

# Jornada Tècnica *The World of Natural Wine*

Barcelona 28 i 29 juny 2016



Vi Integral (VIN)



Institució Catalana d'Història Natural  
(Institut d'Estudis Catalans)



Association des Vins Naturels de France  
(AVN)

## PRESENTACIÓ

Aquesta jornada tècnica s'ha concretat per tal que, en primer lloc, els mateixos elaboradors de vi natural puguin tenir un espai per l'intercanvi de les seves pròpies experiències, perquè al contrari de la majoria de representants del sector, acostumen a 'amagar' aquelles pràctiques que els mereixen en prestigi i guardons. Al contrari d'això, la absoluta majoria d'elaboradors de vi natural fugen de guies i concursos. Segon, en l'intercanvi de les seves experiències, es posa de manifest, una vegada més, el caràcter comunicatiu i generós d'aquesta filosofia de treball i anant més enllà, segur que ve d'un estil de vida.

Cert és que en més d'una ocasió hem vist els falsos mites que s'ha llençat i classificat als elaboradors de vi natural. Es titlla de poc rigor i casualitat quan un vi sense maquillatge pot arribar fins i tot a no tenir 'defectes'. És que les persones no som precisament com som? Aleshores permetem que siguin els mateixos protagonistes els que emmarquin aquest amor pel saber, que es comuniquin i que ho expressin. Sense altra pretensió que el compartir amb els demés allò que sempre ha estat allí i mai hauria hagut d'amagar-se.

Davant de tot i per què s'entengui la Jornada Tècnica engloba diversos camps i disciplines, i això confereix el caràcter multidisciplinari que va a emprendre. És simple i a la vegada complex. Entrarem de ple en els camps de la natura, biodiversitat, agronomia, enologia, i també d'ecologia, economia, salut, restauració, alimentació i com no, les noves tendències Socials: respecte a la natura, respecte a les persones, recuperació de cultures d'antic, valors individuals i col·lectius... Esperem que entre tots puguem gaudir no només del vi, sinó de les persones i l'entorn del qual prové.

La Jornada Tècnica es divideix en tres blocs:

- 1- El camp i el viticultor: on s'exposaran aspectes de la natura, biodiversitat, vinya, biodinàmica, clima, sòls, adobat, recuperació de pràctiques culturals d'antic, varietats de vinya...
- 2- El celler i el vinicultor: on es tractaran aspectes sobre l'elaboració del vi, maceracions, llevats salvatges, les bombolles de l'ancestral, repòs...
- 3- La societat i el vi: on es coneixeran les relacions amb la restauració, la recuperació de les Denominacions d'Origen...

## COMITÈ TÈCNIC

Thierry Puzelat – Clos du Tue Boeuf. Les Montils. France  
Josep Roca – Celler de Can Roca. Girona  
Josep Germain – Institut Catalana d'Història Natural. Barcelona  
Laureano Serres – Celler Mendall. Pinell de Brai. Tarragona  
Joan Lluís Gómez Conde – Restaurant Sant Pau. Sant Pol de Mar. Barcelona  
Jordi Llorens – Celler Jordi Llorens. Blancafort. Tarragona  
Xavier Font – Facultat de Ciències Geològiques. Universitat de Barcelona

## CELEBRACIÓ

A la sala Pere Corominas de l'Institut d'Estudis Catalans. C/ del Carme, 47 08001 Barcelona

## MODERADORS

Clara Isamat – Vinos Compartidos  
Joan València – Cuvée 3000. Barcelona

Joan Gómez Pallarès – De Vinis

**CONTACTAR**

*Tel.: 933 248 582 Fax: 932 701 180 Adreça electrònica: [ichn@iec.cat](mailto:ichn@iec.cat)*

Les comunicacions es pronunciaran en la llengua del seu autor. Es recomana als autors que les imatges i gràfics a projectar continguin la seva explicació en anglès. Es permet la reproducció parcial o total de les actes de la Jornada Tècnica sempre i quan se citi a la font i, el seu autor o autors.

# Jornada Tècnica *The World of Natural Wine*

Barcelona 28 i 29 juny 2016



Vi Integral (VIn)



Institució Catalana d'Història Natural  
(Institut d'Estudis Catalans)



Association des Vins Naturels de France  
(AVN)

## PROGRAMA

### Dimarts 28 juny

- 09:00 – 09:30 Lliurament documentació
- 09:30 – 10:15 Inauguració  
Joan Domènech Ros, president de l'IEC, Joan Pino, president ICHN, Jordi Llorens, VIn i Corine Andrieu, AVN
- 10:15 – 10:35 Modera: Clara Isamat  
Laureano Serres, Mendall, Pinell de Brai (Tarragona) - Vull fer vi natural. Motius i significat de la realització de vi natural. Actuacions i reflexions al voltant del vi natural.
- 10:35 – 10:55 Joan R Escoda, Celler Escoda Sanahuja, Prenafeta (Tarragona) – El compost i la nutrició de la terra.
- 10:55 – 11:30 Pausa: cafè
- 11:30 – 11:50 Nuria Llorens, Jordi Llorens, Celler Jordi Llorens, Blancafort (Tarragona) – Inventari de la cobertura vegetal durant quatre anys, de sis finques de plantació de vinya properes a Blancafort (Conca de Barberà). Es descriuen les plantes presents per totes les finques (vores, bancals, bosquets...)
- 11:50 – 12:10 Patrice Delthil – Domaine Calimàs. Latour de France - le travail des sols au cheval avec un outil particulier qui s'appèle " le passe partout ".
- 12:10 – 12:30 Montse Molla Mas Molla, Calonge (Girona) – El vi Grech o vi de les bruixes.
- 12:30 – 12:50 Carole et Corinne Andrieu Clos Fantine, France – L'utilització des plantes à la vigne
- 14:00 – 16:00 Pausa: dinar
- 16:00 – 16:20 Moderador Joan València  
Wurderman John, Pheasants-Tears, Signagi, Geòrgia - Qvevri: the Vessel. This talk will explore the use of the qvevri in Georgian wine culture, how they are made, maintained, and its impact on wines as well its cultural and enological attraction from within and without Georgia, how it has inspired cultural exchanges with other growers from other countries using qvevri or other forms of clay pots.
- 16:20 – 16:40 John Okro Signagi, Geòrgia – Georgia, Qvevri and Ancient Winemaking.
- 16:40 – 17:15 Pausa: cafè
- 17:15 – 17:35 Carles Mora, Montse Mora, Clot de les Soleres, Piera (Barcelona) - El xarel·lo como identidad de terroir  
El xarel·lo és una varietat autòctona de Catalunya, molt utilitzada per la producció de cava. És un raïm de gra separat i pell dura. Tradicionalment la varietat xarel·lo es produïa en zones prop de la costa, a altituds baixes. Els clons actuals han permès una bona adaptació per totes les zones independentment de les alçades. Actualment és una varietat en extensió perquè és fàcil de cultivar i perquè la DO Penedès l'ha potenciat com a varietat insignia.
- 17:35 – 17:55 Alain Déjean Domaine Ruset Peraguey, France – Le souterne
- 17:55 – 18:15 Ton Rimbau Porcellànic, Vilobí del Penedès (Barcelona) – Com fer biol (biofertilitzant)
- 18:15 – 18:35 Massimo Marchiori, Partida Creus, Bonastre (Tarragona) – El vi de garrut
- 18:55 – 20:15 Degustació de vins

### Dimecres 29 juny

- 10:00 – 10:20 Moderador Joan Gómez Pallarès  
Wurderman John, Pheasants-Tears, Signagi, Geòrgia - Cultural Context of Wine, the Georgian Experience: Explore the worlds oldest wine nation's cultural heritage surrounding wine and the vine, what does it symbolize,

how is it drunk, what are the cuisines, toasting tradition, music, poetry and dance surrounding it, far too often wine is seen as a beverage, a consumer product, for Georgians it's their life pulse, the blood in their veins, with significant emotional and spiritual impact.

10:20 – 10:40

Sergio Valenzuela i Xavier Font, Facultat de Ciències Geològiques Universitat Barcelona – Estudi geològic i geoquímic de vins del Celler Jordi Llorens

10:40 – 11:15

Pausa: cafe

11:15 – 11:35

Joan Gómez Pallarès – De Vinis - Beure vi de debò per viure millor

11:35 – 11:55

Carles Alonso, Carriel dels Vilars, Els Vilars (Girona) – La qualitat del raïm en l'elaboració de vi natural. És essència del vi natural, també, la no intervenció en l'espontània transformació del most en vi, la qual cosa vol dir que, sense un bon raïm, mai podrem tenir un bon vi natural

11.55 – 12:15

Massimo Marchiori, Partida Creus, Bonastre (Tarragona) – El treball a la terra, el producte alimentari sa i el consum conscient

12:15 – 12:35

Mariano Taberner, Bodega Cueva, La Portera (Valencia) -La fermentación a lo largo de las estaciones