

Especial Proyectos I+D+i

2017



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Índice

Introducción	1
Resumen de proyectos aprobados	3
Área de Viticultura	4
Área de Proceso	8
Área de Producto	13
Área de Sostenibilidad y C. Climático	16
Entidades Financiadoras	18
Contacto	18

Introducción

España está a la cabeza mundial en cuanto a superficie de viñedo cultivada, además de ser el tercer productor de la U.E y el primer exportador en volumen del mundo. Estos datos avalan que el sector vitivinícola es uno de los principales motores de crecimiento económico dentro de la industria agroalimentaria de nuestro país, además de jugar un papel clave en la imagen exterior. Con gran arraigo a la tradición, el sector vitivinícola español se suma a los avances tecnológicos, innovando y permitiendo tecnificar la cadena de valor del vino, desde la viña hasta el consumidor final.

Dentro de este contexto, nace la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) que, desde el momento de su creación, tiene como objetivo principal la dinamización de la I+D+i del sector vitivinícola. Desde sus inicios en 2011, la PTV se posiciona dentro de la firme convicción de acercar la I+D+i a las bodegas españolas, promoviendo la investigación, transferencia de conocimientos y tecnificación, orientándolas hacia la mutua colaboración e impulsando su acceso a fuentes de financiación externas.

De esta forma, la PTV pretende servir de nexo entre el sector público y el privado, jugando un papel fundamental como interlocutor entre la Administración Pública, nacional y europea, y las empresas del sector vitivinícola, canalizando proyectos de I+D+i estratégicos que supongan una mejora competitiva para el conjunto del sector.

Todo ello, bajo las directrices que establece la Agenda Estratégica de Innovación (AEI) del vino de España, creada en 2012 y actualizada en 2017, la cual contiene los objetivos y estrategias primordiales para el sector a medio plazo, en lo que a I+D+i se refiere.

De manera paralela a la Agenda Estratégica de Innovación, la PTV establece Planes Estratégicos de Innovación (PEI), que abarcan periodos de 3 años, con el objetivo de dinamizar e impulsar proyectos de I+D+i. De esta forma el primer PEI se desarrolló durante el periodo 2011-2013 y concluyó con un total de 22 proyectos aprobados, mientras que el segundo PEI 2014-2016 cerró con un total de 60 proyectos aprobados y casi 50 millones de euros de financiación pública obtenida.

Así, 2017 supone el inicio del 3º Plan Estratégico de Innovación que abarcará el periodo 2017-2019, durante el cual se espera movilizar un total de 75 proyectos de I+D+i y con un total 51 millones de euros de dotación pública para su ejecución.

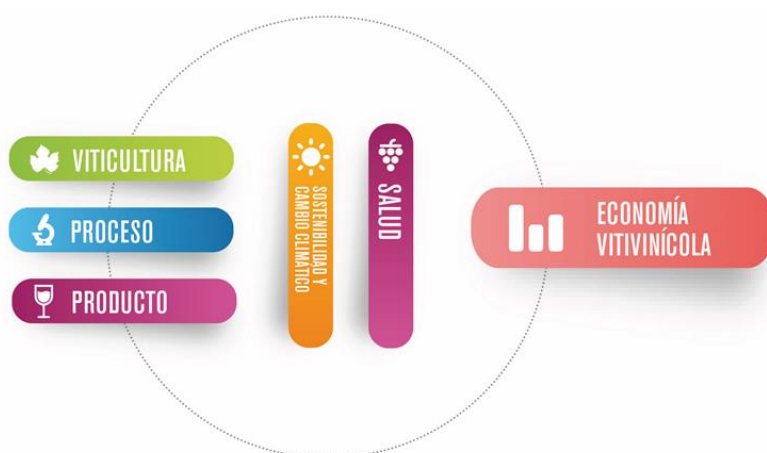


Relación de proyectos aprobados

El año 2017 supone un hito importante para la PTV, en lo que a dinamización de proyectos de I+D+i se refiere, ya que supone el inicio del 3º Plan Estratégico 2017-2019. Durante esta anualidad se han dinamizado un total de 43 proyectos de I+D+i, de los cuales 17 han sido aprobados para su financiación y 14 continúan en estado de evaluación por parte de distintas entidades financiadoras.

En cuanto a las características de los proyectos aprobados para su financiación, 15 son de ámbito nacional y 2 se desarrollan en el marco europeo. La suma de estas 17 iniciativas, ha obtenido más de 11 millones de euros de financiación pública, involucrando a un total de 47 entidades: 24 empresas, 21 centros y organismos de investigación y 2 asociaciones y/o Consejos Reguladores.

El presente documento recoge la relación de proyectos apoyados por la PTV y aprobados para su financiación, y aparecen clasificados en función de las seis áreas de interés establecidas en la Agenda Estratégica de Innovación 2017-2020, y en torno a las cuales se estructura también la Comisión Técnica de la PTV:



Cabe destacar que los proyectos aprobados hasta la fecha se enmarcan dentro de las áreas de Viticultura, Proceso, Producto y Sostenibilidad y Cambio Climático, representando un porcentaje sobre el total del 35%, 41%, 18% y 6% respectivamente. Sin embargo, se detecta que las áreas de Salud y Economía Vitivinícola no han tenido representación en 2017.

ÁREA DE VITICULTURA





Área de Viticultura

ESTRATEGIAS DE PROTECCIÓN DE VIÑEDOS DE ALBARIÑO FRENTE A LOS VIRUS DEL ENROLLADO DE LA VID MEDIANTE EL CONTROL DE LOS INSECTOS VECTORES

- ✿ **LÍDER:** Lagar de Fornelos
- ✿ **OBJETIVO:** El objetivo de este proyecto es disminuir los daños directos e indirectos ocasionados por melazo, utilizando medidas de control compatibles con la gestión integrada, además de proteger nuevos viñedos de la infestación de melazo y la transmisión de virus del enrollado mediante detección precoz de hormigas, insectos vectores y virus y actuaciones intensivas en primeros focos.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Proyecto Individual CDTI
- ✿ **DURACIÓN:** 2017 - 2019

HERRAMIENTA DE PREDICCIÓN DE ENFERMEDADES FÚNGICAS DE VID

- ✿ **LÍDER:** Monet Tecnología e Innovación S.L
- ✿ **OBJETIVO:** El objetivo general de este proyecto es el desarrollo de un sistema de apoyo a la toma de decisiones de cultivos que recoja, de forma centralizada, toda la información de interés para el gestor del cultivo. La recogida de datos se realizará a distintos niveles: registro y procesado de parámetros ambientales medidos a pie de cultivo, registro de predicciones meteorológicas a nivel de parcela, captura y procesado de imágenes a gran escala, captura y procesado de imágenes a pequeña escala. El procesado conjunto de parámetros ambientales medidos a pie de cultivo, la predicción meteorológica y las imágenes obtenidas de trampas de insectos y captadores de esporas, permitirán valorar y predecir el índice de riesgo de producirse una enfermedad o plaga en el cultivo.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Convocatoria para la creación de Grupos Operativos, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
- ✿ **DURACIÓN:** 2017

TRASCENDENCIA DEL MICROBIOMA DEL SUELO SOBRE LA SALUD Y PRODUCTIVIDAD DE TOMATE, VID, MELOCOTÓN Y PIMIENTO (TOVIMEPI)

- ✿ **LÍDER:** Agrotecnologías Naturales S.L
- ✿ **OBJETIVO:** El objetivo de este proyecto de investigación es explorar los efectos del microbioma del suelo sobre el metabolismo de tres cultivos principales: tomate, viña, manzano y pimiento. Se busca, por tanto, vincular el microbioma del suelo con la salud de la planta a través del estudio de las complejas interacciones entre el mismo, la planta y la química del suelo, centrándose en las comunidades microbianas que son sensibles al entorno biogeoquímico (nutrientes, agua, materia orgánica, temperatura, etc.) y a las prácticas agrícolas (fertilización, desinfección, aplicación de fungicidas, herbicidas y pesticidas, etc.), los cuales pueden romper el equilibrio natural de las poblaciones microbianas.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Proyecto Individual CDTI
- ✿ **DURACIÓN:** 2017 - 2020

DESARROLLO DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE MANEJO INTEGRADO DE LAS ENFERMEDADES FÚNGICAS DE LA MADERA DE LA VID

- ✿ **LÍDER:** Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)
- ✿ **SOCIOS:** Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA), Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (IRIAF), Instituto Técnico Agronómico Provincial de Albacete (ITAP-FUNDESCAM), Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) y U. Complutense de Madrid.
- ✿ **OBJETIVO:** Este proyecto persigue evitar o reducir los perjuicios económicos y medioambientales que ocasionan las Enfermedades Fúngicas de la Madera de la Vid (EFMV). Se pretende, por un lado, evaluar la sensibilidad de portainjertos y variedades obtenidos de bancos de germoplasma para incorporarlos a un programa de manejo integrado de las EFMV en viveros de vid; por otro, caracterizar la microbiota rizosférica asociada al uso de portainjertos de interés en ámbitos vitícolas seleccionados, además de evaluar y optimizar métodos de biocontrol de las EFMV mediante el uso de microorganismos y extractos vegetales.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Ayuda a Proyectos de Investigación Fundamental Orientada y Acciones Complementarias del INIA.

DESARROLLO DE NUEVAS APLICACIONES AGRONÓMICAS PARA EL SULFATO DE HIERRO HEPTAHIDRATADO (FERROSIL)

✿ **LÍDER:** Agroquimes S.A

✿ **OBJETIVO:** Este proyecto tiene como objetivo fundamental la búsqueda y desarrollo de nuevas aplicaciones agronómicas para el Sulfato de Hierro Heptahidratado $\text{Fe}(\text{SO}_4) \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ (SFH7) a fin de abrir nuevas líneas de negocio a las empresas que manufacturan este producto. Una gran parte de la planta de vid en vivero y olivar español se encuentra cultivado en suelos de naturaleza calcárea. La aplicación del SFH7 favorecerá previsiblemente una mayor disponibilidad de una amplia mayoría de los micronutrientes esenciales para la nutrición vegetal existentes en el suelo, al favorecer el proceso de reducción en el medio edáfico. Entre estos micronutrientes mencionados se encuentra el hierro, nutriente mineral de vital importancia tanto en el desarrollo de la actividad fisiológica de la planta, como en el desarrollo de los microorganismos beneficiosos del suelo.

✿ **CONVOCATORIA:** Proyecto Individual CDTI

✿ **DURACIÓN:** 2007 – 2020

APLICACIONES Y USO DE ROBÓTICA EN EL MANEJO DEL VIÑEDO (ROBODRONVI)

✿ **LÍDER:** Robotnik Automotion SLL

✿ **CONSORCIO:** Grupo Terras Gauda, Viticultores Heroicos Asturianos S.L, Puerto Fino S.A, Bodegas Matarromera, Seresco S.A y 3Edata Ingeniería Ambiental S.L

✿ **OBJETIVO:** Como consecuencia de este proyecto, se podrán minimizar los inconvenientes que presenta actualmente el uso de prototipos de robots para uso terrestre y aéreo en viñedo, entre los que se pueden citar su escasa flexibilidad, eficiencia y robustez y su alto coste operativo. Otro aspecto que busca el proyecto es evaluar la adaptación real de estos sistemas robotizados al viñedo nacional con distintos sistemas de cultivo, así como minimizar su impacto medioambiental, mejorar la calidad y sanidad de la vendimia e incrementar la rentabilidad de la producción en los viñedos en los que se implementen.

✿ **CONVOCATORIA:** Convocatoria para la creación de Grupos Operativos, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

✿ **DURACIÓN:** 2017

ÁREA DE PROCESO





Área de Proceso

RED COOPERATIVA DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE POLIFENOLES Y SUS APLICACIONES INDUSTRIALES (IBERPHENOL)

-  **LÍDER:** Universidad de Salamanca
-  **SOCIOS:** Universidad de Valladolid, Universidad de Vigo, Instituto Politécnico de Bragança, Universidad Tras-Os-Montes e Alto Douro, Universidad de Coimbra, Universidad de Porto e Iceta-Porto
-  **OBJETIVO:** El objetivo de IBERPHENOL es la puesta en marcha de una red temática de investigación que aglutine capacidades de I+D de los grupos de investigación más importantes en el área de las aplicaciones industriales de los polifenoles. El desarrollo de este proyecto contemplará la definición y ejecución de una agenda de investigación a cuatro años, el desarrollo de un plan de formación para nuevos PhD y movilidad para investigadores, la implementación de actividades de transferencia tecnológica y el desarrollo de dos proyectos con participación público-privada, en los que se aborde tanto la implicación de la composición fenólica en la calidad organoléptica de los alimentos, como la biodisponibilidad y las propiedades biológicas de los compuestos fenólicos de los mismos. Por último, también se pretende realizar una labor de difusión de los resultados e impacto de los proyectos colaborativos, así como de las soluciones de mercado que dichos equipos ofrecen.
-  **CONVOCATORIA:** Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España-Portugal de la Unión Europea
-  **DURACIÓN:** 2016 - 2019

SÍNTESIS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS FERMENTADOS POR DIFERENTES ESPECIES DE LEVADURAS

- 📌 **LÍDER:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC-IATA)
- 📌 **SOCIOS:** Universitat Rovira i Virgili y Universidad de Sevilla
- 📌 **OBJETIVO:** El objetivo del presente proyecto es proseguir la línea de estudio e investigación iniciada hace unos años con el proyecto BIOACTIYEAST, todavía vigente, en el que se busca mejorar el conocimiento sobre la síntesis de moléculas como la melatonina, las cuales son bioactivas por parte de las levaduras durante la fermentación alcohólica y que pueden ser importantes para la salud y bienestar del consumidor. Fruto del trabajo desarrollado hasta la fecha, se han consolidado muchos conceptos en este ámbito y avanzado en el conocimiento de nuestro consorcio. Sin embargo, todavía quedan muchas incógnitas por resolver, de manera que se plantea una continuación del proyecto vigente por parte de los mismos grupos de investigación.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Retos Investigación 2016, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.
- 📌 **DURACIÓN:** 2017 - 2019

ESTUDIO SOBRE LA ELIMINACIÓN DE PESTICIDAS EN MOSTOS BLANCOS MEDIANTE EL USO DE RESINAS IÓNICAS

- 📌 **LÍDER:** Agrovín S.A
- 📌 **OBJETIVO:** El objetivo principal del presente proyecto persigue conocer el efecto que tienen los ultrasonidos (US) generados por varios transductores (a una frecuencia de trabajo conocida y a una potencia determinada) dispuestos en una celda de cavitación, en la cual se introducirá una cantidad de vino conocida; y determinar el efecto de estos US sobre la velocidad de formación de ésteres neutros o ésteres ácidos. De esta manera, se evaluará el aumento en la complejidad organoléptica de los vinos tintos tratados. Con la presente iniciativa se demostrará la capacidad del tratamiento con ultrasonidos para la extracción aromática del vino y su potenciación en vinos finales, aumentando la calidad de los mismos.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Programa INNOVA-ADELANTE (Junta de Comunidades de Castilla La Mancha)
- 📌 **DURACIÓN:** 2016 - 2017

BASES MOLECULARES PARA LA INTERPRETACIÓN DE LA ASTRINGENCIA Y SU MODULACIÓN MEDIANTE EL USO DE BIOPOLÍMEROS

- 📌 **LÍDER:** Universidad de Salamanca
- 📌 **OBJETIVO:** El objetivo general del proyecto se basa en la modulación de la astringencia y la estabilización de la materia colorante coloidal mediante la utilización de biopolímeros: manoproteínas, polisacáridos y proteínas y péptidos obtenidos a partir de subproductos de la vinificación, como soluciones tecnológicas sostenibles encaminadas a la adaptación de la industria al cambio climático.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Retos Investigación, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 – 2021

ESTUDIO Y MEJORA TECNOLÓGICA DE LOS PROCESOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DEL CAVA PARA EL INCREMENTO DE SUS CUALIDADES, IMPULSANDO LA COMPETITIVIDAD Y POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN MERCADOS INTERNACIONALES (CAVAWINNER)

- 📌 **LÍDER:** Grupo González Byass-Vilarnau
- 📌 **SOCIOS:** Bodegas Bilbaínas S.A, Juvé & Camps S.A, Dominio de la Vega S.L, Bodega San Valero S. Coop., Gramona Stock S.L, Mecanizaciones Alavesa S.L y Trefinos S.L
- 📌 **OBJETIVO:** El proyecto CAVAWINNER tiene por objetivo mejorar la competitividad y posicionamiento internacional del subsector del Cava español, apostando por los Cava Premium como producto estratégico frente a los vinos espumosos actualmente líderes en el mercado (Champagnes y Proseccos). Dicho posicionamiento pretende alcanzarse a través de la generación de conocimiento y la implementación de tecnologías preexistentes que permitirán una doble ventaja competitiva, por un lado optimizar el proceso de elaboración (enológico y enotécnico) y por otro mejorar la calidad y diferenciación organoléptica del Cava Premium, diseñando un producto más atractivo y adecuado a las demandas del consumidor.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Programa Estratégico CIEN 2017 (CDTI)
- 📌 **DURACIÓN:** 2017 - 2021

ANÁLISIS DE POBLACIONES DE LEVADURAS DE VELO DE FLOR DE CRIANZA BIOLÓGICA EN BODEGAS DE FINO. ESTUDIO DE LA VIABILIDAD DE UN MÉTODO DE IMPLANTACIÓN DE LEVADURAS SELECCIONADAS PARA LA MEJORA DE LOS VELOS DE FLOR Y DE LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE VINO (VELOFLOR 17)



LÍDER: Emilio Lustau S.A



OBJETIVO: El objetivo principal del proyecto es estudiar la dinámica de las poblaciones de levaduras del velo de flor en barricas con vino Fino en dos bodegas ubicadas en El Puerto de Santa María y en Jerez de la Frontera, y acogidas a la D.O. Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y vinagre de Jerez, e implementar nuevas herramientas para el injerto de velos de flor en la crianza en barrica de estos vinos.



CONVOCATORIA: Proyecto Individual CDTI



DURACIÓN: 2017 – 2019

MATRIZ EXPERIMENTAL DE ELABORACIONES DE VINOS DE TEMPRANILLO Y GARNACHA EN CASTILLA Y LEÓN: TRASCENDENCIA ENOLÓGICA DE LAS TECNOLOGÍAS DE MACERACIÓN



LÍDER: Bodegas Prieto Pariente S.L



OBJETIVO: El presente proyecto tiene por objetivo desarrollar un estudio multidisciplinar que permita determinar qué compuestos químicos de la uva demuestran ser clave en la calidad del vino de las variedades Garnacha Tinta y Tempranillo, establecer el itinerario óptimo de elaboración mediante una compleja matriz experimental de microvinificaciones de 50 a 600 litros y la posterior validación a escala industrial de los resultados obtenidos. El estudio se centrará en el corazón del proceso enológico, las maceraciones previas, durante y post fermentación, siendo fundamental su conocimiento y manejo para la extracción de todo el potencial fenólico y aromático de la uva para la elaboración de vinos de calidad.



CONVOCATORIA: Proyecto Individual CDTI



DURACIÓN: 2017 – 2020

ÁREA DE PRODUCTO





Área de Producto

APTITUD ENOLÓGICA DE VIÑEDOS PREFILOXÉRICOS DE LA VARIEDAD VERDEJO PARA OBTENCIÓN DE NUEVOS VINOS BLANCOS ECOLÓGICOS. (INECOVER17)



LÍDER: Ossian Vides y Vinos S.L



OBJETIVO: El objetivo global del Proyecto es evaluar la aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de variedades Verdejo a través de procesos experimentales de I+D procedentes de Castilla y León, para la obtención de un nuevo vino blanco ecológico, fermentado y criado en bodega, y su posterior introducción en el mercado nacional e internacional como un producto de alto valor añadido.

La estrategia de Ossian con la ejecución del proyecto INECOVER17, es posicionarse a la cabeza de los vinos blancos del país con un vino de fermentación y crianza en madera, de fuerte impacto aromático y gran estructura en boca, sin parangón en nuestro país. Se trata de la búsqueda de un vino estilo Borgoña nacido en nuestras latitudes, pero con uva de la variedad verdejo de clon ancestral y cultivada bajo los condicionantes de la viticultura ecológica.



CONVOCATORIA: Proyecto Individual CDTI



DURACIÓN: 2017 – 2020

MODULACIÓN DE LA EXPRESIÓN AROMÁTICA DE TEMPRANILLO EN CASTILLA-LA MANCHA BASADA EN ESTRATEGIAS VITÍCOLAS (TEMPEXPRES)



LÍDER: Bodega Dehesa de Luna (Agropecuaria Vallefrío Nueva S.L)



OBJETIVO: El objetivo general de TEMPEXPRES es la preservación de las cualidades aromáticas autóctonas de la variedad Tempranillo para la elaboración de vinos de crianza en Castilla La Mancha, mediante la aplicación de distintas técnicas vitícolas innovadoras, entre ellas, sistemas de conducción y carga, fertilización nitrogenada, estrategias de riego y elección del momento de vendimia. Aunque las técnicas enológicas permiten modificar de forma importante la expresión aromática de los vinos, la materia prima con la que se cuenta es esencial. Es durante la maduración, cuando se sintetizan y evolucionan, tanto cuantitativa como cualitativamente, los aromas libres y precursores aromáticos que determinarán cualidades aromáticas del vino. Por este motivo, los estudios que se desarrollarán en este proyecto se centran en técnicas vitícolas que, a priori, pueden favorecer o modificar las condiciones en las que se producen y evolucionan los compuestos aromáticos.



CONVOCATORIA: Proyecto Individual CDTI



DURACIÓN: 2017 – 2020

VALORIZACIÓN DE MATERIALES TRADICIONALES PARA VINIFICACIÓN DE VINOS DE CALIDAD (GOVALMAVIN)



LÍDER: Plataforma Tecnológica del Vino



SOCIOS: Celler del Roure, D.O Uclés, Bodega Sei Solo, Grupo Coviñas, Bodegas Fontana, Bodegas Juan Carlos Sancha, Bodega Gratias y Alfatec Ingeniería.



OBJETIVO: El objetivo principal del Grupo Operativo GOVALMAVIN es valorar métodos de elaboración y crianza alternativos para la obtención de vinos de calidad, combinando el conocimiento enológico moderno con materiales clásicos como son las tinajas de barro.



CONVOCATORIA: Convocatoria para la creación de Grupos Operativos, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente



DURACIÓN: 2017

ÁREA DE SOSTENIBILIDAD Y C. CLIMÁTICO





Área de Sostenibilidad y C. Climático

HIGH PERFORMANCE MULTIPHASE ANAEROBIC REACTOR FOR AGROINDUSTRIAL WASTEWATER TREATMENT

- ☀ **LÍDER:** Agua, Energía y Medio Ambiente (AEMA)
- ☀ **CONSORCIO:** ITA Innova, Societatea de Inginerie Sisteme SIS S.A, Biogas Fuel Cell, Institutions et Strategies
- ☀ **OBJETIVO:** This project aims to demonstrate the technical and economic feasibility of an eco-innovative high performance multiphase anaerobic reactor, tailor-made for treating wastewater generated in food and drink small and medium enterprises, with the capacity of generating methane-rich biogas to be used partially for its operation, and partially (surplus) for other energy requiring operations in the industry where it is installed.
- ☀ **CONVOCATORIA:** H2020 SME Instrument (EU)
- ☀ **DURACIÓN:** 2018 – 2021



Entidades Financiadoras



Contactos

SECRETARÍA TÉCNICA:

Pablo González Lainez

T. (+34) 913 570 798. Ext 3115

secretaria@ptvino.com

COMUNICACIÓN:

Victoria Humanes

T. (+34) 91 570 798. Ext 3106

comunicacion@ptvino.com