

ACTA III REUNIÓN

GRUPO I+D+I EN PROCESO



Fecha	19 de febrero 2020
Lugar	Sala de Prensa del CSIC (C/Serrano, 113. Madrid).
Preside	Pablo Ossorio y Sergi de Lamo

ASISTENTES

Se adjunta Anexo 1 con listado firmado de asistentes

Comienza la reunión a las 10:30 horas aproximadamente, en virtud del orden del día establecido por los coordinadores del Grupo.

Abre la reunión D. Mario de la Fuente (PTV), dando la bienvenida a los asistentes e introduciendo los principales objetivos de la reunión, así como agradeciendo la labor realizada por los coordinadores para el diseño de los contenidos de esta y su organización.

1. Bienvenida e introducción de los objetivos del Grupo

D. Mario de la Fuente (PTV) explica la Comisión Técnica, creada en 2017, como estructura de gestión, y pone de relieve las áreas de interés en las que se estructura, y cuyas reuniones periódicas están ya en funcionamiento. Dicha Comisión se organiza en 6 áreas científico-tecnológicas: Viticultura, Proceso, Producto, Salud, Sostenibilidad y Cambio climático y Economía vitivinícola.

Asimismo, D. Mario de la Fuente explica el funcionamiento del plan de trabajo para las áreas de la PTV.

2. Orden de día y acta de la última reunión

El orden del día se aprueba sin modificación alguna. De igual manera, se procede a revisar el acta de la última reunión y se aprueba sin ninguna modificación.

3. Líneas de trabajo actuales, discusión de ideas y dinamización

a) A: “Desarrollar nuevas técnicas y estrategias de mejora y mayor conocimiento de biotecnología enológica”

i. Mejora tecnológica de la extracción de vinos blancos o tintos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones (u otras).

- D. Antonio Morata (UPM) realiza una presentación sobre tecnologías emergentes como tecnología de ultrasonidos, pulsos eléctricos y altas presiones, poniendo de manifiesto que España es un país líder en altas presiones hidrostáticas (eliminación de microorganismos de forma no térmica, mejora de la extracción). Por encima de 300 MPa en mosto se pueden conseguir objetivos muy interesantes (UHPH: *Ultra High Pressure Homogenization*). También hace una breve explicación de irradiación (altamente efectivo), luz pulsada (efecto en la extracción y destrucción de microorganismos) y ultrasonidos (si se aplica a uva, se consiguen maceraciones). En resumen, estas técnicas son efectivas desde el punto de vista antimicrobiano, inactivación de enzimas y facilitan la introducción de nuevas biotecnologías (ej. Fermentación con levaduras no *Saccharomyces*).
- Tras esta exposición, Dña. Montserrat Molina (Bodegas Barbadillo) cuestiona si se mantienen las características físico-químicas del vino, a lo que D. Antonio Morata responde que no se trata de extraer por extraer en tintos, pero si funciona será muy bueno.
- Se recuerda que toda técnica investigada debe ser aprobada por la OIV para poder ser utilizada en bodega.

- Dña. Encarna Gómez expone que llevan dos proyectos en estas tecnologías en convocatoria Retos Investigación y que la UPM tiene otro proyecto en luz pulsada.
- D. Ventura Martínez (Vinos Cándido) muestra un gran interés en ser un puente entre bodegas y los proveedores de tecnologías.

Conclusión: De aquí deben salir varios proyectos según las tecnologías presentadas (más evidente los de UHPH). Finalmente, se mantiene la línea de trabajo como está: todas las tecnologías juntas y no sacar una ficha de UHPH (juntarla con la línea de alternativas al sulfuroso).

ii. Alternativas al sulfuroso

- Responsable: Sergi de Lamo
- D. Sergi de Lamo (VITEC) hace un reporte de los dos proyectos que se han presentado (dos Grupos Operativos en alternativas al sulfuroso y de lavado de barrica). Expone el problema que lleva la convocatoria de GO. En paralelo, se tiene como objetivo pedir un proyecto CIEN (ya están trabajando en ello).
- Dña. Carmen Ruiz (LIEC), muestra su interés en participar en ambos proyectos poniendo a disposición sus medios de análisis.
- Doña Belén Puertas (IFAPA), también muestra su interés en esta línea y comenta que están llevando varios proyectos de investigación del INIA de la reducción del sulfuroso (usando estilbenos de madera de poda).
- **Conclusión:** seguir avanzando con los dos GO y el proyecto CIEN. Si surgen más ideas de posibles convocatorias, serán tratadas en este grupo “**Alternativas al sulfuroso**”. Participantes: D. Sergi de Lamo (Vitec) como responsable, Mar (Agrovín), AINIA, IATA, FEUGA, Torres, González Byas, EURECAT.

b) Desarrollar nuevas tecnologías del proceso y control de la elaboración: enfocado a la mejora de la calidad y estabilidad.

iii. Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración

- D. Pablo Ossorio (Oenoconsulting) introduce lo hablado en la última reunión al respecto de este punto. El problema es quitar la pepita en pasta (y no en mosto fermentado que es más fácil).
- Se muestra la necesidad de empresas que den soporte a lo que D. Ricardo (Agrovín) se muestra interesado en colaborar en este grupo, así como Dña. Encarna Gómez (IMIDA).
- Se expone también, la preocupación por la cesión de polifenoles de las pepitas debido al cambio climático.

Conclusión: Necesario nuevas propuestas de tecnología.

iv. Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.

D. José Manuel Guillamón (IATA) expone un poco el avance de este grupo, comentando que la idea es tener muy estudiado el metabolismo de la fermentación alcohólica y a partir de ahí, modelizarlo matemáticamente. Además, comentan que el consorcio está conformado y se prevé presentar el proyecto a la convocatoria Misiones o CIEN.

Conclusión: continuar con el proyecto en marcha y, si hay interesados, que se sumen al grupo para esta o nuevas iniciativas.

v. Control del pH en los vinos

- D. Sergi de Lamo (VITEC), expone que la acidez está subiendo a 4.4 de pH, lo que supone pérdida de calidad y longevidad de los vinos. Tras este comentario, hace un breve reporte sobre este grupo explicando que la idea es elaborar un proyecto CIEN. Se ha realizado una reunión inicial (Ramón Bilbao, Barbadillo), pero no está el consorcio cerrado ni mucho menos.

Conclusión: seguir moviendo el proyecto CIEN y se anima a todos a sumarse a este proyecto o a alguna iniciativa nueva.

4. Dinamización de nuevas líneas propuestas

- **“Resinas de intercambio aniónico”.** D. Pablo Ossorio expone el problema (no está aprobado en la OIV, pero llegará). Agrovín está muy interesado, pero no se ha materializado en un proyecto en concreto. La secretaría abrirá la ficha de trabajo en la Intranet.
- Otra línea para estudiar vinos con menor graduación alcohólica. Sergi de Lamo está interesado y el IMIDA expone que llevan un año trabajando en disminuir la graduación alcohólica. **“Elaboración de vinos con menor grado alcohólico”.** Se abrirá una ficha común con el área de salud en esta temática.

5. Proceso de actualización de la AEI.

De cara a la próxima Agenda Estratégica de Innovación (2021 – 2023), D. Mario de la Fuente (PTV) explica el proceso de renovación (2020-2021) que, consiste en lo siguiente:

1.Fase de preparación:

- Primera consulta a los socios durante las reuniones de área (febrero 2020), donde aportarán sus comentarios o modificaciones que crean conveniente hacer sobre el análisis DAFO, así como en los objetivos generales y líneas estratégicas.
- Reunión de la Comisión Técnica (abril de 2020), donde se expondrán y valorarán todos los comentarios recibidos por parte de los socios.
- Segunda consulta a los socios (mayo – junio 2020).
- Reunión de la Comisión Técnica (julio 2020) para valorar las nuevas aportaciones.

2.Fase de entrega:

- Presentación de un borrado a la Junta Directiva (octubre-diciembre 2020).
- Validación en la Asamblea General de Socios (abril 2021).

Como parte del primer punto de la fase de preparación, durante la reunión se reciben algunas ideas por parte de los socios en el análisis DAFO del área de proceso.

6. Conclusiones y clausura.

Por último, se resumen las conclusiones de la reunión:

1. La Secretaría Técnica se compromete a elaborar un acta de la reunión, para hacerla llegar a los asistentes a modo de resumen de los puntos tratados en la reunión.
2. Necesario nuevas propuestas de tecnología en la línea de **“Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración”.**

3. Se abren dos nuevas líneas: **“Resinas de intercambio aniónico”** y **“Elaboración de vinos con menor grado alcohólico”**.

La reunión finaliza a las 14:00 horas aproximadamente, agradeciendo la participación de los asistentes.

Firmado:



D. Sergi de Lamo

Coordinador Científico Área de Proceso.
Comisión Técnica PTV

D. Pablo Ossorio

Coordinador Empresarial Área de Proceso.
Comisión Técnica PTV

ANEXO 1





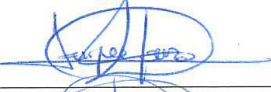


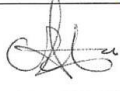



**REUNIÓN GRUPO DE I+D+i EN PROCESO
(19 DE FEBRERO DE 2020, MADRID)**

CONFIRMACIÓN FIRMADA DE RELACIÓN DE ASISTENTES

Fecha: 19 de febrero de 2020
Lugar: CSIC- sala de prensa (C/ Serrano, 113. 28006 Madrid)
Hora: 10.30 h – 13.30 h

ENTIDAD	NOMBRE ASISTENTE	FIRMA
PTV	Arianna Portelli	
PTV	Elena González	
FIAB-PTFYL5	Marta Gil	
ARTICATI	ELENA ALBA ALBA	
Artica+i	FERNANDO BOND	
INIA-SGPCP	Marisa Tello	
Real Sitio de Ventosilla PRADOREY	Pilar Floreán	
PIGO DE CARPÓN EJAS		
Juizos' Boreca	C. D. E. C. L. M.	

UPMA	Remedios Martín	
BETTERID	Kortes Serrano	
AGROVIN	Mar Albeniza	
AGROVIN	Ricardo Jurado	
FEUGA	LUCIA LORET	
FAMILIA TORRES	Jordi Ortigas	
FAMILIA TORRES	EVA BERTRAN	
PACO Y LOLA	DANIEL DURÁN	
ZARALA INNOVATION CONSULTING	DANIEL AGUDO	
ATVIA	Cosco Emparanza	
B. Barbudillo	M. Medina	
IATA-CSIC	José M. Guillermos	
MULTINIVEL IBERICA	 Venturas Madris	
Multinivel Iberica	J. Alberto Juarez	
Freixenet	Ladi Torrey	
IFAPA	BELEN PUERTAS	

BODEGA CUATRO RAYAS	ROBERTO LÓPEZ TELLO	
BODEGA CUATRO RAYAS	Enrique González Nieto	
BODEGA CUATRO RAYAS	José Martínez del Campo	
Bodega Cuatro Rayas	Elean- Marku Oyagüe	
LIEC AGROALIMENTARIA	CARMEN RUIZ LÓPEZ	
EMIDA	ROCÍO GIL MUÑOZ	
Universidad de Murcia	Encarna Gómez Plaza	
PTV	MALLO DE LA FUENTE	

Nº TOTAL DE ASISTENTES:

33

Fdo.
Secretaría Técnica PTVINO

