

CONGRÉS INTERNACIONAL ACE DE L'ENOLOGIA I EL CAVA 2024

15 DE NOVEMBRE DE 2024



«Sensorització i IA: l'enologia que ve»

ORGANITZA



ACE
Asociació
Catalana
d'Enòlegs



CEEC
Col·legi d'Enòlegs
i Enòlogues de Catalunya



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Inscripcions

Lloc

Assistència presencial:

Es requereix inscripció i abonar entrada.
Aforament limitat. És imprescindible enviar el formulari d'inscripció i el justificant de pagament a: ace@enolegs.cat

Cava Centre (La Fassina de Can Guineu) c/ de l'Hospital, 23,
Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona.

Assistència conferències online:

Es requereix inscripció des d'aquest [enllaç](#).
Places subvencionades limitades.

PATROCINADORS ACE-CEEC

agrovin

AEB
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY



cavatap



M·A·SILVA



El guardián de los aromas

Vidara
A BARRIO COMPANYY

TESA
CORK



Cork
Supply

enartis
Inspiring innovation.



Enologia
by M·A·SILVA & CAVI

Magusa

INTECPRO
SOLUTIONS

alfatec
INGENIERIA+CONSULTORIA

PATROCINADOR CONGRÉS

OIV 100
Año Internacional de la Vinya y el Vino
Compañero de la Organización Internacional de la Vinya y el Vino 1944-2024

COL·LABORADORS CONGRÉS

Cevipe
Crimp Equipment

enartis
Inspiring innovation.

UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Rius&Rius
CENTRAL DELA VINOY LA CAVA
I CATERING

EMPORDA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ajuntament de
Sant Sadurn

«Sensorització i IA: l'enologia que ve»

CICLE DE CONFERÈNCIES

Sessió de matí. Conferències i intervencions en espanyol

PROGRAMA

8:45 h **Recepció dels participants acreditats**, presencials i online.
Conductor/Chairman: **Dr. Joan Miquel Canals**.

9:00 h **Benvinguda i presentació del congrés.**
Il·lm. Sr. Pere Vernet, alcalde de Sant Sadurní d'Anoia.
Sr. Pere Campos, president-degà de l'ACE-CEEC.
Sr. Joan Gené, director de l'INCAVI.

PRIMERA PART

ÀMBIT: VITICULTURA

9:15 h **VitiGEOSS: "Servicios inteligentes para la mejora y optimización de los cultivos en el sector vitivinícola".**
Sr. Àlex Pujol Garcia. Investigador en Eurecat - Centre Tecnològic de Catalunya.

9:55 h **"Introducción de sensores digitales en la gestión del agua en el viñedo".**
Sr. Lluís Giralte Vidal. Investigador i tècnic de viticultura en INCAVI.

10:35 h Torn de preguntes als ponents (I).

10:55 h Pausa-cafè.

SEGONA PART

ÀMBIT: ELABORACIÓ/CELLER

11:30 h **"Sistemas multisensores inteligentes para la detección de gases volátiles y parámetros de calidad en los vinos".**
Sra. Cecília Jiménez Jorquera. Institut de Microelectrònica de Barcelona (IMB-CNM, CSIC).

12:10 h **"Siete factores clave para una bodega 4.0 sostenible (IoT y gestión inteligente)".**
Sr. Justo Banegas Banegas. Enginyer Agrònom (UPM), Màster en Gestió d'Empreses Agroalimentàries (IST). Alfactec.

ÀMBIT: DEGUSTACIÓ/CONSUM

12:50 h **"Utilización de la inteligencia artificial para estudiar las percepciones de los consumidores a partir de sus publicaciones en Internet".**
Sr. Israel Muñoz Moreno. Investigador de l'IRTA, Àrea d'Indústries Alimentàries, Monells.

13:30 h Torn de preguntes als ponents (II).

13:50 h Final del cicle de conferències i valoracions.

14:10 h Dinar de treball dels assistents presencials.

TARDA DE TAST

Sessió de tarda. En català

16:00 h Presentació de la sessió.

16:10 h **Tast didàctic dirigit de vins escumosos fermentats en recipients de diversos materials.**
Un dels factors menys estudiat que contribueix al caràcter organolèptic d'un vi és el recipient en què es produeix la fermentació, especialment el material o materials que el constitueixen. En aquesta sessió s'analitzaran les característiques sensorials diferencials de vins fermentats en acer inoxidable, vidre, castanyer, àmfora, ceràmica/gres, ciment, suro.
Conductora del tast: **Sra. Marta Cortizas**. Sommelier del Restaurant Celler de Can Roca.

Els vins seran presentats pels seus respectius elaboradors.

18:00 h Cloenda del congrés