



wine innovation week

by INNOVI

25, 26 i 27 de març de 2025

Inscripcions obertes a
www.wineinnovationweek.com

Dimarts 25 de març de 2025



Herència Altés

9.15h Acreditacions

9.30h Presentació de la jornada i benvinguda, a càrrec de Rosa Altisent, Directora General d'Agricultura i Ramaderia

9.45h Herència Altés i la innovació

10.00h Demostracions d'innovació en viticultura

- L'ús d'interceps automatitzats i autònoms, a càrrec d'Eudald Massana
- Aplicació de drons al maneig de la vinya, a càrrec de Penedès Agro Dron
- Sistema smart-spraying d'aplicació de tractaments a la vinya, a càrrec de Talptech
- Gestió eficient dels proveïdors agrícoles, tecnologia i regulació, a càrrec de RawData

11.00h Coffee break

11.30h Finançament i sostenibilitat, a càrrec de Banc Sabadell

11.40h Demostracions d'innovació en viticultura

- Maquinària autònoma a la vinya
- Sistemes anti gelades, a càrrec de Viti-Chauffe

11.50h De la terra al vi: Com els microorganismes asseguren el futur de la vinya, a càrrec d'Oriol Pijuan, Delegat tècnic d'ATENS a Catalunya

12.10h La selecció clonal com a eina de diferenciació, adaptació al canvi climàtic i preservació de la biodiversitat, a càrrec de Josep Maria Torné, Responsable de l'àrea de Viticultura a VITEC

12.30h IA aplicada a la gestió del quadern de camp digital i a l'anàlisi de les seves dades, a càrrec d'Antoni Altés, Co-founder d'Anawin

12.50h Els sòls de la Terra Alta: Com creen unes garnatxes úniques, ponència i tast, a càrrec de Ramon Roqueta, Gerent de La Fou

13.10h Visita a Herència Altés

14.00h Dinar networking

Edetària

15.30h Àmbit geològic de la Terra Alta: Materials originals i formadors dels sòls, a càrrec d'Anton Monner, enginyer agrònom i cartògraf de sòls

15.50h Experiències en la gestió de reg de suport en vinya, a càrrec de Lluís Giralt, investigador i tècnic de viticultura de l'INCAVI i David Tous, gerent de SAF Sampling Water

16.15h Visita al celler Edetària

17.30h Clausura del primer dia

Dimecres 26 de març de 2025

Raimat



9.15h Acreditacions

9.30h Presentació de la jornada i benvinguda, a càrrec Joan Gòdia, Director General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia

9.45h Raïmat i la innovació, a càrrec de Joan Esteve, director de Raimat

10.00h Demostracions d'innovació en enologia

- Gestió hídrica intel·ligent per cellers que busquen l'excel·lència, a càrrec de Jose Emilio Parra, CEO de Senssal Solutions
- Aplicacions de citometria en termes enològics, a càrrec de Marta Masegosa, Field Sales Representative de SYSMEX
- Llevats no-Saccharomyces: un aliat útil en enologia front un escenari d'escalfament global a càrrec d'Anna Puig, Doctora en biologia i enòloga. Investigadora de IRTA-INCAVI

Coffee break

11.00h Demostracions d'innovació en enologia

- 11.30h**
- IA i el tast del vi: Una aplicació interactiva per a la presa i interpretació de dades de tastos, a càrrec de Sylvain Thibaud, Fundador i Director general de Winespace
 - Estratègies d'elaboració de vi mitjançant la reducció de l'ús de diòxid de sofre i la seva combinació, a càrrec de Miquel Puxeu Responsable del laboratori enològic de VITEC

• **Tastos de vins total o parcialment desalcoholitzats**

- Els vins desalcoholitzats premiats al Concours Mondial de Bruxelles a càrrec de Frédéric Galtier representant del Concours Mondial de Bruxelles
- Els dos primers vins no desalcoholitzats amb D.O. (D.O. Terra Alta) a càrrec d'Andrea Miró, Enòloga Celler Jordi Miró, directora projecte Nakens.

13.30h Dinar networking

15.00h Els vins escumosos elaborats pel mètode ancestral; Avantatges i inconvenients, a càrrec d'Arnau Just, doctor en Tecnologia Enològica, biotecnòleg i màster en Investigació en Begudes Fermentades (URV)

15.20h Espècies forestals i el seu impacte en el vi

15.40h Circuit Interlaboratori d'Anàlisi Sensorial de Vins

16.00h Finançament i sostenibilitat, a càrrec de Banc Sabadell

16:10h Visita al celler Raimat

17.10h Clausura del segon dia

Dijous 27 de març de 2025



Abadal

9.15h Acreditacions

9.30h Presentació de la jornada i benvinguda, a càrrec de *Dèlia Perpiñà, Directora Gerent de Prodeca*

9.45h Abadal, Premi Vinari Millor Experiència Enoturística dins dels àmbits Cultural, Social i Esportiu 2024, a càrrec de *Carlota Creus, Directora de Marketing i Comunicació d'Abadal*

10.00h Taula rodona: Com generar experiències innovadores

Modera: *Carles Gala, CEO de Gala Media*

- *Josep Serra, Propietari de Lavinyeta*
- *Marta Membrives, Responsable Enoturisme d'Abadal i Sommelier*
- *Judith Cortina, codirectora d'Enoturista*
- *Dèlia Perpiñà, Directora Gerent de Prodeca*
- *Beatriz Nubiola, Coordinadora de Catalunya, regió mundial de la gastronomia 2025*

11.00h Coffee break

11.30h Visita al celler Abadal

12.30h Com els grans líders del vi utilitzen les dades per vendre més i millor, a càrrec de *Javier Egaña, CEO i Fundador de Pricing Wine*

12.50h Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025: Un repte i una oportunitat, a càrrec de *Beatriz Nubiola, Coordinadora de Catalunya, regió mundial de la gastronomia 2025*

13.10h Finançament i sostenibilitat, a càrrec de *Banc Sabadell*

13.20h L'entusiasme com a clau de la comunicació d'èxit, conversa a càrrec de *Cintet i Caram Caram, un tàndem de comunicació online i offline*

13.50h Dinar networking amb festí i showcooking, a càrrec de *Cintet i Caram Caram*

Oller del Mas

15.00h Heretat Oller del Mas, Premi Vinari al Millor Projecte Enoturístic 2020, a càrrec de *Laia Puig, directora adjunta de Heretat Oller del Mas*

15.30h Diferenciar-se en un món saturat: Claus per destacar i triomfar

15.50h Presentació dels resultats dels estudis de consumidors de vi 2024, a càrrec de *Enric Nart, Responsable d'Anàlisi Sensorial de VITEC*

16.10h Visita al celler Heretat Oller del Mas

17.10h Clausura de la WIW



wine innovation week

by INNOVI



PATT_2025



**Generalitat
de Catalunya**

Inscripcions obertes a
www.wineinnovationweek.com