



Simposi de vinya i enologia ecològica 2025

Jornada tècnica

Vilafranca del Penedès, 19 i 20 de novembre de 2025

Presentació

La viticultura ecològica s'ha consolidat com un dels pilars de la producció agrària ecològica a Catalunya. Amb més de 33.800 hectàrees certificades, prop de 2.000 productors i més de 400 cellers, el sector mostra un creixement continu i una clara orientació cap a pràctiques respectuoses amb el medi ambient i la salut del sòl.

La producció ecològica promou un equilibri entre la vinya i el seu entorn natural: fomenta la biodiversitat, millora l'activitat biològica del sòl i redueix la dependència de productes químics de síntesi. Això permet unes condicions de cultiu més equilibrades, on la vinya pot expressar tot el seu potencial en harmonia amb el territori. El Simposi de vinya i enologia ecològica vol posar en valor aquest model de producció i oferir un espai de debat i reflexió per a productors, tècnics i agents del sector. És una oportunitat per compartir coneixements, experiències i estratègies per afrontar els reptes actuals: des de la resiliència davant el canvi climàtic fins a la millora de la competitivitat del sector ecològic. Aquest espai reafirma el compromís amb una viticultura respectuosa, arrelada al territori i amb una visió clara de futur.

Programa

Dimecres, 19 de novembre

8.30 h **Recepció i acreditació**

9.00 h **Benvinguda i inauguració**
Rosa Altisent Rosell. Directora general d'Agricultura i Ramaderia del DARPA

9.15 h **Instruccions generals del desenvolupament del Simposi**
Eloi Montcada Elías. INNOVI

9.20 h **Presentació i estat actual de la viticultura ecològica**
Anna Goutan Roura. Cap del Servei d'Ordenació Agrícola del DARPA

9.35 h **Viticultura ecològica al Penedès: de la convicció a l'excel·lència**
Marta Casas Jorba. Parés Baltà

I. Canvi climàtic i gestió de la vinya

10.00 h **Efectes del canvi climàtic en la viticultura**
Maria del Mar Alsina. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA)

10.15 h **Taula rodona: maneig del cultiu i canvi climàtic**
Moderador: Robert Savé Monserrat. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

- **Material vegetal adaptat al canvi climàtic**
Felicidad de Herralde Traveria. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)
- **Localització i caracterització de varietats autòctones**
Carme Domingo Gustems. Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
- **Gestió de l'aigua**
Lluís Giral i Vidal. Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
- **Disseny de la planta**
Roc Gramona i Simó. Gramona
- **Biodiversitat i vitiforesteria**
Laura Armengot Martínez. Universitat de Barcelona (UB)

11.30 h **Cafè networking**

II. Fertilitat i gestió del sòl

- 12.15 h **Impacte de les cobertes vegetals sobre el conreu de la vinya. 10 anys d'estudis**
Xoán Elorduy Vidal. Cap de Servei de Viticultura i Enologia de l'INCAVI
- 12.35 h **Taula rodona: experiències de gestió del sòl en el cultiu ecològic de la vinya**
Moderadora: Laia Viñas Canals. Agrupació Defensa Vegetal Ecològica de Ponent
- **Matèria orgànica i sòl**
Josep Ramon Sainz de la Maza Benet. GeaOrgànica
 - **Cobertes vegetals, encoixinats**
Bàrbara Baraibar Padró. Universitat de Lleida (UdL)
 - **Fertilització, adobs verds**
Jordi Puig Roca. L'Espigall
 - **Treball del sòl. Reducció de costos de producció i consum d'energies fòssils**
Nicolas Constant. Institut français de la vigne et du vin (IFV bio)
 - **Maneig del sòl**
Andreu Vila Pascual. Arreu, Eines per l'acompanyament agroecològic
- 14.00 h **Cas d'èxit: Celler Espelt.** Anna Espelt Delclós
- 14.15 h **Pausa dinar**

III. Sanitat vegetal

- 15.45 h **Situació actual i expectatives de plagues i malalties a la vinya**
Alfonso Lucas Espadas. Genoma Laboratorio
- 16.05 h **Taula rodona: gestió sanitària del cultiu ecològic de la vinya**
Moderadora: Anna Lekunberri Gómez. Cap del Servei de Sanitat Vegetal del DARPA
- **Maneig de les malalties fúngiques en la producció agrària ecològica**
Jordi Cabrefiga Olamendi. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)
 - **Grup tècnic sobre el mosquit verd**
Jordi Sabaté Rabella. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)
 - **Productes d'origen orgànic en el control de mildiu i oïdi. Projecte POCTEFA**
Enric Bartra Sebastian i Elisabet Perna Armengol. Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
 - **Gestió de les plagues en l'agricultura ecològica a França**
Nicolas Constant. Institut français de la vigne et du vin (IFV bio)
 - **Lluita biològica**
Dània Garcia Sanchez. Universitat Rovira i Virgili (URV)
 - **Varietats resistents a mildiu i oïdi (PIWIS)**
Josep Maria Albet i Noya. Albet i Noya
- 17.45 h **Finalització primer dia de Simposi**

Dijous, 20 de novembre

- 8.30 h **Recepció i acreditació**
- 9.00 h **Presentació**
Òscar Ordeig Molist. Honorable Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
- 9.15 h **Instruccions generals del desenvolupament del Simposi**
Eloi Montcada Elías. INNOVI



Lloc de realització

Auditori Maria Rosa Juncosa
Av. Catalunya, 15
08720 Vilafranca del Penedès

Inscripcions

A través de l'enllaç: [Inscripcions](#)

Per seguir-la en línia: eco.agricultura@gencat.cat

Les places són **limitades**

Per a més informació:

Unitat de Producció Agrària Ecològica
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació
A/e: eco.agricultura@gencat.cat

9.25 h **Presentació i estat actual del consum de vi ecològic**
Jaume Gené Albesa. Universitat Rovira i Virgili (URV)

9.55 h **Tendències de mercat en vins ecològics**
Christophe Marquet. Covides

10.30 h **Cafè networking**

I. Elaboració i comercialització

11.15 h **Taula rodona: Elaboració i comercialització**
Moderador: Joan Josep Raventós Coral. Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)

- **Vins desalcoholitzats**

Fernando Zamora Marín. Universitat Rovira i Virgili (URV)

- **Ús d'una tecnologia física emergent: Ultra Altes Pressions d'Homogeneïtzació (UHPH) per reduir o eliminar l'ús de sulfits**
Anna Puig Pujol. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

- **Caracterització del consumidor espanyol de vi ecològic**
Josep Maria Gil Roig. Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA) - UPC

- **Enoturisme**

Marta Pedra Blasi. La Vinyeta Empordà

12.45 h **Cas d'èxit: DO Penedès 100% ecològica.** Joan Huguet Gusí

II. Cloenda

13.05 h **Cloenda del Simposi**

13.30 h **Pausa Dinar**

III. Visites de camp/celler *

15.00 h **Visita 1. Andreu Piñol Fernández (vinya)**
Visita 2. Viver de cellers del Penedès
Visita 3. Parés Baltà (vinya + celler)
Visita 4. Can Ràfols dels Caus (vinya + celler)
* Places limitades

17.30 h **Cloenda de les visites de camp**

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració

