

## Introducció

Enguany la XXX edició del Congrés dels Enòlegs coincidirà amb la XXXVI edició del Congrés Internacional del Cava. Fruit de les converses entre la ACE-CEEC i la Confraria del Cava hem decidit fer coincidir els dos congressos, amb l'ambició de crear una conferència que sigui un referent en la vitivinicultura d'actualitat per la formació del col·lectiu d'enòlegs catalans. Les dues organitzacions coincidim en la necessitat de potenciar els coneixements d'una manera coordinada. Aquesta sinergia comença amb la junta renovada de la Confraria del Cava, i anirem aprofundint en aquesta col·laboració que ha de donar fruits encara més madurs i amb el valor afegit de dues organitzacions amb una llarga història al darrera.

## Objectius

Aquest any es seguirà parlant d'eficiència i sostenibilitat, tal com vàrem començar el darrer any, però posant l'accent en la fitopatologia sostenible i aspectes innovadors com ara substituir el diòxid de sofre per olis essencials encapsulats o l'estimulació de la vinya amb llevats inactius per incrementar les molècules fitoalexíniques, com ara els tanins. La vinya com a origen de tot, perquè els enòlegs també som viticultors i hem de conèixer les darreres tendències en aquest camp. També conèixer una plaga com la *xylella fastidiosa* de la mà d'un especialista mundial com és el Dr. Emili Montesinos, que tot i que ja es coneixia als Estats Units i estava aparentment controlada per mitjà del vector, sembla que ha aterrat a Europa i concretament ja a la península ibèrica.

A la tarda es realitzarà un tast dirigit de vins escumosos del món, més enllà dels escumosos catalans i fets amb les varietats tradicionals. La idea és tastar vins d'altres contrades, per conèixer les característiques sensorials de vins fets en *terroirs* i varietats diferents de les nostres i amb totes les metodologies d'incorporació del carbònic, ja sia en dipòsit o en ampolla.

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

# PROGRAMA

## EFICIÈNCIA I SOSTENIBILITAT EN LA VINYA I EL VI (II)

### Divendres, dia 5 d'abril de 2019

*A Wine Business School. Vilafranca del Penedès*

**8:30 h** Recepció i acreditacions

**9:00 h** Obertura i presentació del XXXè Congrés de l'ACE-CEEC i del XXXVIè Congrés del Cava a càrrec de:  
**Joan Miquel Canals**, president-degà ACE-CEEC  
**Eduard Sanfeliu Giró**, president de la Confraria del Cava  
Signatura de l'acord de col·laboració entre la Confraria del Cava i l'ACE-CEEC

### *Cicle de conferències:*

**9:30 h** **Desenvolupament de productes Bioplaguicides pel control de malalties de la vinya**, a càrrec del **Dr. Iker Hernández**, Cap de la Unitat de Biologia Molecular del departament de R+D de Futureco Biociencia

**10:15 h** ***Xylella fastidiosa*, un bacteri fitopatògen de quarantena emergent a la Unió Europea**, a càrrec de **Dr. Emilio Montesinos**, Catedràtic de Patologia Vegetal i Microbiologia a l'Universitat de Girona

**11:00 h** Pausa-cafè

**11:30 h** **"Desarrollo de nanoparticulas de sílice mesoporosas para la liberación controlada de aceites esenciales y su aplicación como fitosanitario**, a càrrec de la **Dra. Andrea Bernardos**, del "Instituto de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM). Universidad Politécnica de Valencia.

**12:15 h** **Tractaments antimicrobians del vi fent servir antimicrobians immobilitzats d'origen natural**, a càrrec del **Dr. Josep Manel Barat**. Universitat Politècnica de Valencia.

**13:00 h** **Progressos en recerca sobre malalties de fusta a VITEC**, a càrrec de **Rafael Roda** de VITEC, Parc Tecnològic del Vi

**13:30 h** **Aplicació de derivats de llevat específics en la vinya per a millorar la qualitat del raim i el vi**, a càrrec de **Meritxell Parera** de Lallemand

**14:00 h** Dinar cocktail

**16:00 h** **Tast sensorial de diferents escumosos del món.** Tast didàctic dirigit per un enòleg de prestigi, Sr. Lluís Ràfols o sommelier, Sr. Jordi Bort i un prescriptor, Sr. Ramon Roset, en que es degustaran diferents vins escumosos emblemàtics a nivell internacional que marquen tendències

**17:30 h** Cloenda de la Jornada Tècnica

**20:00 h** Recepció dels assistents a **La Nit de l'Enologia** a la Confraria del Cava

**20:30 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. Enguany presentarà els premis la periodista i sommelier Ruth Troyano, sota l'atenta mirada del coordinador Josep Maria Martí  
Entrega de diplomes i carnets als nous col·legiats

**21:30 h** Sopar de La Nit de l'Enologia

**24:00 h** Cloenda de La Nit de l'Enologia

**JORNADA TÈCNICA**  
Wine Business School  
Carrer d'Amàlia Soler, 27  
08720 Vilafranca del Penedès  
Barcelona

**LA NIT DE L'ENOLOGIA**  
Confraria del Cava  
Barri Torre Ramona s/n  
08739 Subirats

La Nit de l'Enologia és patrocinada per:  
Ravago Chemicals Spain, S.A.



**ORGANITZACIÓ I INSCRIPCIONS**

Associació Catalana d'Enòlegs  
Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de  
Catalunya

Centre Àgora, Pol. Ind. Domenys II  
08720 Vilafranca del Penedès

Tel. i Fax. 93 891 25 50

[ace@enolegs.cat](mailto:ace@enolegs.cat) [ceec@enolegs.cat](mailto:ceec@enolegs.cat)

[www.enolegs.cat](http://www.enolegs.cat)

**AMB EL SUPORT**



**MANTER**



**PATROCINADORS**



5 d'abril 2019  
Vilafranca del Penedès

**EFICIÈNCIA I SOSTENIBILITAT  
EN LA VINYA I EL VI (II)**

**XXXè Congrés**

**i La Nit de L'Enologia**

**I**

**XXXVIè Congrés Internacional  
del Cava**

