

# IDENTIFICAR Y PREVENIR EL DENOMINADO GUSTO DE LUZ

## **Bienvenida**

Sr. Antoni de la Rosa i Torelló  
*Presidente de la Cofradía del Cava Sant Sadurní*

## **Inauguración del Congreso**

Sr. Pere Bonet Ferrer  
*Presidente del Consejo Regulador del Cava*

## **Clausura del Congreso**

Sr. Salvador Puig Rodríguez  
*Director General del INCAVI*

## **Moderador**

Sr. Jaume Gramona Martí  
*Presidente del Institut del Cava*

## **Sede de la Cofradía del Cava.**

Barri Torre Ramona, s/n · 08739 Subirats  
[www.confrariacava.com](http://www.confrariacava.com)

Organiza



Patrocina



**MANTER**



Colaboran

INCAVI

Universitat Rovira i Virgili URV  
Escola Viticultura Mercè Rossell i Domènech

Associació Catalana d'Enòlegs

Noudata

Cafès Novell

Inscripciones

Pueden hacerse online en:  
<http://bit.ly/2y85Vwv>

Precios

Cofrades: 110€ IVA incluido  
Socios INNOVI y Enólogos: 120€ IVA incluido  
Otros asistentes: 150€ IVA incluido  
Estudiantes y Viticultores: Beca La Caixa

Información

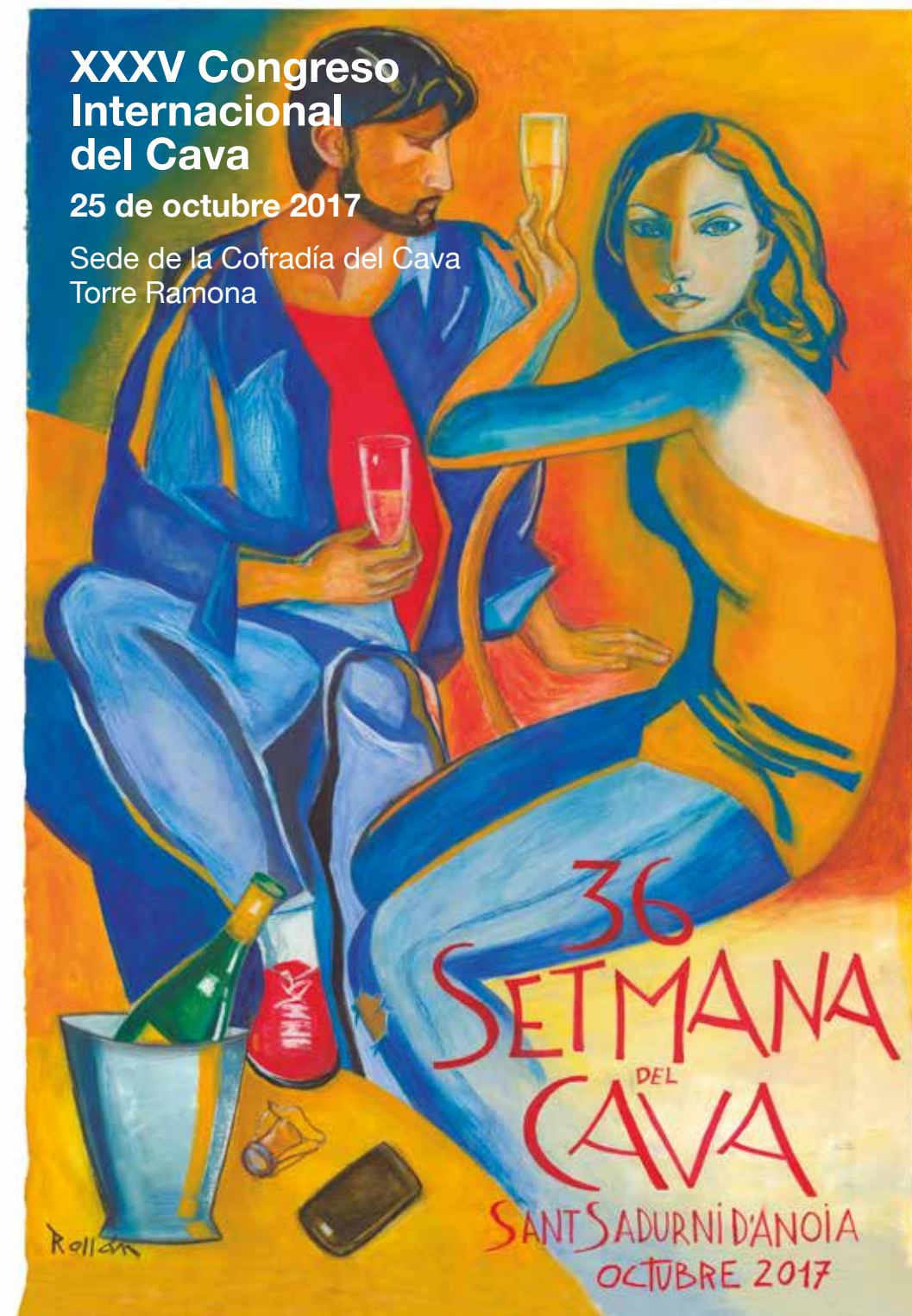
**Marta Raventós Pedret**

Confraria del Cava  
93 891 28 03 · [info@confrariacava.com](mailto:info@confrariacava.com)

**XXXV Congreso  
Internacional  
del Cava**

**25 de octubre 2017**

Sede de la Cofradía del Cava  
Torre Ramona



# PROGRAMA

**08:15 h** Entrega de documentación y acreditaciones

**08:45 h** Inauguración del Congreso del Cava

## Bloque 1

**09:00 h** Conceptos básicos de la luz

*Ponente:* Dr. Xavier Mateos

*Doctor en Química por la Universitat Rovira i Virgili*

**09:15 h** Fotoprotección en los envases de vino y espumosos

*Ponente:* Sr. Juan Martín Cano. *Secretario d'Anfevi. Asociación Nacional de Fabricantes de Envases de Vidrio.*

**09:30 h** Los aromas azufrados del vino. Estado del arte y procesos de activación fotoquímica

*Ponente:* Dr. Vicente Ferreira. *Catedrático de Química Analítica. Director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología. LAAE. UNIZAR.*

**10:00 h** Monitorización del período óptimo de consumo de vino blanco en condiciones reales

*Ponente:* Dr. Panagiotis Arapitsas. *Investigador del Departamento de Nutrición y Calidad Alimentaria de la Fondazione E. Mach, Italia*

**10:20 h** Preguntas Bloque 1

**10:30 h** Pausa café

## Bloque 2

**11:00 h** Estrategias enológicas para la prevención del gusto de luz en vinos blancos

*Ponente:* Jordi Encinas Herrando

*Coordinador de Proyectos I+D en Miguel Torres SA*

**11:15 h** El gusto de luz: Ideas falsas o preconcebidas

*Ponente:* Michel Valade. *Responsable del Servicio Vino del Clúster Técnico y Medioambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)*

**11:30 h** Experimentación sobre fotosensibilidad en los Vinos de Champagne

*Ponente:* Sandrine Lapie. *Clúster Técnico y Medioambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)*

**11:50 h** Diseño de un proyecto de iluminación en una cava: zonas de visitas, tiraje, degüelle, stock y expedición

*Ponente:* François Berthoumieux. *Cap de Proyecto. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)*

**12:10 h** Tecnología Led. Implantación en unas cavas, beneficios de la luz ámbar en el sector vinícola

*Ponente:* Joaquin Puerta. *Director Comercial y Técnico de Secom Iluminación*

**12:30 h** Aspectos técnicos de la implementación de una iluminación para evitar el gusto de luz

*Ponente:* Florent Colliau. *Director General de NLX. Inventor y fabricante de la solución VINEO*

**12:50 h** Casos prácticos de bodegas en la zona de Champagne: Ruinart Experimentación de exposición de Ruinart Blanc de Blancs a la luz solar

*Ponente:* Amélie Chatin. *Enóloga. Champagne Ruinart, Reims*

**13:05 h** Preguntas Bloque 2

**13:15 h** Clausura

**13:25 h** Salida hacia el Restaurante Sol i Vi  
Carretera de Sant Sadurní a Vilafranca, km. 4  
www.solivi.com

**13:45 h** Taller: Análisis Sensorial Defectos Reducción debidos a reacciones fotoquímicas  
Conducido por Joan Miquel Canals y Jaume Gramona

**14:30 h** Cocktail-almuerzo

# BIOGRAFÍAS

## Arapitsas, Panagiotis

Trabaja como investigador en el Departamento de Calidad Alimentaria y Nutrición de la Fundación Edmund Mach (Italia). Su centro de interés es el uso de la química analítica y orgánica para estudiar y mejorar la calidad del vino y los alimentos y su valor nutricional. Es coautor de 25 manuscritos científicos y ha participado en 27 conferencias.

## Berthoumieux, François

Jefe de Proyecto. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)

## Chatin, Amelie

Después de obtener el título en Viticultura y Enología de la Escuela Nacional de Agronomía de Montpellier, Chatin se fue a Argentina, a Bodegas Chandon, donde trabajó como enóloga. Al volver a Francia, trabajó en Moët & Chandon y después de un intercambio vinícola en Nueva York, Estados Unidos, se unió a Ruinart.

## Colliau, Florent

Director General de NLX. Inventor y fabricante de la solución VINEO. Ingeniero en Electrónica (INSA / SUPELEC).

## Encinas Herrando, Jordi

Licenciado en Ciencias Químicas e Ingeniería Química en el Instituto Químico de Sarrià (IQS-URL). Máster VINIFERA en Viticultura y Enología en la Universidad de Montpellier SupAgro y la Università degli Studi di Milano. Trabajó en Dal Cin Gildo, S.p.A. donde desarrolló la tesis de máster sobre el gusto de luz. Desde Septiembre de 2015 trabaja en Miguel Torres.

## Ferreira, Vicente

Catedrático de Química Analítica en la Universidad de Zaragoza. Director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE). Autor de más de 195 artículos científicos y de 3 patentes, sus trabajos han recibido un amplio reconocimiento. Se le considera uno de los científicos de mayor impacto en Química Aplicada, Enología y Ciencias de la Alimentación.

## Lapie, Sandrine

Clúster Técnico y Medioambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)

## Martin Cano, Juan

Desde 1982 es Secretario General del Centro del Envase de Vidrio y de la Asociación Nacional de Empresas de Fabricación Automática de Envases de Vidrio (ANFEVI). Compatibiliza este lugar con el de Presidente de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio, Sección Vidrio y otros cargos.

## Mateos, Xavier

Químico y Enólogo. Doctor en Química por la Universitat Rovira i Virgili desde 2004. Su campo de especialización es el desarrollo de nuevos materiales ópticos y láser de estado sólido. Mateos es coautor de más de 170 artículos científicos indexados y co-inventor de una patente.

## Puerta, Joaquin

Tiene un Grado Superior en Eficiencia Energética y Energía Solar y otro en Ingeniería Eléctrica. También un Máster en Instalaciones Eléctricas y Eficiencia Energética. Desde 2013, trabaja en SECOM Iluminación en el Departamento Técnico y como Adjunto de Ventas.

## Valade, Michel

Responsable del Servicio Vino del Clúster Técnico y Medioambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC).