

# 1a Jornada

# Tècnica d'innovació al sector vitivinícola

Dimarts 11 de febrer de 2020

De 10 h a 14.30 h

Hotel Class Valls

[www.hotelclassvalls.com](http://www.hotelclassvalls.com)

Organitza:



**TARRAGONA**  
Denominació d'Origen

Patrocinat per:

enartis verallia

  
AMORIM

**AFEPASA**  
PALLETES SUSHUR

 **INCAVI**  
Institut Català de la Vinya i el Vi

 Allotjaments  
amb D.O.

# Objectius \_\_\_\_\_ Ponències \_\_\_\_\_

La DOP Tarragona organitza el dimarts 11 de febrer a l'Hotel Class de Valls la 1a Jornada Tècnica 'Innovació al sector Vitivinícola'.

Aquesta jornada estarà oberta als cellers de la DOP Tarragona, altres DO's catalanes i professionals del sector amb l'objectiu d'oferir-los de primera mà les darreres novetats de diversos sectors relacionats directament amb la viticultura i l'enologia. D'aquesta manera, es pretén al mateix temps establir un contacte directe entre aquestes empreses i els nostres cellers per tal que puguin esbrinar les possibilitats d'aplicar aquestes tecnologies o millores en la feina diària a la vinya o al celler.



A la jornada està previst que hi hagi 6 ponències de 20 minuts i una sessió de networking posterior que serveixi per aclarir possibles dubtes.

Les ponències/presentacions giraran al voltant de diversos temes d'actualitat i d'interès pel nostre sector. Per tractar els diversos temes es comptarà amb professionals del sector dels productes enològics, del suro, de la fertilització ecològica i del sector del vidre. Al mateix temps, l'INCAVI presentarà els diversos projectes d'investigació que està portant a terme.

Aprofitant la presència dels cellers a l'Hotel Class de Valls, es presentarà la plataforma d'Al·lotjaments amb DO, del qual en forma part aquest establiment hotel·ler de la capital de l'Alt Camp.



# Programa \_\_\_\_\_

**09.45 h** Recepció i acreditacions

**10.00 h** Benvinguda del president de la DOP Tarragona, Vicenç Ferré

---

## **10.15 h** Primera part

- **Ponència / El poliaspartat de potassi: La darrera innovació en l'estabilització tartàrica del vi**, a càrrec de Pablo Izquierdo (Enartis)
- **Ponència / Sofre i les noves solucions davant el canvi climàtic**, a càrrec de Francisco Lozano (Afepasa)
- **Presentació / Al·lotjaments amb DO**

---

**11.30 h** Coffee break

---

## **12.00 h** Segona part

- **Ponència / Tendències de packagings als envasos de vidre**, a càrrec d'Elena Andia (Verallia)
- **Ponència / Liderar el negoci dels taps de suro a través d'I+D**, a càrrec de Miguel Cabral (Amorim)
- **Ponència / Activitats de recerca aplicada, desenvolupament tecnològic i experimentació**, a càrrec de Xoán Elorduy (INCAVI)

---

**13.15 h** Clausura a càrrec del president de la DOP Tarragona

**13.30 h** Networking / dinar

**15.00 h** Final Jornada



**Confirmar assistència a:**  
[info@dotarragona.cat](mailto:info@dotarragona.cat)



Ubicació:

**Hotel Class Valls**

Passeig President Tarradellas / Carrer Eladi Homs, s/n

43800 Valls

Tel: 977 60 80 90

UTM: 41.299234, 1.261024

+41° 17' 57.24", +1° 15' 39.69"

Organitza:



**TARRAGONA**

Denominació d'Origen

[www.dotarragona.cat](http://www.dotarragona.cat)

Segueix-nos a:



Patrocinat per:

**enartis verallia**



**AFEPASA**  
PALLARS JOSEP HUB



Amb el suport de:



Generalitat  
de Catalunya



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

**PDR.cat 2020**



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre