

## ORGANITZA



## PATROCINADOR



## COL.LABORADORS



## PATROCINADORS ACE-CEEC



**DIVENDRES 11 DE NOVEMBRE 2022**  
Confraria del Cava, Torre Ramona. Subirats

BIODIVERSITAT REGENERATIVA  
EN VITICULTURA I ENOLOGIA  
SOSTENIBLES

**CONGRÉS INTERNACIONAL  
ACE DE L'ENOLOGIA I EL CAVA  
2022**

## LLOC

**Assistència presencial:**  
Confraria del Cava, Torre Ramona. Subirats  
Aforament limitat.  
Es requereix inscripció a: [ace@enolegs.cat](mailto:ace@enolegs.cat)  
Tel 938912550

## INSCRIPCIONS

**PRESENCIAL**  
Enviar la butlleta d'inscripció omplerta juntament amb el resguard de la transferència a: [ace@enolegs.cat](mailto:ace@enolegs.cat)

**Assistència conferències online:**  
Es Requereix inscripció. Places subvencionades limitades. Inscripció gratuïta per als inscrits presencials. Les conferències s'inpartiran en espanyol o anglès.



**CONGRÉS INTERNACIONAL ACE DE L'ENOLOGIA I EL CAVA 2022**

## CICLE DE CONFERÈNCIES

*(Sessió de matí)*

8:30 h **Recepció dels participants** presencials i online acreditats.

Conductor/Chairman: Dr. Joan Miquel Canals.

8:45 h **Benvinguda i presentació del congrés:**  
**Il·lm. Sr. Pere Pons**, alcalde de Subirats.  
**Sr. Pere Campos**, president-degà ACE-CEEC.  
**Sr. Eduard Sanfeliu**, president Confraria del Cava.  
**Sr. Xoán Elorduy**, cap de servei de viticultura, enologia i ampelografia, INCAVI.

9:00 h **Diversitat microbiana: de la vinya al vi.**  
**Dra. Isabelle Masneuf-Pomarède**, professora d'Enologia en Bodeaux Sciences Agro.

9:40 h **Fongs antagonistes i malalties fúngiques de la vinya.**  
**Dra. Dania García Sánchez**, professora Agregat Serra Hunter Unitat de Micologia i Microbiologia Ambiental, Universitat Rovira i Virgili.

10:20 h Torn de preguntes als ponents.

10:45 h Pausa-cafè.

11:20 h **La viticultura ecològica com aliada del control biològic per conservació: evidències en organismes beneficiosos del sòl, els nematodes entomopatògens.**  
**Dra. Raquel Campos Herrera**, investigadora "Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICV).

12:00 h **Anàlisis microbiològics i químics respecte a la "preparació 500". Com respon la biodinàmica a un estudi amb rigor científic?**  
**Dr. Andrea Squartini**, professor associat, Departament d'Agronomia Animals Aliments Recursos Naturals i Medi Ambient – DAFNAE, Università di Padova.

12:40 h **Viticultura regenerativa: un canvi de paradigma en la gestió de la vinya.**  
**Sr. Miquel Torres Maczassek**, president de l'Associació de Viticultura Regenerativa.

13:20 h Torn de preguntes als ponents.

13:45 h **Final de la sessió tècnica i valoracions:**  
**Sr. Pau Roca**, director general de l'OIV.  
**Dr. Manuel Suárez**, degà de la Facultat d'Enologia de la URV.  
**Sra. Alba Balcells**, directora general de l'INCAVI.

14:00 h **Dinar de treball** dels assistents presencials.

## TARDA DE TAST

*(Sessió de tarda)*

16:00 h **Tast didàctic dirigit de vins de viticultura regenerativa.**  
Moderador:  
**Sr. Ferran Centelles**, sommelier.

Els vins seran presentats i comentats pels seus respectius enòlegs/enòlogues elaboradors.

- Abadal Picapoll de Celler Abadal, enòleg **Sr. Miquel Palau**.
- Clos Ancestral de Família Torres, enòloga **Sra. Montse Catasús**.
- Huguet de Can Feixes.
- Clos Mogador.

18:00 h **Cloenda del congrés.**  
**Sr. Pere Campos**, president-degà ACE-CEEC.

L'organització del Congrés es reserva el dret a canviar o modificar el programa.