

2a CIRCULAR. JORNADA VINT-I-CINC ANYS DE LA SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA

- Dijous, 4 de novembre de 2021. Acte presencial. Barcelona, Institut d'Estudis Catalans. Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona
- Preu inscripció: Socis ICEA 25 €. No socis 30€. Per assistir-hi cal inscriure's al formulari <https://www.iec.cat/jornades/viticultura25.asp> abans del 2 de novembre.

PROGRAMA

- 9.00-9.30 h Benvinguda, a càrrec de Teresa Cabré, presidenta de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) i parlament de Jordi Sala, president de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA)
- 9.30-10.00 h Presentació de l'acte Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia, a càrrec de Josep M. Puiggròs, coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA
- 10.00-10.30 h Conferència plenària «Les marques sobre les àmfores de vi de la Laietània, un precedent de les etiquetes actuals?», a càrrec de Montserrat Comas, llicenciada en història antiga i arqueologia
- 10.30-11.00 h Pausa i cafè

COMUNICACIONS. Modera Joaquim Ros, de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA

- 11.00-11.20 h «El Bages. Abadal. Inspiració en el passat amb una mirada al futur», a càrrec de Miquel Palau, director tècnic de Roqueta Origen
- 11.20-11.40 h «El treball realitzat en la recuperació de les varietats autòctones», a càrrec de Mireia Torres, directora de Bodegues Torres i presidenta de la Plataforma Tecnològica del Vino
- 11.40-12.00 h «Canvi climàtic i l'univers dels vins efervescents», a càrrec de Jaume Gramona, director tècnic i president de Gramona
- 12.00-12.20 h «Varietats pròpies del Penedès versus depredadors de la terra i crisi climàtica», a càrrec de Pere Guilera, de Cava Guilera

- 12.20-12.40 h «Com la varietat autòctona de la Conca de Barbera, el trepat, l'ha situada en el món vitivinícola», a càrrec de Carles Andreu, copropietari del Celler Carles Andreu
- 12.40-13.00 h «Estudi de la qualitat de les vinyes velles a l'Empordà», a càrrec d'Anna Espelt, directora d'Espelt Viticultors
- 13.00-13.20 h «El potencial dels vins negres catalans gràcies a les seves varietats», a càrrec de Joan Asens, enòleg, assessor vitivinícola i soci d'Orto Vins
- 13.20-13.40 h «La recuperació de la vinya i el vi a Barcelona», a càrrec de Pau Moragas, responsable de producció de la Cooperativa L'Olivera
- 13.40-14.00 h Cloenda de l'acte acadèmic, a càrrec d'Alba Balcells, directora de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
- 14.00-15.00 h Tast de vins conduït per Montserrat Nadal, professora de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili (URV) i membre de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA. Vins seleccionats:
- Cava Pere Guilera
 - Cava rosat trepat Carles Andreu
 - Vi escumós corpinnat Llopart
 - Clàssic Penedès Albet i Noya
 - Vi de picapoll blanc d'Abadal de Roqueta
 - Vi de macabeu. Finca Racons Tomàs Cusiné
 - Vi de garnatxa blanca Cooperativa de Bot
 - Vi de sumoll de Pardas
 - Vi de garnatxa negra de Terrers Cooperativa de Capçanes
 - Malvasia dolça de Sitges del Centre d'Interpretació Malvasia de Sitges

15.00- 16.00 h Dinar a peu dret

L'acte es retransmetrà en directe per Youtube. Trobareu tota la informació al web <https://icea.iec.cat/>

ORGANITZA: ICEA

AMB LA COL·LABORACIÓ DE: ROQUETA ORIGEN, BODEGUES TORRES, GRAMONA, CAVA GUILERA, CELLER CARLES ANDREU, ESPELT VITICULTORS, ORTO VINS, COOPERATIVA L'OLIVERA, CAVES LLOPART, ALBET I NOYA, TOMÀS CUSINE, COOPERATIVA DE BOT, PARDAS, COOPERATIVA DE CAPÇANES, CENTRE D'INTERPRETACIÓ MALVASIA DE SITGES.