**Breu resenya Joan Miquel Canals**

La meva formació llicenciat i doctor en Química per la UB i la URV respectivament; he fet estades postdoctorals a França 1999-2000 i a Austràlia (2011-12). És professor titular del departament de Bioquímica i Biotecnologia, des del 1994 dono classes a la Facultat d’Enologia, en l’àmbit de l’anàlisi sensorial, els vins escumosos i l’elaboració de vi. Soc coordinador del projecte de formació VitaGlobal del programa CBHE de la UE.

La seva recerca té vàries vessants: estudi dels factors que influeixen en l’astringència i amargor dels vins negres, els factors que contribueixen a la qualitat en els vins escumosos i la influència dels tancaments (tipus de taps) en l’evolució dels vins. Fruit d’aquesta recerca és coautor de més de 50 publicacions en revistes científiques i més 35 en revistes de divulgació.

La seva expertesa ha donat com a fruit la col·laboració tan amb el territori (DOQ Priorat, CR Cava) com en la recerca amb empreses nacionals i internacionals (empreses de cava, de fabricació de taps, biosensors, de productes enològics). En el passat he estat director del celler Mas dels Frares de la URV, director científic de VITEC i responsable de l’ensenyament d’enologia.

Escollit degà de la Facultat d’Enologia de la URV el maig del 2013. És degà del Col·legi d’Enòlogues i enòlegs de Catalunya i president de la ACE (Associació Catalana d’Enòlegs) des del febrer del 2018.