

Grupo de trabajo I+D+i en PRODUCTO



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Madrid, 23 de noviembre de 2017

Orden del día

1. Bienvenida e introducción de los objetivos del Grupo.
2. Presentaciones técnicas.
3. Revisión de proyectos en marcha en el Área de Producto.
4. Dinamización de nuevas propuestas a partir de las siguientes líneas de la Agenda Estratégica de Innovación:
 - A. Identificación de atributos de calidad perceptibles preferencias de consumidores según estilos de vinos.
 - B. Protocolos de actuación en el diseño de nuevos productos adaptados al mercado.
5. “Instrumentos financieros de apoyo a la Innovación para el sector del vino” Eduardo Cotillas, Dirección de Promoción y Cooperación. CDTI
6. Ruegos y preguntas.



"Apostar por la I+D+i como motor de la competitividad del sector, dinamizando proyectos de interés"



T

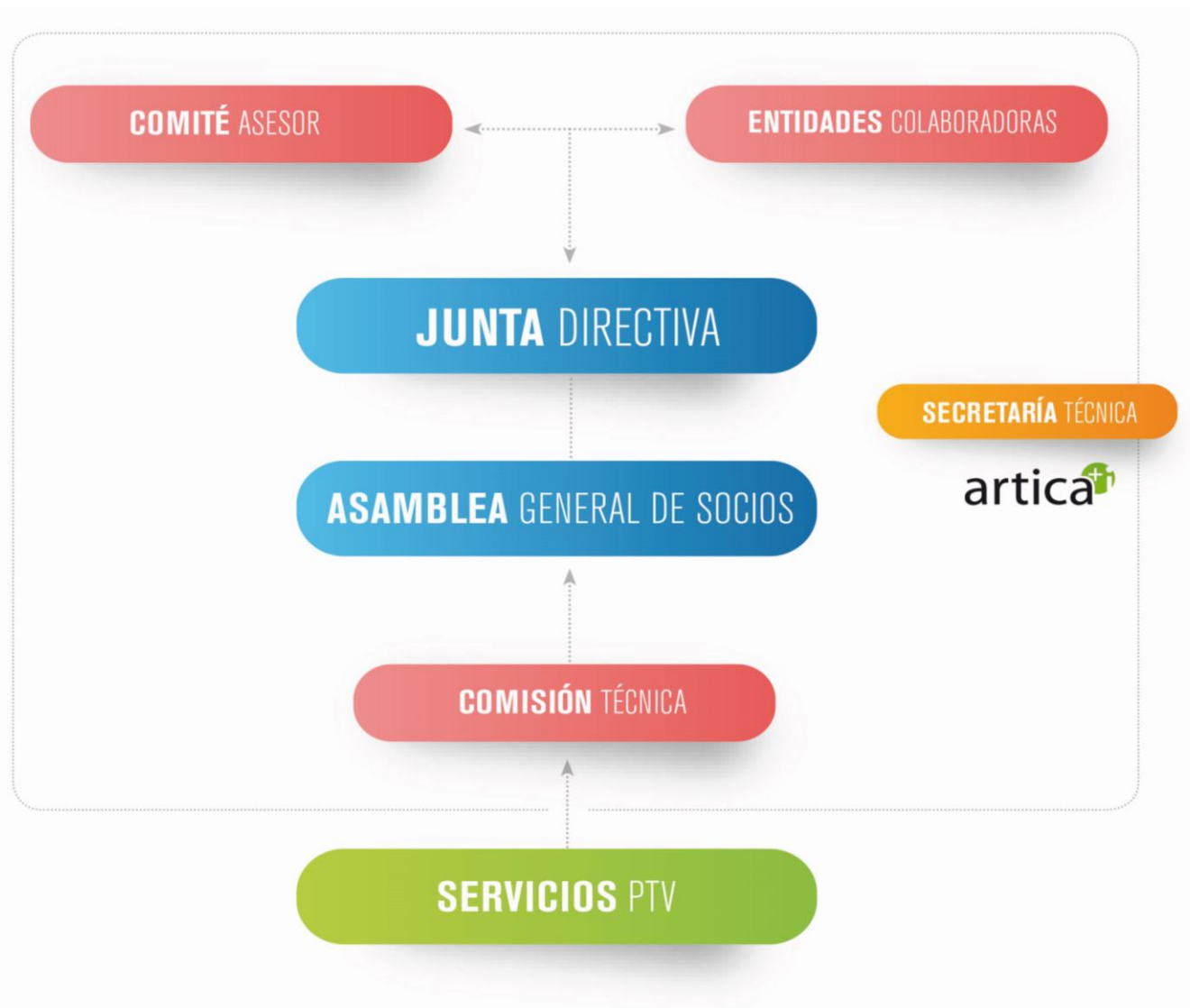
rayectoria



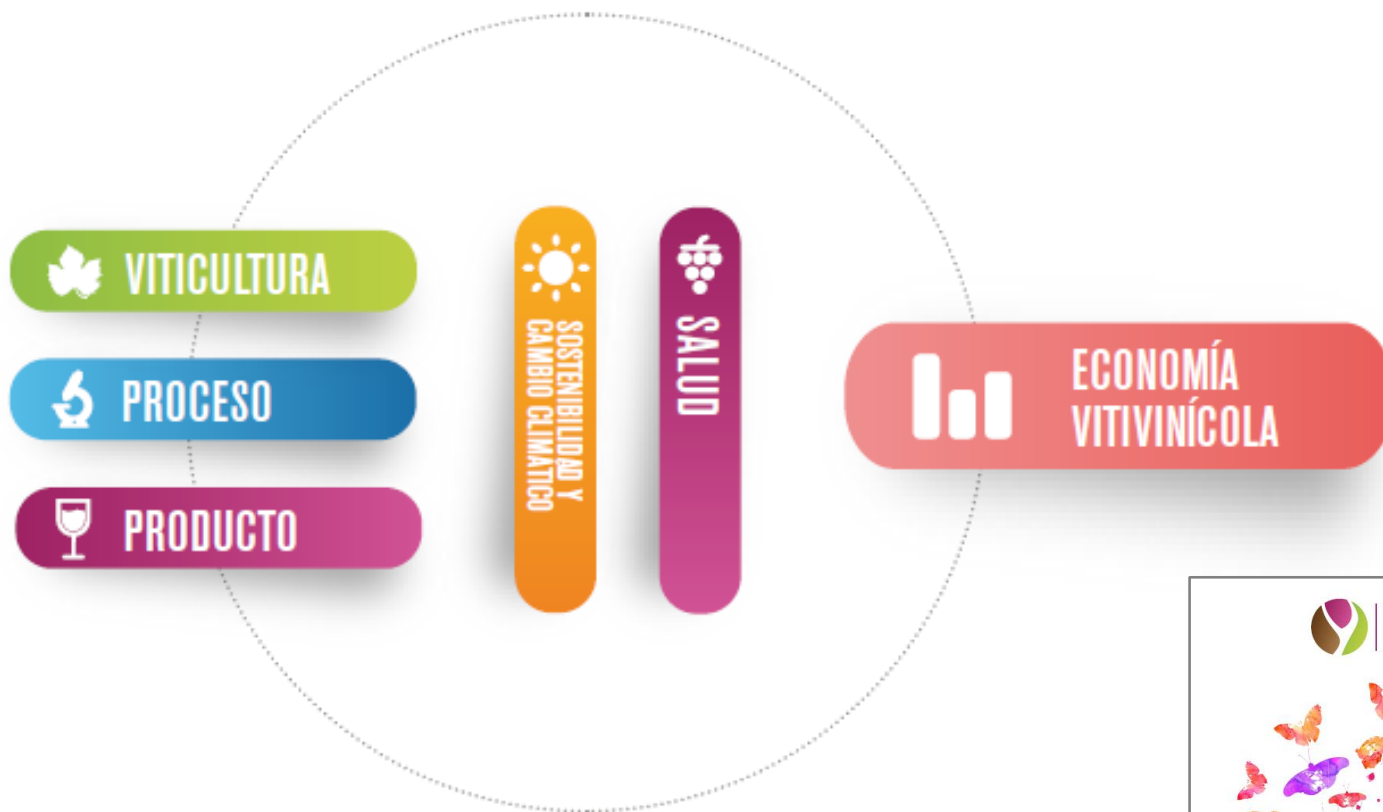
2017

Actualización de la
Agenda Estratégica
de Innovación (AEI)

Estructura Organizativa PTV



Agenda Estratégica de Innovación 2017



COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA



Área de Viticultura



Salvador Guimerá Girón.
Director de Producción en Bodegas González Byass.



Jesús Yuste Bombín.
Investigador de Viticultura en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).



Área de Sostenibilidad y Cambio Climático



Mireia Torres Maczassek.
Directora de I+D+i en Miguel Torres S.A.
Presidenta de la Comisión Técnica PTV.



José Ramón Lissarrague.
Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Madrid. Dpto. Producción Vegetal: Fitotecnia, GI Viticultura.



Robert Savé Monserrat.
Coordinador de vitivinicultura en Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).



Área de Proceso



Sergi de Lamo Castellví.
Director General del Parque Tecnológico del Vino (WITEC).
Vicepresidente de la Comisión Técnica PTV.



Pablo Ossorio.
Enólogo y Director de Oenoconsulting.



Área de Salud



Alberto Guadarrama.
Director de I+D en Grupo Matarromera.



Mª Victoria Moreno Arribas.
Investigadora Científica del CSIC adscrita al Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).



Área de Producto



Juan Park.
Director de Wine Intelligence en Sudamérica e Iberia.



Antonio Palacios García.
Gerente de Laboratorios Excell Ibérica.








Área de Economía y Vitivinícola



Juan Vázquez Gancedo.
Director General de Bodegas Martín Códax.



FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

-  Revisión y actualización de la Agenda Estratégica de Innovación.
-  Definición de prioridades para acciones de promoción.
-  Revisión de Programas de Trabajo, nacionales y europeos, y envío de sugerencias a las AAPP.
-  Representación de los intereses científico-técnicos del sector en jornadas propias de la PTV y eventos del sector
-  Identificación y dinamización de proyectos estratégicos.

GRUPOS DE TRABAJO POR ÁREAS

COMISIÓN TÉCNICA PTV



G.T DE VITICULTURA		G.T DE PROCESO		G.T DE PRODUCTO		G.T DE SOSTENIBILIDAD Y CC		G.T DE SALUD		G.T DE ECONOMÍA VITIVINÍCOLA	
C.E	C.C	C.E	C.C	C.E	C.C	C.E	C.C	C.E	C.C	C.E	C.C
8-10 NUEVOS INTEGRANTES		8-10 NUEVOS INTEGRANTES		8-10 NUEVOS INTEGRANTES		8-10 NUEVOS INTEGRANTES		8-10 NUEVOS INTEGRANTES		8-10 NUEVOS INTEGRANTES	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



NOVIEMBRE 2017
– ABRIL 2018

2º PLAN ESTRATÉGICO 2014-2016

INDICADORES PROYECTOS APROBADOS

INDICADORES	1º PEI (2011-2013)	2º PEI (2014-2016)	TOTAL (2011 - 2016)
Nº Proyectos aprobados	22	60	82
Nº Operaciones realizadas	70	207	277
Inversión I+D+i	17,8 M€	64,7 M€	82,5 M€
Financiación conseguida	12,6 M€	49,3 M€	61,9 M€
Nº Empresas involucradas	36	100	136
Nº OPIS involucrados	34	107	141
% Fondos europeos	14%	21%	17,50%
% Proyectos consorciados	64%	58%	61%

OBJETIVOS AEI 2017

ÁREA DE PRODUCTO

1. Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al mercado.
2. Caracterización del producto como herramienta de valorización ante el consumidor.
3. Desarrollar nuevos envases para vino y estrategias de control de la trazabilidad del producto.
4. Desarrollar y validar productos derivados de la uva y el vino.
5. Enoturismo.



A thick, solid purple vertical bar runs along the left edge of the slide, extending from the top to the bottom.

PROYECTOS DINAMIZADOS EN PRODUCTO

bestBrandy

Proyecto: Factores que influyen en la calidad del brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo al envasado (BESTBRANDY)

Objetivo: proyecto I+D en torno a la mejora de productos y proceso en viñedo, vinificación, destilación, crianza y envasado en torno al brandy, con objeto de mejorar la competitividad de las empresas participantes mediante la generación de conocimiento y la aplicación de lo ya existente desde el punto de vista científico-técnico.

Líder: Bodega González Byass

Consortio: Bodega Las Copas, Bodegas Fundador y Productos Agrovín

Convocatoria: FEDER-INNTERCONECTA 2016. Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI)

Duración: 2016-2018



FUNDADOR



Proyecto: Aplicación de biotecnologías para la obtención de nuevos vinos aromatizados a partir de viníferas gallegas tradicionales (INNTERWINARGAL 15)



Objetivo: incrementar el mercado de los productos vitivinícolas gallegos, diversificando, mediante la elaboración de un vermut singular a partir de vinos base elaborados con variedades tradicionales gallegas, y con hierbas aromáticas gallegas para obtener un producto 100% gallego. Mediante esta elaboración, lo que se pretende es la revalorización de estos productos y la elaboración de un producto singular incrementando la competitividad del sector vitivinícola gallego.

Líder: Grupo Vinícola Marqués de Vargas S.L

Consorcio: Adegas Moure y Adegas Valmiñor

Convocatoria: FEDER-Innterconecta 2

Año de inicio: 2015



Proyecto: Impacto de las diferencias interindividuales en la fisiología oral sobre la liberación del aroma durante el consumo de vino: influencia en la respuesta hedónica y emocional del consumidor

Objetivo: evaluar si las diferencias inter-individuales en la fisiología oral (composición de la saliva, flujo salivar, mucosa oral) tienen un impacto en la liberación retronasal del aroma (aroma disponible para los receptores olfativos) en condiciones de consumo de vino, y si estas diferencias en la cantidad y tipo de compuestos del aroma disponibles para los receptores olfativos, se pueden trasladar a nivel de consumidor en diferencias en la respuesta hedónica (preferencias) y emocional del consumidor de vino. Durante todo el proyecto trabajaremos con dos grupos de individuos (jóvenes y mayores), para evaluar el impacto del envejecimiento en la fisiología oral y en la percepción sensorial del aroma.

Líder: CIAL-CSIC

Convocatoria: Retos Investigación 2016. Ministerio de Economía y Competitividad

Duración: 2017-2019

DINAMIZACIÓN DE PROYECTOS

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

- A. "Identificación de atributos de calidad perceptibles. Preferencias de consumidores según estilos de vino"
- B. "Protocolos de actuación en el diseño de nuevos productos adaptados al mercado"



C

ontacto



PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Rafael Suárez
Fernando Boned
Secretaria Técnica
Telf. 913 570 798
secretaria@ptvino.com

Victoria Humanes
Comunicación
Telf. 913 570 798
comunicacion@ptvino.com

 www.ptvino.com

 [@PT_Vino](https://twitter.com/PT_Vino)

 [Facebook/PTVino](https://facebook.com/PTVino)