyants i dels assistents a La Nit de l'enologia serà a les 19:30 h.

(sortida de Vilafranca del Penedès, estació d'autobusos a les 18:00 h)

(sortida de Sant Sadurní d'Anoia, davant Forn Arseni a les 18:15 h)

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

PROGRAMA

XXIII CONGRÉS I LA NIT DE L'ENOLOGIA DE L'ACE (Granollers) 23 i 24 de març de 2012

DIVENDRES, DIA 23 DE MARÇ DE 2012

Recollida dels congressistes i sortida en autocar:

7:30 h Estació d'autobusos de Vilafranca del Penedès

7:45 h Estació de Renfe de Sant Sadurní d'Anoia

Cicle de conferències

8:45 h Obertura i presentació del XXIII Congrés *Els Gasos a l'Enologia*

9:00 h Conferència introducció: **Els Gasos a l'Enologia**, a càrrec del **Sr. Gabriel Miguel, ABELLO LINDE**

9:45 h Conferència: **Carbònic i congelació del raïm**, a càrrec del **Sr. Enric Gálvez, ABELLO LINDE**

10:10h Conferència: **Gestió del Potencial redox en vins blancs a través de sistemes antioxidants** a càrrec del **Sr. Victor Puente, LAFFORT**

10:35h a 11:05h Pausa-café

11:05h Conferència: **Usos de l'oxigen en vinificació** a càrrec del **Sr. Franck Noguez, consultor de Vivelys-AZ3oeno**

11:30h Conferència: **Microoxigenació, la gestió de l'oxigen durant el procés productiu**, a càrrec del **Sr. Francesco Cavini, PARSEC-AEB IBERICA**

11:55h Conferència: **L'oxigen, el diòxid de carbònic i l'efervescència**, a càrrec del **Sr. Jean-Pierre Valade, ENOTECNIA-IOC**

12:20h Conferència: **Gestió de l'oxigen en les etapes finals d'elaboració – És possible un vi etern?**, a càrrec del **Sr. Juan Alberto Iniesta, AGROVIN**

12:45h Conferència: **Argó i CO₂ líquid**, a càrrec de la **Sra. Dolores Fernández, AIR LIQUIDE**

13:10h Dinar

15:00h Conferència: **Oenotools: Aplicacions per a Iphone i Android. Tots els càlculs de bodega a la teva butxaca: Càlcul per a ús de gasos, nitrogen, sulfurós, a càrrec Dr. Patrice Pellerin, OENOBRANDS-ACI MANCHA CORCHOS**

15:25h Conferència: **Aplicacions de l'Ozó en la Indústria Vitivinícola**, a càrrec del **Sr. Valentí Casas, TOT SERVEIS**

15:50h Conferència: **La permeabilitat dels taps per a gestionar l'evolució del vi a l'ampolla: exemple DIAM**, a càrrec dels **Srs. Tourneix, Loisel, i Rabiote, DIAM**

16:15h Resum i cloenda de la Jornada Tècnica, a càrrec del **Sr. Josep A. Llaquet**, president de l'ACE

17:00h coffee-break

19:45h Sortida de l'autocar pels inscrits a la jornada

19:30h Arribada dels assistents i acompanyants (*)

20:30h Recepció dels assistents a **La Nit de l'Enologia**. Presentació i degustació del còctel DRY MOSCAT preparat pel Sr. Pere Sans, especialment dissenyat per La Nit de l'Enologia; amenitzat pels músics Joan Ramos, baríton i Graham Lister, pianista del Gran Cor del Liceu de Barcelona

21:30 h Benvinguda i entrega de premis al reconeixement i a la tasca de promoció de l'enologia i el món del vi

22:00h Sopar La Nit de l'Enologia

DISSABTE, DIA 24 DE MARÇ DE 2012

Esmorzar

10:00h Visita Parc Arqueològic Cella Vinaria de Teià

12:00h Visita i tast dirigit a Alella Vinícola

14:30h Dinar de cloenda del congrés al Restaurant Celler Marfil.

Cloenda del congrés