



Macabeu de la DO Tarragona. Present i futur

Jornada tècnica

Vila-rodona, dijous 11 de desembre de 2025

Presentació

Des de fa uns anys el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Tarragona (DO TGN) està treballant en reforçar el coneixement que viticultors i elaboradors tenen de la varietat Macabeu per tal de mantenir els estàndards de qualitat adaptant-se a condicions d'estrès hídric alhora que s'optimitzen els recursos dels quals disposa el viticultor. Un dels efectes més evidents de l'estrès hídric és el desequilibri entre sucres/grau alcohòlic i acidesa. Si coneixem quin és el comportament del Macabeu en aquests casos, a partir del seguiment del raïm produït en finques que ens donen diferent rendiment, podrem extrapolar-ho al conjunt de les finques i aconseguir raïms i vins equilibrats i de millor qualitat. L'objectiu principal es donar suport tècnic i científic actiu a la recerca impulsada per part de la Denominació d'origen Tarragona al voltant de una de les seves varietats emblemàtiques com es la Macabeu, fonamentalment en tot allò que permeti una adaptació a les noves condicions agroclimàtiques per fer front al canvi climàtic.

Lloc de realització

Sala del Centenari del Celler Cooperatiu de Vila-rodona
Carretera Santes Creus, 4
43814 Vila-rodona

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Serveis Territorials de Tarragona
Jose Antonio Gil Santos
Tel.: 977250845
A/e: jgil Santos@gencat.cat

250898 / 2,75

Programa

9.15 h	Registre dels assistents
9.30 h	Benvinguda i presentació M ^a Rosa Blanch. Presidenta de la DO Tarragona
09.35 h	Adaptació a les condicions de conreu i ambientals del Macabeu. Resultats de les Activitats Demostratives Jaume Amell. Tècnic de l'INCAVI
10.30 h	Tast de vins. Macabeus de les activitats demostratives Claustre Grau. Tècnica de l'INCAVI
11.00 h	Taula rodona. Necessitats en recerca a la DO Tarragona Modera: Elisa Ribé - M^a Rosa Blanch. Presidenta de la DO Tarragona - Jose M^a Llauredor. Celler Mas del Botó d'Alforja - Claustre Grau. Tècnica de l'INCAVI - Jaume Amell. Tècnic de l'INCAVI - Xoan Elorduy. Cap de servei de Viticultura i Enologia de l'INCAVI
12.00 h	Cloenda de la jornada Xoan Elorduy. Cap de servei de Viticultura i Enologia de l'INCAVI

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració



Generalitat
de Catalunya