



## CONGRESO INTERNACIONAL ACE DE LA ENOLOGÍA Y DEL CAVA 2020

23 de octubre de 2020

### «Nuevas técnicas para viejos problemas»

[Las conferencias de la mañana serán en formato *online*. La cata de la tarde, en formato *presencial*, multisede, queda pospuesta hasta nueva fecha]

### CICLO DE CONFERENCIAS

(sesión de mañana)

- **11:15 h** Presentación del congreso a cargo de:
  - Ilmo. Sr. **Pere Regull**, alcalde de Vilafranca del Penedès.
  - Sr. **Joan Miquel Canals**, presidente-decano de ACE-CEEC.
  - Sr. **Eduard Sanfeliu**, presidente de la Confraria del Cava.
  
- **11:30 h** **Revisión de la metodología de determinación de la estabilidad proteica**  
Dr. **Richard Marchal**, professor, Laboratoire d'Œnologie, Universidad de Reims
  
- **12:00 h** **Estudio de funcionalidad de los taninos, nuevos horizontes**  
Dra. **Adeline Vignault**, investigadora del ISVV de la Universidad de Bourdeaux y Universitat Rovira i Virgili
  
- **12:30 h** **La gestión del calcio en el vino**  
Sr. **Piermario Ticozzelli**, Ceo de Enartis Sepsa y director de Enartis Wine Tech
  
- **13:00 h** **Polen de abeja: activador de origen natural como suplemento nutricional en fermentaciones de vinos y cavas**  
Dra. **Anna Puig**, Sección de Investigación Enológica del Institut Català de la Vinya i el Vi, IRTA-INCAVI
  
- **13:30 h** **Impacto del depósito de fermentación en las características finales del vino**  
Dra. **Mariona Gil**, profesora asistente, Universidad Autónoma de Chile
  
- **14:00 h** Final de la sesión técnica y conclusiones,  
Sr. **Jaume Gramona**, profesor de vinos espumosos de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili (URV).
  
- **14:30h** Clausura de Congreso  
Sr. **Salvador Puig**. Director General del Incavi



**¡ATENCIÓN!** Debido a las restricciones recientemente dictadas por las autoridades sanitarias en relación con la pandemia de Covid-19, **la sesión de cata queda pospuesta hasta una nueva fecha que se comunicará con antelación.**

## **CATA DIFERENCIAL**

*(Sesión de tarde)*

→ **16:00 h Cata didáctica de dirigida Prosecco** de diferentes regiones de Italia, vinos espumosos emblemáticos a nivel internacional que marcan tendencia, a cargo del profesor **Andrea Curioni**, professor of Food Science, DAFNAE, Universidad de Padua.

Moderadores:

Sr. **Pep Nogué**, en The Wine Business School, Vilafranca del Penedès

Sr. **Nicolas Rozes**, en Sala de Cata de la URV, Tarragona

Sra. **Eva Plazas** en Confraria del Cava Sant Sadurní, Subirats.

Aforos limitados. Se requiere inscripción y disponer de entrada para acceder a las salas.

## **PREMIOS «NIT DE L'ENOLOGIA/NOCHE DE LA ENOLOGÍA»**

→ **17:30 h Entrega de los premios en reconocimiento a la labor vitivinícola** en The Wine Business School de Vilafranca del Penedès.

Categorías:

→ Reconocimiento especial a una personalidad de reconocido prestigio, afín al mundo vitivinícola.

→ Premio al enólogo con el mejor expediente académico de Grado de Enología de la Universidad Rovira i Virgili.

→ Reconocimiento a un comunicador, por su labor en difundir el mundo de la enología, el vino y su entorno.

→ **18:30h Clausura de Congreso**

Sr. **Salvador Puig**, Director General del Incavi

**La Organización del Congreso se reserva el derecho a cambiar y/o modificar el programa**