

# IDENTIFICAR I PREVENIR L'ANOMENAT GUST DE LLUM

## Benvinguda

Sr. Antoni de la Rosa i Torelló  
*President de la Confraria del Cava Sant Sadurní*

## Inauguració del Congrés

Sr. Pere Bonet Ferrer  
*President del Consell Regulador del Cava*

## Clausura del Congrés

Sr. Salvador Puig Rodríguez  
*Director General de l'INCAVI*

## Moderador

Sr. Jaume Gramona Martí  
*President de l'Institut del Cava*

## Seu de la Confraria del Cava.

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

Organitza



Patrocina



MANTER



Col·laboren

INCAVI

Universitat Rovira i Virgili URV  
Escola Viticultura Mercè Rossell i Domènech  
Associació Catalana d'Enòlegs

Noudata  
Cafès Novell

Inscripcions

Poden fer-se online omplint aquest formulari online:  
<http://bit.ly/2y85Vwv>

Preus

Confreres: 110€ IVA inclòs  
Socis INNOVI i Enòlegs: 120€ IVA inclòs  
Altres assistents: 150€ IVA inclòs  
Estudiants i viticultors: Beca La Caixa

Informació

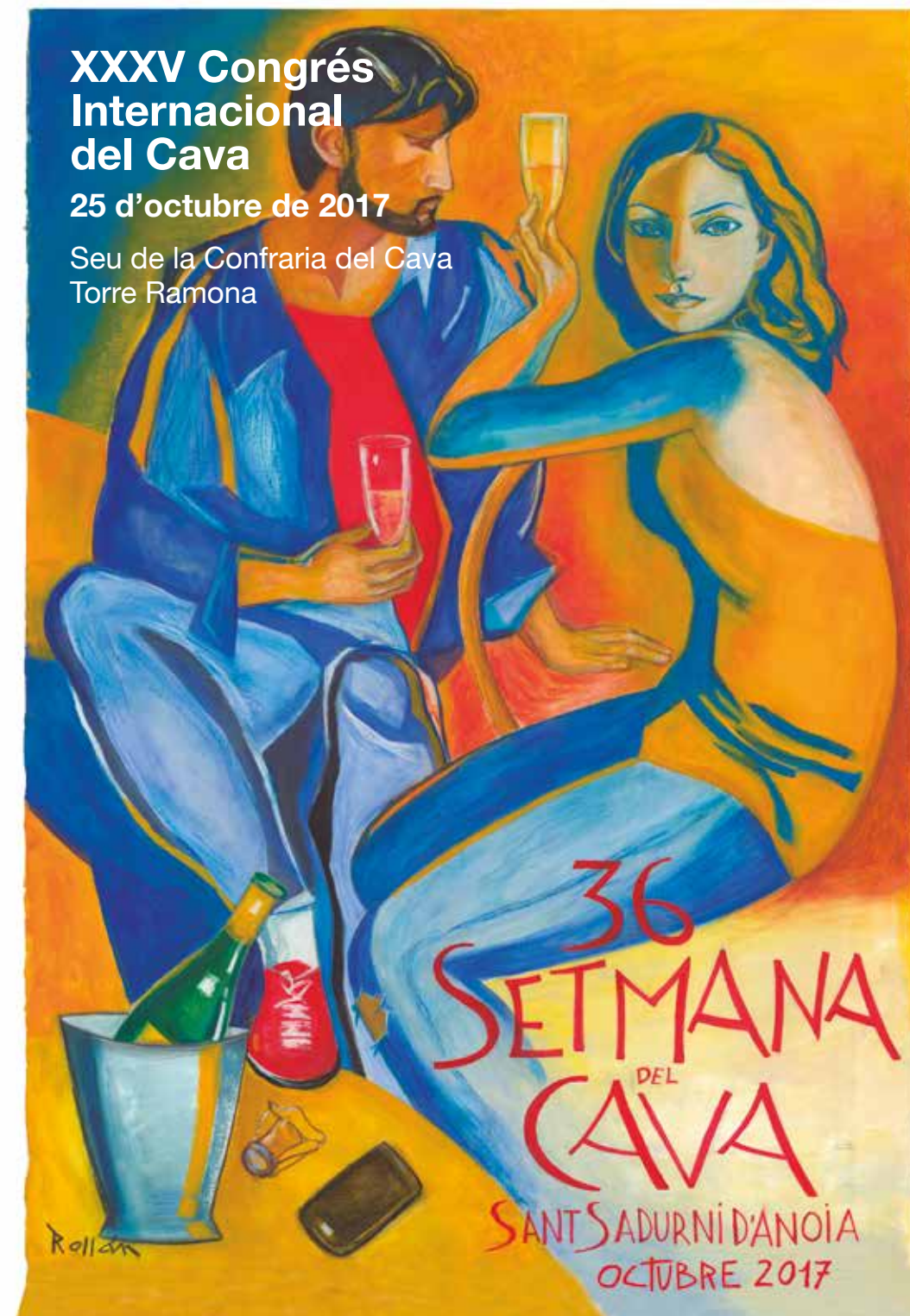
**Marta Raventós Pedret**

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

**XXXV Congrés  
Internacional  
del Cava**

**25 d'octubre de 2017**

Seu de la Confraria del Cava  
Torre Ramona



# PRO GRAMA

**08:15 h** Entrega de documentació i acreditacions

**08:45 h** Inauguració del Congrés del Cava

## Bloc 1

**09:00 h** **Conceptes bàsics de la llum**

*Ponent:* Dr. Xavier Mateos. *Doctor en Química per la Universitat Rovira i Virgili*

**09:15 h** **Fotoprotecció en els envasos de vi i escumosos**

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

**09:30 h** **Els aromes ensofrats del vi. Estat de l'art i processos d'activació fotoquímica**

*Ponent:* Dr. Vicente Ferreira. *Catedràtic de Química Analítica. Director del Laboratori d'Anàlisi de l'Aroma i Enologia. LAAE. UNIZAR.*

**10:00 h** **Monitorització del període òptim de consum del vi blanc en condicions reals**

*Ponent:* Dr. Panagiotis Arapitsas. *Investigador del Departament de Nutrició i Qualitat Alimentària de la Fondazione E. Mach, Itàlia*

**10:20 h** Preguntes Bloc 1

**10:30 h** Pausa cafè

## Bloc 2

**11:00 h** **Estratègies enològiques per a la prevenció del gust de llum en vins blancs**

*Ponent:* Jordi Encinas Herrando. *Coordinador de Projectes I+D en Miguel Torres SA*

**11:15 h** **El gust de llum: Idees falses o preconcebudes**

*Ponent:* Michel Valade. *Responsable del Servei Vi del Clúster Tècnic i Mediambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)*

**11:30 h** **Experimentació sobre fotosensibilitat en els Vins de Champagne**

*Ponent:* Sandrine Lapie. *Clúster Tècnic i Mediambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)*

**11:50 h** **Disseny d'un projecte d'il·luminació d'una cava: Zones de visites, tiratge, degollament, stock i expedició**

*Ponent:* François Berthoumieux. *Cap de Projecte. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)*

**12:10 h** **Tecnologia Led. Implantació en unes caves, beneficis de la llum ambre en el sector vinícola**

*Ponent:* Joaquin Puerta. *Director Comercial i Tècnic de Secom Iluminación*

**12:30 h** **Aspectes tècnics de la implementació d'una il·luminació per evitar el gust de llum**

*Ponent:* Florent Colliau. *Director General de NLX. Inventor i fabricant de la sol·lució VINEO*

**12:50 h** **Casos pràctics de bodegues en la zona de Champagne: Ruinart Experimentació d'exposició de Ruinart Blanc de Blancs a la llum solar**

*Ponent:* Amélie Chatin. *Enòloga. Champagne Ruinart, Reims*

**13:05 h** Preguntes Bloc 2

**13:15 h** Clausura

**13:25 h** Sortida cap al Restaurant Sol i Vi  
Carretera de Sant Sadurní a Vilafranca, km. 4  
www.solivi.com

**13:45 h** **Taller: Anàlisi Sensorial Defectes Reducció deguts a reaccions fotoquímiques**  
Conduït per Joan Miquel Canals i Jaume Gramona

**14:30 h** Cocktail-dinar

# BIO GRAFIES

## Arapitsas, Panagiotis

Treballa com a investigador en el Departament de Qualitat Alimentària i Nutrició de la Fundació Edmund Mach (Itàlia). El seu centre d'interès és l'ús de la química analítica i orgànica per estudiar i millorar la qualitat del vi i els aliments i el seu valor nutricional. És coautor de 25 manuscrits científics i ha participat en 27 conferències.

## Berthoumieux, François

Cap de Projecte. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)

## Chatin, Amelie

Després d'obtenir un títol en viticultura i enologia de l'Escola Nacional d'Agronomia de Montpeller, Chatin se'n va anar a l'Argentina, a Bodegas Chandon, on va treballar com enòloga. Al seu retorn a França, va treballar a Moët & Chandon i després d'un altre intercanvi vinícola a Nova York, Estats Units, es va unir a Ruinart.

## Colliau, Florent

Director General de NLX. Inventor i fabricant de la sol·lució VINEO. Enginyer en Electrònica (INSA / SUPELEC).

## Encinas Herrando, Jordi

Llicenciat en Ciències Químiques i Enginyeria Química a l'Institut Químic de Sarrià (IQS-URL). Màster VINIFERA en Viticultura i Enologia a la Universitat de Montpeller SupAgro i la Universitá degli Studi di Milano. Va treballar a Dal Cin Gildo, S.p.A. on va desenvolupar la tesi de màster sobre el gust de llum. Des de setembre de 2015 treballa a Miguel Torres SA.

## Ferreira, Vicente

Catedràtic de Química Analítica a la Universitat de Saragossa. Director del Laboratori d'Anàlisi de l'Aroma i Enologia (LAAE). Autor de més de 195 articles científics i de 3 patents, els seus treballs han rebut un ampli reconeixement. Se'l considera un dels científics de més impacte en Química Aplicada, Enologia i Ciències de l'Alimentació.

## Lapie, Sandrine

Clúster Tècnic i Mediambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)

## Martin Cano, Juan

Des de 1982 és Secretari General del Centro del Envase de Vidrio i de la Asociación Nacional de Empresas de Fabricación Automática de Envases de Vidrio (ANFEVI). Compatibilitza aquest lloc amb el de President de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio, Sección Vidrio, i altres càrrecs.

## Mateos, Xavier

Químic i Enòleg. Doctor en Química per la Universitat Rovira i Virgili des de 2004. El seu camp d'especialització és el desenvolupament de nous materials òptics i làser d'estat sòlid. Mateos és co-autor de més de 170 articles científics indexats i co-inventor d'una patent.

## Puerta, Joaquin

Té un Grau Superior en Eficiència Energètica i Energia Solar i un altre en Enginyeria Elèctrica. També un màster en Instal·lacions Elèctriques i Eficiència Energètica. Des de 2013, treballa a SECOM Il·luminació, en el Departament Tècnic i com Adjunt de Vendes.

## Valade, Michel

Responsable del Servei Vi del Clúster Tècnic i Mediambiental. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)