

» CONGRESO INTERNACIONAL ACE DE LA ENOLOGÍA Y EL CAVA 2023 «

17 de noviembre de 2023

«**Soluciones enológicas a la pérdida de acidez por el cambio climático**»

CICLO DE CONFERENCIAS*

(Sesión de mañana)

Asistencia presencial:

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

Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

Asistencia online:

Requiere inscripción. Plazas subvencionadas limitadas

- **08:30 h** Recepción de participantes **presenciales** y **online** acreditados.
Conductor/Chairman: Dr. **Joan Miquel Canals Bosch**
- **08:45 h** Bienvenida y presentación del congreso:
Il·lm. Sr. **Pere Vernet**, alcalde de Sant Sadurní d'Anoia
Sr. **Pere Campos**, presidente-decano de ACE-CEEC
Sr. **Eduard Sanfeliu**, presidente de la Confraria del Cava
Dr. **Xoán Elorduy** jefe de servicio de viticultura, enología y ampelografía del 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**, Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación, Universidad Pública de Navarra
- **10:20 h** Turno de preguntas a los ponentes
- **10:45 h** Pausa café
- **11:20 h** **Acidificación microbiológica mediante el uso de levaduras**
Dra. **Gemma Roca Domènech**, Técnica-Investigadora del INCAVI



ACE
Associació
Catalana
d'Enòlegs



CEEC
Col·legi d'Enòlegs
i Enòlogues de Catalunya



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

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

Dr. **Arnau Just Borràs**, Departamento de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat de 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 del INCAVI, responsable del Panel Oficial de Cata de Vinos de Catalunya

→ **13.20 h** Turno de preguntas a los ponentes

→ **13:45 h Final de la sesión y valoraciones**

Dra. **Miriam Lampreave**, secretaria de la Facultat de Enologia, Universitat Rovira i Virgili

Dr. **Xoán Elordui**, jefe de servicio de viticultura, enologia y ampelografia del INCAVI

→ **14:00 h** Comida de trabajo de los asistentes presenciales

*** Las ponencias se impartirán en español o inglés (para acceder a la traducción simultánea inglés-español, consultar "condiciones particulares")**

La organización del congreso se reserva el derecho a cambiar o modificar el programa

Organización del Congreso Internacional ACE 2023:

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

Jefe de protocolo: **Josep Maria Martí**

Secretaría: **ACE-CEEC**

Comunicación: **Acenología**

Organiza:



ACE
Associació
Catalana
d'Enòlegs



CEEC
Col·legi d'Enòlegs
i Enòlogues de Catalunya



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Patrocina:



Año Internacional de la Vitis y el Vino



OIV 100
Organización Internacional de la Vitis y el Vino



ACE
Associació
Catalana
d'Enòlegs



CEEC
Col·legi d'Enòlegs
i Enòlogues de Catalunya



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Colabora:



Ajuntament de
Sant Sadurní

Patrocinadores ACE-CEEC:



Media partner:

