



Salon international des techniques champenoises et effervescentes
International trade fair of sparkling wine and Champagne making techniques

Né le 27 aout 1961, à Sant Saturni d'Anoia (Barcelone).

Formation scolaire :

- 2007 : Master Arômes et fragrances, Université Polytechnique de *Catalunya* (Espagne).
- 1996 : Diplômé en œnologie, Université de *Rovira y Virgili* de Tarragona (Espagne).
- 1994 : Master de contrôle de la qualité, Institut chimique de *Sarria* (Espagne).
- 1987 : Diplôme supérieur en œnologie et viticulture (DNO), Université de Dijon (France).
- 1985 : Spécialiste technique en œnologie et viticulture, Madrid (Espagne).

Activités professionnelles :

- Depuis 1987 : Directeur technique de Gramona S.A., Gramona Stock S.L. et Gramona Battle S.L.
- De 1987 à 1989 : Professeur de l'Ecole de l'hôtellerie et de la restauration de Barcelone.
- De 1988 à 1992 : Professeur à l'Université de Barcelone, diplômé en œnologie.
- De 1992 à 1996 : Professeur à l'Université de *Rovira y Virgili* (Tarragona), ingénieur technique en industrie agroalimentaire, spécialisé en œnologie et viticulture.
- A partir de 1995 : Conseiller délégué de Gramona S.A., Gramona Stock S.L. et Gramona Battle S.L.
- Depuis 1996 : Professeur de licence en œnologie et viticulture, Faculté d'œnologie de l'Université de *Rovira y Virgili*. Matières des vins moussants et des vinifications spéciales.
- Depuis 2002 : Professeur des vins moussants à l' « *Institut Català de la Vinya i El Vi* » - INCAVI.
- Depuis 2004 : Professeur des vins moussants à l'Ecole de l'hôtellerie et de la restauration de Bilbao.
- Depuis 2009 : Professeur des vins moussants à l'Institut de formation patronale de la Chambre de Commerce de Madrid.
- Depuis 2009 : Professeur des vins moussants à l'Institut des la Vigne et du Vin de *Castilla la Mancha*.
- Depuis 2009 : Professeur des vins moussants en Master techniques et communication du vin moussant, Université de Padova (Italie).

Autres activités :

- Membre de l'Union Française des Œnologues depuis 1985.
- Membre de l'Union Internationale des Œnologues.
- Membre de la Fédération Espagnole des Associations des Œnologues (FEAE).
- Membre de l'« *Association Catalana d'Enolegs* » (ACE) jusqu'en 2007.
- Membre du Comité de dégustation pour la qualification des vins, au Conseil *Regulator del Cava et de la DO Penedès*.
- Vice président de la Confrérie de la Cave de *Sant Sadurni* et responsable de la Commission technique du XV au XXVI Congrès International de CAVA.
- Président de TERREVITIUM et de MARCA PENEDES.
- Dégustateur au concours mondial de Bruxelles 2009, 2008 et 2007.
- Dégustateur aux concours des Effervescents du Monde, Chardonnays du Monde, Muscats du Monde, Syrah du Monde (après avoir passé les stages les huit dernières années).
- Professeur de Master sur les vins moussants et les nouvelles technologies « *Torras Asociados* » en *Espiells, Zaragoza, Logrono, Alicante, Aranda de Duero et Requena* en collaboration avec l'Institut de Cava et UVIPE de 2005 à 2008.
- Professeur dans les cours de *sumillers* sur les vins moussants organisé par l'Université *Rovira y Virgili*, 2007.
- Membre de l'équipe de direction des patronales de Cava : Institut de Cava et Pimecava.
- Membre d'honneur de la Confrérie du Vin moussant, Algarve (Portugal).
- Membre de la Confrérie des Chevaliers des *tastevins* du Château du Clos de Vougeot (Bourgogne).
- Professeur des vins moussants. SIVE, Société Italienne de viticulture et d'œnologie.
- Aides aux différentes journées et événements sur les sujets techniques, œnologie dont :
 - o INRA, Unité expérimentale d'œnologie de Pech Rouge. Gruissan. France.
 - o ICV à Montpellier, dégustation du raisin. Jacques Rousseau.
 - o Congrès OIV.

Pays viticoles visités : Espagne, Portugal, ; France, Allemagne, Slovénie, Suisse, Russie, Italie, Mexique, Canada, Brésil, Australie (Tasmanie), USA, Tunis, Nouvelle-Zélande (vendange pendant trois mois en 2004), Grèce, Chili, Argentine, Croatie, Chine.

Au Viteff : retour d'expérience sur un exemple d'une cave en Espagne : la Cave Gramona Penedes.

**Jaume
GRAMONA**

**Fonction
Cava Gramona**

Industria 36
8770 San Sadurn d'Anoia
Espagne
Tel 349 38 91 01 13
Fax 349 38 18 32 84
e-mail jaume@gramona.com

