

Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

VINSEUM

Els Juliols de la UB a VINSEUM (2008-2024)

Plaça Jaume I, 1-5
08720 Vilafranca del Penedès
+34 93 890 05 82
vinseum@vinseum.cat

Els Juliolis de la UB a VINSEUM

2024 / D'arts i vins

Programa:

- Joan Cuscó i Clarasó. *Embriaguesa i creativitat: d'Aristòtil a Beethoven i Picasso.*
- Bàrbara Mesquida. *Poetitzar el vi. L'experiència del Celler Mesquida Mora.*
- Ivan Pintor. *Maneres de veure el cinema del vi.*
- Pilar Carbonell i Anna Rovira. *Palma XII. Art contemporani, vinya i vi.*
- Roser Vernet i Claustre Grau. *Una tarda amb Quim Soler. Qui som i què fem + Maridatge.*
- Ignasi Roviró. *L'embriaguesa en la pintura contemporània.*
- Giuseppe Costa. *Crear música a partir d'un vi.*
- Pau Sabaté. *Una tarda amb Vibop. Els clàssics i el vi.*
- Montse Serra. *Una tarda amb Vibop. La col·lecció envinats.*

2023 / Del vi que humanitza

Programa:

- Jordi Luque Sanz: *Vins naturals? Coneixem-los!*
- Jaume Cuscó: *Vins salvatges a l'abast.*
- Roger Viusà: *Un viatge pels vins naturals.*
- Xavier Masó: *El festival petit. Microvi.*
- Christiane von Enzberg: *Raw Wine i el vi natural a Catalunya.*
- Núria Renom i Oriol Artigas: *Redescobrir el Penedès.*
- Òscar Pallarès: *Papers de Vi: 15 anys explicant la D.O. Alella.*
- Irene Alemany: *Com hem d'entendre la viticultura?*
- Albert Rovira: *El viver de celleristes a la Conca de Barberà.*
- Victor Cornejo: *Coneixem el festival Riudevins.*

2022 / El vi agent transformador

Programa:

- Raimon Soler: *El cooperativisme del vi ahir i avui.*
- Adrià Ramon: *Del relleu agrari i l'exclusió social.*
- Francesc Castro: *Visita a can Calopa i el projecte de L'Olivera.*
- Eloi Serrano: *El camí a l'economia social.*
- Xavier Ayala: *Vi per vida.*
- Miquel Àngel Bové: *L'economia del vi i els valors afegits.*

- Ruth Troyano: *Vins solidaris*.
- Àlex Nuñez: *La viticultura regenerativa. Torres & Earth*.
- Jordi González: *Veremes solidàries*.

2021 / Persuasió i seducció en la comunicació del vi

Programa:

- Blai Carda: *La imatge i el vi*.
- Xavier Bas i Jordina Escala: *La comunicació i la seducció a través de les etiquetes del vi. Conservació i catalogació d'etiquetes de vi*.
- Eva Vicens: *Divulgació i difusió de vins*.
- Guillem Carol: *Comunicar el vi. Del més general al més concret del Celler Carol Vallès*.
- Iñigo Tapiola: *¿A quantos publics queremos llegar?*
- Joan Asens: *Com es crea una imatge de territori (a partir de la projecció de British Columbia Wine Region. A Territory Exploring Its Identity)*.
- Javier Santafé: *¿Cómo llegar a los jóvenes?*
- Ricardo Arambarri: *De la viña a la sociedad*.
- Jordi Gatell: *L'espot publicitari i el món del vi*.
- Josep Serra: *La Vinyeta i la seva experiència avui*.

2020 / Persuasió i seducció en la comunicació del vi

[Suspès per la pandèmia de la COVID]

2019 / Erotisme i hedonisme del vi

Programa:

- Laura López-Mascarque: *El olfato, ese gran desconocido*.
- Victòria Ibáñez: *Posem-hi tots els sentits. El plaer del tast*.
- Joan Cuscó: *De neurociència i neuroenologia*.
- Eudald Massana: *Entre el vi sense parlar de vi*.
- Miguel Ibáñez: *Los tratados de Dussieux y de Chaptal y el cultivo de la vid en el siglo XVIII*.
- Joan Rubió: *El contacte amb al pell del raïm*.
- Ramon Alcoberro: *Vi i llibertinatge durant la Il·lustració*.
- Bruno Tanino: *Dalí i el vi*.
- Víctor Ramírez: *Art, vi i erotisme al segle XX*.
- Lluba Kruhliak: *L'art i el vi com a passions. Visita a Can Ràfols*.

2018 / Vins que estimen la terra

Programa:

- Miquel A. Torres: *Reptes per al canvi climàtic en el món del vi. L'exemple de Bodegues Torres.*
- Robert Savé: *Els ceps i la sostenibilitat Amb visió 360.*
- Josep M. Albet i Noya: *La vinya experimental amb varietats resistents i autòctones al canvi climàtic (VRIACC).*
- Víctor Jiménez: *El vins de la Catalunya nord i el seu territori.*
- Manuel Ceballos Moreno: *Las D.O. y el desarrollo sostenible en zonas rurales.*
- Xavier Font: *Turisme responsable i de cooperació.*
- José A. García Regueiro: *El canvi climàtic i la producció: eficiència i coproductes.*
- Ruben Parera: *Visita a Finca Parera: biodinàmica montserratina.*
- Lluís Giralt: *El canvi climàtic a Saving Wine (Le vin en ebullition).*
- Jaume Gramona: *Visita a caves Gramona.*

2017 / Terres de vins

Programa:

- Antoni Martín Oliveras. *Arqueologia del vi a l'època romana. Del cultiu al consum. Cas d'estudi: Regio Laeetana (Hispania Citerior Tarraconensis) segles I aC – III dC.*
- Marc Milà i Arantxa Decara: *Vins inquietats. Visita al celler Can Descregut.*
- Cèsar Cànovas: *Les aromes del vi.*
- Cèsar Cànovas: *El paisatge en una copa de vi.*
- Albert Virgili: *De les etiquetes del vi al packaging del vi.*
- Jordi Torrents i Montserrat Coll: *Del disseny i la producció de vi. L'exemple de Martí Serdà.*
- Pere Salabert: *Diónyssos, agitador i doll de vida.*
- Anna Casabona: *Del vi i el sagrat avui. El Celler Cooperatiu de Capçanes i el Kosher.*
- Isaac Fernández Sanvicens: *El món a través del vi.*
- Jaume Martí: *L'experiència de la cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot (Terra Alta).*

2016 / L'esperit del vi i vins d'esperit

Programa:

- Samuel Sardà: *El consum de begudes alcohòliques en la prehistòria i l'arribada dels vins a Catalunya.*
- María Asunción Barreras: *Vi i societat a través de William Shakespeare i el vi de Jerez.*
- Àngel Garcia Petit: *Introducció al tast de productes derivats del vi.*
- Ester Bachs: *Guia dels vermuts.*
- Yolanda Peña: *Enología e instalaciones vitivinícolas en época romana.*

- Lluís Rovira: *Fàbrica d'Holandes de vi Germans Olivé a Sant Quintí de Mediona.*
- Montserrat Nadal: *Tast d'aiguardents i de brandís.*
- Montserrat Mascaró: *Destil·lació i elaboració d'espirituosos.*
- Francesc de P. Valls Junyent: *De l'aiguardent al cava. Context històric i econòmic.*
- Agustí Torelló: *Del Cava al Clàssic Penedès.*

2015 / Els sentits del vi

Programa:

- Bernat Torres: *L'educació dels sentits i els plaers del vi en els clàssics.*
- Marta Sanvicente: *Les textures del vi. Visita a Can Bas.*
- Xavier Nadal i Gabriel Igeño: *Una experiència oberta als sentits. Visita Caves Nadal.*
- Lluís Tolosa: *L'enoturisme com a mirada i percepció dels paisatges.*
- Montse Serra: *Xavier Nogués i els vins de les Galeries Laietanes.*
- Josep Roca: *Els vins de les Galeries Laietanes avui.*
- Joan C. Martín: *D'Alacant a Montpeller a través dels vins.*
- Manel Pla: *L'experiència de prendre vi i la integració dels sentits.*
- Joan Cuscó: *L'educació dels sentits i l'humorisme del Romanticisme a Xavier Nogués.*
- Oriol Guevara: *Passeig sensorial per la mediterrània.*

2014 / L'art d'un bon vi

Programa:

- Eduard Puig Vayreda: *L'entorn cultural del vi.*
- Antoni Rossell i Sebastià Galimany: *La personalitat i autenticitat en el cava.*
- Mireia Torres: *Qalidès I: projecte de respecte a la vinya i al raïm.*
- Oriol Llavina: *El vi en la gastronomia.*
- Rosa M. Lamuela: *Del consum de vi i l'alimentació.*
- Zaida Semprún: *Valors al vi: l'enoturisme.*
- Joan Huguet: *Qalidès II: projecte de respecte a la vinya i el vi.*
- Joan Jové Solé: *Vi i personalitat. Celler Mas Blanch vinya dels artistes.*
- Santiago Mínguez: *La feina de l'enòleg.*
- Gerard Jané i Andreu Brunat: *La música d'un vi.*

2013 / Vins que estimen la terra.

Programa:

- **Damià Serrano:** *Els paisatges del vi com a valor d'atracció cultural. El "terroir", el vi i el turisme sensible.*
- **Oriol Sala:** *De vins, arquitectura i paisatge.*
- **Carles Sala:** *(Re)construint el territori.*
- **Roger Poch Sabaté:** *Dels vins i l'art de viure.*
- **Montserrat Comas:** *El vi a la Catalunya romana.*
- **Cristian López:** *Nous gustos i menys alcohol.*
- **Pere Sans:** *Cuina mediterrània i cultures del vi.*
- **Enric Bartra:** *Vins i valor afegit. La malvasia de Sitges. Malvasia i xocolata.*
- **Núria Ruiz:** *Vins, qualitat i exportació.*
- **Gerard Alonso i Josep Anton Llaquet:** *El món del cinema a través del món del vi.*

2012 / Geografies del vi

Programa:

- Jaume Busquets i Fàbregas: *Del paisatge vitivinícola avui.*
- Núria Bigorra: *Vins del Pirineu.*
- Jaume Fàbrega: *Què és l'enogastronomia? Introducció al maridatge*
- Marc Kolling: *Visita-tast al centre de visites de Torres.*
- Lluís Xavier Coll Mestres: *Reptes de les DO: Vi, qualitat, tecnologia i territori (el Penedès)*
- Josep Ribas: *El territori a través dels vins. El Penedès.*
- Ramon Viader: *Vi, cos i cervell. Tastar i analitzar el vi.*
- Montse Velasco: *Com valorem un vi?*
- Francesc Valls Junyent: *Un cas d'èxit: orígens i desenvolupament de la indústria del cava a Catalunya.*
- Mercè Rossell: «Coneix les caves Oriol Rossell»

2011 / Vi, cultura i salut

Programa:

- Javier Marcos Arévalo: *Cultures del vi?*
- Xavier Rubires: *Visita Bodegues Jean León.*
- Daniel Carmona Zubiri: *La vid y el vino en las diversas sociedades y culturas humanas.*
- Pedro Aznar: *Les cultures del vi viscudes des d'un celler. Bodegas Marqués de Riscal.*
- Gemma Molleví Bortolo: *Els controvertits aspectes saludables de la ingesta del vi de l'antiguitat als nostres dies.*
- Baldomero Bosch: *Del vi i del vinagre: nous productes i nous gustos.*
- Rafael Blesa i González: *Del vi, la salut i les recerques biomèdiques.*
- Josep M. Puiggròs: *La ciència del vi. Visió històrica, producció i enologia.*
- Pere Puigdomènech Rosell: *Per què ens alimentem? El gust, el plaer i la nutrició.*
- Amador Sánchez i Carlos Roldán: *De la ciència a l'art. Alimentació i plaer. Projecte "Ópera y vino".*

2010 / Els paisatges del vi

Programa:

- David Ceballos: *L'economia i els valors intangibles del patrimoni.*
- Enric Bartra: *El valor de les varietats autòctones.*
- Gabriel Barbeta: *Les arquitectures del vi i l'ecoarquitectura.*
- Josep M. Albet i Noya: *Les vinyes, l'arquitectura i les varietats del raïm.*
- José Casanova: *El cultiu ecològic de la vinya.*

- Carlos Esteve: *La filosofia del vi. De l'agricultura convencional a l'ecològica.*
- Octavi Piulats: *Fonaments filosòfics de l'agricultura biodinàmica: D'Steiner a Liebig.*
- Julio Arroyo i Jorgina Queralt: *El principi i la pràctica de l'agricultura biodinàmica.*
- Josep Queralt: *La personalitat dels vins: el lligam entre les varietats autòctones i el paisatge.*
- Gerard Jané: *La terra, la llum i les vins. Paisatges del Penedès.*

2009 / Dels sentits, el vi i el paisatge

Programa:

- Roger Viusà: *Anàlisi i vocabulari de les essències del vi.*
- Marcel Sabaté, Ramon Parellada i Carles Rubies: *Vins de terror. El sabor dels llocs.*
- Antonio Nogués Pedregal: *Cultura i/o turisme del vi?*
- Oriol Guevara: *Textures del vi.*
- Rainer Bruisís: *Paisatge, vi i turisme.*
- Damià Serrano: *El turista enogronòmic.*
- Bernardo Sánchez Salas: *Del cinema i del vi.*
- Damià Deas i Eva Plazas: *L'emoció a través del cava i de l'art.*
- Joan Cuscó: *Els sentits de l'embriaguesa: música i vi.*
- Joan Cuscó, Albino Tena, Carles Playà, Nàiaide Martínez i Òscar Antolí: *Quina música amaga un vi?*

2008 / Viatges al món del vi

Programa:

- Manel Colmenero: *Grans Viatges a Terres de vins.*
- Juan Muñoz: *Vell món vs nou món.*
- Sebastià Perelló: *Viatges al món a través del vi i a través de la literatura.*
- Meritxell Falgueres: *Tast de vins literaris.*
- Wine Spa Can Bonastre: *La vinoteràpia.*
- Bàrbara Mesquida: *Tast de vins negres, joves i rosats.*
- Damià Serrano: *L'enoturisme i el desenvolupament local.*
- Sergi Ferrer: *L'art del maridatge.*
- Jordi Farré: *Rutes del vi al Penedès: viatges a través del paisatge.*
- Carles Playà: *Tast de vins d'agulla de fermentació natural.*

**Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya**

VINSEUM

Plaça Jaume I, 1-5
08720 Vilafranca del Penedès
+34 93 890 05 82
vinseum@vinseum.cat