



ACE  
Asociació  
Catalana  
d'Enòlegs



CEEC  
Col·legi d'Enòlegs  
i Enòlogues de Catalunya



INCAVI  
Institut Català de la Vinya i el Vi

CONGRESO INTERNACIONAL ACE DE LA ENOLOGÍA Y EL CAVA 2024 (CIAEC24)



**«Sensorización e IA: la enología que viene**

## CICLO DE CONFERENCIAS\*

*Sesión de mañana. Ponencias e intervenciones en español*

### Asistencia presencial:

Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona  
Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

### Asistencia online:

Requiere inscripción. Plazas subvencionadas limitadas

**08:45h** Recepción de participantes acreditados, **presenciales y online**

Conductor/Chairman: Dr. **Joan Miquel Canals Bosch**

**09:00h** Bienvenida y presentación del congreso:

Il·lm Sr. **Pere Vernet**, alcalde de S. Sadurní d'Anoia  
Sr. **Pere Campos Osuna**, presidente-decano ACE-CEEC  
Sr. **Joan Gené**, director del INCAVI

### PRIMERA PARTE

– **Ámbito: viticultura**

**09:15h VitiGEOSS: Servicios inteligentes para la mejora y optimización de los cultivos en el sector vitivinícola**

**Alex Pujol Garcia**. Investigador en Eurecat - Centro Tecnológico de Catalunya

**09:55h Introducción de sensores digitales en la gestión del agua en el viñedo**

**Lluís Giralt Vidal**. Investigador y técnico de viticultura en INCAVI.

**10:35h** Turno de preguntas a los ponentes (I)

**10:55h** Pausa café



ACE  
Associació  
Catalana  
d'Enòlegs



CEEC  
Col·legi d'Enòlegs  
i Enòlogues de Catalunya



INCAVI  
Institut Català de la Vinya i el Vi

CONGRESO INTERNACIONAL ACE DE LA ENOLOGÍA Y EL CAVA 2024 (CIAEC24)

## SEGUNDA PARTE

### – **Ámbito: elaboración/bodega**

#### **11:30h Sistemas multisensores inteligentes para la detección de gases volátiles y parámetros de calidad en los vinos**

**Cecilia Jiménez Jorquera.** Instituto de Microelectrónica de Barcelona (IMB-CNM, CSIC).

#### **12:10h Siete factores clave para una bodega 4.0 sostenible (IoT y gestión inteligente)**

**Justo Banegas Banegas.** Ingeniero Agrónomo (UPM), Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (IST), Alfatec.

### – **Ámbito: degustación/consumo**

#### **12:50h Utilización de la inteligencia artificial para estudiar las percepciones de los consumidores a partir de sus publicaciones en Internet**

**Israel Muñoz Moreno.** Investigador del IRTA, Área de Industrias Alimentarias, Monells.

#### **13:30h Turno de preguntas a los ponentes (II)**

#### **13:50h** Final del ciclo de conferencias y valoraciones

#### **14:10h** Comida de trabajo de los asistentes presenciales

**\* Todas las ponencias se impartirán en español**

## TALLER DE TAST

### *Sesión de tarde. Presentación e intervenciones en catalán*

#### **Asistencia presencial:**

Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona

Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

#### **16:00h Cata didáctica dirigida de vinos y espumosos fermentados en recipientes de diversos materiales**

Uno de los factores menos estudiado que contribuye al carácter organoléptico de un vino es el recipiente en que se produce la fermentación, especialmente el material o materiales que lo constituyen. En esta sesión se analizarán las características sensoriales diferenciales de vinos fermentados en acero inoxidable, vidrio, castaño, ánfora, cerámica/gres, cemento, corcho.

Conducirá la cata: **Marta Cortizas**, Mejor Sumiller de Cataluña 2024, sumiller del restaurante Celler de Can Roca

Los vinos serán presentados por sus respectivos **elaboradores**.

**La organización del congreso se reserva el derecho de cambiar o modificar el programa**



**ACE**  
Associació  
Catalana  
d'Enòlegs



**CEEC**  
Col·legi d'Enòlegs  
i Enòlogues de Catalunya



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

CONGRESO INTERNACIONAL ACE DE LA ENOLOGÍA Y EL CAVA 2024 (CIAEC24)

### Organización del Congreso Internacional ACE 2024 (CIAEC24)

Conductor/Chairman: **Joan Miquel Canals Bosch**

Secretaría: **ACE-CEEC**

Comunicación: **Acenología**

### Organiza:



**ACE**  
Associació  
Catalana  
d'Enòlegs



**CEEC**  
Col·legi d'Enòlegs  
i Enòlogues de Catalunya



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

### Patrocina:

Museo Internacional de la Vinya y el Vino



### Colabora:



### Patrocinadores ACE-CEEC:



### Media partner:

