

ACTA 5ª REUNIÓN
ÁREA DE PRODUCTO
COMISIÓN TÉCNICA - PTV



Fecha	29 de Marzo de 2023.
Lugar	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB).
Coordinadores	D. Juan Park y D. Antonio Palacios.

ASISTENTES

Se adjunta Anexo 1 con listado firmado de asistentes.

Comienza la reunión a las 16:00 horas aproximadamente, en virtud del orden del día establecido por los coordinadores del Grupo.

Dña. Andrea Casquete (PTV), da la bienvenida a los asistentes e introduce los principales objetivos de la reunión, así como agradece la labor realizada por los coordinadores para el diseño de los contenidos de ésta y su organización.

1. Bienvenida e introducción de los objetivos del Grupo

Dña. Andrea Casquete (PTV) hace un balance global de las cifras corporativas con las que se ha cerrado la anualidad de 2022 a nivel socios, de proyectos dinamizados en lo que se lleva ejecutado el 4º Periodo Estratégico de Innovación (2021-2023) así como de los proyectos aprobados en 2022 tanto, como cifra global como en el área Viticultura. Comenta también cuáles son los nuevos socios, así como que explica el funcionamiento del plan de trabajo para las áreas de la PTV, haciendo especial mención a la futura área de nueva creación sobre “Digitalización” que se hará oficial cuando se ratifique en la próxima Asamblea General de Socios que tendrá lugar los próximos días 8 y 9 de mayo de 2023.

2. Orden del 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

Tras hacer un balance de los proyectos dinamizados en la anualidad del 2022, Dña. Andrea Casquete (PTV) procede a ir viendo una a una las fichas de anteproyectos que están abiertas en el área de Producto:

a) Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al mercado.

i. “Envases, cierres y etiquetas inteligentes en promoción de la calidad”.

Respecto al etiquetado inteligente, **D. Mario de la Fuente (PTV)** comenta el proyecto que el Comité Européen des Enterprises Vins en colaboración de la FEV en el que han desarrollado una plataforma llamada ULABEL con el objetivo de responder a la nueva normativa europea de la PAC sobre etiquetado electrónico (que entra en vigor el próximo 8 de diciembre de 2023) ya que es compatible con esta. También comenta que, en esta nueva normativa, solamente se permite que aparezcan datos nutricionales y de alérgenos presentes en el vino. **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** comenta que a nivel nutricional hay poco que investigar, pero que sí que sería interesante desarrollar métodos para diferenciar los componentes que son nativos de la uva y los que se añaden de forma exógena, como es el caso de las manoproteínas por ejemplo.

Por otro lado, en relación con el envasado inteligente **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** comenta un proyecto liderado por Bodegas Ochoa enfocado en posibles recubrimientos de las botellas de vidrio con el objetivo de protegerlos de la luz evitando así el gusto de luz de los vinos. También comenta que, en los últimos años, se han desarrollado envases sostenibles de cartón de bajo peso en forma

de botella que protegen frente a la oxidación y además reducen considerablemente la huella de carbono.

Con este pretexto, **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** comenta que sería interesante promocionar desde esta ficha de anteproyecto un proyecto de vino en lata, ya que a día de hoy, es un formato muy interesante para potenciar nuevos nichos de consumidores, fundamentalmente gente joven. **D. Mario de la Fuente (PTV)** propone que sería interesante que Wine Intelligence pudiera investigar sobre el impacto a nivel de mercado nacional que tendría este formato del vino (tipo de vino, tipo de consumidor, transporte, como se beneficia la huella de carbono al ser 100% reciclable...). Ante esto, **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** indica que cada vez hay más clientes que quieren saber si sus vinos son aptos analíticamente para este formato en lata, ya que se ha visto que los vinos tienen que tener unas características determinadas pudiendo ser una buena propuesta de proyecto I+D+i. Además, indica que en otros países está funcionando considerablemente en el mercado, poniendo de ejemplo "Wine Can Project" en el que se hace cata online de vinos en lata, siendo un formato divertido, juvenil y fresco abriéndose a nuevos nichos de consumidores.

D. Fernando Rodríguez (Bodega Prado Rey) comenta que más que el tipo de consumidor, también hay que considerar el momento de consumo. Últimamente, se está detectando un cambio en los patrones de consumo, siendo algo cada vez más habitual en casa. La lata al final es un formato que permite disfrutar de un vino en casa sin tener que dejar la botella abierta o con la obligación de consumirlo rápidamente para que no se estropee.

Tanto **Dña. Carolina Chaya (UPM)** como **D. Sergi de Lamo (VITEC)** comentan que, por parte de la UPM y de VITEC respectivamente, podrían proporcionar un panel de consumidores jóvenes para testear la aceptación del vino en lata en dicho nicho demográfico.

Conclusión: D. Antonio Palacios (Excel Iberia) facilitará una serie de contactos de entidades que fabrican vino en lata para agendar una reunión junto con la Secretaría Técnica de la PTV, D. Sergi de Lamo (VITEC) y Dña. Carolina Chaya (UPM) para un posible proyecto consorciado para ver la aceptabilidad del vino en lata por parte del consumidor joven vinculándolo a un coste.

ii. "Estudios y aplicación de demanda y preferencias o percepción del consumidor".

D. Antonio Palacios (Excel Iberia) habla sobre un proyecto del CIAL-CSIC, que actualmente se encuentra en evaluación, y en el cual Excel Iberia colabora, cuyo objetivo es investigar la reacción del vino en boca con la mucina y enzimas salivales en la fase retronasal, es decir, cómo aprecia el consumidor el vino en boca en su fase aromática retronasal. Esto va a permitir ver qué compuestos enológicos tiene potencial para mejorar el aroma en boca. Para ello, analizan en el cromatógrafo de gases el expectorante de los consumidores tras haberse introducido el vino en la boca. Pues bien, con todo ello, quiso poner en valor el potencial de este tipo de proyectos para el mundo del maridaje.

Así mismo, **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** habla sobre otro proyecto brasileño en el cual se está estudiando cómo los colores que tengan los arreglos florales influyen sobre el consumo del vino, poniendo de manifiesto la importancia del contexto en el momento de consumo.

Haciendo de nuevo referencia al formato de envase en el que se comercializa el vino y su aceptación por parte del consumidor, se abre debate que compara el formato en lata (más recorrido de experimentación, 100% reciclable...) de bag in box (entra mucho oxígeno en el vino como

Plataforma Tecnológica del Vino

consecuencia del cierre...). **D Sergi de Lamo (VITEC)** comenta que están estudiando cómo poder prolongar el tiempo preferente de consumo del vino en lata de 6 meses a 15 meses, considerando que existe un proceso de degradación considerable cuando hay altas concentraciones de sulfitos y un pH muy bajo (ácido).

Dña. Emma Castro (Cooperativas Agroalimentarias de España) indica que en los países del norte de Europa hay un consumo considerablemente alto del vino en bag in box, además de que es el único formato de vino cuyo importe/ unidad en España es mayor que en otros países. **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** comenta que, con el objetivo de hacerlo más reciclable, se está intentando eliminar el aluminio de la bolsa razón por la cual se están desarrollando envases de cartón para vino con plásticos biodegradables (polietilenos de baja densidad que no tienen ataque por sulfitos ni acidez).

Conclusión: se pone de manifiesto la importancia de la percepción de cada tipo de consumidor en el momento del consumo, no solamente del vino en sí sino del entorno que le rodea (ya sea el espacio de consumo como del formato del envases, entre otras cosas).

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

iii. “Estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado”.

D. Antonio Palacios (Excel Iberia) habla brevemente sobre el proyecto consorciado GRAPEPERTE como proyecto tracto de muchos proyectos primarios de menor tamaño. A nivel microbiológico, es de gran interés desarrollar un modelo que se pueda seguir para determinar el nivel de riesgo. Frente a esto **D. Sergi de Lamo (VITEC)** comenta que sería interesante ver qué parámetros fisicoquímicos son los que permiten postponer la fecha de consumo preferente, permitiendo un envejecimiento mayor del producto. **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** comenta que en Italia ya hay una iniciativa en la que cámaras de camiones diseñadas simulan las condiciones (temperatura, presión, humedad) que sufriría el vino a lo largo del transporte desde el punto de producción al de distribución para ver qué vinos presentan una mayor estabilidad.

iv. “Desarrollo de nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino”.

D. Sergi de Lamo (VITEC) comenta que en esta línea de trabajo el año pasado presentó la iniciativa de VITEC de estandarización de paneles de consumidores y de catadores (panel de expertos y de no expertos) con el objetivo de desarrollar un método unificado y “hablar el mismo idioma”. **D. Antonio Palacios (Excel Iberia)** comenta que, en el caso del aceite, al ser una matriz mucho más sencilla que el vino, los análisis realizados a nivel interlaboratorio son mucho más homogéneos.

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

d) Enoturismo

D. Antonio Palacios (Excel Iberia) habla sobre un proyecto europeo H2020 para evaluar la agricultura de montaña en lo que respecta a la fijación y recuperación de población en zonas de montaña. De las cinco localizaciones que estudiaron, 3 fueron españolas (Pirineos, Granada y la zona del Duero).

Dña. Carolina Chaya (UPM) comenta que hay varias ayudas enfocadas a la Viticultura Heroica que sería interesante considerar para esta ficha de anteproyecto.

4. Renovación de cargos de la Comisión Técnica

D. Mario de la Fuente (PTV) comenta brevemente el procedimiento que se ha llevado a cabo para la renovación de cargos de la Comisión Técnica de la PTV, indicando que en cuanto se ratifique en la Asamblea General de Socios, las áreas de Economía Vitivinícola y área de nueva creación sobre Digitalización pasarán a tener 3-4 coordinadores (pendiente por definir). En el caso del área de Sostenibilidad y Cambio Climático seguirán siendo 3, las áreas de Viticultura y Proceso tendrán un cambio de un coordinador y las áreas de Producto y Salud no sufrirán cambios.

Para concluir, **Dña. Andrea Casquete (PTV)** hace mención al código QR (<https://qrco.de/bdpjKZ>) de la encuesta que se ha preparado para conocer el grado de satisfacción y opinión de los asistentes acerca de cómo se han desarrollado las reuniones de área y el formato de las mismas.

5. Conclusiones y clausura. Aprobación de fecha para próximas reuniones

Las principales conclusiones de la reunión son:

- 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.
- Se agendará una reunión con D. Antonio Palacios (Excel Iberia), la Secretaría Técnica de la PTV, D. Sergi de Lamo (VITEC) y Dña. Carolina Chaya (UPM) para un posible proyecto consorciado para ver la aceptabilidad del vino en lata por parte del consumidor joven.
- Se decide eliminar las fichas de anteproyectos pertenecientes a la línea estratégica de “Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al Mercado” llamadas:
 - *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.*

Finaliza la reunión a las 18:00 horas, tras haber invitado la Secretaría Técnica a una comida a todos los asistentes, agradeciendo así su asistencia y participación.

Firmado:

D. Juan Park

Coordinador Empresarial del Área de Producto.
Comisión Técnica PTV

D. Antonio Palacios

Coordinador Científico del Área de Producto.
Comisión Técnica PTV

Plataforma Tecnológica del Vino

ANEXO 1



REUNIÓN GRUPO DE I+D+i EN PRODUCTO
(29 de marzo de 2023, MADRID)

CONFIRMACIÓN FIRMADA DE RELACIÓN DE ASISTENTES

Fecha: 29 de marzo de 2023
Lugar: Escuela de Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid (Madrid)
Hora: 16.00 h – 18.00 h










ENTIDAD	NOMBRE ASISTENTE	FIRMA
Excell Genia	Antonio Palacios	
PTV	PIADRO DE LA FUENTE	
PTV	ANDREA CALVETE	
ARTICA INGENIERÍA E INUNDACIÓN S.L	RAFAEL SUÁREZ COLOMO	
Better ID	KORTES SERRANO	
Carolina Chaya	UPM	
INNEARA	OLGA LARDES	
UPM	Antonio MURATA	
FAMÍLIA TORRES	ROSER CATASÚS	

Plataforma Tecnológica del Vino

C/ Musgo, 2 Bajo B · Edificio Europa II · 28023 - Madrid (La Florida) T. (+34)

913 570 798 F. (+34) 913 570 604

www.ptvino.com

FAMÍLIA TORRES	EVA BERTRAN	
AIR INSTITUTE	ANGELA SARÚA	
PRADOREY	FERNANDO RODRÍGUEZ DE RIVERA	
GIENOL Y UNIV. VALENCIA	SERGI FERRER	
IMIDRA	Marganta Garcia	
IMIDRA	JULIA GEP	
Cooperativas Agro-alimentarias de España	EMMA CASTRO	
PTV	MÓNICA LHASO	
PTV	VICTORIA JUMANES	

Nº TOTAL DE ASISTENTES:

18

**Fdo.
Secretaría Técnica PTVINO**



Plataforma Tecnológica del Vino

C/ Musgo, 2 Bajo B · Edificio Europa II · 28023 - Madrid (La Florida) T. (+34)

913 570 798 F. (+34) 913 570 604

www.ptvino.com