

# ESPECIAL DE PROYECTOS 2018



**PTV**  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO

# Índice

---

Introducción .....	2
Resumen de proyectos aprobados .....	5
Área de Viticultura .....	6
Área de Proceso .....	12
Área de Producto .....	19
Área de Sostenibilidad y Cambio Climático .....	22
Área de Salud.....	27
Área de Economía Vitivinícola.....	29
Entidades Financiadoras .....	31
Contacto .....	31

# Introducción

---

España ocupa una privilegiada posición en la economía del vino, convirtiéndose en el país con mayor superficie de viñedo, el primer exportador en volumen y el tercer productor de vino a nivel mundial (Organización Internacional de la Viña y el Vino, 2018). Así, se demuestra la importancia del sector vitivinícola para el crecimiento económico de la industria agroalimentaria de nuestro país.

El sector vitivinícola español, pretende tecnificar y mejorar la cadena de valor del vino, haciendo uso de ciertos avances tecnológicos y tratando siempre de permanecer dentro del ámbito tradicional.

Siguiendo este propósito, en 2011 nace la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), teniendo como principales objetivos:

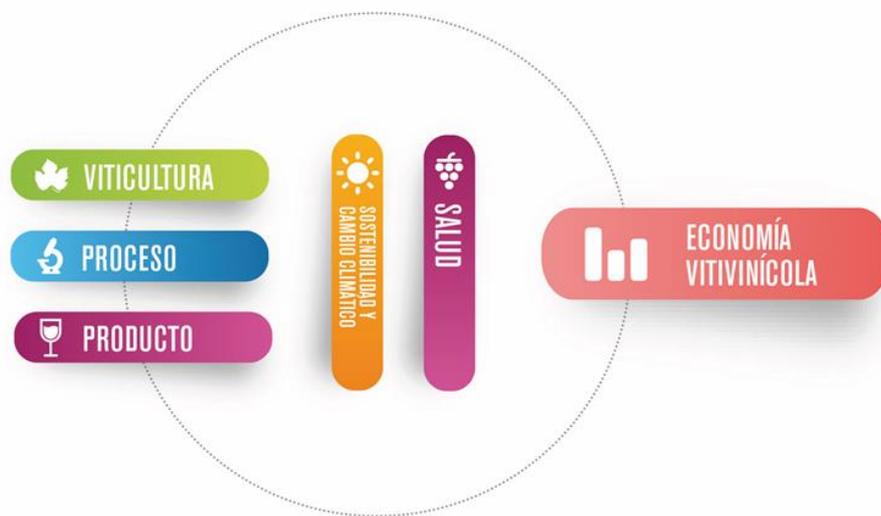
1º Dinamización y promoción de la I+D+i dentro del sector vitivinícola, tratando de acercar a las bodegas españolas la innovación, promoviendo la investigación, transferencia de conocimientos y tecnificación.

2º Comunicación de la Innovación, es decir, informar sobre programas de financiación pública nacional y europea e incentivos fiscales, así como anunciar novedades tecnológicas, difundir eventos y jornadas de interés y apoyar en la comunicación y transferencia de resultados de proyectos.

3º Actuar como interlocutor con la Administración y transmitir los intereses del sector en materia de I+D+i.

Para realizar un seguimiento de todo ello, se creó en el 2012 la Agenda Estratégica de Innovación (AEI) del vino de España, la cual ha sido recientemente actualizada en 2017. Ésta, contiene los objetivos y líneas estratégicas principales para el sector, con las que se pretende lograr los retos tecnológicos planteados.

En 2017, se creó la Comisión Técnica como estructura de gestión organizada en 6 áreas científico-tecnológicas, entre las que se clasifican las distintas líneas estratégicas y los proyectos dinamizados.



En el siguiente año (2018), se implantó la nueva metodología de trabajo que consiste en la creación de Fichas de Líneas Estratégicas, en la que los socios se pueden sumar dando lugar a un Grupo de trabajo, que tendrá como tarea el desarrollo de las líneas estratégicas planteadas, materializándose en anteproyectos concretos. Cada Grupo tiene un responsable cuyo deber es informar al área del avance de los posibles anteproyectos que se deriven del Grupo de trabajo de cada línea.

Por otro lado, la Plataforma Tecnológica del Vino es capaz de diseñar Planes Estratégicos de Innovación (PEI) para el sector, identificando sus necesidades científicas y tecnológicas, con el objetivo de impulsar y dinamizar proyectos de I+D+i.

El PEI tiene una duración de 3 años. El primero se llevó a cabo durante el período 2011-2013, cerrándose con un total de 22 proyectos aprobados y una financiación de más de 12 millones de euros. El segundo PEI (2014-2016) finalizó con un total de 60 proyectos aprobados y casi 50 millones de euros de financiación, lo que se tradujo en 62 millones de euros de financiación pública obtenida a lo largo de los dos planes.

Actualmente, la PTV se encuentra inmersa en el 3º Plan Estratégico de Innovación, que comprende el período 2017-2019, durante el cual se espera movilizar un total de 75 proyectos de I+D+i y obtener más de 50 millones de euros de dotación pública para su ejecución.

Durante los dos primeros años (2017-2018) del 3º Plan Estratégico de Innovación se han aprobado un total de 50 proyectos ( 17 en 2017 y 31 en 2018), obteniendo una financiación mayor de 23 millones de euros en total.

En resumen, a lo largo del 3º PEI se han aprobado más del 65% de los 75 proyectos objetivo, esperando alcanzarlos hasta el fin del PEI.



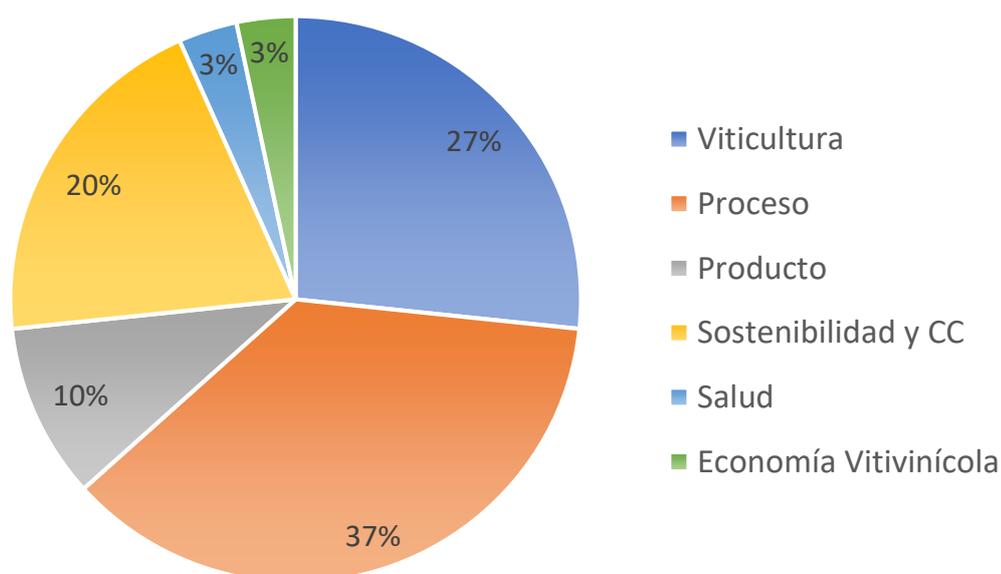
# Relación de proyectos aprobados

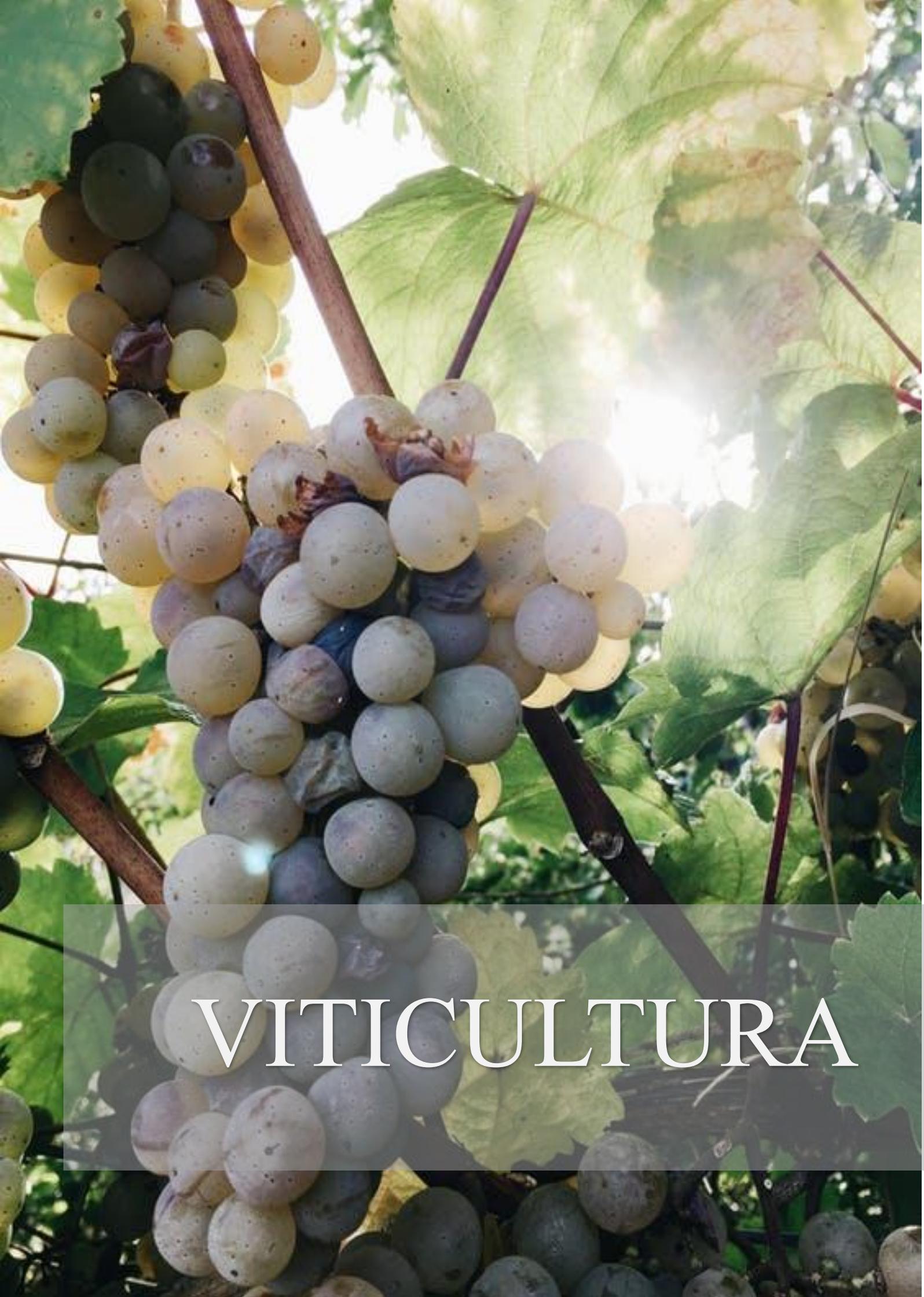
---

El año 2018 ha sido una buena añada para la PTV, pues durante esta anualidad se han dinamizado un total de 43 proyectos de I+D+i, de los cuales 31 han sido aprobados para su financiación, lo que supone un 74% de tasa de éxito.

Respecto a los años anteriores, se ha mejorado la solicitud de proyectos internacionales dentro del marco europeo, pues 2018 cerró con 5 proyectos de esta tipología en relación a los 26 proyectos de ámbito nacional. La suma de estas 3 iniciativas dan lugar a una financiación pública de más de 12 millones de euros, involucrando a un total de 97 entidades, entre ellas: empresas (53), centros y organismos de investigación (39) y entidades como denominaciones de origen, asociaciones y/o Consejos Reguladores (5).

A día de hoy, los proyectos aprobados se enmarcan dentro de las 6 áreas de la PTV, como se puede ver en el siguiente gráfico:





VITICULTURA



# Área de Viticultura

## RED DE INVESTIGACIÓN: NUEVOS AVANCES EN VITICULTURA REDVITIS 2.0

- ✿ **LÍDER:** El Instituto de Investigaciones Agroambientales y de Economía del Agua (INAGEA) – Universitat de les Illes Balears.
- ✿ **CONSORCIO:** Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV-CSIC), Centro de Estudios e Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales (CEIGRAM), Institute of Agrifood Research and Technology (IRTA), Universidad Pública de Navarra (UPNA), Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC), Universidad de Castilla-La Mancha (TICPA-UCLM), Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Universitat Politècnica de València (UPV) y la Misión Biológica de Galicia (MBG-CSIC).
- ✿ **OBJETIVO:** El objetivo que persigue REDVITIS 2.0 es la creación de una red de investigadores (limitada a un máximo de 10 investigadores que representan a sus grupos) y desarrollar actividades de coordinación y networking para afianzar las relaciones entre grupos de investigación y promover la internacionalización de su actividad.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Competitividad - Redes Excelencia (2017)
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 – 2019
- ✿ **WEB:** [www.redvitis2.agripa.org](http://www.redvitis2.agripa.org)

## ANÁLISIS DE LA EFICACIA A NIVEL INDUSTRIAL DEL TRATAMIENTO CON AGUA CALIENTE (TERMOTERAPIA) PARA EL CONTROL DE XYLELLA FASTIDIOSA (ENFERMEDAD DE PIERCE) EN VIVEROS DE PLANTAS DE VID UTILIZANDO UN MICROORGANISMO BIOINDICADOR

- ✿ **LÍDER:** Viveros Enrique Bravo
- ✿ **OBJETIVO:** El foco principal de este proyecto de I+D, está centrado en comprobar a nivel industrial la eficacia del tratamiento con agua caliente (termoterapia) para el control de la bacteria *Xylella fastidiosa* en portainjertos de vid, utilizando un microorganismo bioindicador no patógeno y garantizar que el 100% del material vegetal esté sano y libre de patógenos a la salida del vivero.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Proyecto individual. Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- ✿ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Sostenibilidad y Cambio Climático.

## OPTIMIZACIÓN DEL USO DE FITOSANITARIOS EN VITICULTURA EN BASE A MAPAS DE VIGOR (GOPHYTOVID)

- ✿ **LÍDER:** Familia Torres
- ✿ **Consortio:** Codorníu S.A., FMC Agricultural Solutions S.A., Bodegas Las Copas S.L., Bodegas Martín Códax S.A., Viñas del Vero S.A., Universidad de Lérida (UDL) y la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC).
- ✿ **OBJETIVO:** Minimizar, de forma demostrativa y real, el uso de fitosanitarios de origen químico en viticultura y evaluar la aplicación práctica de alternativas bioprotectoras en los viñedos españoles, mediante la aplicación de tecnologías existentes que permiten el análisis de los mapas de vegetación y/o vigor cuya interpretación mediante nuevos dispositivos tecnológicos desarrollados por algunos de los centros de investigación participantes, permitirán optimizar su aplicación, minimizando el impacto medioambiental y el riesgo para las personas, y reduciendo los costes económicos de los tratamientos.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación – Grupos Operativos 2018.
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- ✿ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Sostenibilidad y Cambio Climático.

## ITINERARIOS TÉCNICOS INNOVADORES PARA EL CONTROL INTEGRADO DE BOTRYTIS CINEREA Y LA PREVENCIÓN DE XYLELLA FASTIDIOSA EN EL CONTEXTO DEL VIÑEDO ESPAÑOL

- ✿ **LÍDER:** Centro Tecnológico del Vino (VITEC)
- ✿ **OBJETIVO:** Esta actividad consiste en la incorporación de personal investigador (Programa de Bodegas Torres Quevedo) para el desarrollo del proyecto "Itinerarios técnicos innovadores para el control integrado de *Botrytis cinerea* y la prevención de *Xylella fastidiosa* en el contexto del viñedo Español", por su interés científico-técnico hacia el sector.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Competitividad - Torres Quevedo (2017).
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 – 2021

## OPTIMIZACIÓN DE LA EFICIENCIA EN EL USO DEL AGUA Y DEL NITRÓGENO DE LA VID Y DE LA CALIDAD DE LA UVA Y EL VINO, COMBINANDO MATERIAL GENÉTICO Y FERTIRRIGACIÓN SOSTENIBLE (WANUGRAPE)

- ✿ **LÍDER:** Universitat de les Illes Balears (UIB)
- ✿ **CONSORCIO:** Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-MURCIA).
- ✿ **OBJETIVO:** La finalidad de este proyecto es mejorar la eficiencia del uso del agua (EUA) y del nitrógeno (EUN) del viñedo en condiciones mediterráneas, teniendo en cuenta las posibles implicaciones en la calidad de la uva y del vino. La hipótesis general de este proyecto es que la combinación de determinadas prácticas agronómicas junto con la selección de material genético adecuado, puede mejorar la sostenibilidad de la viticultura en condiciones semiáridas. El progreso en la EUA de la vid se aborda identificando las combinaciones de clones/portainjertos más eficaces para ambientes cálidos y áridos. Además, se determinará la contribución de una fertirrigación sostenible para incrementar la EUN en combinación con la EUA del viñedo en condiciones de déficit hídrico y salinidad del suelo.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Comercio - Retos de la Sociedad.
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- ✿ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Sostenibilidad y Cambio Climático

## SISTEMA DE MONITORIZACIÓN REAL-TIME DE LA MICROBIOTA DEL VIÑEDO Y LOS PROCESOS FERMENTATIVOS EN BODEGA BASADO EN SECUENCIACIÓN MASIVA DE ADN

- ✿ **LÍDER:** Biome Makers Spain S.L
- ✿ **OBJETIVO:** El presente proyecto tiene como propósito poner en marcha la investigación para el desarrollo de protocolos de secuenciación de ADN de alta resolución y la adaptación de sistemas de secuenciación *in situ* mediante el uso de plataformas de secuenciación portátiles, que permita hacer de la viticultura de precisión una realidad trasladable al viñedo y a las bodegas, que tendrán bajo su control la variable microbiológica repercutiendo en una mejor gestión de los viñedos y la definición de estrategias de elaboración de vinos de calidad.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Proyecto individual. Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 - 2019
- ✿ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso

## ESTRATEGIAS BIOTECNOLÓGICAS PARA OPTIMIZAR EL MANEJO DEL VARIETAL ALBARIÑO EN LA ELABORACIÓN DE VINOS TRANQUILOS Y ESPUMOSOS EN LA D.O RIAS BAIXAS (ALBASOUL17)

- ✿ **LÍDER:** Bodegas Mar de Frades
- ✿ **OBJETIVO:** El presente proyecto persigue extraer y expresar el carácter varietal del Albariño mediante nuevos desarrollos biotecnológicos en colaboración con Lallemand Bio y con Laboratorios Excell Ibérica. En concreto, la empresa plantea el estudio del efecto de las actividades enzimáticas procedentes de *Aspergillus Niger* sobre la composición varietal del vino Albariño. A partir de esta base, se plantean propuestas con el objetivo de explotar todo el potencial varietal, como puede ser la influencia de las levaduras durante la fermentación alcohólica, de la composición nutricional del mosto y posibles estrategias de nutrición de la levadura durante la fermentación alcohólica.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Proyecto individual. Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- ✿ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso

## EFICIENCIA FOTOSINTÉTICA EN SISTEMAS AGRÍCOLAS Y SILVESTRES: EQUIPO PORTÁTIL DE ANÁLISIS DE FLUORESCENCIA E INTERCAMBIO GASEOSO EN PLANTAS

- ✿ **LÍDER:** Universidad de Cádiz.
- ✿ **OBJETIVO:** Como consecuencia de este proyecto, se podrá adquirir un sistema portátil para el análisis de intercambio gaseoso, fotosíntesis y fluorescencia. En el Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias (IVAGRO) se están iniciando diferentes líneas de investigación asociadas a la viticultura de precisión y el desarrollo del cultivo ecológico en vid. Actualmente no se disponen de equipos de este tipo que permitan realizar estudios sobre el comportamiento o fisiologías de las plantas, lo que limita el nivel de las investigaciones que se pueden llevar a cabo.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Programa Estatal de Generación de Conocimiento y Fortalecimiento Científico y Tecnológico del Sistema de I+D+i - Subprograma Estatal de Infraestructuras de Investigación y Equipamiento Científico-Técnico (2017 – 2018).
- ✿ **DURACIÓN:** 2019 – 2020

## SMART MICROBIOME-BASED PLATFORM FOR THE EARLY DETECTION OF BIOLOGICAL THREATS IN AGRICULTURE (MICCROPHEALTH)

- ✿ **LÍDER:** Biome Makers Spain S.L
- ✿ **OBJETIVO:** Este proyecto tiene como finalidad optimizar y personalizar el uso de nutrientes y tratamientos biológicos y químicos en la agricultura. Esta tecnología interrumpirá el mercado agrícola ya que creará nuevas oportunidades para que el conocimiento del microbioma beneficie a los agricultores. El análisis de todo el microbioma hace posible definir el nivel de biodiversidad de los cultivos, midiendo la salud y el estado funcional de los suelos agrícolas, comprendiendo también la etiología y epidemiología de las enfermedades de las plantas, aplicando el concepto de tratamiento personalizado al sector agroalimentario.
- ✿ **CONVOCATORIA:** Comisión Europea - SME Instrument (H2020).
- ✿ **DURACIÓN:** 2018 - 2019
- ✿ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso



PROCESO



# Área de Proceso

## REDUCCIÓN DEL DETERIORO FOTOQUÍMICO DEL VINO MEDIANTE EL DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS LED PARA SU USO EN BODEGA Y LINEALES DE VENTA (RETASTELED)

- 📌 **LÍDER:** Bodegas Ramón Bilbao, S.A.
- 📌 **CONSORCIO:** Prilux Iluminación I más D, S.L., Bodegas Martín Códax, S.A. y Centro Tecnológico del Vino (VITEC).

**OBJETIVO:** El objetivo principal de RETASTELED se basa en el desarrollo de nuevas fuentes de luz, tipo Leds, para su aplicación en la industria agroalimentaria y para las grandes superficies de venta y las cadenas de distribución. La sustitución de las actuales fuentes de luz por luces que no afecten a la calidad de los alimentos es un reto tecnológico actual con carácter medioambiental. Las posibilidades que ofrece el desarrollo industrial en el sector de la luminotecnia junto con la importancia del sector del vino en la industria agroalimentaria ponen en valor la importancia del proyecto. La finalidad de la propuesta se fundamenta en el alcance de un nuevo desarrollo tecnológico que supondrá un avance en el sector alimentario que sin duda ayudará a un mejor posicionamiento de las empresas nacionales a nivel mundial y que supondrá un alto impacto socioeconómico debido a su carácter innovador y su valor de mercado.

- 📌 **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Retos Colaboración 2017.
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

## TECNOLOGÍAS PARA LA REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS (PROVINTERRE)

- 📌 **LÍDER:** Legaris S.L.
- 📌 **CONSORCIO:** Biocompostajes Españoles S.L. y Newralers S.L.
- 📌 **OBJETIVO:** PROVINTERRE persigue desarrollar tecnologías que permitirán elaborar nuevos vinos de mayor calidad, adaptados a las necesidades actuales del sector vitivinícola, mediante la tecnificación completa de la elaboración y la revalorización de los subproductos de campo y bodega.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) – FEDER ininterconecta (2018).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Sostenibilidad y Cambio Climático.

## CONTROL Y ELIMINACIÓN DE BRETTANOMYCES Y CARÁCTER FENOLADO DE LOS VINOS TINTOS

- 📌 **LÍDER:** Centro Tecnológico del Vino (VITEC)
- 📌 **OBJETIVO:** Esta actividad consiste en la incorporación de personal investigador para el desarrollo del proyecto “Control y eliminación de Brettanomyces y carácter fenolado de los vinos tintos” por su interés científico-técnico para el sector vitivinícola y por alinearse con los objetivos marcados de la Agenda Estratégica de Innovación del sector del vino.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Competitividad - Torres Quevedo (2017).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 – 2021

## HIGH PERFORMANCE MULTIPHASE ANAEROBIC REACTOR FOR AGROINDUSTRIAL WASTEWATER TREATMENT

- ↳ **LÍDER:** Agua, Energía y Medio Ambiente (AEMA)
- ↳ **CONSORCIO:** Instituto Tecnológico de Aragón (ITA Innova), Societatea de Inginerie Sistema SIS S.A, Biogas Fuel Cell e Institutions et Stratégies.
- ↳ **OBJETIVO:** Con este plan se pretende demostrar la viabilidad técnica y económica de un reactor anaeróbico multifase ecoinnovador de alto rendimiento hecho a medida para el tratamiento de aguas residuales generadas en pequeñas y medianas empresas de alimentos y bebidas, con la capacidad de generar biogás rico en metano para su uso parcial y para otras operaciones que requieran energía en la industria donde se instala.
- ↳ **CONVOCATORIA:** Comisión Europea - Programa LIFE (2017).
- ↳ **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- ↳ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

## HIGH PERFORMANCE MULTIPHASE ANAEROBIC REACTOR FOR AGROINDUSTRIAL WASTEWATER TREATMENT

- ↳ **LÍDER:** Agua, Energía y Medio Ambiente (AEMA)
- ↳ **OBJETIVO:** La finalidad de esta idea es demostrar la viabilidad técnica y económica de un reactor anaeróbico multifase ecoinnovador de alto rendimiento hecho a medida para el tratamiento de aguas residuales generadas en pequeñas y medianas empresas de alimentos y bebidas, con la capacidad de generar biogás rico en metano para su uso parcial y para otras operaciones que requieran energía en la industria donde se instala.
- ↳ **CONVOCATORIA:** Comisión Europea - SME Instrument (H2020).
- ↳ **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- ↳ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

## EVOLUCIÓN AROMÁTICA DEL VINO TINTO EN TINAS DE MADERA, OXIGENACIÓN Y CONDICIONANTES MICROBIOLÓGICOS (BESTAGEING)

- 📌 **LÍDER:** Bodega Pago de Carraovejas.
- 📌 **CONSORCIO:** Seguin Moreau & Compagnie, Universidad Complutense, Universidad de Valladolid, Universidad de Alcalá y Biome Makers.
- 📌 **OBJETIVO:** Su objetivo global es paliar la falta de información y datos sobre la evolución del vino en tinas o depósitos de madera, así como el desarrollo de protocolos de limpieza y desinfección para optimizar su uso en bodega. Para ello se pondrán en práctica nuevas metodologías de análisis microbiológico y análisis sensorial de los tinos de madera y los vinos experimentales, que supondrán una novedad y salto tecnológico en el sector vinícola a nivel nacional e internacional.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) – Programa EUREKA (2018).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

## ITINERARIO ORGANOLÉPTICO DESDE LA MADERA DE BARRICA HASTA EL VINO DE CRIANZA (ITICRIANZA)

- 📌 **LÍDER:** Comercializadora Rioja Alta S.L.U.
- 📌 **OBJETIVO:** El objetivo general del proyecto es el modelado del secado y tostado de la madera para el desarrollo de nuevos protocolos de crianza de vinos tintos que se adapten a cada perfil de vino crianza a elaborar.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Proyecto individual – Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

## Aumento de la competitividad en el sector vitivinícola español mediante el diseño de nuevas técnicas de desalcoholización (ALCOHOLESS)

- 📌 **LÍDER:** Bodega Matarromera S.L.
- 📌 **CONSORCIO:** Universidad de Zaragoza
- 📌 **OBJETIVO:** El propósito del presente proyecto es adquirir y emplear conocimientos de índole científico y tecnológico para mejorar la desalcoholización parcial o total de Tempranillo y Verdejo. Dichos vinos en las D.O Ribera del Duero y Rueda, cada año tienen más grado alcohólico, debido al cambio climático. Estas características dificultan la comercialización de estos vinos, por lo que hay que buscar tecnologías para elaborar vino con menor grado alcohólico, pero que preserve sus propiedades sensoriales siendo más atractivo para el gusto consumo actual.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Competitividad - Retos Colaboración (2018).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

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

- 📌 **LÍDER:** Plataforma Tecnológica del Vino
- 📌 **CONSORCIO:** Celler del Roure S.L., Asociación de Investigación de las Industrias Cerámicas (ITC-AICE) , Real Sitio de Ventosilla S.A. (Bodegas Prado Rey), Juan Carlos Sancha S.L., Alfatec Ingeniería y Consultoría S.L.P., Centro Tecnológico del Vino (VITEC) y la Universidad Miguel Hernández (UMH).
- 📌 **OBJETIVO:** GOVALMAVIN tiene como finalidad el desarrollo y valorización objetiva de nuevos vinos diferenciales españoles mediante métodos de elaboración y crianza alternativos, utilizando tinajas de barro tradicionales y tecnológicas de nuevo diseño.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación – Convocatoria de ayuda a proyectos innovadores de Grupos Operativos (2017).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto
- 📌 **WEB:** [govalmavin.wordpress.com](http://govalmavin.wordpress.com)

## DESARROLLO DE MICROBIOLOGÍA AVANZADA CON PROPIEDADES DIFERENCIADORAS PARA LA OPTIMIZACIÓN Y MEJORA DE LOS PROCESOS ENOLÓGICOS (INNOMICROVIN)

- 📌 **LÍDER:** Bodega Matarromera S.L.
- 📌 **CONSORCIO:** Universidad de Salamanca (USAL), Instituto de Biología Funcional y Biológica (IBFG-CSIC) y Biome Makers.
- 📌 **OBJETIVO:** La finalidad de INNIMICROVIN radica en resolver problemas específicos y desventajas estratégicas identificadas por la bodega Matarromera que comprometen la calidad y definición de sus vinos y que, además, son problemas que conciernen al sector vitivinícola en su conjunto.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Ministerio de Economía, Industria y Competitividad - Retos Colaboración (2017).
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2021
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto

## DESARROLLO DE APLICACIONES CON ULTRASONIDOS DURANTE VINIFICACIÓN PARA CONTRARRESTAR EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN ZONAS VITÍCOLAS DE CLIMAS CÁLIDOS

- 📌 **LÍDER:** Universidad de Cádiz
- 📌 **OBJETIVO:** Este proyecto pretende buscar una solución a la falta de color y aroma de los vinos elaborados en climas cálidos, los cuales presentan este problema debido a la falta de precursores aromáticos acumulados en la piel de la uva durante la maduración y que se acrecienta debido al cambio climático.
- 📌 **CONVOCATORIA:** Convocatoria propia de la Universidad de Cádiz.
- 📌 **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- 📌 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Viticultura

# PRODUCTO





# Área de Producto

## INFLUENCIA DE LOS ULTRASONIDOS EN LAS REACCIONES DE ESTERIFICACIÓN DURANTE LA ELABORACIÓN DE VINOS (ULTRASTER18)

- 🍷 **LÍDER:** Productos Agrovín S.A.
- 🍷 **OBJETIVO:** Este proyecto tiene como fin conocer el efecto que tienen los ultrasonidos 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. Determinar el efecto de estos ultrasonidos sobre la velocidad de formación de ésteres neutros o ésteres ácidos.
- 🍷 **CONVOCATORIA:** Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha (2017).
- 🍷 **DURACIÓN:** 2018 - 2018
- 🍷 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso

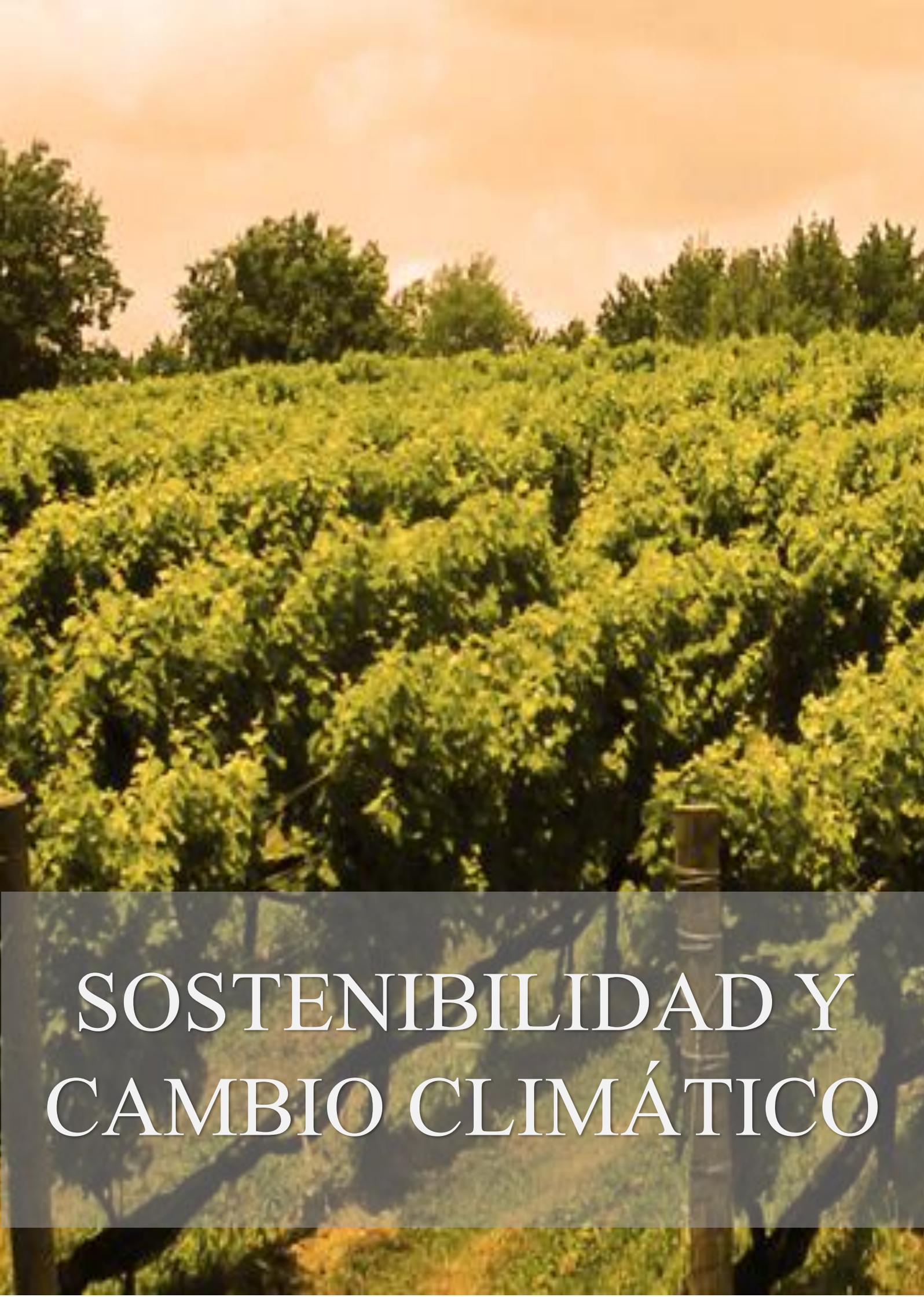
## UTILIZACIÓN DE RESINAS PARA LA ELIMINACIÓN DE SULFITOS DE MOSTOS BLANCOS SULFITADOS (SULFIRES18)

- 🍷 **LÍDER:** Productos Agrovín S.A.
- 🍷 **OBJETIVO:** El proyecto SULFIRES18 tiene por objetivo la selección de resinas de intercambio con el fin de eliminar los compuestos derivados de la sulfitación en los mostos blancos. El desarrollo del plan de trabajo definido podrá poner de manifiesto la utilidad de la técnica para la eliminación del sulfuroso en mostos blancos, con el propósito de ser autorizada para este fin en el ámbito enológico. Esta técnica aportará eficacia en la eliminación del sulfuroso con una alta viabilidad económica.
- 🍷 **CONVOCATORIA:** Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha (2017).
- 🍷 **DURACIÓN:** 2018 - 2018
- 🍷 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso

## ESTRATEGIAS ECOLÓGICAS Y TECNOLÓGICAS PARA MEJORAR LA FRESCURA DE VINOS ESPAÑOLES (FRESHWINES)

- 🍷 **LÍDER:** Lallemand Bio S.L.
- 🍷 **CONSORCIO:** Comenge Bodegas y Viñedos S.A., Alcoholes de Tomelloso S.A., Bodegas y Viñedos Fontana.S.L. y Bodega González Byass Jerez S.L.
- 🍷 **OBJETIVO:** Este es un proyecto cuyo propósito es mejorar la frescura de vinos españoles de diversas zonas, tanto embotellados como graneles, de acuerdo con las tendencias de consumo de los mercados internacionales, mediante estrategias ecológicas de seguimiento de la maduración de la uva en el viñedo y herramientas biotecnológicas en el ámbito de la vinificación.
- 🍷 **CONVOCATORIA:** Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) – Innterconecta (2018).
- 🍷 **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- 🍷 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso



A photograph of a vast vineyard with rows of green grapevines stretching across a hillside. The sky is bright and hazy, suggesting a sunny day. The foreground shows the dark trunks and shadows of the vines.

# SOSTENIBILIDAD Y CAMBIO CLIMÁTICO



# Área de Sostenibilidad y Cambio Climático

## EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA DE LA D.O.CA. RIOJA. ASPECTOS TÉCNICOS, CULTURALES, SOCIOECONÓMICOS Y MEDIOAMBIENTALES. ADAPTACIÓN Y MITIGACIÓN

- ☀ **LÍDER:** Universidad de la Rioja.
- ☀ **OBJETIVO:** Este proyecto presenta distintos objetivos, entre ellos, la elaboración de un informe técnico de la evolución de las principales variables climáticas en las últimas tres décadas en al menos 15 localizaciones de viñedos de las diferentes subzonas de la D.O.Ca. Rioja. Además, llevar a cabo un estudio de la evolución/desplazamiento de las fechas de ocurrencia de los principales estados fenológicos en tres variedades principales de la D.O.Ca. Rioja, así como organizar una jornada para presentar los resultados de los estudios realizados en las dos actividades anteriores. Por último, el proyecto realizará un estudio socioeconómico de la percepción e impacto del cambio climático en el cultivo de la vid, así como de la adopción de las diferentes estrategias frente al cambio climático, implicando a los diferentes agentes del sector vitivinícola en la D.O.Ca. Rioja.
- ☀ **CONVOCATORIA:** Proyecto individual. Centro para el desarrollo Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- ☀ **DURACIÓN:** 2018 - 2019
- ☀ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Viticultura

## VALORIZACIÓN ENERGÉTICA DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES: OBTENCIÓN DE PRECURSORES DE BIOCOMBUSTIBLES Y EVALUACIÓN DE LOS EFECTOS DE SUS EMISIONES EN LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

- ☀ **LÍDER:** Universidad de Castilla La Mancha (UCLM)
- ☀ **OBJETIVO:** El propósito del presente proyecto es obtener nuevos biocombustibles a partir de residuos agroalimentarios y evaluar sus implicaciones atmosféricas, estudiar la formación de aerosoles orgánicos secundarios a partir de compuestos orgánicos volátiles procedentes de la quema de combustibles, estudiar las características fisicoquímicas y la reactividad atmosférica de las partículas de hollín generadas en la combustión de distintos combustibles, evaluar resultados y concluir las implicaciones derivadas de la presencia de aerosoles primarios y secundarios en la atmósfera.
- ☀ **CONVOCATORIA:** Junta Comunidades Castilla - La Mancha.
- ☀ **DURACIÓN:** 2018 – 2020

## SUSTAINABLE PROCESSING OF AGROFOOD RESIDUES TO ELICITORS AND CHEMICALS (SPAREC)

- ☀ **LÍDER:** Universidad Complutense de Madrid (UCM)
- ☀ **CONSORCIO:** Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), ASA Spezialenzymes, Picardie Université, The University of Manchester, Plant Response, Pago de Carraovejas, Vertech Group y Paper and Fibre Research Institute.
- ☀ **OBJETIVO:** SPAREC tiene como meta, recuperar compuestos de alto valor agregado basados en residuos y subproductos generados en viñedos, bodegas y otros sectores agroalimentarios. Aumentar la competitividad del sector, identificar las necesidades clave y los desafíos tecnológicos que se enfrentan y superarlos mediante iniciativas innovadoras.
- ☀ **CONVOCATORIA:** Comisión Europea – EraNET Susfood.
- ☀ **DURACIÓN:** 2018 – 2020

## PROYECTO PILOTO DE GESTIÓN INTELIGENTE PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL, SOCIAL Y ECONÓMICA DEL SECTOR VINÍCOLA DE NAVARRA (SMART SUSTAINABLE WINE)

- ☀ **LÍDER:** Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra (UAGN)
- ☀ **CONSORCIO:** D.O. Navarra, Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) y Coop. San Francisco Javier (Bodega de Liédena).
- ☀ **OBJETIVO:** Este proyecto pretende dotar al sector vitivinícola de las herramientas precisas para afrontar el cambio fundamental que se está produciendo en la Política Agraria Comunitaria, y por tanto en el modelo de consumo, alineando la producción y elaboración agraria, y en este caso del vino, con los principios de sostenibilidad.
- ☀ **CONVOCATORIA:** Gobierno de Navarra.
- ☀ **DURACIÓN:** 2018 – 2018
- ☀ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Viticultura
- ☀ **WEB:** [www.smartsustainablewine.es](http://www.smartsustainablewine.es)

## ALTERNATIVAS DE VALORACIÓN IN-SITU DE LODOS DE DEPURADO EN SUELOS DE VIÑA, DENTRO DEL MARCO DE LA ECONOMÍA CIRCULAR (RAÏM)

- 🌸 **LÍDER:** Familia Torres
- 🌸 **CONSORCIO:** Leitat Technological Center y Fertilizantes Voltregà S.A.
- 🌸 **OBJETIVO:** RAÏM tiene como finalidad avanzar en la misión de la Familia Torres para mejorar la sostenibilidad de la empresa mediante la aplicación de la economía circular de los residuos generados. Por esta razón se implementa una caldera de biomasa para quemar los residuos de la viña y la brisa, se realizó el reciclaje de aguas residuales industriales, con la separación del agua sanitaria y de laboratorios. La ignorancia de los efectos de la aplicación de estos lodos tratados, de aguas residuales vitícolas depuradas, es lo que impulsó a realizar un riguroso estudio y evaluar la viabilidad ecológica y económica. En general, se desea tratar los lodos de la planta de tratamiento de aguas residuales y observar el efecto en la vid.
- 🌸 **CONVOCATORIA:** Agencia de Residuos de Cataluña – Ayudas para proyectos de fomento de la economía circular (2018).
- 🌸 **DURACIÓN:** 2018 - 2020
- 🌸 **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Viticultura

## BODEGAS INTELIGENTES 4.0: DESARROLLO DE LA HERRAMIENTA DE GESTIÓN ENERGÉTICA INTELIGENTE PARA LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

- ☀ **LÍDER:** Associació AEI Innovati
- ☀ **CONSORCIO:** Clúster de l' Energia Eficient de Catalunya (CEEC), Eurecat Centro Tecnológico de Cataluña, ARCBCN Enginyers Consultors.
- ☀ **OBJETIVO:** El objetivo general del proyecto es el desarrollo de una herramienta software de monitorización y de asistencia al usuario en la toma de decisiones DSS (Decision support System) en la gestión energética y de proceso durante toda la cadena de producción del vino y el cava, desde la recolección hasta el embotellado y almacenamiento. El proyecto presenta también la definición del sistema de implementación (sistema de sensores, adquisición de datos, comunicaciones y almacenamiento) y el procesado y tratamiento de los datos necesarios para la correcta operación de la herramienta, permitiendo disponer de un sistema de Benchmarking en el sector, dentro del acuerdo que los participante definan.
- ☀ **CONVOCATORIA:** Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (Mincotur) - Programa de ayudas a Agrupaciones Empresariales Innovadoras.
- ☀ **DURACIÓN:** 2018 - 2019
- ☀ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Proceso



SALUD



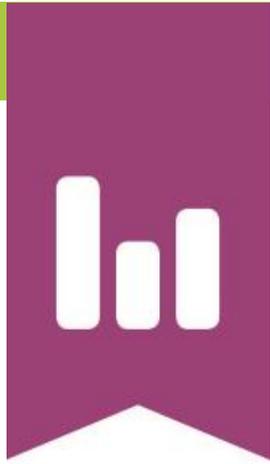
# Área de Salud

## GRUPO OPERATIVO PARA LA SUSTITUCIÓN DE SULFUROSO EN VINOS COMPUESTOS FENÓLICOS DE FUENTES ALTERNATIVAS (SALUVINO)

- ✦ **LÍDER:** Bodegas Familiares Matarromera
- ✦ **CONSORCIO:** Fundación Empresa Universidad Gallega (FEUGA), Sociedad Cooperativa Vitivinícola Arousana, S.C.G, Orujos y Licores Augavella, S.L, Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV).
- ✦ **OBJETIVO:** El objetivo general es la sustitución del sulfuroso en vinos por compuestos fenólicos de fuentes alternativas. El consumidor demanda productos saludables con mínima presencia de agentes químicos pero sin que la calidad se vea mermada. La elaboración de vino implica el empleo de anhídrido sulfuroso como antioxidante y antimicrobiano, pero su empleo está cuestionado debido a los problemas para la salud. El proyecto permitirá a las bodegas sacar al mercado un producto más saludable y competitivo. Además, se plantea obtener dichos compuestos de los residuos de la vinificación y de las materias primas empleadas en elaboración de licores, lo que supondrá una valorización económica y una opción de gestión.
- ✦ **CONVOCATORIA:** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación – Convocatoria para la creación de Grupos operativos supraautonómicos.
- ✦ **DURACIÓN:** 2018 - 2018
- ✦ **OTRAS ÁREAS RELACIONADAS:** Producto



# ECONOMÍA VITIVINÍCOLA



# Área de Economía Vitivinícola

## DESARROLLO DE PLATAFORMA S&OP (SALES AND OPERATION PLANNING) BASADA EN TECNOLOGÍAS DE DATA ANALYTICS Y BUSINESS INTELLIGENCE

- ▮ **LÍDER:** Bodegas San Valero S.C.
- ▮ **CONSORCIO:** Centro Europeo de proyectos de Transformación Digital (COMEXTIC).
- ▮ **OBJETIVO:** El objetivo se centra en el desarrollo de tecnología IT que permita orquestar un proceso S&OP avanzado en la operativa de vendimia, elaboración, producción y comercialización para el sector de bodegas y cooperativas vitivinícolas.
- ▮ **CONVOCATORIA:** Proyecto Consorciado - Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).
- ▮ **DURACIÓN:** 2017 - 2020



## Entidades Financiadoras

---



## Contactos

---

### SECRETARÍA TÉCNICA:

Ariana Portella Rojas

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

[secretaria@ptvino.com](mailto:secretaria@ptvino.com)

### COMUNICACIÓN:

Victoria Humanes

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

[comunicacion@ptvino.com](mailto:comunicacion@ptvino.com)