

# 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](mailto: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  
Del patronato de la Organización Internacional de la Vinya y el Vino 1954-2024

### COL·LABORADORS CONGRÉS

Cevipe  
Cava Empire

enartis  
Inspiring innovation.

UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

Rius&Rius  
CENTRAL DELA VINYA I EL CAVA

EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



TARRAGONA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Catalunya  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ajuntament de  
Sant Sadurní

MOLÍ  
PARELLADA

NOVELL  
L'ESPRESSO

# «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