

ACTA IV REUNIÓN

GRUPO I+D+I EN PROCESO



Fecha	31 de marzo de 2021
Lugar	Online (GoToMeeting)
Preside	D.Pablo Ossorio, D.Sergi de Lamo y Dña. Ariana Portella

ASISTENTES

Se adjunta Anexo 1 con listado de asistentes.

Comienza la reunión a las 10:00 horas aproximadamente, en virtud del orden del día establecido por los coordinadores del Grupo.

1. Bienvenida e introducción de los objetivos 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 ésta y su organización.

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.

Así también, menciona a los nuevos socios de 2020 y 2021. Y, por último, comenta que la presentación de la próxima Agenda Estratégica de Innovación del Vino (2021-2024) será el día 12 de mayo.

2. Orden de día y acta de la última reunión

El orden del día se aprueba sin modificación alguna.

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

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. Pablo Ossorio toma la palabra para comentar que este punto se ha focalizado en las altas presiones en continuo. El año pasado se mantuvo una reunión telemática para avanzar en ella y quedó pendiente (por motivos del Covid-19) una visita a Ypsicon con Freixenet y D. Antonio Morata con el fin de plantear un proyecto con la idea de tratar mostos con altas presiones en continuo y conseguir una esterilidad y, sobretodo la ausencia de enzimas que puedan evolucionar el vino.

Además, comenta que a día de hoy se ha vuelto a hablar con Freixenet y siguen interesados en el tema, así como Martín Códax.

Explica también que se trata de una tecnología que está dando un aporte diferenciador, se trataba de una técnica muy costosa (una máquina de un proceso de 2.000 – 3.000l/h en continuo de alta presión podía significar más de 1 Millón €). Ahora se conoce que existen opciones donde se puede entrar con temas mucho más económicos.

Así también comenta que lo que se tiene que hacer es dinamizar un proyecto para intentar ver que la aplicación de esta tecnología que se está desarrollando en otras áreas agroalimentarias, se puede aplicar también en el vino, no solo los ensayos que ya se tienen a modo experimental sino pasar directamente a lo que es una prueba industrial para validar esta tecnología aplicada al sector. Destaca además que la OIV ya autorizó esta técnica.

Conclusión: Llamamiento a los socios que estén interesados en esta idea y ver la viabilidad del tema para dinamizar un proyecto de esta envergadura.

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

ii. Alternativas al sulfuroso

Dña. Ariana Portella comenta que se han presentado dos Grupos Operativos (SALUVINO y FREWINE) en el marco de esta línea y que aún se encuentran en estado de evaluación.

A continuación, toma la palabra D. Sergi de Lamo para comentar que se está pensando plantear un gran proyecto vinculado a esta línea. Cuando se habla de “gran proyecto”, se hace referencia a la convocatoria CIEN, con 7 u 8 socios industriales potentes y con un presupuesto del orden de un mínimo de 5 Mill. € para dar un salto cualitativo y cuantitativo en el conocimiento de cómo reducir la cantidad de sulfuroso sin afectar la calidad del vino o la limpieza de las barricas. Explica que se podría hacer una investigación de 4 años y que nos aporte alternativas, incluso se podría incluir alguna de las tecnologías del apartado anterior.

Hace un llamamiento a los socios para conocer su interés en la participación del posible proyecto CIEN. Se muestran interesados Pago de Carraovejas, Pradorey, Martín Códax y Agrovín.

Conclusión: intentar ir a una convocatoria tipo CIEN y plantearlo como gran proyecto estratégico en el área de Proceso para este año 2021.

iii. Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración

D. Pablo Ossorio expone que se ha mantenido una reunión con AINIA para ver la posibilidad y hacer una aproximación de todo lo que se podía desarrollar, cómo montar un proyecto y ver el interés de varias empresas.

Todo el planteamiento que se tenía que haber hecho el pasado año de cara a la vendimia para poder hacer alguna prueba de todo el proceso (bien sea continuo o discontinuo) se paralizó debido al Covid-19, por lo que se trata de un tema a retomar ya que es muy interesante porque se sabe que hoy en día (y más con el

tema del cambio climático) están llegando a las bodegas las uvas con ciertas condiciones de madurez, encontrándonos así con muchas pepitas verdes que molestan en el proceso de elaboración.

Conclusión: Volver a retomar este tema con el interés de varias bodegas, centros de investigación y empresas. Interesados: Universidad de Murcia, Agrovín y Grupo Faustino.

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

Dña. Ariana Portella expone que se ha cerrado ya un proyecto próximo a presentarse sobre la modelización de la fermentación en vino blanco, liderado por Ramón Bilbao y en el que participan además el IATA, Lallemand y artica+i.

Conclusión: Aunque se haya cerrado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

v. Control del pH en los vinos

En la reunión de área del pasado año se dinamizó un proyecto CIEN sobre el control del pH en los vinos. Este proyecto fue presentado y aprobado, liderado por Pago de Carraovejas.

Dña. Eva Navascués, toma la palabra para explicar brevemente dicho proyecto (presentación adjunta).

vi. Resinas de intercambio aniónico

D. Pablo Ossorio comenta que el tema de las resinas es un campo todavía por descubrir y que no se debe dejar pasar. Desde el Comité de Expertos de Tecnología de la OIV de la delegación española se pretende presentar un proyecto a la OIV en sus próximas reuniones de este año con el fin de conseguir una resolución nueva donde se pueda dar cabida a este tipo de resinas selectivas para conseguir optimizar la elaboración del vino y sobre todo para la eliminación de problemas que se están dando hoy en día como residuos de pesticidas, aromas extraños, catequinas, etc.

Expone que hace falta investigar para conseguir unas resinas específicas y que interactúen lo menos posible dentro del vino o solo con la parte que se debe eliminar y, por supuesto, si se relaciona antes con el control del sulfuroso, habría un campo muy interesante.

A continuación, interviene D. Ricardo Jurado (Agrovín) para exponer que han realizado ya varias investigaciones (junto con la UCLM y la UM) sobre la utilización de resinas de intercambio aniónico con diferentes tipos de estructuras para eliminar polifenoles oxidados y oxidables, pesticidas y sulfuroso. La tendencia del uso de estas resinas es, mejorar el proceso y que cada vez sean más selectivas. Por último, comenta que los resultados obtenidos son bastante buenos e interesantes.

Conclusión: Seguir investigando y dinamizar un proyecto en esta línea. Llamamiento a socios que les interese este Grupo de Trabajo.

c) Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados

Dña. Ariana Portella comenta que se ha dinamizado y aprobado el proyecto regional *“Desarrollo y optimización de la tecnológica para el uso de fibras vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vinos”* (NATURFIBRE), en el marco de esta línea.

Conclusión: Aunque se haya aprobado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

d) Desarrollar nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino

Toma la palabra D. Sergi de Lamo y comenta que no se ha presentado ninguna propuesta en este último año y que es complicado encontrar líneas de financiación que lo permitan. El título de esta línea responde exactamente al desarrollo de modelos predictivos para conocer la relación entre la composición química del vino y sus cualidades organolépticas y desarrollar modelos de calibración instrumental y validación para medidas sensoriales (paneles estandarizados de catas, paneles electrónicos,), es decir intentar conocer mejor la interacción entre la química del vino y sus efectos en el análisis sensorial.

Así también, expone que es un tema muy importante y en cuanto se encuentre alguna posibilidad de financiación, es necesario dinamizar esta línea porque entender a través del análisis de fenoles cómo se va a comportar el vino, cuál será su cualidad, capacidad evolutiva de envejecimiento en el mercado y además poder catar de manera consensuada y estandarizada y explicar/entender los vinos, es un paso más que necesario para el sector que se debe mantener.

A continuación, Dña. Eva Navascués interviene para comentar que se han llevado a cabo una serie de trabajos con la Universidad de Valladolid, en relación a una metodología llamada napping con la que se intenta discriminar grupos (relaciones de parecidos entre grupos de vinos, en este caso) y con la que se ha obtenido muy buenos resultados. Añade que es una metodología novedosa e interesante y se podría asociar a algún otro Grupo de Trabajo (Alternativas al sulfuroso, Control del pH, ...).

D. Fernando Boned comenta que en el marco de esta línea estratégica existe confluencia de intereses entre los grupos de Proceso y Producto y se debe ver qué se puede hacer. Así también menciona, intentar potenciar la relación con la

Asociación Española de Normalización mediante la que se podría catar fondos para poder lanzar un proyecto de este tipo.

Conclusión: Aunque no existe aún ninguna propuesta ni línea de financiación disponible, se seguirá manteniendo este objetivo y tratar de vincularlo a la convocatoria adecuada. Desde la Secretaría Técnica se organizará una reunión específica para este Grupo de Trabajo con los interesados de Proceso (de momento INCAVI, Pago de Carraovejas y Agrovín) y de Producto y se invitará a diferentes actores como AENOR, AEPAS, AINIA y Basque Culinary Center, con el fin de empezar a desarrollar una línea estructural de proyecto y ver donde se puede presentar.

e) Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados.

D. Sergi de Lamo interviene para comentar que es uno de los ámbitos en los que aun no se ha dinamizado un proyecto pero que es vital que se empiece a trabajar en él. Se está valorando como un posible proyecto estratégico nacional y se le dará una vuelta como tal, pero eso no quita que se pueda trabajar en proyectos tipo CIEN, Retos Colaboración u otros con consorcios más pequeños que quizás se obtengan resultados no tan sectoriales pero que nos permitan igualmente ciertos avances.

Conclusión: dinamizar un posible proyecto estratégico nacional en el marco de esta línea.

4. Herramientas de financiación

Dña. Marian Ferre nos acompaña para explicar las nuevas convocatorias que se lanzarán próximamente desde la AEI (presentaciones adjuntas).

5. 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. Mejora tecnológica de la extracción de vinos blancos o tintos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones (u otras): llamamiento a los socios que estén interesados en esta idea y ver la viabilidad del tema para dinamizar un proyecto de esta envergadura.

3. Alternativas al sulfuroso: grupo de trabajo abierto para intentar ir a una convocatoria tipo CIEN y plantearlo como gran proyecto estratégico en el área de Proceso para este año 2021.
4. Resinas de intercambio aniónico: seguir investigando y dinamizar un proyecto en esta línea. Llamamiento a socios que les interese este Grupo de Trabajo.
5. Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados: Aunque se haya aprobado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.
6. Desarrollar nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino: Desde la Secretaría Técnica se organizará una reunión específica para este Grupo de Trabajo con los interesados de Proceso y Producto y se invitará además a diferentes actores como AENOR, AEPAS, AINIA y Basque Culinary Center, con el fin de empezar a desarrollar una línea estructural de proyecto y ver donde se puede presentar.
7. Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados: dinamizar un posible proyecto estratégico nacional en el marco de esta línea.
8. Los coordinadores hacen hincapié en que el área de Proceso sigue abierta para recibir nuevas propuestas o ideas de proyecto.

La reunión finaliza a las 12:00 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 I

1. Ainara
2. Alberto Perez
3. Antonio Palacios
4. Ariana Portella
5. Begoña Ruiz
6. Cristina Domínguez
7. Daniel Durán (Bodega Paco & Lola)
8. Elena Abad
9. Elorduy Vidal, Xoan Lois
10. Emilio Rodríguez
11. Emma Cantos
12. Emma Castro
13. Encarna Gómez Plaza
14. Eva Navascués
15. Federación Española del Vino (FEV)
16. Fernando Boned
17. María Rocío Gil Muñoz
18. Ignasi Papell-Garcia (EURECAT)
19. Inmaculada Alvarez
20. José Manuel Delgado (UPA)
21. Jose Maria Ayuso (González-Byass)
22. Juanjo Sáenz de la Torre- Predictia
23. Katia Álvarez Bugarín
24. Kortés Serrano (BetterRID)
25. Lucía Lloret (FEUGA)
26. Madina, Javier
27. Manuel Jose Valcarcel Muñoz
28. Mar Albendea Roa
29. Mar Vilanova
30. Mario de la Fuente
31. Marta Rodríguez Fernández
32. María Bueno PTV
33. María Garrido
34. María José Graña
35. Mireia Torres
36. M^a Ángeles Ferre Gonzalez
37. Pilar Moretón
38. Pablo Ossorio
39. Patricia Mesa Esteve
40. Patricia-ICSURO
41. Riber García, Juan Fernando
42. Ricardo Jurado Fuentes
43. Ricardo Zazo
44. Rocio Gil Muñoz
45. Rubén Jiménez
46. Sergi
47. Sergi Ferrer
48. Sergi de Lamo
49. Tatiana Mier
50. Vicenç Segales
51. Victoria Humanes (PTV)
52. Victoria Lizama Abad