



JORNADA

# VITICULTURA ECOLÒGICA, de viticultor a viticultor

**Dijous, 20 febrer 2020**  
**Mastinell Cava & Hotel**

Ctra. de Vilafranca del Penedès a St. Martí Sarroca km 0,5  
08720 Vilafranca del Penedès

## AGENDA

- 09:30-10:00h** Recepció assistents
- 10:00h** Inauguració  
Susanna Mérida, Consellera Comarcal de Productes de la Terra del Consell Comarcal de l'Alt Penedès
- 10:15h** ***Com convertir una vinya convencional a ecològica***  
*Mapa de vins convencionals vs ecològics*  
Diego Fernández Pons
- 11:15h** ***Nou Decret de Fertilització i la seva aplicació***  
Joan A. Tarrida
- 11:45h** ***El valor d'un vi ecològic***  
Carlos Rubio
- 12:15h** Fòrum de debat:  
***Experiències d'èxit en producció ecològica i nous reptes***  
Modera: Joan Reyes  
Intervenien: Diego Fernández Pons, Joan Tarrida, Carlos Rubio, Roger Rovira, Joan Munné, Isabel Vidal
- 13:15h** Conclusions  
Carlos Colás Roy
- 13:45h** Final jornada

## PONENTS

- Diego Fernández Pons.** Viticultor ecològic i enòleg
- Joan Tarrida.** Viticultor ecològic i enginyer tècnic agrícola ADV Font-rubi
- Carlos Rubio.** Gerent i director tècnic Bodegas Corral, Rioja
- Roger Rovira.** Tècnic de viticultura Recaredo
- Joan Munné.** Director tècnic Raventós i Blanc
- Isabel Vidal.** Viticultora ecològica i cap sectorial de la vinya de JARC
- Joan Reyes.** Servei Sanitat Vegetal, DARP

Telèfon: 93 890 00 00 ext. 133 i 130. Es prega confirmació fins a 17 febrer a: aalmirall@ccapenedes.cat  
Places limitades. Dinar gratuït pels assistents

Organitza

Amb la col·laboració de

