



ORGANIZA



Confraria del Cava Sant Sadurni

PATROCINAN



COLABORAN

Universitat Rovira i Virgili
Escola Mercè Rossell i Domènech
Associació Catalana d'Enòlegs
Noudata
Cafès Novell

INSCRIPCIONES

Precio: cofrades - 95 € + IVA = 110 €
Enólogos - 110 € + IVA = 125 €
Asistentes - 115 € + IVA = 130 €
Estudiantes: beca "la Caixa" (no incluye comida)
Plazas limitadas a 200 personas
Documentación y comida en restaurante

SECRETARÍA DE LA CONFRARIA

Casa del Cava
Sra. Josefa Rovira
Barrio Torre Ramona - Subirats
Tel. 93 891 28 03 / Fax 93 818 30 12
www.confrariacava.com
info@confrariacava.com
Apartado 79
08770 Sant Sadurn d'Anoia



Gràfiques Llopert D.L. B-36.282/2009

XXVII
CONGRESO
INTERNACIONAL
del cava

Miércoles 7 octubre 2009
CONFRARIA DEL CAVA SANT SADURNI

XXVII CONGRESO INTERNACIONAL del Cava

Miércoles 7 octubre 2009

PROGRAMACIÓN

Bienvenida. Sr. **Pere Bonet i Ferrer**, presidente de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia.

Apertura. Hble. Sr. **Joaquim Llana i Cortina**, conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Presidencia: Sr. **Oriol Guevara i Sendra**, director general de INCAVI.

Moderador. Sr. **Jaume Gramona i Martí**.

Clausura. Sr. **Gustau Garcia i Guillamet**, presidente del Consell Regulador del Cava.

08:30 Entrega de documentación.

08:45 Inauguración del Congreso. Hble. Sr. **Joaquim Llana i Cortina**, conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

09:00 TEMA: **IDENTIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS RESPONSABLES DE LA PRECIPITACIÓN EN LOS VINOS BLANCOS BASE CAVA; ESTUDIO COMPARATIVO DE LA EFICACIA DE LOS DIFERENTES TESTS DE ESTABILIDAD PROTEICA.**
PONENTE: Sra. **Mireia Esteruelas**.
Doctoranda del Dep. de Bioquímica y Biotecnología. Universitat Rovira i Virgili. Facultat de Enologia.

09:20 TEMA: **IMMUNOTEST TT: NUEVO TEST DE DETERMINACIÓN DE LA ESTABILIDAD PROTEICA DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.**
PONENTE: Sr. **Sebastien Manteau**.
Sofralab. Responsable de investigación en Sofralab y Doctor en Bioquímica vegetal.

09:40 Documento de síntesis: **CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS BLANCOS A BASE DE EXTRACTOS PROTEICOS DE LAS LEVADURAS.**

PONENTES: Professeur **Claudine Charpentier**. Université de Bourgogne. Institut Jules Guyot.
Sra. **Marie Madeleine Caillat**. Consultora en Enología, experta en aplicaciones enológicas.

XXVIII Setmana Sant del Cava del 10 al 18 d'octubre Sadurní d'Anoia

10:10 a 10:30 Ruegos y preguntas.

10:30 a 11:00 Coffee break.

11:00 TEMA: **EL PRENSADO Y LA ESPUMABILIDAD.**
PONENTE: Sr. **Nicolas Seconde**. CEnologue Conseil. Director General Oenologie Immelé SAS.

11:30 TEMA: **IMPACTO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL OXÍGENO EN EL DEGÜELLE DEL CAVA.**
PONENTE: Sr. **Philippe Jeandet**.
Profesor Université de Reims. Director Adjunto de la Unidad de Investigación de Viñas y Vinos de Champagne. Director del Laboratorio de Enología y Química Aplicada.

12:00 Ruegos y preguntas.

12:10 TEMA: **LA CONDUCTA DEL GUSTO Y LOS GENOMAS DE LAS PLANTAS.**
PONENTE: Sr. **Pere Puigdomènech**.
Profesor de Investigación del CSIC. Director del Centro de Investigación en Agrigenómica CSIC-IRTA-UAB.

12:30 TEMA: **FILTROS DE NUESTROS SENTIDOS.**
PONENTE: Dr. **Josep de Haro**.
Jefe Clínico del servicio de Otorrinolaringología (ORL).

13:00 TEMA: **LA NUEVA COCINA AL CAVA. SENTIR EL CAVA.**
PONENTE: Sr. **Josep Roca**. Celler de Can Roca.

13:30 Ruegos y preguntas.

13:45 Clausura del Congreso.

14:00 Aperitivo y copa de cava.

14:15 Comida en el Restaurante "Sol i Vi".



XXVII CONGRESO INTERNACIONAL DEL CAVA BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

APELLIDOS

NOMBRE

DIRECCIÓN

EMPRESA

TELÉFONO

POBLACIÓN

E-MAIL

PROVINCIA

XXVIII Setmana Sant del Cava del 10 al 18 d'octubre Sadurní d'Anoia

Organiza



Confraria del Cava Sant Sadurní