



## «**Biomoléculas e innovación disruptiva en enología**»

### CICLO DE CONFERENCIAS

(Sesión de mañana)

#### Asistencia presencial:

Lugar: Wine Business School, Vilafranca del Penedès  
Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

#### Asistencia online:

Requiere inscripción

- **08:30 h** Recepción de participantes presenciales y *online* acreditados.
  - **08:45 h** Presentación del congreso a cargo de:
    - Il·lm. Sr. **Pere Regull**, alcalde de Vilafranca del Penedès.
    - Dr. **Manuel Suárez** decano de la Facultat de Enologia, Universitat Rovira i Virgili.
    - Sr. **Eduard Sanfeliu**, presidente de la Confraria del Cava.
  - **09:00 h** **Técnicas rápidas para la caracterización sensorial del vino y su aplicación en bodega**  
Dra. **Maria Pilar Sáenz Navajas**, investigadora en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (GR-CSIC-UR).
- Sesión teórico-práctica, se recomienda **disponer de un ordenador** con el programa Excel instalado e instalarse previamente la extensión **XLSTAT** (descargar en: <https://www.xlstat.com/es/descargar>.  
(¡Atención: la versión gratuita es solo para 14 días!)
- **11:00 h** Pausa café.
  - **11:30 h** **Hidroviña: Herramientas para conocer el estado hídrico del viñedo a partir de datos meteorológicos y edáficos**  
Sr. **Lluís Giralt** y Sra. **Elisabet Perna** técnicos-investigadores, Sección de Viticultura, INCAVI.
  - **11:50 h** **El papel de las lías en el envejecimiento del cava y de los espumosos elaborados por el método tradicional**  
Dr. **Pere Pons**, doctor en enología URV, Director técnico de Cava Miquel Pons.
  - **12:10 h** **Estudio de la funcionalidad de los taninos, nuevos horizontes**  
Dra. **Adeline Vignault**, investigadora del ISVV de la Universidad de Bourdeaux, y Universidad Rovira i Virgili (URV).



- **12:20 h** Turno de preguntes a los ponentes.
- **12:30 h** **El uso del ácido fumárico como inhibidor microbiológico**  
Dr. **Antonio Morata**, profesor e investigador de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la Universidad Politécnica de Madrid.
- **12:50 h** **Inhibición de la fermentación maloláctica en vinos espumosos**  
Dra. **Cristina Reguant**, Grupo de investigación de Biotecnología Enológica de la Universitat Rovira i Virgili.
- **13:10 h** Turno de preguntes a los ponentes.
- **13:30 h** **Final de la sesión y conclusiones**  
Dr. **Joan Miquel Canals**, presidente-decano de ACE-CEEC.
- **13:40h** Comida de trabajo de los asistentes presenciales

## TARDA DE TAST

(Sessió de tarda)

### Assistència presencial

Lloc: Wine Business School, Vilafranca del Penedès  
Aforament limitat. Requereix inscripció i abonament d'entrada

- **16:00 h** **Tast didàctic dirigit de Prosecco del Véneto**, vins escumosos emblemàtics a nivell internacional que marquen tendència.

Moderadors:

Sr. **Pep Nogué**, gastrònom, Director del Culinary Institute of Barcelona.

Sr. **Lluís Ràfols**, enòleg sènior, especialista en vins escumosos.

Sra. **Gloria Collell**, International Wine Manager de Freixenet.

- **18:00 h** Cloenda del congrés.

**\* L'organització del Congrés es reserva el dret de canviar o modificar el programa**

Media partner:



## ENTITATS

### Patrocinadors de l'ACE



### Col.laborador de La Nit de l'Enologia



### Amb el suport

