



PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Área de Producto

#GruposDi22

17 de marzo 2022

ORDEN DEL DÍA



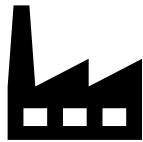
1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales:
 - a. Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al Mercado.**
 - i. Envases, cierres y etiquetas inteligentes en promoción 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.
 - iv. Recomendador de cata personalizado.
 - v. Sommelier virtual con interacción de voz.
 - b. Desarrollar nuevos envases para el vino y estrategias de control de la trazabilidad del producto.**
 - vi. Estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado.
 - vii. Desarrollo de nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino.
5. Dinamización o presentación de nuevas propuestas a partir de las líneas de la AEI 2021-2024.
6. Asamblea General de Socios 2022.
7. Clausura.



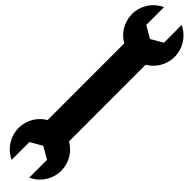
PTV cifras en 2021



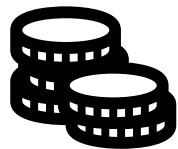
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



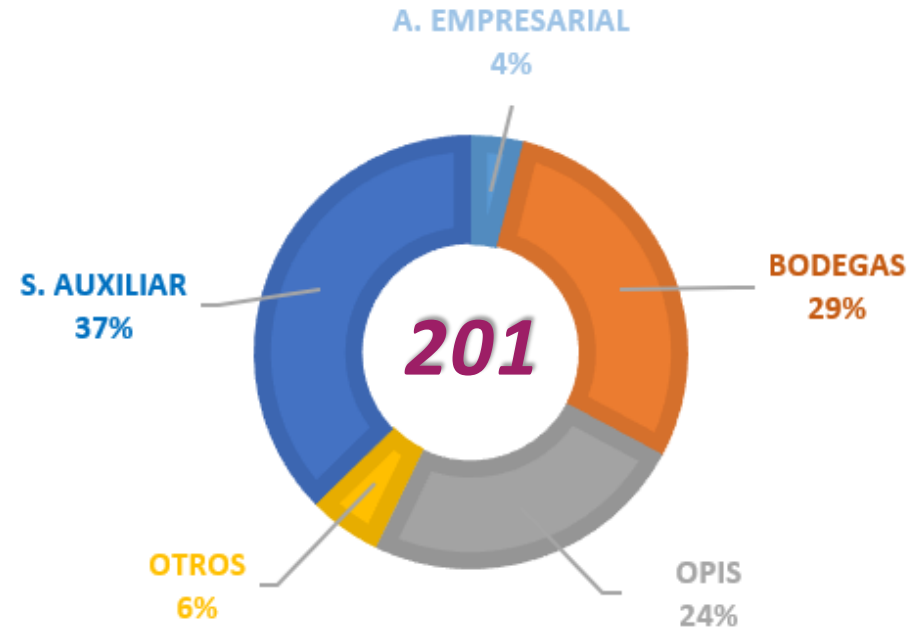
201 socios (58 bodegas, 49 OPIS, 74 empresas del sector auxiliar, 8 A.Empresarial y 11 Otros)



Promoción (4º P.E) de **39 (17)** proyectos de I+D+i, que suponen más de **56 (27) M€ de financiación.**



2021: 14 proyectos aprobados, de los cuales **1** proyecto es relativos a **Producto** → **+ de 900.000 €**



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!



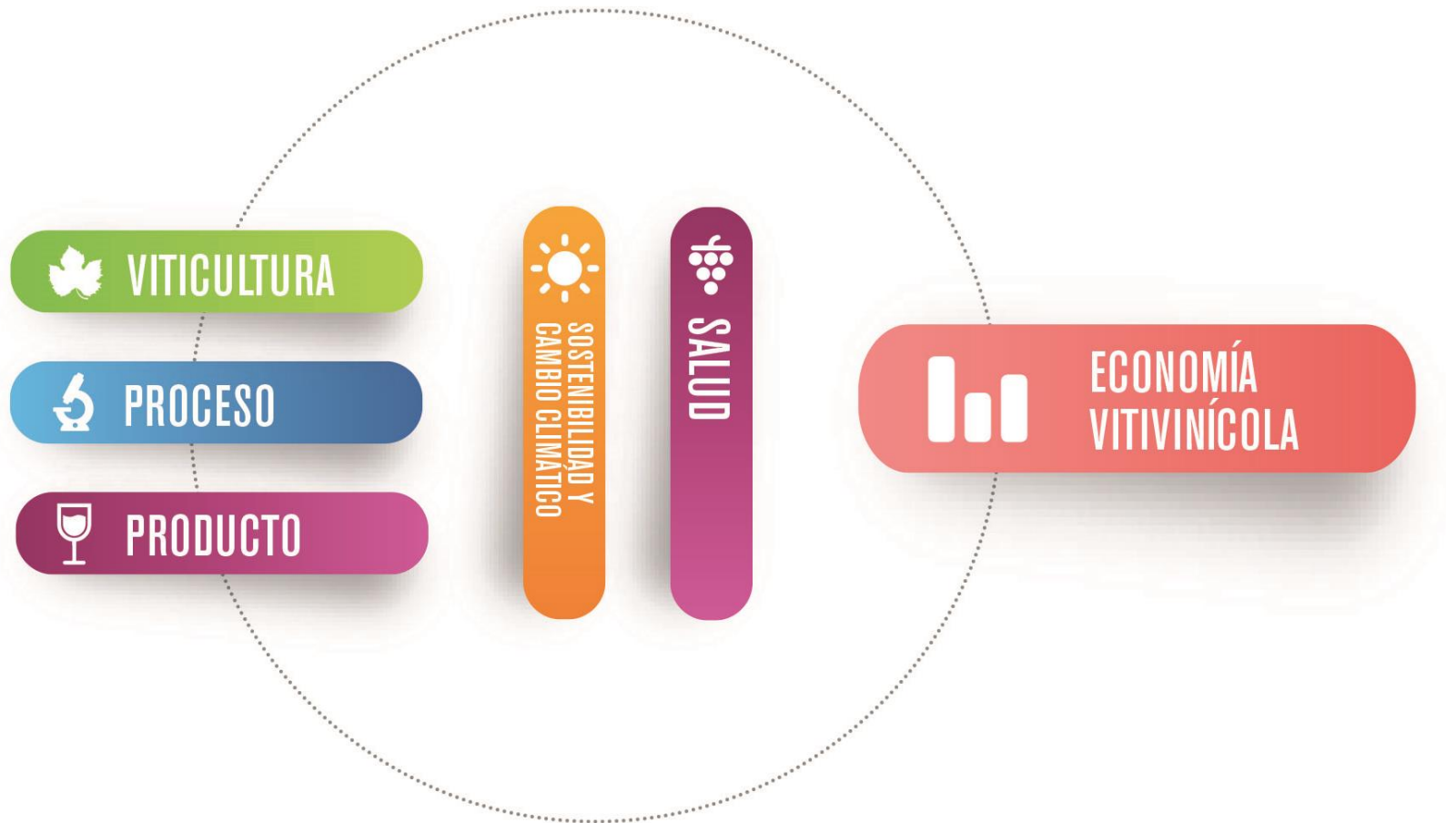
NUEVOS SOCIOS 2021-2022



JAVIER CRIADO
Export Wine Radar



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



COMPOSICIÓN

ÁREA DE VITICULTURA



Salvador Guimerá
Director de producción en Bodegas González Byass



Jesús Yuste
Investigador de viticultura en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

ÁREA DE SOSTENIBILIDAD Y C. CLIMÁTICO

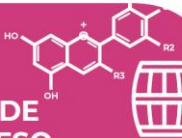


Mireia Torres
Presidenta de la Comisión Técnica
Directora de Innovación y Conocimiento en Familia Torres



José Ramón Lissarrague
Profesor y consultor de viticultura
Universidad Politécnica de Madrid y
Gestión Integral de Viticultura

ÁREA DE PROCESO



Sergi de Lamo
Vicepresidente de la Comisión Técnica
Director general del Centro Tecnológico del Vino (VITEC)



Pablo Ossorio
Director de Oenoconsulting

ÁREA DE SALUD



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



Antonio Palacios
Gerente de Laboratorios Excell Ibérica

ÁREA DE ECONOMÍA VITIVINÍCOLA



Juan Vázquez
Director general de Bodegas Martín Códax



Raúl Compés
Director del Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM-Zaragoza)

PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2021

PROYECTO	PRESUPUESTO	FINANCIACIÓN
<i>"Nuevas tinajas tecnológicas de base gres cerámico para la elaboración de vinos de calidad"</i> (GRES&WINES) (PROCESO) (CDTI)	1.133.519 €	963.491,15 €
0 proyectos dinamizados actualmente denegados	0	0
0 proyectos presentados pendientes de resolución	0	0
TOTAL (7 PROYECTOS DINAMIZADOS)	1.133.519 €	963.491,15 €

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.
 - “Nuevas tinajas tecnológicas de base gres cerámico para la elaboración de vinos de calidad” (GRES&WINES) (*consorciado*)



- Estudios y aplicación de demanda y preferencias o percepción del consumidor.
- 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.
- Recomendador de cata personalizado.
- Sommelier virtual con interacción de voz (*SISVITIMAD*)

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

- Estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado.
- Desarrollo de nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino.

III. Fomentar la economía circular en las bodegas y revalorizar los coproductos y derivados de la producción del vino.

IV. Enoturismo



NUEVAS PROPUESTAS



- **Old and New Alcohol Followed Intelligently and Symply**

Frédéric Galtier



- **Normativa de Etiquetado *(Europe's Beating Cancer Plan)***

Elisa Sánchez



Asamblea General de Socios

20 de Abril de 2022



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO



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

Andrea Casquete

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)

