



SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA

- 20 de febrer 2015 Jornada sobre la garnatxa negra a Falset, Vitec, URV, ICAVI, VINSEUM.-**
- 10 d'abril, descobrim la viticultura del Baix Empordà: cellers, Mas Molla i Mas Perejoan (Calonge i Mas Llobrega)**
- 19 de juny ,documental : EL MOMENT, un viatge a la terra del cerç , Elisenda Trilla i Oriol Perez de Tudela**
- 3 de Juliol : Sortida als dos grans cellers del Penedès**
- 6 de Novembre : Jornada, amb l'URV a Tarragona: "Innovacions en el maneig del cultiu de la vinya enfront del canvi climàtic"**
- 12 de desembre : Redescobrim la malvasia de Sitges**



Jornada sobre:

LA VARIETAT GARNATXA NEGRA

Falset, 20 de febrer de 2015

Parc Tecnològic del Vi, VITEC. Falset

2a
circular

Presentació

En aquesta jornada es presentaran els coneixements actualitzats sobre la varietat de raïm **Garnatxa Negra** i els vins elaborats amb la mateixa a Catalunya, segons el següent programa.

Programa

- **9 a 9:15h.** Recepció i repartiment de la documentació.
- **9:15 a 9:30h.** Obertura de la jornada a càrrec de Sergi de Lamo (VITEC) i Toni Alcover i Jaume Domènech, presidents de la DOQ Priorat i la DO Montsant, respectivament.

I Història cultura i documentació:

- **9:30 a 10h.** "Història dels orígens de la Garnatxa negra", Josep M. Puiggròs (ICEA-IEC); "Documentació sobre les varietats de ceps a l'arxiu de VINSEUM", Jordina Escala (VINSEUM).

II Factors agronòmics:

- **10 a 10:30h.** "Característiques agronòmiques de la Garnatxa negra", Agustí Villarroya, assessor vitícola.
- **10:30 a 11h.** "Efectes de la variabilitat del clima i la topografia en la qualitat dels vins de Garnatxa negra. DOQ Priorat", Montse Nadal (URV).

- **11 a 11:30h.** Pausa cafè.

III Ampelografia i clons:

- **11:30 a 11:45.** "Selecció clonal de la Garnatxa negra", Carme Domingo (INCAVI).

IV. Enologia:

- **11:45 a 12h.** "Correlació entre territori i vins de Garnatxa de D.O Montsant i DOQ Priorat", Claustrer Grau (INCAVI).
- **12 a 12:30h.** "Catacterització fenòlica i aromàtica de la Garnatxa Negra a la DO Montsant. Estratègies enològiques per a la millora del color", Anna Brull, Miquel Puxeu i Jordi Roselló (VITEC).
- **12:30 a 12:50h.** "Característiques sensorials dels vins de garnatxa negra a la DOQ Priorat", J. Miquel Canals i Josep M. Mateo (URV)
- **12:50 a 13:15h.** "Descriptors aromàtics i gustatius que identifiquen la Garnatxa negra", J. Ignasi Domènech (Associació Terra de Garnatxes) i Montse Nadal (URV).
- **13:15 a 14h.** Tast de vins de terroir de Garnatxa Negra, D.O Montsant i DOQ Priorat. Celler de Capçanes, amb Àngel Teixidó, i Cellers Scala Dei, amb Jaume Pujol.
- **14h.** Cloenda de la jornada a càrrec de Jordi Puxeu, alcalde de Falset; Josep M. Vives, president de l'ICEA, i Jordi Bort, director general de l'INCAVI.

Inscripcions

Quota d'inscripció (inclou participació a la jornada, esmorzar i tast): **20€**. Estudiants: **15€**.

Per formalitzar la inscripció cal enviar un correu electrònic al Parc Tecnològic del Vi (VITEC) a l'adreça anna.capdevila@vitec.cat. Cal indicar: **Nom i Cognoms / Adreça, Població i Codi Postal / Telèfon / Professió**.

A continuació cal fer una transferència per import de 20€ al compte del Parc Tecnològic del Vi (VITEC).

ES35 - 2100 - 2872 - 92 - 0210086729

És imprescindible fer constar el nom i els cognoms i el concepte "Jornada Garnatxa Negra".

Places limitades. La data d'inscripció finalitza el divendres 13 de febrer de 2015.

Organitzadors

montsant



Col·laboradors



CELLER DE
CAPCANES



SCALA DEI

DECOBRIM LA VITICULTURA DEL BAIX EMPORDÀ



Secció de Viticultura i Enologia

DESCOBRIM LA VITICULTURA DEL BAIX EMPORDÀ

Divendres 10 d'Abril de 2015

Presentació

La Secció de Viticultura i Enologia fa temps que estava interessada en conèixer de primera mà un fenomen polèmic per uns i admirat per altres; es tracta del "vi etnològic" que es produeix al Baix Empordà, concretament en els termes de Calonge i Vall-llobrega.

Es tracta del típic "vi de pagès" emprant varietats antigues del país i elaborat seguint les tècniques tradicionals de premsat i fermentació en botes.

Els protagonistes d'aquest tipus de producció són els propietaris del masos i les seves famílies que viuen amb intensitat tot el procés fins arribar a oferir al consumidor un producte reconegut i que ens transporta molts anys enrere.

Activitats realitzades 2015




Jornada tècnica en viticultura

INNOVACIONS EN EL MANEIG DEL CULTIU DE LA VINYA ENFRONT DEL CANVI CLIMÀTIC

6 de novembre de 2015, Tarragona. Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili (URV)
(Campus Sescelades. C/ Marcel·lí Domingo, s/n. 43007 Tarragona)
ORGANITZACIÓ: ICEA I FACULTAT D'ENOLOGIA DE LA URV

9.00 h: Recepció

9.15 h: Presentació de la jornada

a) Gestió de la canòpia: equilibri entre creixement i producció

- De 9.30 a 10.00 h: «Control de la vegetació: poda en verd»
Sr. Agustí Villarroya, especialista en viticultura
- De 10.00 a 10.30 h: «Balanç del vigor i càrrega de raïm»
Dra. Montse Nadal, professora de viticultura de la URV
- De 10.30 a 11.00 h: «Estratègies de reg»
Dr. Gonzaga Santesteban, professor de viticultura de la UPN

11.00h-11.30 h: Pausa cafè

b) Gestió dels sòls vitícoles: millora de la fertilitat i la reserva d'aigua

- De 11.30 a 12 h: «Trets diferencials dels sòls vitícoles: composició química, horitzons i capacitat de retenció d'aigua»
Sr. Miquel Aran, cap de projectes d'Eurofins Agroambiental, *Àrea de projectes*
- De 12.00 a 12.30 h: «Gestió de la coberta vegetal en vinyes de secà. Casos pràctics»
Sr. Joan Rubió, enginyer tècnic agrícola, especialista en viticultura i enologia de les Caves Recaredó
- De 12.30 a 13.00 h: «Dinàmica i de les reserves d'humitat al sòl i conclusions pràctiques en vinya de secà. Exemples amb dades reals»
Eug. Pràctica Ambiental
Dr. Francesc Ferrer-Alegre, enginyer en biotecnologia ambiental MSc (LAB Ferrer), Sr. David Tous, gerent artesà de Safsampling

13-13.30 h: Tast de vins. Experiències amb varietats autòctones
Cellers a determinar: xarel·lo, malvasia, garnatxa blanca, sumoll, trepat, garnatxa negra.

13.45 h: Cloenda a càrrec del Sr. Joan Miquel Canals, degà de la Facultat d'Enologia de la URV, i el Sr. Josep M. Vives de Quadras, president de la ICEA.



Activitats previstes pel 2016

- Primer semestre – L'ampliació de la D.O Alella pel Vallès, sortida discussió

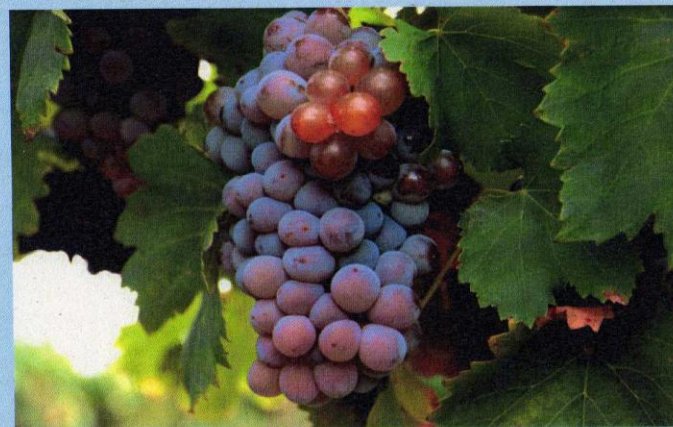
- Juny 20 anys de Secció de Viticultura i Enologia acte especial

Segon semestre- Jornada sobre la varietat Carinyena, importància i orígens.

-Jornada amb l'URV

Continuació d'activitats GREVA, Treball de conjunt sobre una guia de varietats autòctones i programa "Vitis Catalana" pel que es demana un subvenció al IEC Secció de Ciències

DOSSIERS AGRARIS



La varietat garnatxa roja,
lledoner roig o garnatxa grisa

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS

ISSN (ed. impresa): 1135-2108 • ISSN (ed. digital): 2013-9772

<http://revistes.iec.cat/index.php/DA>

La varietat garnatxa roja, lledoner roig o garnatxa grisa

Presentació, Josep Blanch	7
Algunes referències històriques de la varietat garnatxa a l'Empordà.	
Eduard Puig Vayreda	9
Llegenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural.	
Josep M. Puiggròs Jové	19
Peculiaritats del terror de l'Empordà. Simó Serra Pumarola	31
Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat garnatxa roja.	
Lluís Giralt, Anna Puig i Carme Domingo	45
Taula rodona: una visió del lledoner roig des de l'experiència a l'Empordà	57
Le grenache gris dans le vignoble du Roussillon. Pierre Torrès	61
La garnatxa grisa en el vinyar del Rosselló. Pierre Torrès	67
Fitxes de vinificació i anàlisi química dels vins de garnatxa roja/grisa	71

