



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Área de Producto

#GruposDi21

30 de marzo 2021

ORDEN DEL DÍA



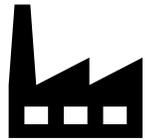
1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales:
 - a. Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al Mercado.
 - i. **Envases, cierres y etiquetas inteligentes en promoción de la calidad.**
 - ii. **Estudios y aplicación de demanda y preferencias o percepción del consumidor.**
 - iii. **Análisis de la mejora de la calidad del producto a través de la implementación de mejoras en los procesos de postcosecha a través del uso de envases isotérmicos y de alta absorción de impacto mecánico.**
5. Dinamización o presentación de nuevas propuestas a partir de las líneas de la AEI.
6. Herramientas de financiación (M^a Ángeles Ferre, jefa de la Subdivisión de Programas Temáticos Científico-técnicos – AEI-MICINN).
7. Clausura.



PTV cifras en 2020



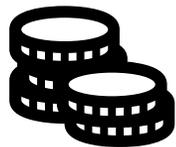
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



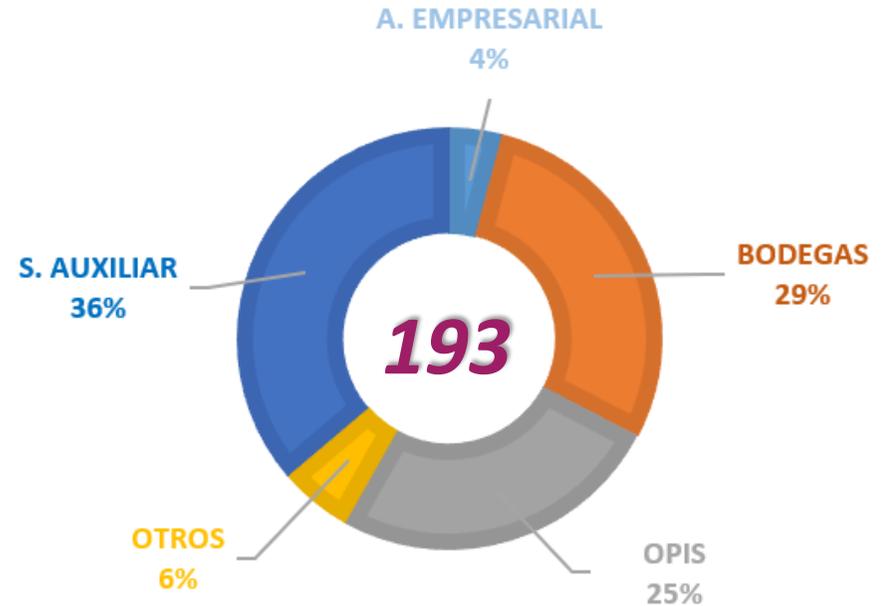
Más de **190 socios** (56 bodegas de manera directa y 137 indirecta)



Promoción (3º P.E.) de **77** proyectos de I+D+i, que suponen más de **56 M€ de financiación**.



2020: 13 proyectos aprobados, de los cuales **4** proyectos son relativos a **Producto** → **+ 5.000.000 €**



Servicios PTV



DINAMIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA I+D+i

- Servicio de diagnóstico tecnológico gratuito
- Búsqueda de socios para proyectos I+D+i
- Descuentos en Certificación Fiscal de Proyectos
- Asesoramiento en asuntos de Propiedad Intelectual e Industrial
- Promoción de Jornadas Técnicas para fomentar networking



COMUNICACIÓN DE LA INNOVACIÓN

- Última hora de programas de financiación pública nacional europea, Incentivos Fiscales, etc.
- Información acerca de las novedades tecnológicas
- Difusión de eventos y jornadas de interés
- Apoyo en la comunicación y transferencia de resultados de proyectos



INTERLOCUCIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN

- Cartas de apoyo institucional: respaldo a iniciativas innovadoras y proyectos de I+D+i
- Representación ante la Administración Pública para transmitir los intereses del sector en materia de I+D+i

¡NO DUDÉIS EN SOLICITARNOS CARTAS DE APOYO PARA VUESTROS PROYECTOS!



NUEVOS SOCIOS 2020



Mercedes Suárez
González



NUEVOS SOCIOS 2021



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

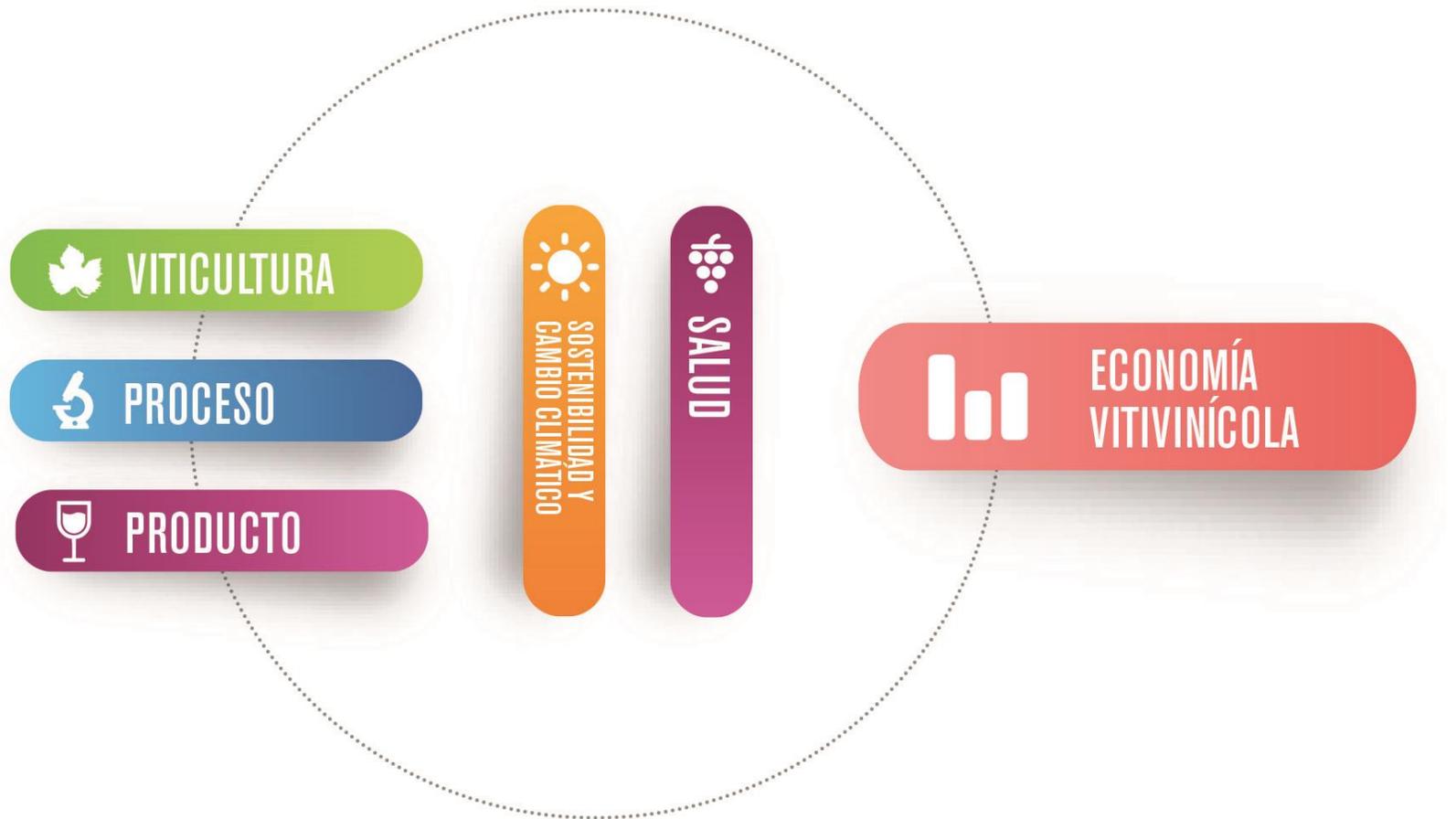
Grupo de Ecología y
Biotecnología Microbiana



En Busca del Buen
Vino S.L.



6 áreas de interés que abarcan toda la cadena de valor del vino



COMPOSICIÓN



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 (VITEC).
Vicepresidente de la Comisión Técnica PTV.



Pablo Ossorio.
Enólogo y Director de Oenoconsulting.



Área de Salud



Ángela García
Técnico de I+D+i y calidad en Bodega Matarromera



M^a 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.



Raúl Compés López
Profesor titular de la Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Economía y Ciencias Sociales.

RENOVACIÓN DE LA AGENDA ESTRATÉGICA DE INNOVACIÓN 2021 - 2024



¡Muchas gracias por vuestro apoyo!

Contenido técnico aprobado por la CT y la JD
Última revisión de apartados
Proceso de maquetación



PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2020

PROYECTO	PRESUPUESTO	FINANCIACIÓN
Gestión forestal de los alcornoques y su influencia en la mejora de las propiedades del corcho, en su procesado, calidad e interacción con el vino (CORK2WINE) [CIEN-CDTI]	5.182.537 €	4.405.152 €
Desarrollo y optimización de la tecnología para el uso de fibras vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vinos (NATURFIBRE) [Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha] PROC. SAL.	80.000 €	28.000 €
Multi-agent Agri-food living labs for new supply chain Mediterranean systems; towards more sustainable and competitive farming addressing consumers' preferences and market changes (LAB4SUPPLY) [H2020-PRIMA]	1.150.000 €	850.000 €
Relaciones entre fenotipos sensoriales y preferencias del consumidor: desde la percepción hasta los mecanismos químicos y bioquímicos implicados en el procesamiento oral del vino (WINE-SENSOTYPES) [MICINN-Retos de la sociedad]	155.000 €	155.000 €
TOTAL (4 PROYECTOS DINAMIZADOS)	6.567.537 €	5.438.152 €

OBJETIVOS DEL ÁREA DE PRODUCTO



I. Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al Mercado.

- Envases, cierres y etiquetas inteligentes en promoción de la calidad.
 - CORK2WINE: gestión forestal de los alcornoques y su influencia en la mejora de las propiedades del corcho, en su procesado, calidad e interacción con el vino.
- Estudios y aplicación de demanda y preferencias o percepción del consumidor.
 - NATURFIBRE: desarrollo y optimización de la tecnología para el uso de fibras vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vinos.



- LAB4SUPPLY: multi-agent Agri-food living labs for new supply chain Mediterranean systems; towards more sustainable and competitive farming addressing consumers' preferences and market changes.



- WINE-SENSOTYPES: relaciones entre fenotipos sensoriales y preferencias del consumidor: desde la percepción hasta los mecanismos químicos y bioquímicos implicados en el procesamiento oral del vino.



- Análisis de la mejora de la calidad del producto a través de la implementación de mejoras en los procesos de postcosecha a través del uso de envases isotérmicos y de alta absorción de impacto mecánico.

II. Caracterización del producto como herramienta de valorización ante el consumidor.

III. Desarrollar nuevos envases para vino y estrategias de control de la trazabilidad del producto.

IV. Desarrollar y validar productos derivados de la uva y el vino.

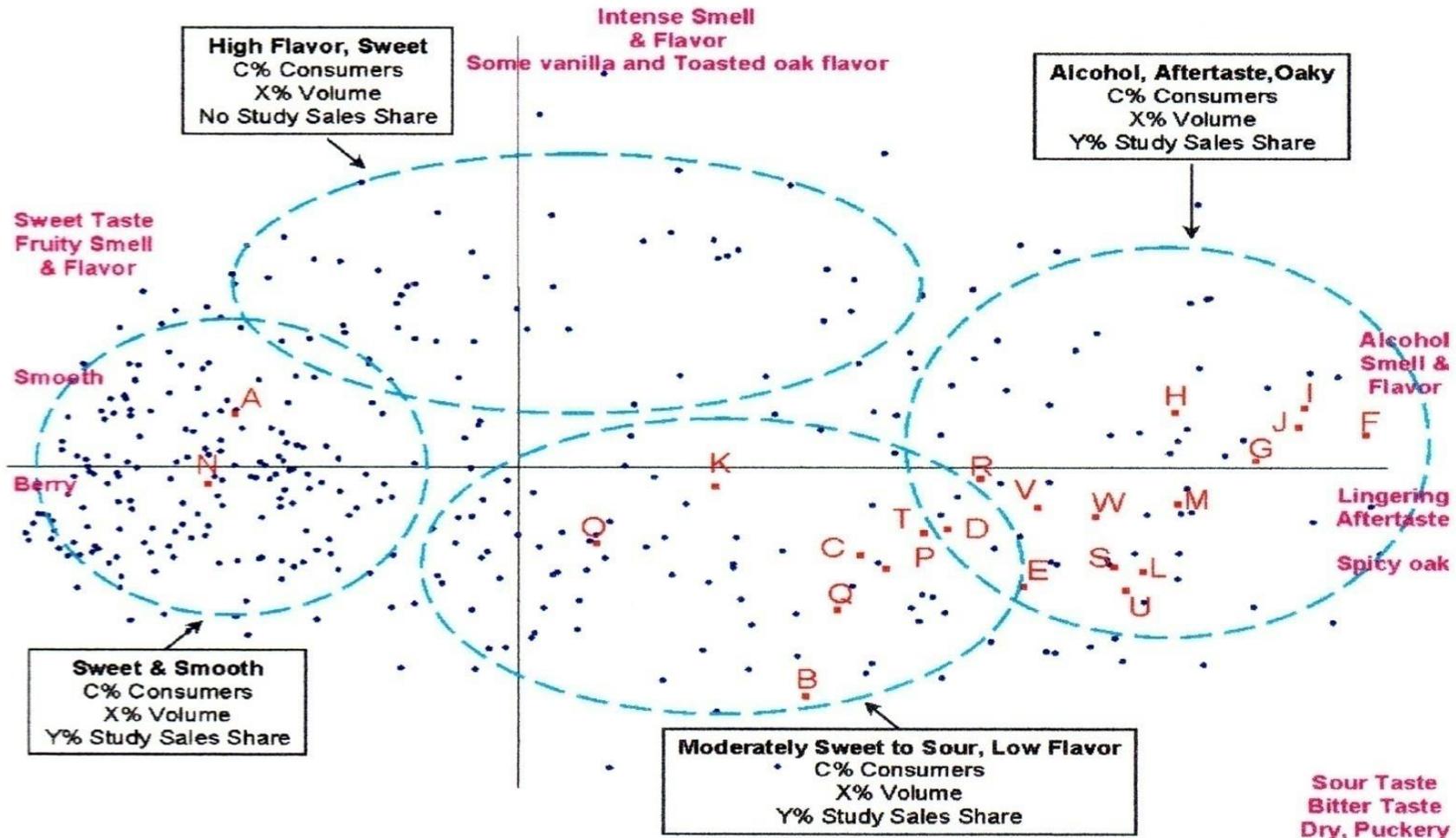
V. Enoturismo.



Evaluación de preferencias de los consumidores asiáticos (ACP)



Carta sensorial de preferencias para el Chardonnay Australiano





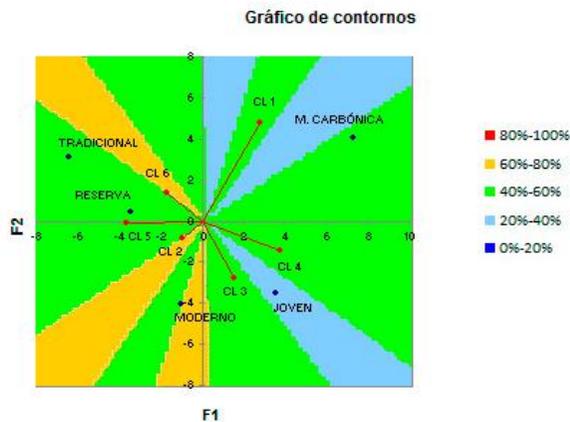
UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA

RESULTADOS: PREFERENCIAS DE CONSUMIDORES (PREFMAP):

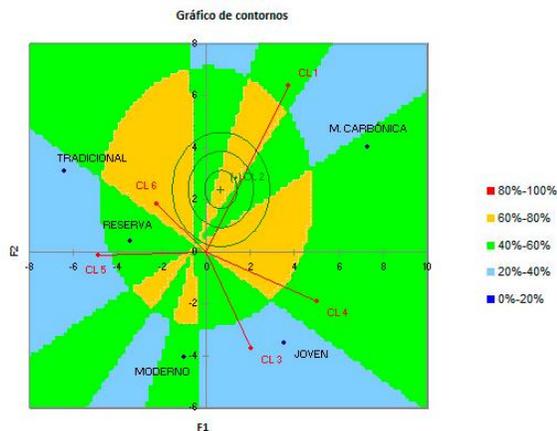
El mapa de preferencias **relaciona** cada perfil de **personas** con las **características organolépticas** que **prefieren** encontrarse en un vino.

mapa de preferencias de consumidores

PREFMAP tipo vectorial

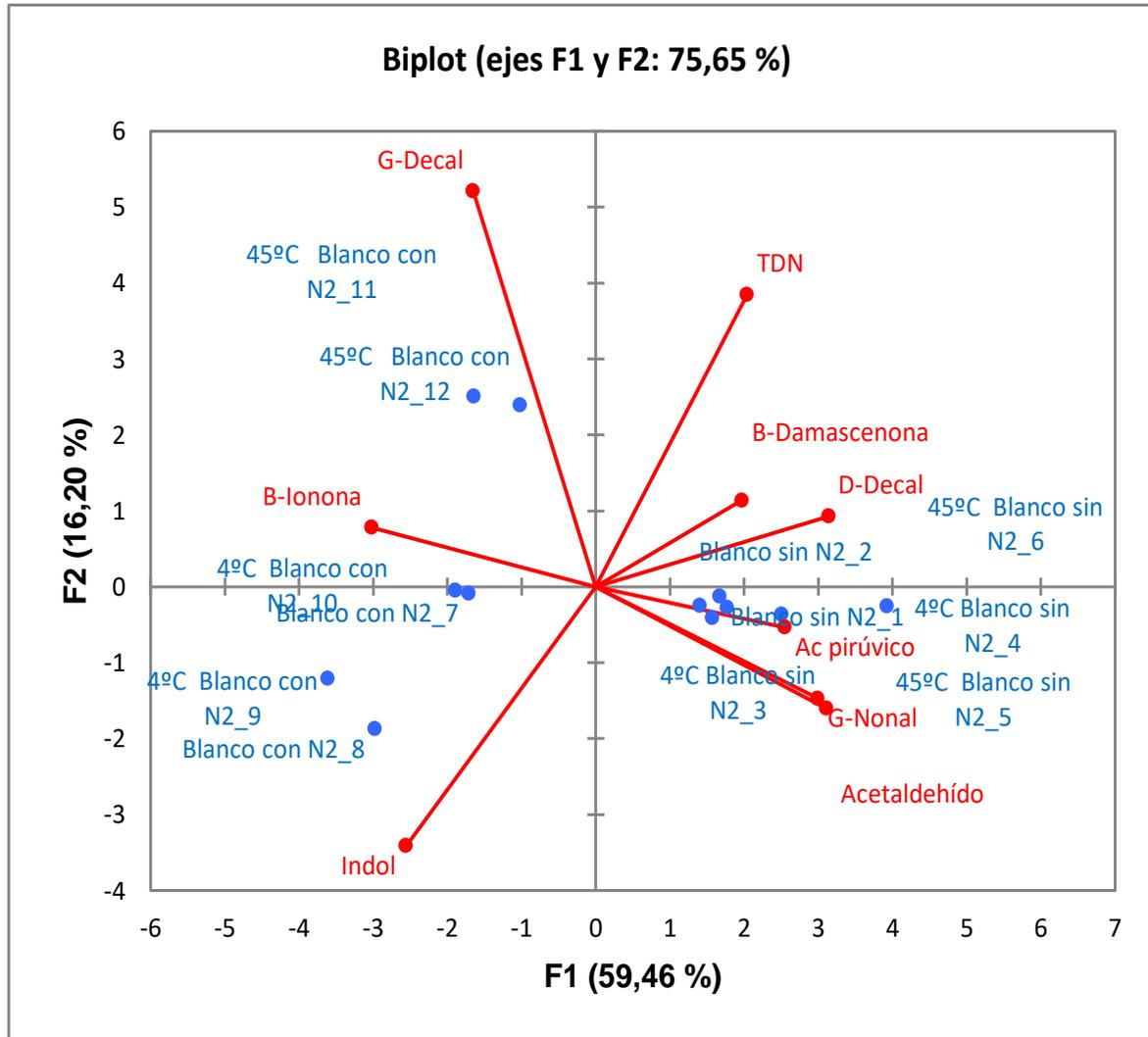


mapa de preferencias de consumidores
PREFMAP del tipo circular.



- **Perfil 1:**
 - Aromas golosos, lácteos, fruta y flores
 - Ausencia de madera
 - Suaves al paladar
 - **M. Carbónica.**
- **Perfil 2:**
 - Aromas balsámicos y especiados → envejecimiento en barrica
 - **Reserva.**
- **Perfil 3:**
 - Aun teniendo madera, sobresalen las sensaciones frutales.
 - **Moderno.**
- **Perfil 4:**
 - Marcado carácter frutal
 - Con ausencia de madera, aunque no necesariamente.
 - **M. Carbónica → también el Moderno, Reserva y Joven.**
- **Perfil 5:**
 - Barrica, evolucionados y olores fenolados.
 - **Tradicional.**
- **Perfil 6:**
 - Aromas ligeramente golosos y lácticos
 - Barrica, crianza preferiblemente corta.
 - **Moderno.**

Marcadores de longevidad:

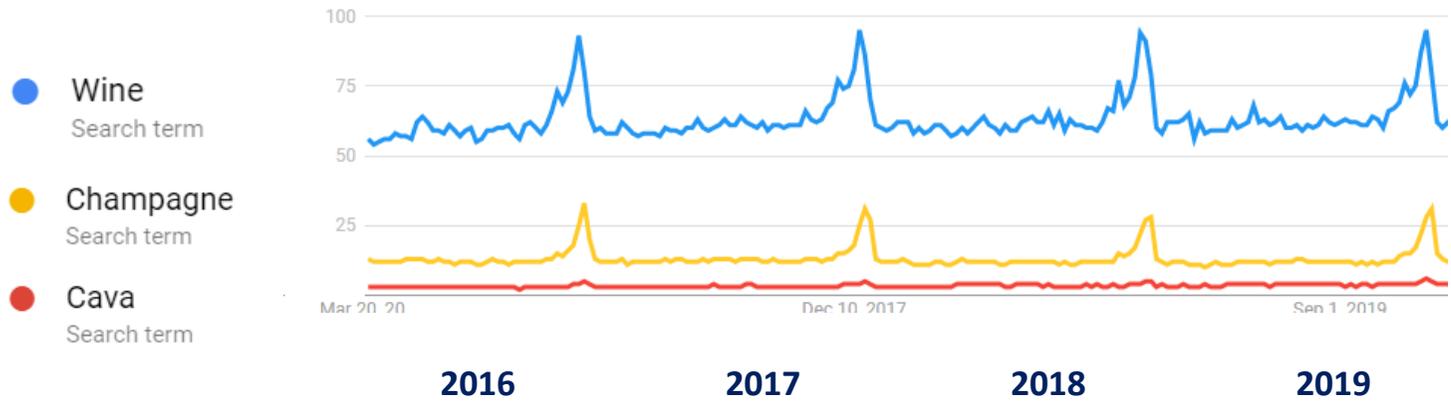


ACP de los marcadores de envejecimiento prematuro en vinos blancos de Garnacha blanca embotellados con y sin N₂ sometidos a envejecimiento acelerado.

El consumidor en la era del Covid

Google Trends

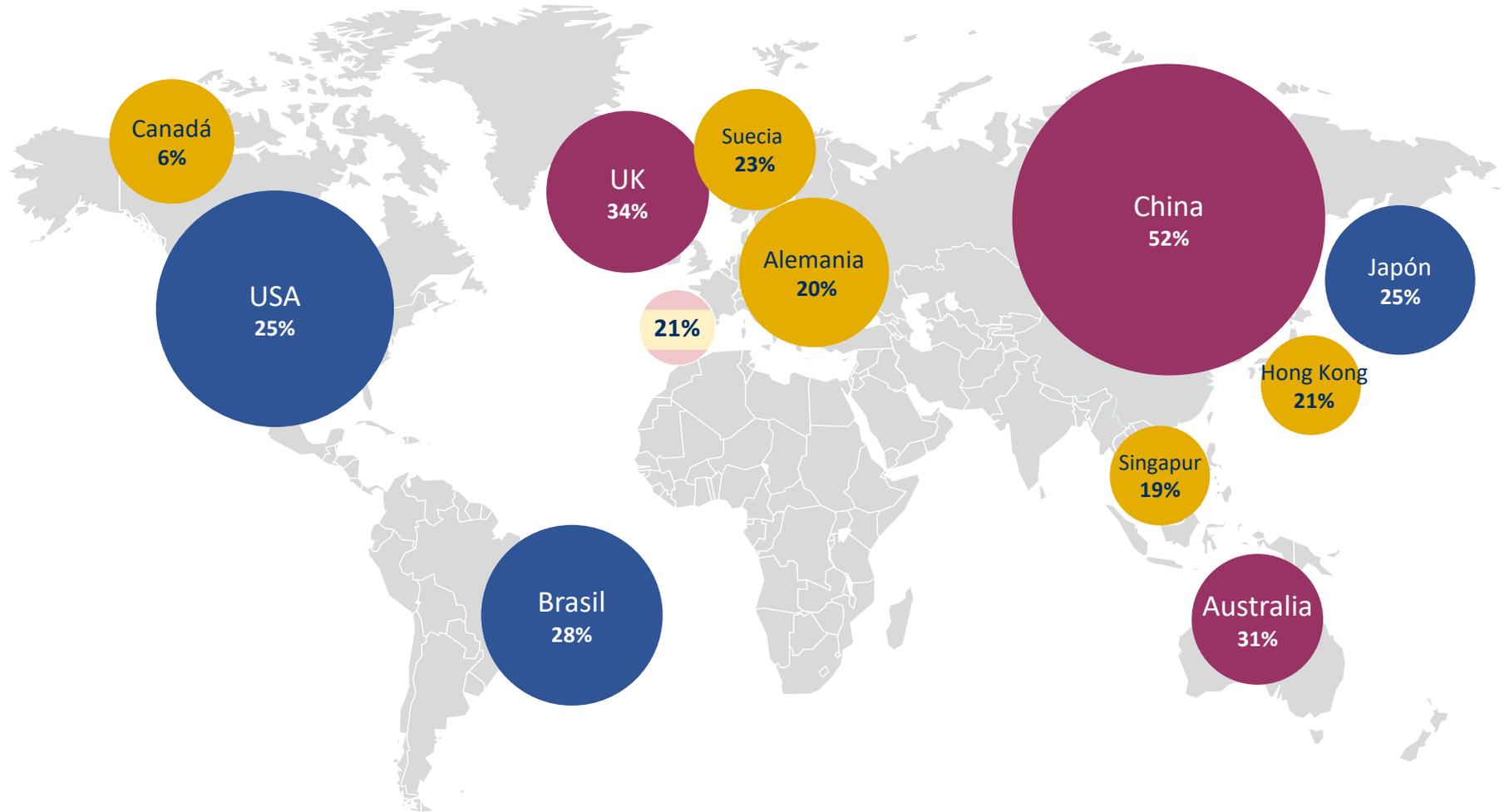
- Ocasiones
- Pequeños lujos
- Formatos
- Jóvenes





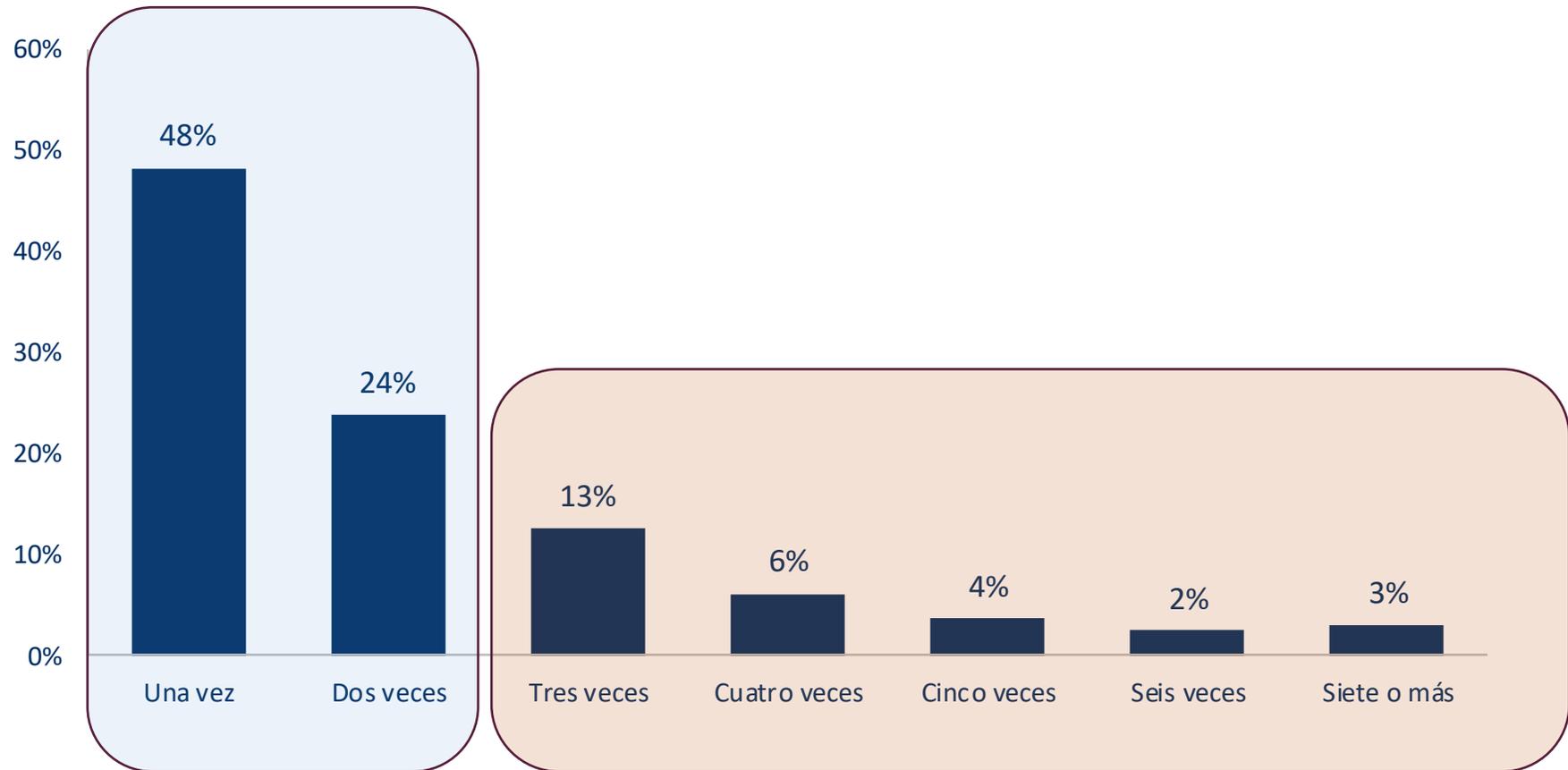
Proporción de compradores de vino online en 2020

% que compró vino online en los últimos 6 meses





Distribución de compras de cualquier marca de vino (Últimos tres meses)



Resumen:

- ❖ Ocasiones sin comida al acabar el día
- ❖ Pequeños lujos en casa
- ❖ Jóvenes introduciéndose en el mundo del vino antes
- ❖ Comunicación y formatos de cata alternativos
- ❖ Técnicas de investigación representativas

NUEVAS PROPUESTAS

- ❑ Nuevo GT → Formar un gran consorcio para poder valorar en bodega o laboratorios externos la estabilidad microbiológica del producto, una vez embotellado y listo para servir en el mercado.
- ❑ 1- Basque Culinary Center



- Facultad de ciencias gastronómicas
- Vino y Gastronomía
- Salas de realizada aumentada



Contents lists available at [ScienceDirect](#)

Food Research International

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodres



Exploring young consumers' attitudes and emotions to sensory and physicochemical properties of different red wines

María Mora ^{a,b,*}, Amanda Dupas de Matos ^{c,d}, Laura Vázquez-Araújo ^{a,b}, Víctor Puente ^e, Jesús Hernando ^e, Carolina Chaya ^c



NUEVAS PROPUESTAS

AINIA; CONSUMER LAB



<p>VALIDACIÓN DEL PRODUCTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conocer la aceptación sensorial y preferencia de un producto ■ Adecuación concepto-producto ■ Identificar precio potencial del producto ■ Uso esperado de los productos evaluados ■ Conocer el comportamiento del consumidor presente y/o futuro respecto a la categoría 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Test sensorial de producto ■ Test sensorial de producto y estudio de Usos y Actitudes ■ Test sensorial de producto y estudio de Factores y Segmentos determinantes ■ Test sensorial de producto y estudio de Analisis de Precio ■ Test sensorial de producto y estudio Prospectivo de Mercado ■ Test sensorial dentro de una Comunidad On-line 	
<p>OPTIMIZACIÓN DEL PRODUCTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Identificar guías para reformulación de producto acorde a los gustos de los consumidores ■ Conocer las características sensoriales que debe tener el producto aportando directrices para su optimización ■ Identificar mejoras y detectar fallos tras el lanzamiento de un producto 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paneles entrenados ■ Mapas de preferencias ■ Observatorio del consumidor 	

- Paneles de consumidores y de jueces profesionales (30 años de experiencia).
- Generar información estratégica del mercado.
- Innovación en producto, envases y etiquetas.



NUEVAS PROPUESTAS

- ❑ Nuevo GT → Formar un gran consorcio para poder valorar en bodega o laboratorio externo la estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado.
- ❑ Marcadores sensoriales y composición química de atributos con éxito en los mercados.
- ❑ Diseño de etiquetas y/o envases inteligentes que permitan conocer la trazabilidad completa de toda la cadena de transporte desde la bodega al punto de venta
- ❑ Definición del periodo útil del vino.

NUEVAS PROPUESTAS

□ AEPAS



- Grupos científicos con experiencia en sensometría y en el mercado
 - UPM: Carilina Chaya
 - Universidad del País Vasco: Patxi Pérez
 - IRTA: Luis Guerrero
- Enlaces internacionales
- Congresos anuales y actividades formativas

NUEVAS PROPUESTAS



- BIOMERIUX



HERRAMIENTAS DE FINANCIACIÓN

M^a Ángeles Ferre, Jefa de la Subdivisión de Programas Temáticos Científico-técnicos
Agencia Estatal de Investigación-MICINN





PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Mario de la Fuente

Gerente

Telf. 913 570 798

gerencia@ptvino.com

Victoria Humanes

Directora de Comunicación

Telf. 913 570 798

comunicacion@ptvino.com

Ariana Portella

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

secretaria@ptvino.com

María Bueno

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

tecnico@ptvino.com



www.ptvino.com



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



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

