

CONGRÉS INTERNACIONAL ACE DE L'ENOLOGIA 2025

14 DE NOVEMBRE DE 2025

Cava Centre. Carrer de l'Hospital, 23
Sant Sadurní d'Anoia

MICROBIOTA I EPIGENÈTICA: LA
INTEL·LIGÈNCIA ADAPTATIVA DELS
ORGANISMES DEL VI

Organitza



CEEC
Col·legi d'Enòlegs
i Enòlogues de Catalunya



Associació Catalana
d'Enòlegs



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Patrocinadors Congrès



Fundació
PRO PENEDES
CÀTEDRA VINYA I CANVI CLIMÀTIC



FACULTAT D'ENOLOGIA
Universitat Rovira i Virgili
CÀTEDRA VINYA I CANVI CLIMÀTIC



Con el patrocinio de la
Organización Internacional
de la Viña y del Vino

Inscripcions

Assistència presencial:

Es requereix inscripció i abonar entrada.
Aforament limitat.
És imprescindible enviar el [formulari d'inscripció](#) i el justificant de pagament

Assistència conferències online:

Es requereix inscripció a través de
l'enllaç: [inscripcions](#)

Places subvencionades limitades

Col·laboradors Congrès



Patrocinadors ACE-CEEC



El guardián de los aromas



Media Partner:



**AQUÍ,
INSCRIPCIÓN
PRESENCIAL**

MICROBIOTA I EPIGENÈTICA: LA INTEL·LIGÈNCIA ADAPTATIVA DELS ORGANISMES DEL VI

PROGRAMA

CICLE DE CONFERÈNCIES

Sessió de matí

Conferències i intervencions en espanyol. Totes les ponències s'impartiran en espanyol, excepte la del professor Philippe Gallusci que serà en anglès.

8:45 h Recepció dels participants acreditats, presencials i online

Conductor/Chairman: **Dr. Joan Miquel Canals**, professor titular de la Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili (URV)

9:00 h Benvinguda i presentació del congrés

Il·lm. Sr. Pere Vernet, alcalde de Sant Sadurní d'Anoia

Sr. Pedro Campos, president-degà de l'ACE-CEEC

Sr. Joan Gené, director de l'INCAVI

PRIMERA PART

→ ÀMBIT: VITICULTURA

09:15 h *Is the epigenetic landscape of grapevine plants a reflection of the complexity of terroir?*

Philippe Gallusci. Ecofisiologia i Genòmica Funcional de la Vinya (EGFV), Universitat de Bordeus, Bordeaux Sciences Agro, INRAE

09:55 h *La microbiota del sòl i les seves interrelacions i beneficis sobre la vinya*

Marc Viñas. Grup de Sostenibilitat en Biosistemes, Institut d'Investigació i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA)

10:35 h Torn de preguntes als ponents (I)

10:55 h Pausa cafè

SEGONA PART

11:30 h *Adaptació del microbioma del raïm com a eina per enfrontar el canvi climàtic*

Gemma Beltran. Grup de Recerca en Biotecnologia Enològica. Departament de Bioquímica i biotecnologia, Universitat Rovira i Virgili (URV)

→ ÀMBIT: ENOLOGIA

12:10 h *El llevat del vi: de la domesticació inconscient a l'evolució dirigida en el laboratori*

José Manuel Guillamón. Institut d'Agroquímica i Tecnologia dels Aliments (IATA-CSIC)

12:50 h *Bacteris al límit: situacions d'estrès com a entrenadors evolutius*

Sergi Ferrer. Enolab, Universitat de València (UV)

13:30 h Torn de preguntes als ponents (II)

13:50 h Final del cicle de conferències i valoracions

Dr. Joan Miquel Canals

14:00 h Dinar de treball dels assistents presencials

TARDA DE TAST

Sessió de tarda. En català

16:00 h *L'art de destil·lar: l'alcohol, el gran desconegut*

La sessió consistirà en una breu exposició sobre què és l'alcohol, la destil·lació, les matèries primeres i diferents tipus de destil·lats. També com és el tast dels destil·lats. Hi haurà diverses sèries de tastos dels diferents tipus de destil·lats que s'intercalaran en l'exposició.

Impartirà la sessió i conduirà el tast: **Francisco López Bonillo**, Catedràtic de la Universitat Rovira i Virgili (URV) i expert en estratègies de destil·lació d'aiguardents de brandi per a minimitzar defectes i millorar el seu perfil aromàtic.

18:00 h Clausura del congrés

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

