



wine innovation week

by INNOVI

25, 26 i 27 de març de 2025

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, a càrrec de Núria Altés, directora del Celler Herència Altés

10.00h Demostracions d'innovació en viticultura

- Tot el que cal saber per l'ús de Drons al camp, i la seva aplicació agronòmica, a càrrec d'Arvipo
- Drons i sanitat de la vinya: tractaments fitosanitaris, a càrrec de Penedès AgroDron
- L'ús d'interceps automatitzats i autònoms, a càrrec d'Eudald Massana
- Sistema smart-spraying d'aplicació de tractaments a la vinya, a càrrec de Talptech

11.00h Coffee break

11.30h Demostracions d'innovació en viticultura

- Vehicle Compacte No Tripulat amb control RC per esbossar, a càrrec d'Arvipo
- Plataforma elèctrica autònoma, a càrrec de MULA
- Sistemes anti gelades, a càrrec de Viti-Chauffe

12.30h Finançament i sostenibilitat, a càrrec de Banc Sabadell

12.40h Gestió eficient dels proveïdors agrícoles, tecnologia i regulació, a càrrec d'Albert Duaigües CEO de RawData

13.00h 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

13.20h Els sòls de la Terra Alta: Com creen unes garnatxes úniques, ponència i tast, a càrrec de Ramon Roqueta, Gerent de La Fou

13:40h Visita a Herència Altés

14.15h Dinar networking

Edetària

15.50h 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

16.10h 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

16.30h Àmbit geològic de la Terra Alta: Materials originals i formadors dels sòls, visita de camp a càrrec d'Anton Monner, enginyer agrònom i cartògraf de sòls

16.50h 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

17.10h Visita al celler Edetària

18.00h 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

11.00h Coffee break

11.30h Demostracions d'innovació en enologia

- Tecnologies i experiències innovadores en automatització, digitalització i robotització en la indústria agroalimentària, a càrrec de Javier García, Business Development Manager a GMV i Ángel C. Lázaro, Head of Robotics & Automation at Industry
- 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 de baixa graduació i/o sense alcohol**
 - Els vins desalcoholitzats premiats al Concours Mondial de Bruxelles a càrrec de Frédéric Galtier representant del Concours Mondial de Bruxelles
 - Els dos primers vins de 9º no desalcoholitzats amb D.O. (D.O. Terra Alta) a càrrec d'Andrea Miró, Enòloga Celler Jordi Miró, directora projecte Nakens.

13.30h Plataforma elèctrica autònoma per a vinya, a càrrec de MULA

13:50h 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

15.20h Espècies forestals catalanes i el seu impacte en el vi, ponència i tast a càrrec de Dr. Enric Bartra, investigador de l'INCAVI

15.40h Circuit Interlaboratori d'Anàlisi Sensorial de Vins, a càrrec de Natalia Santamaría, investigadora de l'àrea d'Anàlisis Sensorial de VITEC

16:00h Intel·ligència de dades i automatització: de la enologia de precisió al celler sostenible, a càrrec de Rébecca Pollier, Comercial de desenvolupament a ONAFIS i Frédéric Galtier, Responsable d'ONAFIS a Espanya.

16.20h Finançament i sostenibilitat, a càrrec de Banc Sabadell

16:30h Visita al celler Raimat

17.30h 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, trajectòria d'un enoturisme conscient, a càrrec de *Carlota Creus, Directora de Marketing i Comunicació d'Abadal i Marta Membrives, Responsable Enoturisme d'Abadal i Sommelier*

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 La tecnologia com eina de comercialització per al sector del vi, a càrrec de *Oriol Ripoll, CEO de Decántalo*

15.50h Presentació dels resultats dels estudis de consumidors de vi 2024, a càrrec de *Alejandro Suarez, investigador de l'àrea 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



RawData



Sabadell

PATT_2025

ACCIÓ

Catalonia &
Trade & Investment



Generalitat
de Catalunya

www.wineinnovationweek.com