

» CONGRÉS INTERNACIONAL ACE DE L'ENOLOGIA I EL CAVA 2023 «

17 de novembre de 2023

«**Solucions enològiques a la pèrdua d'acidesa pel canvi climàtic**»

CICLE DE CONFERÈNCIES*

(Sessió de matí)

Assistència presencial:

Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona

Aforament limitat. Requereix inscripció i abonar entrada

Assistència online:

Requereix inscripció. Places subvencionades limitades

- **08:30 h** Recepció de participants **presencials** y **online** acreditats.
Conductor/Chairman: Dr. **Joan Miquel Canals Bosch**

- **08:45 h** Benvinguda i presentació del congrés:
Il·lm. Sr. **Pere Vernet**, alcalde de Sant Sadurní d'Anoia
Sr. **Pere Campos**, president-degà de ACE-CEEC
Sr. **Eduard Sanfeliu**, president de la Confraria del Cava
Dr. **Xoán Elorduy** cap de servei de viticultura, enologia y ampelografia de l'INCAVI

- **09:00 h** **Musts and wines acidification: Fumaric acid as new potential organic acid used in oenology**
Prof. **Pierre-Louis Teissedre**, Université de Bordeaux, Head Oenoviti International

- **09:40 h** **¿Puede la viticultura ayudarnos a moderar el pH del vino? Entre apañes y soluciones**
Dr. **Gonzaga Santesteban**, Departament d'Agronomia, Biotecnologia i Alimentació, Universidad Pública de Navarra

- **10:20 h** Torn de preguntes als ponents

- **10:45 h** Pausa cafè

- **11:20 h** **Acidificación microbiológica mediante el uso de levaduras**
Dra. **Gemma Roca Domènech**, Tècnica-Investigadora de l'INCAVI

→ **12:00 h Influencia del intercambio catiónico para reducir el pH en la composición y calidad del vino espumoso**

Dr. **Arnau Just Borràs**, Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili

→ **12:40 h Metodología y referencias para evaluar sensorialmente la acidez percibida en los vinos catalanes**

Sra. **Anna Gomis**, Investigadora de l'INCAVI, responsable del Panell Oficial de Tast de Vins de Catalunya

→ **13:20 h** Torn de preguntes a los ponents.

→ **13:45 h Final de la sessió y valoracions**

Dra. **Miriam Lampreave**, secretària de la Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili
Sra. **Alba Balcells**, directora de l'INCAVI, Generalitat de Catalunya

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

***Les ponències s'impartiran en espanyol o anglès (consulteu "condicions particulars" per accedir a la traducció simultània anglès-espanyol)**

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

TARDA DE TAST**

(Sessió de tarda)

Assistència presencial

Lloc: Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
Aforament limitat. Requereix inscripció i abonament d'entrada

→ **16:00 h Tast didàctic dirigit de vins escumosos de viticultura extrema**

Moderador: Sr. **Toni Albiol**, sommelier
(amb la col·laboració de CERVIM i INCAVI)

→ **18:00 h** Cloenda del congrés.

Pere Campos, president-degà d'ACE-CEEC

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

**** La sessió de tast s'impartirà en atalà**



Organització del Congrés Internacional ACE 2023:

Conductor/Chairman: **Joan Miquel Canals Bosch**

Cap de protocol: **Josep Maria Martí**

Secretaria: **ACE-CEEC**

Comunicació: **Acenologia**

Organitza:



Patrocina:



Col·labora:



Patrocinadors ACE-CEEC:



Media partner:

