«Microbiota y epigenética: la inteligencia adaptativa de los organismos del vino»

CICLO DE CONFERENCIAS

Sesión de mañana. Ponencias e intervenciones en español*

Asistencia presencial:
Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

Asistencia online:
Requiere inscripción. Plazas subvencionadas limitadas

08:30h Recepción de participantes acreditados, **presenciales y online**
Conductor/Chairman: Dr. **Joan Miquel Canals Bosch,** profesor titular de la Facultad de Enología, Universitat Rovira i Virgili (URV)

08.45h Bienvenida y presentación del congreso:
Il·lm Sr**. Pere Vernet**, alcalde de S. Sadurní d'Anoia
Sr. **Pere Campos Osuna**, presidente-decano ACE-CEEC
Sr. **Joan Gené,** director del INCAVI

09:00h **Presentación de la Cátedra de Viña y Cambio Climático, URV**
Gemma Sivill, directora de la Fundación Pro Penedès, entidad impulsora de la cátedra

PRIMERA PARTE

¬ Ámbito viticultura

09:15h **Is the epigenetic landscape of grapevine plants a reflection of the complexity of terroir?**
Philippe Gallusci. Ecofisiología y Genómica Funcional de la Viña (EGFV), Universidad de Burdeos, Bordeaux Sciences Agro, INRAE

09:55h **La microbiota del suelo y sus interrelaciones y beneficios sobre la viña**
Marc Viñas. Grupo de Sostenibilidad en Biosistemas, Instituto de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias (IRTA)

10:35h Turno de preguntas a los ponentes (I)

10:55h Pausa café

SEGUNDA PARTE

11:30h **Adaptación del microbioma de la uva como herramienta para enfrentar el cambio climático**

Gemma Beltran. Grupo de Investigación en Biotecnología Enológica. Departamento de Bioquímica y Biotecnología, Universitat Rovira i Virgili (URV)

¬ Ámbito: enología

12:10h **La levadura del vino: de la domesticación inconsciente a la evolución dirigida en el laboratorio**

José Manuel Guillamón. Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC)

12:50h **Bacterias al límite: situaciones de estrés como entrenadores evolutivos**

Sergi Ferrer. Enolab, Universitat de València (UV)

13:30h Turno de preguntas a los ponentes (II)

13:50h **Final del ciclo de conferencias y valoraciones**

Joan Miquel Canals Bosch

14.00h Comida de trabajo de los asistentes presenciales

*** Todas las ponencias se impartirán en español, excepto la del Prof. Philippe Gallusci que será en inglés.**

TALLER DE TAST

Sesión de tarde. Presentación e intervenciones en catalán

Asistencia únicamente presencial:
Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

16:00h **El arte de destilar: el alcohol, ese gran desconocido**

La sesión consistirá en una breve exposición sobre qué es el alcohol, la destilación, las materias primas y diferentes tipos de destilados. También cómo es la cata de los destilados. Habrá varias series de catas de los diferentes tipos de destilados que se intercalarán en la exposición.

Impartirá la sesión y conducirá la cata: **Francisco López Bonillo,** catedrático de la Universitat Rovira i Virgili (URV) y experto en estrategias de destilación de aguardientes de brandy para minimizar defectos y mejorar su perfil aromático.

Se presentarán los siguientes destilados:

1 **Brandy** de Jerez Lustau Solera Gran Reserva, aged oloroso sherry (40% v/v)

2 **Rhum Agricole** Clément Select Barrel (45% v/v), Martinica

3 The Balvenie single malt **scotch whisky** 12 anys (46% v/v)

4 **Mezcal** joven 100% agave Gusano Rojo (38% v/v)

5 **Vodka** Belvedere (40% v/v) sègol

6 **Brandy** Torres 20 (40% v/v)

18:00h **Clausura del congreso**

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

Organización del Congreso Internacional ACE de la Enología 2025 (CIAE25)

Conductor/Chairman: Dr. **Joan Miquel Canals Bosch**
Secretaría: **ACE-CEEC**
Comunicación: **Acenología**

Organiza:

Patrocina:

Con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y del Vino

Fundació PRO PENEDÈS
CÁTEDRA DE VIÑA Y CAMBIO CLIMÁTICO

FACULTAT D'ENOLOGIA Universitat Rovira i Virgili

Colabora:

Patrocinadores ACE-CEEC:

Media partner:

Medio de comunicación oficial del Congreso: