

Des del conreu més ancestral de la vinya fins al procés tecnològic més innovador al celler. En cada glop de vi s'amaga no només molta recerca històrica, també altres disciplines científiques que el converteixen en un producte viu, únic i en evolució constant. De la mà d'investigadors, investigadores i docents de la Universitat Rovira i Virgili, aquest cicle pretén descobrir tot el que envolta el món del vi a través d'una passejada amb la ciència com a companya de viatge. El cicle es fa en col·laboració amb la Facultat d'Enologia i cada xerrada anirà acompanyada de dos tastos de vins de la DO Tarragona.

TOTES LES CONFERÈNCIES ES FARAN A L'**ESPAI TURISME DE TARRAGONA** (CARRER MAJOR, 37) A LES **19 H.**

CAL INSCRIPCIÓ PRÈVIA PER A CADA SESSIÓ AL CORREU **COMCIENCIA@URV.CAT.**

PLACES LIMITADES



ESPAI TURISME
C/ MAJOR, 37
43003, TARRAGONA

AMB EL SUPORT DE:



La ciència del vi

UN RECORREGUT
PER CONÈIXER
EL VI DES DE
DIFFERENTS
ÀMBITS DE
LA RECERCA



ORGANITZA:



COL·LABORA:



13 DE FEBRER /

El vi a l'antiguitat. De regal diplomàtic a producte social



JORDI DILOLI / Departament d'Història i Història de l'Art (URV)

L'arqueologia ens dona les pistes per esbrinar detalls del passat. Podem saber quan es va començar a conrear la vinya, on s'han trobat les primeres restes de vi, com se'n va expandir la producció pel món... En aquesta xerrada també coneixerem com es feia el vi a l'antiguitat i va arribar a la península Ibèrica. Produïm el vi com ho feien els nostres avantpassats? Quin paper tenia en la societat? Quin gust tenia?

13 DE MARÇ /

El vi i la salut: mites i realitats



ANNA BORRULL / Departament de Bioquímica i Biotecnologia (URV)

Acompanyar un àpat amb una copa de vi és un fet habitual i acceptat. Però, és realment una bona companyia? Per què a les etiquetes dels vins ens adverteixen que conté sulfits? Quin paper hi tenen els polifenols? Coneixerem per què cada cop més investigadors treballen per estudiar els microorganismes implicats en el procés d'elaboració del vi, controlar les reaccions bioquímiques que es produeixen i analitzar el valor de les molècules del vi per determinar quin efecte tenen en el nostre organisme.

10 D'ABRIL /

Les catedrals del vi



AGUSTÍ COSTA / Escola Tècnica Superior d'Arquitectura (URV)
ANTONI GAVALDÀ / Departament d'Història i Història de l'Art (URV)

Què impulsa la construcció dels cellers cooperatius a Catalunya des de finals del segle XIX? Qui hi ha darrere d'aquest moviment? Com funcionava i s'organitzava? Coneixerem la figura d'alguns arquitectes i les seves influències. També aprendrem a identificar les formes arquitectòniques que es poden contemplar en nombrosos cellers cooperatius que hi ha, prenent com a referència les obres de l'arquitecte Cèsar Martinell a la Terra Alta.

8 DE MAIG /

Vins i maridatges



MONTSERRAT NADAL /
Departament de Bioquímica i Biotecnologia (URV)

Hi ha molts factors que determinen per què ens decantem per prendre un vi o un altre. L'ambient, l'estació de l'any, el tipus de celebració, el menjar que l'acompanyarà, fins i tot l'estat d'ànim o la música. El cultiu de la vinya també està associat a un territori amb una gastronomia, clima i costums determinats. Aquesta xerrada revelarà els secrets per fer un bon maridatge i que l'elecció del vi sigui la més adient per a cada ocasió.

12 DE JUNY /

L'enocomunicació. Seduir, vendre i fidelitzar



RUTH TROYANO /
Periodista i autora de la col·lecció de llibres *Retrats de Vi* (URV)

Fer que una persona triï un vi o una experiència enoturística que desconeix depèn de molts factors. Un dels quals és la informació i la imatge que li arriba del producte que ha de consumir, i en aquest procés la comunicació hi té un paper clau. Parlarem del món de la comunicació del vi, de l'enologia i de l'enoturisme, veurem eines i estratègies que s'utilitzen en la comunicació d'aquest aliment.

3 DE JULIOL /

De la vinya al celler



ASSUMPTA MATEOS /
Departament de Bioquímica i Biotecnologia (URV)

Només a les comarques de Tarragona tenim vuit DO, una de les quals, la del Priorat, és qualificada (DOQ). Aprendrem quines diferències hi ha entre elles i quines varietats de raïm són pròpies de cada zona. Ha canviat la manera de tractar el raïm? Hi afecta el canvi climàtic? I si volem fer un vi ecològic, biodinàmic o sense sulfits? Coneixerem tot el que passa a la vinya abans i després de la verema, i també els processos d'elaboració dels diferents tipus de vins.

9 D'OCTUBRE /

El màrqueting del vi



JAUME GENÉ / Departament de Gestió d'Empreses (URV)

El vi s'ha convertit en un producte de consum de primer ordre. Però, què ens impulsa a comprar-lo? Què fa que ens decantem per un vi i no per un altre? En aquesta decisió intervenen molt factors que cada vegada tenen més en compte els productors i els cellers. En aquesta xerrada coneixerem com el vi es pot obrir les portes al mercat aplicant diferents tècniques de màrqueting i neuromàrqueting i quins factors determinen la decisió de compra.

13 DE NOVEMBRE /

El vi, un plaer per als sentits



TONI SÁNCHEZ / Químic, enòleg i docent a la URV

Com interaccionen els nostres sentits amb les molècules del vi? La percepció de les diferents aromes o defectes d'un vi, tant a escala visual, olfactiva, gustativa com tàctil es tradueix en unes sensacions que fan que els vins ens atreguin d'una manera diferent a cadascú. En aquesta xerrada coneixerem quines pautes se segueixen en el món de la degustació professional, però també descobrirem com els nostres sentits determinen la interpretació dels tastos.

11 DE DESEMBRE /

Què hem heretat de grecs i romans?



JOAQUÍN RUIZ DE ARBULO /
Departament d'Història i Història de l'Art (URV)

Des de fa milers d'anys, el vi ha estat un element fortament lligat a celebracions i a tota mena d'esdeveniments socials. En l'època grega i romana no s'entenen alguns rituals sense la presència d'aquest producte. Però, quin simbolisme tenia? Qui en podia beure? En quines circumstàncies? En aquesta xerrada coneixerem alguns detalls sobre la iconografia que envolta el vi i quin és el llegat que ha arribat fins els nostres dies.