



Més enllà del tap: tot el que un celler hauria de saber sobre el suro i com pot ajudar a incrementar el valor del vi

Jornada tècnica

Vilafranca del Penedès, 26 de novembre de 2026

Presentació

El coneixement és una eina clau per millorar la qualitat, la sostenibilitat i el valor del sector vitivinícola. Aquesta jornada té com a objectiu transferir als professionals dels cellers coneixements tècnics sobre el suro, posant en relleu com una correcta comprensió de les seves propietats i del seu comportament pot contribuir a incrementar el valor percebut del vi, des del seu origen i propietats fins als factors que condicionen el seu comportament durant l'embotellat i la conservació del vi. Mitjançant demostracions pràctiques i exercicis sensorials es pretén aportar criteri tècnic, desmuntar falses creences i facilitar la presa de decisions que reforcin la qualitat, la diferenciació i el posicionament dels vins. La jornada serà el punt de partida del nou programa de formació per a cellers desenvolupat per l'ICSuro dins del seu Pla Estratègic Visió 2028.

Lloc de realització

Sala d'actes del Centre Àgora
Plaça l'Àgora, 1
08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Fundació Institut Català del Suro
Maria Verdu I Virgos
Tel.: 972 30 56 61
A/e: icsuro@icsuro.com

Programa

9.30 h **Registre d'assistents**

9.40 h **Benvinguda i presentació**

Alba Balcells. Directora de la Fundació Institut Català del Suro (ICSuro)
Eloi Moncada. Clúster manager de Clúster Vitivinícola Català, Associació AEI INNOVI

10.00 h **El suro en la construcció del valor del vi**

Chantal Prat. Responsable de laboratori, Institut Català del Suro – Cork Center Laboratory

10.30 h **Del suro al tap: qualitat, transformació i innovació**

- Del bosc a l'ampolla: el valor del tap de suro natural
Oriol Costa. Coordinador d'operacions de l'empresa CostaQuer
Clara Grier. Enòloga de l'Olivera
- Conèixer més bé el suro per millorar la interacció amb el vi
Jordi Rosselló. Director de Qualitat I + D de l'empresa OLLER
Eva Plazas. Gerent i enòloga de Caves Vilarnau

11.10 h **Pausa cafè**

11.40 h **Del coneixement a la copa: experimentem el valor del suro**

- Cork Quiz: què sabem del suro i taller d'aromes
- Tast comparatiu: Impacte del tap sobre l'evolució del vi

13.00 h **Conclusions/ cloenda de la jornada**

Joan Gené. Director General de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

Organització



Col·laboració

