

## Xerrada “Com ha anat la Verema”

**Data:** 16 de gener de 2025

**Hora:** 18:00 hores


**Lloc:** Caves Blancher (Pl. Del Pont Romà,15. Sant Sadurní d'Anoia)

L'objectiu de la xerrada és fer una valoració de com ha anat la collita analitzant els resultats de la temporada, els vins que n'han sortit, les seves característiques, les seves dificultats en fermentacions, en malolàctiques, clarificacions o estabilitats proteiques o tartàriques, i en diferents aspectes generals relacionats amb la campanya i altres factors rellevants per al sector: com la qualitat de la collita, l'evolució climàtica, canvi d'impressions de maduracions, malalties, recomanacions tècniques, com afecta la sequera, quina de les varietats creieu que s'ha comportat millor, incidències majors durant la verema, etc. I en l'àmbit personal, si s'ha fet alguna observació o prova significativa durant la campanya.

La xerrada estarà dividida en diferents seccions:

- **Introducció: objectius.**  
Breu introducció de com ha anat en general la verema a tot Catalunya a partir de les dades de produccions per varietats, climatologia, començament de verema..., comparatives amb altres anys, etc., a càrrec dels tècnics de l'INCAVI.
- **Desenvolupament:** Intercanvi d'opinions sobre la verema i les particularitats de cada denominació d'origen, a càrrec dels representants de les diferents DO's i dels associats i col·legiats convidats.  
Conceptes claus
  - **Producció**, dintre d'aquest apartat destacarem aquelles incidències com són les plagues, tant fitosanitàries com de senglars o cabirols.
  - **Sanitat**, lligat amb la producció i amb la incidència de les plagues, siguin d'insectes, fongs o d'animals grans.
  - **Maduració**, dates de verema, primerenca o tardana i nivells de maduració.
  - **Qualitat dels vins obtinguts** en l'àmbit aromàtic i gustatiu, també incidències en l'elaboració, com pot ser fermentacions difícils o no FML, clarificacions, estabilitat tartàrica, valoracions de pH, etc.
- **Interacció:** Espai per a la participació dels assistents.

Un cop acabada la xerrada, farem un refrigeri i una copa de cava per brindar junts pel nou any.

Amb la col·laboració de:   
**Rius&Rius**  
CONSULTORIA VITIVINÍCOLA  
I CERVESERA

Patrocinadors oficials:

