



Begudes a base de vi

Jornada tècnica

Sant Sadurní d'Anoia, dimarts 28 d'octubre de 2025

Presentació

Una sessió especialitzada adreçada a professionals del sector vitícola, on s'abordaran les tendències actuals i futures del mercat de les begudes elaborades a partir de vi base. Mitjançant ponències tècniques impartides per experts de Dallant, s'exploraran aspectes clau com la innovació en aromes, el desenvolupament de noves formulacions i les oportunitats de diferenciació en un mercat en evolució. Una oportunitat única per conèixer de prop el treball d'una empresa amb més de 75 anys d'experiència en el desenvolupament de solucions per a la indústria alimentària.

Lloc de realització

Sala d'Actes. Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Barri Espiells s/n.
08770 Sant Sadurní d'Anoia,
Barcelona

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Viticultura Mercè Rossell i Domènech
Núria Tudurí. Escola Espiells
Tel.: 34 93 891 14 12
A/e: nuriatuduri@gencat.cat

Programa

10.00 h **Benvinguda i presentació de la jornada**
Oscar del Val. Dallant

10.05 h **Ponències**

- Mercat de les begudes a base de vi
Miquel Celma. Dallant
- Tipus de begudes a base de vi
Jose Losada. Dallant
- Creació i formulació d'aromes
Rafael Gallego. Dallant

11.30 h **Pausa cafè**

11.45 h **Ponències**

- Altres ingredients
Rafael Gallego. Dallant
- Producció i etiquetatge
Rafael Gallego. Dallant

12.30 h **Torn obert de preguntes**

13.00 h **Cloenda de la jornada**

Organització



Col·laboració

