

Introducció

L'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) celebrarà enguany el seu congrés anual amb la jornada tècnica dedicada a les **Alternatives de Tapada**, junt amb la **Nit de l'Enologia**. La jornada serà un punt de trobada entre fabricants i enòlegs. Una de les feines diàries dels enòlegs també és controlar i corregir la tapada dels vins i aquest congrés abordarà des de principis bàsics relacionats amb l'embotellament fins un tast tècnic. Ens trobarem en un espai que invita al treball: l'Hostatgeria de Poblet, davant del monestir cistercenc de Santa Maria de Poblet. És un lloc adaptat i ben equipat que ens possibilitarà una molt bona estada. Us hi esperem !

Objectius

Una de les operacions essencials dins de l'elaboració del vi és l'embotellament i el tipus d'envàs més usual, l'ampolla de vidre. Si preparem el vi a consciència amb controls i analítiques químiques i sensorials, també hem de preparar els materials que el vestiran - entre ells l'ampolla i el tap - i la línia d'embotellament. La maquinària i factors com l'edat, criança del vi i els econòmics són fonamentals. L'elecció del tap, la seva mida, material, etc. és tan important com l'operació de col·locar-lo a les ampolles, per assegurar que el vi arribi en un estat òptim al consumidor. En l'actualitat existeix un moviment creixent de tipus de taps i és necessari conèixer molt bé les noves tècniques i alternatives per poder discernir entre els distints arguments de venda que ens arriben. Conèixer de més a prop els seus avantatges i inconvenients farà que puguem encaminar-nos de manera més segura cap a la qualitat.

(*)Nota: L'arribada dels acompanyants i dels assistents a La Nit de l'enologia a Poblet serà a les 20:30 h (sortida de Sant Sadurní d'Anoia davant Forn Ca l'Arseni) a les 19:15 h (sortida de Vilafranca del Penedès, Estació d'Autobusos a les 19:30 h)

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

PROGRAMA

XXIIè CONGRÉS I LA NIT DE L'ENOLOGIA DE L'ACE

(Poblet, Tarragona) 1 i 2 d'abril de 2011

Divendres, dia 1 d'abril de 2011

Recollida dels congressistes i sortida en autocar:

7:30 h Estació de Renfe de Sant Sadurní d'Anoia

7:45 h Estació d'Autobusos de Vilafranca del Penedès

Cicle de conferències

8:50 h Obertura i presentació del XXIIè Congrés a càrrec del conseller d'Agricultura **Hble. Sr. Josep Maria Pelegrí** i el president de l'ACE, **Sr. Josep A. Llaquet**

9:15 h Conferència "**L'ABC de Tapada**", a càrrec del **Sr. Fernando Zamora (URV)**

10:00h Conferència: "**Control de Qualitat del Suro**", a càrrec dels **Srs. Ivan Fernández i Francesc Pastor (Institut Català del Suro)**

10:40h a 11:10 h. Pausa-cafè

11:10h Conferència "**Envàs de Vidre**", a càrrec de la **Sra. Patricia Bellés (Verallia)**

11:35h Conferència "**El Tap de Vidre**", a càrrec del **Sr. Jordi Mir (CSI Deutschland GmbH)**

12:00h Conferència "**Tap de Suro**", a càrrec del **Sr. Crisóstomo Ferreira (AMORIM)**

12:25h Conferència "**Taps Sintètics i el Control d'Oxigen**" a càrrec del **Sr. Sébastien Andrés (Nomacorc)**

12:50h Conferència "**El Tap de Rosca: Secrets i Utilitzacions**", a càrrec del **Sr. Luca Carosso (Hite)**

13:15h Dinar

15:25h Conferència: "**Dos exemples de la gestió de l'oxigen en l'elaboració d'escumosos: Els Taps Corona i el Jetting**", a càrrec del **Sr. Bertrand Robillard (Institut Œnologique de Champagne - IOC)**

15:55h **Tast de diferents exemples tapats d'escumosos**, a càrrec del **Sr. Bertrand Robillard (IOC)**

16:30h **Taula rodona** amb els ponents de les conferències, moderada pel **Sr. Ramon Viader**

Cloenda de la Jornada Tècnica

18:30h Sortida de l'autocar pels inscrits només a la Jornada Tècnica

20:30h Arribada dels assistents i acompanyants (*)

20:30h Recepció dels assistents a **La Nit de l'Enologia**. Presentació i degustació del còctel preparat pel Sr. Pere Sans, especialment dissenyat per La Nit de l'Enologia; amenitzat pel músic Pep Poblet

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

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

24:00h Sortida de l'autocar pels assistents a La Nit de l'Enologia

Dissabte, dia 2 d'abril de 2011

Esmorzar

10:00h Visita al Monestir i al celler de Codorniu-Poblet

12:00h Visita a Montblanc

14:30h Dinar de cloenda del congrés

17:00h Tornada de l'autocar

XXIIè Congrés i La Nit de l'Enologia de l'ACE –(Poblet – Tarragona) 1 i 2 d'abril 2011
BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ – Data límit d'inscripció fins el 28 de març

Assistent.....DNI.....
 Factura a nom.....NIF.....
 Adreça.....CP.....
 Població.....
 Tel..... Fax..... e-mail.....
 Empresa.....

QUOTES D'INSCRIPCIÓ: Jornada Tècnica de dividendes La Nit de l'Enologia Jornada lúdica (dormir i dissabte)
 El preu inclou l'IVA Associats 59€ 23,60€ Associats 59€
 i és compartint hab. doble Assistents 88,50€ 35,40€ Assistents 118€
 Estudiants 59€ Acompanyants 35,40€ Acompanyants 59€

Viatge autocar: 10 € / Suplement hab. Individual 10 €

Pagament mitjançant transferència bancària. ACE c/c: 2081 0011 11 3300005889. Es prega indicar el nom de l'ordenant.

La inscripció es considerarà formalitzada un cop enviada aquesta butlleta omplerta junt amb el comprovant de pagament a:

ACE - Fax: 93 891 25 50 - E-mail: ace@enolegs.cat

La devolució de l'import total de la inscripció només serà possible fins el dia 28 de març i prèvia justificació. Després d'aquesta data l'organització del Congrés es reserva el dret de no tornar-lo.

Patrocinador de La Nit de l'Enologia



Col·laboracions del Congrés



Amb el suport



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

E-mail: ace@enolegs.cat www.enolegs.cat

XXIIè CONGRÉS I LA NIT DE L'ENOLOGIA de l'Associació Catalana d'Enòlegs **ALTERNATIVES DE TAPADA**



1 i 2 d'abril 2011
 Poblet (Tarragona)