

XVIIè Congrés ACE - Vilanova del Vallès (BCN)

Divendres, 3 de març de 2006

Cognoms: DNI:
Nom:
Adreça: CP:
Població:
Tel.: Fax: e-mail:

Empresa:

INSCRIPCIÓ: (Cal indicar la modalitat triada)
Inclou documentació de la jornada i traducció simultània.
Pagament mitjançant transferència bancària:
ACE: c/c 2081 0011 11 3300005889
Es prega indicar el nom de l'ordenant. El preu inclou l'IVA
Data límit d'inscripció: 24 de febrer 2006 (places limitades)

La inscripció es considerarà formalitzada un cop enviada aquesta butlleta omplerta junt amb el comprovant de pagament a: ACE - Fax: 938 912 550 - e-mail: enoace@teleline.es

- Associats: 150 € (inclou conferències, anàlisis sensorial i dinar)
 Assistents: 220 € (inclou conferències, anàlisis sensorial i dinar)
 Estudiants: 115 € (no inclou dinar) Cal adjuntar fotocòpia matrícula
 Tarifa viatge autocar: Anada i tornada 13 €

DATA

Divendres, 3 de març de 2006

LLOC

Finca Mas de Sant LLeí, Camí Casa Alta, s/n
Ctra. Granollers Masnou, km. 10,5
Vilanova del Vallès (BCN)

HORARI

De 9:00 a 20:00 hores

PATROCINEN



Amb la col·laboració de

INCAVI

ORGANITZACIÓ i INSCRIPCIONS



Associació Catalana d'Enòlegs

Secretaria de l'ACE

Centre Àgora • Polígon Industrial Domenys II
08720 VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Tel. i Fax 938 912 550

www.acenologia.com

e-mail: enoace@teleline.es

XVIIè CONGRÉS

de

**L'Associació Catalana
d'Enòlegs**

Jornada Tècnica

ENOLOGIA SENSORIAL



3 de març de 2006

VILANOVA DEL VALLÈS · Barcelona

Introducció:

L'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE), com a conseqüència de l'èxit assolit l'any passat amb la jornada tècnica, celebrarà enguany el seu congrés anual, el qual inclourà la jornada tècnica dedicada a l'**Enologia Sensorial** i en la que es desenvoluparan diferents temes relacionats amb la degustació, des de l'immens camp de les aromes fins a les noves tendències del mercat consumidor passant per les diferents elaboracions necessàries per tal d'arribar a uns vins que siguin atractius pel consumidor final.

Objectius:

Aquest congrés, pretén desenvolupar la temàtica de l'**ENOLOGIA SENSORIAL** fent un recorregut des del fonament químic dels components aromàtics a càrrec del Dr. Juan Cacho, passant per la influència que poden tenir els sistemes d'elaboració en els components aromàtics d'un vi, impartit per Dr. Dominique Delteil i per arribar finalment, a desenvolupar les "preferències" i "tendències", "modes" que poden influir en la percepció d'un vi, a càrrec de la "Master of Wine" Sra. Jane Masters. Aquests tres paràmetres seran estudiats per tres grans experts en les matèries respectives. Per culminar les seves reflexions en una taula rodona i un anàlisi sensorial aplicat a tres vins de diferents sectors del mercat. D'aquesta manera, passarem de la descripció teòrica en les conferències del matí a analitzar els casos pràctics en la degustació de la tarda.

També continuarem amb la dinàmica engegada fa quatre anys en quant als dinars maridatges, enguany comptarem amb tota una experta en aquest tema com és la Sra. Mey Hofmann, perquè ens expliqui el perquè de cada una de les configuracions dels diferents plats que es presentaran.

PROGRAMA

XVIIè CONGRÉS DE L'ACE - JORNADA TÈCNICA sobre: ENOLOGIA SENSORIAL

08:00 Recollida dels congressistes i sortida en autocar de Vilafranca del Penedès: Estació d'autobusos (Ctra. Vilanova, s/n), direcció a Sant Sadurn d'Anoia.

08:15 Recollida dels congressistes de Sant Sadurn d'Anoia: Plaça Pau Casals, direcció a Vilanova del Vallès (BCN)

09:00 A la Finca Mas de Sant Lleí.
Entrega de documentació als congressistes.

09:15 Obertura de la jornada tècnica.
Presentació:
Hble. Sr. Antoni Siurana, Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.
Sr. Raül Bobet, Enòleg i assessor de Torres, S.A.
Sr. Carles Playà, President de l'ACE.

Cicle Conferències: Enologia Sensorial

09:30 "La percepció de notes aromàtiques del vi i l'efecte de determinades molècules volàtils". Prof. Dr. Juan F. Cacho, Universitat de Saragossa.

10:15 Pausa cafè.

10:30 "Pilotatge Sensorial a l'Elaboració de Grans Vins Blancs i Negres", Dr. Dominique Delteil, Assessor Internacional i Expert per a França de l'O.I.V. Enòleg i Enginyer Agrònom.

11:30 "La Degustació - Art o Ciència"; Sra. Jane Masters, Master of Wine.

12:30 Anàlisi sensorial aplicat a tres vins de diferents sectors del mercat.

14:30 Dinar maridatge.
Seguint la fita que ens vam proposar i que hem anat aconseguint durant les darreres edicions, aquest any el maridatge anirà a càrrec de la Sra. Mey Hofmann.

17:00 Presentació dels patrocinadors de l'ACE:

- "Actualització de la lluita contra el TAC i el fenomen de la permeació gasosa en els taps", a càrrec del Sr. Miguel Cabral d'AMORIM.
- "Modificació de l'equilibri sensorial del vi mitjançant pràctiques enològiques segures"; Sra. Virginie Moine, Dr. en Enologia per la Facultat Enologia de Bordeaux. Responsable de Projectes I+D de LAFFORT Oenologie.
- "Barriques acanalades"; a càrrec del Sr. Ramon Cendoya de Toneleria Victoria-Radoux.

18:30 Taula rodona amb els conferenciants i amb el Sr. Raül Bobet, com a moderador.

20:00 Clausura del Congrés. Aperitiu.

20:30 Sortida en autocar, direcció Sant Sadurn d'Anoia i Vilafranca del Penedès.

Congrés Tècnic ACE - Vilafranca del Vallès (BCN)
3 de març de 2006