



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

MEMÒRIA D'ACTUACIONS ANY 2008





INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

L'INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

L'any 1980, la Generalitat de Catalunya va assumir les competències sobre l'organització del sector vitivinícola català i va crear l'Institut Català de la Vinya i el Vi, INCAVI, per al foment, el control i la promoció dels vins de qualitat de Catalunya, la tutela de les denominacions d'origen i el suport tècnic al sector vitivinícola. El President és el titular del *DAR*, l'*Honorable Conseller Joaquim Llena*.

Les principals funcions de l'INCAVI són:

Promoció dels vins de qualitat de Catalunya i la divulgació de la cultura del vi

- Cursos d'iniciació al tast de vins i caves
- Campanyes institucionals per a la difusió de la cultura del vi
- Mostra de Vins i Caves de Catalunya
- Festa del Vi Novell
- Participació en fires internacionals i nacionals del sector

Sistema de protecció dels vins de qualitat

- Qualificació de vins amb denominació d'origen
- Control de qualitat de vins, caves i productes derivats
- Tutela de les denominacions d'origen
- Suport a les activitats dels consells reguladors de les denominacions d'origen.

Laboratori d'anàlisi

- Caracterització analítica dels productes vitivinícoles de Catalunya
- Obtenció dels bancs de dades per a la defensa de la genuïtat del vi, del cava i dels productes vitivinícoles de Catalunya
- Expedició de certificats oficials d'anàlisi per a l'exportació.

Desenvolupament en viticultura i enologia

- Conservació del patrimoni genètic de varietats autòctones de Catalunya.
- Millora tècnica del conreu de la vinya.
- Optimització del procés de depuració d'efluents vinícoles.
- Estudi dels paràmetres de qualitat del vi i del cava.
- Selecció de microorganismes de qualitat per a l'elaboració de vins i caves.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

1.- CONSELL ASSESSOR

Aquest òrgan de participació dels representants de totes les organitzacions del sector vitivinícola ha celebrat, en el transcurs de l'any 2008, una reunió el 6 de febrer.

En aquesta sessió es va informar de les activitats de l'Incavi en el decurs de l'any 2007 així com de les actuacions previstes per l'any 2008. També es va informar del trasllat a la nova seu de l'INCAVI de Vilafranca del Penedès.

2.- CONSELL RECTOR

El Consell Rector de l'Incavi, un dels òrgans de govern establerts en la Llei d'ordenació vitivinícola, ha celebrat un total de 5 reunions, en el decurs de l'any 2008, totes elles encaminades a coordinar l'activitat diària de l'Institut.

3.- TARGETA VITÍCOLA ÚNICA

Com a resultat de la col·laboració conjunta entre la Direcció General d'Agricultura i Ramaderia i l'Incavi, amb la participació dels Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen vitivinícoles de Catalunya i viticultors i cellers, s'ha consolidat la utilització de la Targeta Vitícola Única com instrument fonamental pel control del potencial vitícola de Catalunya.

En el decurs de l'any 2008 s'han realitzat un total de 5 reunions amb l'assistència dels responsables del DAR, dels tècnics de l'Incavi i dels representants dels CRDO's, tant per fer un seguiment de la seva aplicació com per programar les millores en aquest instrument.

4.- FUNDACIÓ CASTELL DEL VI

Participació en la creació de la Fundació Castell del Vi i en tot el procés d'habilitació del Centre de Divulgació del Vi, juntament amb l'Ajuntament de Falset, el DAR, la DO Montsant i la DOQ Priorat

5. – OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO

L'any 2008 va quedar constituït la Fundació "Observatorio Espanyol del Mercado del Vino", on l'objectiu principal, és el d'elaborar estudis de mercat per conèixer en profunditat l'escenari nacional i internacional i els productes vitivinícoles en tots els seus àmbits.

Al Patronat hi són presents representants del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino; l'Instituto de Comercio Exterior; la Secretaria General de Comerç Exterior del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio; la Federación Española del Vino, les Comunitats Autònomes, els Consells reguladors, organitzacions professionals agràries i cooperatives, comercialitzadors i persones de reconegut prestigi en diferents àmbits professionals relacionals amb el sector vitivinícola.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural hi és present en la Fundació i l'Incavi ha participat en la seva creació . A més l'Incavi ha organitzat durant l'any 2008 la trobada que va tenir lloc el passat mes gener de 2009

6.- TAULA SECTORIAL DE LA VINYA I EL VI i OCM

En el transcurs de l'any 2008, es van realitzar 5 reunions de la Taula Sectorial de la Vinya i el Vi:

11 de febrer de 2008 on, entre d'altres, es va tractar l'Aplicació de la Reforma de l'OCM de la Vinya i el Vi.

9 de maig de 2008, es va presentar l'informe sobre el desenvolupament normatiu de l'OCM de la Vinya i el Vi e l'estat espanyol, i es va donar informació de la targeta vitícola.

16 de juny de 2008, informació referent al desenvolupament de l'OCM del vi.

16 de juliol de 2008, es va presentar el "Plan de apoyo nacional al sector vitivinícola" presentat per Madrid a Brussel·les. Comentaris referents a l'esborrany d'Ordre per la qual s'aproven les bases reguladores de l'ajut a l'abandonament de la vinya campanya 2008/2009.

13 de novembre de 2008, que va tenir lloc al Centre Àgora de Vilafranca del Penedès, on a més de tractar el tema de l'OCM, també es va donar informació sobre el traspàs de competències a l'INCAVI

ORGANITZACIÓ COMUNA DE MERCAT DEL VI:

L'Incavi ha presentat la proposta de regionalització en el repartiment de recursos de les diferents mesures. També ha elaborat les propostes de destinar la major part dels recursos en la reestructuració de la vinya, en inversions i promoció.

Cal destacar les propostes de modificació prèvies a la publicació del Reial Decret 244/2009, d'aplicació de les mesures del programa de recolzament al sector vitivinícola espanyol, el desenvolupament de les normatives sobre l'eliminació de subproductes, ajuts per l'alcohol d'ús de boca...

7.- REUNIONS AMB ELS CONSELLS REGULADORS DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES

Durant l'any 2008 s'han convocat 3 reunions de coordinació de presidents i secretaris dels Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen vitivinícoles



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

catalanes per tractar, entre d'altres, temes com:

- Resultats de l'informe de mercat elaborat per l'empresa NIELSEN
- Guia de Vins i caves de Catalunya
- Propostes de promoció per a la campanya 2008
- Replantejament de la campanya de promoció conjunta INCAVI-DO's, com a conseqüència de la minoració pressupostària acordada pel Govern de la Generalitat de Catalunya el 15 de juliol de 2008.
- Situació de la verema 2008
- Valoració inicial i exposició de propostes conjuntes Incavi-DO's de la mesura de promoció en tercers països establerta per l'article 10 del Reglament (CE) 479/2008 del Consell de 29 d'abril, pel qual s'estableix l'organització comú del mercat vitivinícola i es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1493/1999, (CE) núm. 1782/2003, (CE) núm. 1290/2005 i (CE) núm. 3/2008 i es deroguen els reglaments (CEE) núm. 2392/86 i (CE) núm. 1493/1999.

8.- REUNIONS AMB EL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, MEDIO RURAL Y MARINO (MARM)

En el transcurs del 2008, s'han mantingut varies reunions amb representants del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino en les quals s'ha tractat diversos temes, entre els quals els més importants són el contingut dels reglaments de desenvolupament de l'Organització Comuna de Mercat del Vi (OCM), dels Reglaments de les Denominacions d'Origen que resten pendents d'aprovar i de la nova mesura de promoció en tercers països.

9.- CONGRÉS DEL CANVI CLIMÀTIC.

Durant els dies 15 i 16 de febrer de 2008 es va celebrar a Barcelona la II Conferència Internacional sobre Canvi Climàtic i Vi, organitzada per l'Academia del Vino de Espanya i patrocinada per l'Incavi. Aquest esdeveniment va comptar amb l'assistència de més de 350 congressistes procedents de 40 països. En aquesta trobada es van analitzar les causes del canvi climàtic, es va debatre sobre les seves conseqüències i sobre l'impacte d'aquest fenomen en la indústria del vi.

L'acte d'inauguració va anar a càrrec del Sr. Joan Aguado, director general d'aquest Institut i el Sr. Santiago Mínguez, cap del servei de viticultura, enologia i ampelografia va participar en la sessió "Canvi climàtic a Espanya".



10.- DIFUSIÓ I PROMOCIÓ DEL MÓN DEL VI I DELS PRODUCTES VITIVINÍCOLES CATALANS

DEBATDEVI: El Futur del Vi a Catalunya

Debatdevi: El Futur del Vi a Catalunya s'ha plantejat com una eina de participació del sector de la vinya i el vi, així com tots els agents relacionats, per tal d'analitzar quina és la **SITUACIÓ DEL CONSUM DEL VI** a Catalunya i explorar-ne **MESURES** concretes de cara a **DINAMITZAR I MILLORAR LA SEVA PRESENCIA**

La base documental va ser l'estudi de Nielsen encarregat el 2007 per l'INCAVI en el qual s'apuntaven unes realitats inqüestionables com la poca presència relativa dels vins catalans en els hàbits de consum del consumidor català; el reconeixement per part del consumidor que a Catalunya es produeixen vins de qualitat; la percepció per part del mateix consumidor que no disposa d'informació ni formació suficient sobre el tema, i la voluntat expressada per part de tothom (a més del propi sector, també distribuïdors, grans superfícies, botigues especialitzades, restauradors, gastrònoms, mitjans de comunicació...) que cal potenciar els vins catalans.

Així doncs, **Debatdevi: El futur del vi a Catalunya** ha estat una iniciativa de l'INCAVI que ha comptat amb el patrocini de 23.000 euros per part de Caixa Penedès i ha nascut amb l'objectiu de provocar el debat i la reflexió i reunir tots els protagonistes del sector del vi perquè encetin un debat sobre com millorar la imatge i el consum del vi català. El Debatdevi es va celebrar des del juny de 2008 al febrer de 2009, amb voluntat de continuació. Aquest procés, fruit de la clara aposta de l'INCAVI per la innovació i el seu compromís amb el sector, té com objectiu que el vi català exerceixi un clar lideratge pel que fa el seu reconeixement i el seu consum a Catalunya.

Al llarg del 2008 s'han dut a terme les següents jornades i actes:

- Presentació de debatdevi al sector del vi, 10 de juny 2008, al Palau de Pedralbes, Barcelona

Acte presidit pel Secretari General del DAR, Xavier Castella que va comptar amb la presència de 100 persones del sector del vi i el cava, enoturisme, marqueting,...

- **1 de juliol. Jornada Nous consumidors i Nous hàbits de consum, a Barcelona**
- **7 de juliol. Debatdevi: Qualitat, a Reus**
- **23 de setembre. Debatdevi: Protagonistes de la Comercialització**
- **16 d'octubre. Debatdevi: Instruments per a la Promoció**
- **19 de novembre. Debatdevi: Vi i Territori**



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Tots aquests actes van comptar amb la presència d'un moderador i un grup d'entre 5 i 10 experts que, juntament amb els assistents debatien com podia millorar la presència del vi català a Catalunya. En cada acte van assistir entre 30 i 70 persones.

Paral·lelament, es va posar en marxa una plataforma web, www.debatdevi.cat, on s'incorporen les eines de la web 2.0 per tal d'acostar el diàleg i el debat entre l'administració, el sector del vi i la ciutadania. Per aquest motiu, es va crear un dels primer grups Facebook de la Generalitat de Catalunya, on tothom pot accedir-hi i formar-hi part per tal de discutir i proposar accions per millorar la comercialització i el consum de vi català a Catalunya, així com un canal al YouTube on s'han penjat les principals intervencions de tots els debats, Slideshare, amb les presentacions i ponències. Es tenen comptabilitzats un total de 600 usuaris d'aquesta plataforma, que, amb les seves aportacions, han contribuït a la redacció de les mesures i les conclusions que es presenten el febrer de 2009.

D'altra banda, debatdevi ha suposat un increment de la presència de notícies relacionades amb el sector del vi a Catalunya a diferents mitjans de comunicació i internet. Al mateix temps, ha suposat la creació d'una nova xarxa de relacions dins del sector, creant nous protagonistes i noves veus. Al llarg del 2009 es pretén consolidar aquesta xarxa, promovent novetats estructurals i d'organització dins del sector del vi i el cava a Catalunya.

Secció La Vinacoteca Catalana a La Vanguardia

S'acorda amb el diari La Vanguardia, de crear la columna La Vinacoteca Catalana, amb una periodicitat de 2 articles per mes, els mesos de maig, juny, octubre, novembre i desembre de 2008.

Aquests articles són confeccionats pel periodista Ramon Francàs i tenen la finalitat de descriure des de determinats punts de vista i amb diferents veus del sector les realitats del sector del vi a Catalunya.

Campanya promocional Vins Catalans: Amb els ulls tancats

Juntament amb la Direcció General de Difusió, es fa un concurs públic per la creativitat de l'anunci promocional dels vins catalans, amb el suport de les Denominacions d'Origen catalanes. L'anunci es va emetre a TV3, Barcelona TV i 8TV durant els mesos de novembre i desembre.

Aparició als mitjans de comunicació

Al llarg del 2008 s'ha fet especial incidència a la relació als mitjans de comunicació, amb la confecció de notes de premsa, trucades a periodistes per cobrir actes i rodes de premsa amb un balanç molt positiu, gràcies també al ressò mediàtic que ha tingut debatdevi, així com la presentació de l'estudi



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Nielsen, la Mostra de Vins i Caves de Catalunya i la celebració del congrès EcoSostenibleWine

Presentació als mitjans de comunicació i al sector del vi de l'estudi Nielsen sobre el vi a Catalunya

El 7 de maig de 2008 es va presentar als mitjans de comunicació i al sector del vi les dades de l'estudi encarregat per l'INCAVI a Nielsen sobre la presència del vi català a Catalunya i a l'Estat espanyol.

Al matí, a les 10 hores, es va fer un esmorzar amb premsa on es van presentar les dades per part d'un responsable de Nielsen, del director general de l'INCAVI i del conseller. Van assistir un total de 25 periodistes i va aparèixer als principals mitjans de comunicació durant el mateix dia 7 (televisió, ràdio i internet) i el dia 8 als mitjans de premsa.

Seguidament, a les 12 hores, la mateixa presentació es va fer al Palau Robert davant de més de 80 persones (empresaris del sector del vi, representants de les principals institucions sobre el vi,...). A més de presentar les dades, es va presentar que es desenvoluparia debatdevi com una eina per trobar solucions i propostes per capgirar la situació del vi català a Catalunya.

A més de l'acte oficial de presentació d'aquest estudi, aquestes dades s'han presentat als Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen al llarg del 2008.

La finalitat de l'estudi era la de conèixer com es comporta el mercat del vi amb DO de manera global en l'estat espanyol i a Catalunya en particular per així entendre el comportament de les DO's catalanes; investigar les apreciacions que tenen els consumidors, distribuïdors, majoristes i el propi sector del vi a Catalunya cap als seus propis vins.

La principal conclusió que se'n va extreure era que els catalans valoren i aprecien els vins de qualitat elaborats a Catalunya, però això no acaba de repercutir en el consum, ja que el vi català no és líder a Catalunya.

Web INCAVI i internet

L'INCAVI té el seu espai web dins de la pàgina oficial de la Generalitat de Catalunya (www.gencat.net), concretament dins la pàgina del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Al llarg d'aquest 2008 s'han actualitzat continguts, s'ha creat l'espai destinat a l'Escola de Viticultura i Enologia d'Espells i s'han redefinit alguns dels espais.

D'altra banda, des de l'INCAVI s'han iniciat contactes amb altres portals d'informació relacionats amb el sector del vi i s'ha donat suport, sobretot a través de publicitat (Vilaweb, webs de vins de El Periódico i La Vanguardia) i l'Avui.



Nou logotip INCAVI

Per adequar-se a la nova imatge de la Generalitat de Catalunya, on es posa de manifest que els organismes públics i empreses públiques desenvolupin una imatge o logotip propi que es vinculi directament amb el logotip oficial del Departament en el qual pertany; l'INCAVI, amb el suport de Comunicació del DAR i la Direcció General de Difusió de la Generalitat de Catalunya.

Així doncs, s'ha confeccionat un nou logotip que seguint el Pla d'Identificació Visual de la Generalitat de Catalunya i s'ha elaborat un Manual d'Identitat Corporativa.

Al mateix temps, aquesta nova política d'imatge i identitat corporativa s'ha difós als diferents centres de l'INCAVI i al personal i, a hores d'ara, tota la documentació ja compta amb la imatge actual.

Presentació del Llibre del Centenari de l'EVE de Reus.

Edició i presentació del llibre del Centenari de l'EVE de Reus amb motiu de celebració del Centenari de l'Estació Enològica. L'acte va ser presidit per el Conseller del DAR. i assistència de nombroses autoritats del sector vitivinícola català.

Campanya "Escaparates de Catalunya" al Centre Cultural Blanquerna de Madrid.

Finalització de la campanya i entrega dels Guardons de l'Incavi a diferents personalitats del món de periodisme, gastronomia, teatre, televisió, distribució, etc. amb la finalitat de donar a conèixer la diversitat dels nostres vins i les Denominacions d'Origen de Catalunya.

Publicitat de la Campanya Catalunya País de Grans Vins

Emissió de l'espot de la campanya Catalunya País de Grans Vins a abans i després del programa En Clau de Vi del Canal 33. El programa de TV dedicat al món del vi dirigit i presentat per Marcel Gorgori amb la col.laboració del sumiller Josep Roca que han exposat durant 13 programes continguts culturals del món de vi.

Patrocini del programa de radio Ser-Penedès "el Vi a Taula" 08

L'Incavi un any més dona suport al programa de radio de la cadena Ser Penedès – Garraf "El Vi a Taula". De temàtica variada sobre les diferents problemàtiques i sinergies del món del vi i el cava del nostre País.

Patrocini del programa Avui parlem de vins de COMRàdio



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Suport al programa de ràdio dedicat al món del vi de COMRÀDIO amb el periodista Joan Nebot, durada d'octubre a desembre de 2008.

Edició del 2º CARTAVI

Amb l'objectiu de incentivar la presència de vins catalans a les cartes dels restaurants de Catalunya, l'Incavi ha col·laborat, tècnicament i econòmicament, amb l'Associació Vinícola Catalana i Uvipe amb la segona edició del Cartavi 2008.

Col·laboracions amb diferents municipis, Entitats i DO. (Copes i sessions de tast)

DO. Monsant

Ajuntament d'Alella

Fira de Tarragona

Vinseum Vilafranca del Penedès.

DO Terra Alta

DO Tarragona

Mostra Mogoda Santa Perpetua de la Mogoda

Fira Batea DO Terra Alta

Associació Cultural de la Font del Balç DO Pla de Bages

Associació Catalana d'Enòlegs

Vi Jazz Penedès

Espluga de Francolí

Artesa de Segre

DO Conca de Barberà

La Seu d'Urgell

Artès (Pla de Bages)

Begues

Sant Pere de Ribas

Gandesa

Arbúcies



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Esterrí d'Aneu

Associació Pilar de Vuit

Unió de Pagesos

Fira Sant Isidre de Cervera

Ripollet

Acadèmia de Tastavins del Penedès

Associació Dionysios de La Granada

DO Pla de Bages

Valls de Torroella

Pineda de Mar

Associació Vinícola Catalana

Vilanova del Vallès

Comissió de festes de Vilafranca del Penedès

II Mostra Gastronòmica del Berguedà

Verdú

El Prat de Llobregat

Sabadell

Sant Quinti de Mediona

Consell Comarcal del Bages

Marganell

Font Vella

Premià de d'Alt

Cooperativa de Bràfim

insercions Publicitàries de la Campanya Catalunya País de Grans Vins i cartell de la XXVIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya a diferents mitjans de comunicació:

Els Gourmets del Periòdic

Especials de vins de la Vanguardia





Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Especial La Vanguardia Girona

Especial de vins del Periódico

Diari El Periódico

Revista Gourmets

Revista Descobrir Cuina

Mundo Deportivo

Guia de Vins i Caves de Catalunya publicada alb el Periódico

Patrocini de la publicació especial de Vins i Caves de Catalunya 2008 de la revista Descobrir Cuina

Revista Cupatges

Vinos i Restaurants

Viure Als Pirineus

Bulletí de l'Academia de Tastavins del Penedès

La Semana Vitivinícola

Revista DO Montsant

Revista DO Pla de Bages

Revista Time Out Barcelona

Especials de 12 planes del Periódico de la Confraria del Cava Sant Sadurní

Especial de 12 planes del Periódico de la XXVII Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Especial del Periódico del Vinseum – Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

Agroactivitat

La Terra (Unió de Pagesos)

Revista Rural

Col.legi Oficial d'Enginyers Agrícoles de Catalunya.

El 3 de Vuit

El Punt Diari



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Avui

El Cargol

Diari de Tarragona

Edició de Material Promocional

Realització de 5000 cartells de la XXVIII Mostra de Vins i Caves

Fulletons de les DO. de Catalunya (Català, Castellà, Anglès i Francès)

Plafons centenari de l'EVE de Reus

Material fotogràfic de les DO de Catalunya

Realització de la placa de cava de la XXVII Mostra

Calendari 2009

Realització d'etiquetes de Cava promocional de l'Incavi

Carpets de l'Incavi i Debatdevi

Copes de tast viticole (Afnor)

Copa vip Riedel

XXVII Congrés Internacional del Cava

Col·laboració amb el Congrés Internacional del Cava que es realitza a Torreramona dins dels actes de la Setmana del Cava organitzada per la Confraria del Cava Sant Sadurní.

Selecció i producció de Vins i Caves promocionals

Durant l'any s'han produït i seleccionat una sèrie de vins i caves per atencions protocol·làries i activitats de promoció de l'incavi, Prodeca i DAR.

Acords de Col.laboració:

Acord de col.laboració amb Catalunya Radio per la XXVII Mostra

Conveni de col.laboració per la Mostra amb el Periódico

Acord de patrocini de la Mostra amb Caixa Penedès



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Els Juliors del Vi

Col.laboració amb el curs de “Els Juliors sobre el món del vi” amb el Vinseum i la Universitat de Barcelona. Capella de Sant Pelegrí del 7 a 11 de juliol. Curs divulgatiu universitari sobre la cultura del vi en general. L'Incavi i col.labora amb material divulgatiu, copes i assessorament tècnic.

Entrega del Primer premi Cristòfor Mestre i Artiques .

Premi dotat amb 9.000 €. al millor treball inèdit de recerca sobre qualsevol tema relacionat amb la vinya i l'elaboració del vi el cava, analitzats des de les disciplines tècniques i experimentals. La convocatòria la fa el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya – Vinseum de Vilafranca del Penedès

ASSISTÈNCIA A FIRES

FIRES NACIONALS:

ALIMENTÀRIA 2008

L'INCAVI va patrocinar l'espai *Catalunya País de Grans Vins* en el marc de l'Alimentària 2008 que tingué lloc els dies 10 – 13 de març.

L'espai va comptar amb 50 estands ocupats per 49 empreses, pels CRDO del Montsant i Penedès i per la revista *Cupatges*.

Les empreses elaboradores de vi o cava que van assistir van ser:

MONTAU DE SADURNÍ
CELLER MARTIN FAIXO
VINO VERSUM
MAS ROMANÍ, Celler de vins i caves
EMENDIS
MATA I COLOMA
VINS- MIQUEL PONS-CAVES
PARATÓ
CELLERS MARIOL, SL
EL XAMFRÀ
CELLER MAS DE LES PERERES



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

EUDALD MASSANA NOYA – CULTIU ECOLÒGIC

CAPITÀ VIDAL

CASTELLROIG – FINCA SABATÉ I COCA

MONT MARÇAL EXPORT

GRUPO GARVEY – CAVAS HILL

JAUMANDREU

CAVA LLOPART

CAN FEIXES + HUGUET

CELLER MAS FORASTER

BODEGAS JM BACH I FILLS, SL

ÈTIM

JUST PRESENTS

BLANCHER-CAPDEVILA PUJOL

CELLER ARCHE PAGES – CAPMANY

MAS CODINA

CELLER CARLES ANDREU

CELLER EL MASROIG

CELLER DE CAPÇANES

MAS DE LA CAÇADORA

VINICOLA DEL PRIORAT, SCCL

SOLER-JOVÉ

CAVAS NAVERAN

AMETLLER

CELLERS TRIADA Vins i Caves

MARFIL

CELLERS CAPAFONS OSSO, SL

EDETÀRIA

SOLÀ CLÀSSIC. Priorato Clásico

TAYAIMGUT

CELLER PASCONA

CARTOIXA DE MONTSALVAT

CELLER LAURONA, SA

DE MULLER, SA

CELLER ADDAIA viticultura ecològica

GÈNESI

ODYSSEUS

XXVIII MOSTRA DE VINS I CAVES DE CATALUNYA

Durant els dies 20 al 24 de setembre de 2008, es va celebrar la XXVIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya per quarta vegada al Moll de la Fusta.

El Moll de la Fusta s'ha consolidat com un espai ampli, agradable i atractiu per la proximitat del port esportiu. Així mateix, resulta una ubicació idònia i perfectament comunicada que permet una afluència de públic nombrosa i



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

variada: des del públic familiar passant pel públic jove, des del públic no iniciat a l'especialitzat. Cal subratllar també la creixent presència de públic estranger.

Enguany l'assistència de públic es mantingué en relació a l'edició anterior malgrat que els dies 22 i 23 la pluja va afectar a la Mostra obligant a suspendre la seva activitat durant els dos dies esmentats.

La Mostra s'adreça al consumidor final en el marc d'un mercat tant potent com el barceloní i metropolità. L'INCAVI presta a aquest mercat una especial atenció mitjançant les seves campanyes *Catalunya país de grans vins* i *Vins catalans amb els ulls tancats* tot perseguint l'objectiu de convertir en hegemònics els vins i caves catalans en aquests mercats.

Patrocinadors:

Caixa Penedès
El Periódico de Catalunya

Novetat:

.- Espai Vi i Territori: Enoturisme

A la XXVIII Mostra de Vins i Caves s'habilità l'espai Vi i Territori destinat a promocionar l'enoturisme. En aquest espai varen participar la majoria de CRDO catalans i els consorcis de promoció turística de la majoria de comarques catalanes vitivinícoles.

Cada CRDO i el seu homònim turístic ocuparen un estand propi de 4 x 4

Consortis de Turisme – CRDO presents:

Enoturismepenedès – DO Penedès
Consorti promoció Turística Terra Alta – DO Terra Alta
DO Catalunya
Diputació Lleida – DO Costers del Segre
Ruta del Císter – Do Conca de Barberà – DO Tarragona
Promoció Turística Priorat
Turisme Bages – DO Pla de Bages

Activitats Mostra:

Trobada de col·leccionistes de plaques
Espai Vi i Territori
Presentacions DO



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Sala de cursets de tast i presentacions
Jornada DebatdeVi: *Protagonistes de la comercialització*

Entitats participants Mostra:

FIVIN
Acadèmia de Tastavins St. Humbert del Penedès
Vinos y Restaurantes
Guia de Vins i Caves de Catalunya

Empreses Participants Mostra:

En la XXVIII de la Mostra varen participar un total de 27 empreses (una més que l'edició anterior), d'aquestes un total de 20 ja participaren a la XXVII Mostra.

Vins i Caves:

Vins Padró

Celler Coop. i secc. De crèdit de R.L S. Miquel de Batea, SCCL

CELLERS CAROL VALLÉS

Jaume Giró i Giró

Mas Martinet Viticultors

Comercial Grupo Freixenet, SA

Caves Martí Serdà

Celler Cooperatiu Gandesa

Just Presents

Covides i Secció de crèdit SCL

Celler El Masroig

Bodegas Roqueta

Bodegues Torre del Veguer

Medios de Telemarqueting

Castell d'or

Pedro Masana S.A

Bodegas Capità Vidal

Cellers Mariol, SL

Perelada Comercial, S.A

Unio Agraria Cooperativa

Vinícola de Sarral

Joan Sardà, S.A

Ramon Canals Canals

Miquel Torres, SA

Celler Martin Faixó

Organic WINES

Bodegas Pinord, S.A



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Alimentació

Cal Blay
FORN FRANQUESA, SL/PEREFITA
EMBOTITS CASOLANS DE PLANOLES
EMBOTITS CAN GABURRA
PERE BASSA ROCA (CAN CORDER)
CONSERVES FONTANET-anxoves

CATAVINS SABADELL

Primera edició de la Fira CATAVINS Sabadell organitzada per Fira Sabadell que tingué lloc els dies 14 al 16 de novembre. Fira adreçada a públic professional i a consumidor final amb expositors d'arreu d'Espanya.

Fira que s'haurà de consolidar pel que fa a la presència d'expositors del sector. Èxit d'afluència de públic: 14.000 visitants.

Presència de la DO Terra Alta, única DO present.

L'INCAVI comptava amb un estand de 9 x 5 (inicialment s'havia de compartir l'espai amb PRODECA). Es van dur a terme activitats de promoció de la campanya *Catalunya, país de grans vins* mitjançant repartiment de tríptics i folletons. A la vegada es va oferir als visitants tríptics i folletons dels consorcis de promoció turística dels consells comarcals i de les DO de la Terra Alta, Penedès, Conca de Barberà, Priorat, Pla de Bages, Catalunya i Empordà. El material el varen proporcionar els Consells Reguladors i els consorcis de promoció.

CLÚSTER VITIVINÍCOLA DEL PENEDÈS

El 5 de febrer de 2009 es va constituir a Vilafranca del Penedès l'Associació AEI INNOVI.

Membres fundacionals de l'Associació AEI INNOVI:

- .- Unió Vinícola del Penedès (UVIPE).
- .- Ajuntament de Vilafranca del Penedès.
- .- Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès
- .- Enginyeria Industrial Güell S.L.U
- .- González Byass, SA
- .- Miguel Torres, SA
- .- Vinífera, Comunicació, turisme i vi



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

- UNIDECO, SA, administrador únic de Codorníu, SA
- Unió Empresarial del Penedès (UEP)
- Associació d'Empresaris del Garraf Alt i Baix Penedès (ADEG)
- Ajuntament de Sant Sadurní
- Metal·lúrgica del Penedès, SA
- Industrial la Xarmada
- Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT SA
- Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
- Rius i Rius Assessors

Junta directiva:

- Ajuntament de Vilafranca del Penedès (Sr. Marcel Esteve i Robert), president
- Unió Vinícola del Penedès (Sr. Joan Gil Sanchez), secretari
- Enginyeria Industrial Güell S.L.U. (Joan Güell Larios), tresorer
- Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès (Francesc Pascual Subirana), vocal
- Miguel Torres, SA (Rosa Arnan Piñol), vocal
- Vinífera SL (Isaac Fernandez Sanvicens), vocal
- Institut Català de la Vinya i el Vi (Joan Aguado i Masdeu), vocal
- UNIDECO, SA (M. del Mar Raventós), vocal

Fins i activitats de l'associació:

Promoure i contribuir a la competitivitat i a la innovació, segons criteris de mercat, del sector vitivinícola de Catalunya, per a poder afrontar favorablement la globalització, mitjançant l'impuls d'estratègies i tècniques innovadores dels seus associats.

Per aconseguir les seves finalitats, l'associació realitza les activitats següents:

- Planificar estratègicament vies de desenvolupament futur del sector vitivinícola de Catalunya.
- Impulsar la cooperació i les trobades interempresarials per afavorir la generació d'idees i sinergies entre les empreses i les entitats adherides.
- Definir polítiques i actuacions d'interès comú per als associats.
- Impulsar la innovació en les activitats dels associats i en el sector vitivinícola.
- Actuar com a interlocutora davant l'Administració en representació dels interessos comuns dels associats.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

- Potenciar els intercanvis de coneixements científics i tècnics entre els investigadors de les Universitats i Centres de Desenvolupament Tecnològic i els associats.
- Potenciar la formació a tots els nivells (Universitat, formació professional, formació contínua, jornades tècniques, etc.).
- Assessorar als associats sobre oportunitats d'innovació, projectes cooperatius, subvencions, etc.
- Establir relacions estratègiques amb altres territoris punters en el sector, altres Agrupacions Empresarials Innovadores complementàries i institucions internacionals, europees i estatals, per tal d'afavorir els intercanvis de cooperació.
- Impulsar la qualitat distintiva i el prestigi de l'Associació AEI INNOVI, i la participació dels associats en projectes i esdeveniments internacionals.

L'associació no té ànim de lucre, i l'àmbit territorial de les seves activitats és la Comunitat Autònoma de Catalunya.

PROMOCIÓ ENOTURISME

CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA DE L'ALT PENEDÈS

En el decurs de l'any 2008 l'INCAVI va formalitzar la petició de formar part del Consorci de Promoció Turística de l'Alt Penedès – Enoturismepenedès.

Petició que fou acceptada per l'Assemblea General del Consorci, la composició del qual és la següent:

Consell Comarcal de l'Alt Penedès
Patronat Comerç i Turisme de Vilafranca del Penedès
Patronat Turisme de Sant Sadurní d'Anoia
Patronat Turisme de Subirats
Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona
Fundació Caixa Penedès
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès
Institut del Cava
Diputació de Barcelona

El Consorci es va crear el 30 de juny de 1999 amb l'objectiu de dur a terme les activitats següents:

- Promoure i impulsar polítiques turístiques coordinades en l'àmbit de la comarca.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

- Coordinar els interlocutors turístics de la comarca a l'efecte d'establir una política de consens en totes les accions, i promoure la sensibilització de la societat respecte al fenomen turístic.
- Promoure la creació d'instal·lacions complementàries de caràcter turístic.
- Estimular la realització de tota mena d'activitats culturals, artístiques, esportives i recreatives, d'acord amb les característiques pròpies de la comarca de l'Alt Penedès i de la seva població turística, amb l'objectiu d'afavorir el creixement de l'oferta de lleure en l'àmbit comarcal.
- Representar els interessos turístics de la comarca de l'Alt Penedès en altres organismes administratius, com el Consorci de Promoció Turística de Catalunya, el Consell Català de Turisme, el Saló Internacional del Turisme de Barcelona, etc.
- Formular una oferta turística global a la comarca.
- Projectar i desenvolupar programes i activitats concrets d'interès turístic a la comarca.
- Assessorar els municipis de la comarca en matèria de turisme i serveis relacionats.
- Qualsevol altra activitat de dinamització turística comarcal no prevista en els apartats anteriors.

ASSISTÈNCIA A FIRES INTERNACIONALS:

PROWEIN (Düsseldorf)

Fira de referència per al mercat alemany i europeu es va celebrar els dies del 16 al 18 de març on l'INCAVI de la mà de PRODECA tenia un estand d'uns 72 m².

Aquesta fira comença a tenir una molt bona acceptació tan per part de les empreses elaboradores com els professionals que busquen un producte que tingui bona relació qualitat / preu. Es un mercat amb forta presència de vi blanc autòcton que dificulta l'entrada de vins blancs catalans. Per contra, els caves i els vins negres tenen bona acceptació.

Empreses participants:

BODEGA CAN BONASTRE
CAVAS NAVERAN
CELLER CAL COSTAS
CELLER DE CAPÇANES
JOAN RAVENTÓS ROSELL
MASIA CAN MAYOL, SL
PIMECAVA
UNIÓ AGRÀRIA COOPERATIVA
VINÍCOLA DEL PRIORAT



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Amb la presència de 9 empreses, 2 més que en l'edició anterior, de les quals 2 repetiren la seva participació.

LONDON WINE (Londres)

Fira de referència per al mercat britànic i mundial es va celebrar els dies 20 al 22 de maig de 2007 a la ciutat de Londres.

L'INCAVI de la mà de PRODECA va assistir amb un estand de 60 m² amb l'objectiu de donar a conèixer les denominacions d'origen existents a Catalunya i donar suport a les empreses en la seva penetració al mercat britànic. Aquest mercat eminentment importador es un bon mercat sobretot pels caves i els vins negres.

Empreses participants:

ALELLA VINÍCOLA CAN JONC
CAVES LOXAREL
CELLERS UNIÓ
DE MULLER
JOAN SARDÀ
SUMARROCA
U MÉS U FAN TRES

MISSIONS INVERSES

Missió inversa mexicana

L'INCAVI amb el suport i col·laboració d'UUIPE i AVC va organitzar una missió inversa de prescriptors mexicans que tingué lloc els dies 12 al 17 d'octubre.

Totes les empreses participants disposen de distribuïdor propi a Mèxic.

Empreses participants

HUGUET DE CAN FEIXES
CASTELL DEL REMEI
CASTELL DE PERALADA
FREIXENET
PINORD
CELLER PINYOL
BODEGUES ROQUETA – ABADAL
TORRES



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

CLOS MONTBLANC
MARQUÈS ALELLA – PARXET

Denominacions d'Origen participants

DO Catalunya
DO Penedès
DO Terra Alta

Prescriptors mexicans:

- Sr. Luís Cárdenas, president de l'Associació Mexicana de Sommeliers i director Escola Panamericana de Gastronomia
- Sr. Rubén Hernández, editor de la revista de la Associació Mexicana de Restauració i columnista del suplement gastronòmic del diari *El Universal*
- Sr. Segio Ibarra, millor sommelier de Mèxic 2008
- Sra. Claudia Juarez, millor sommelier jove Mèxic 2008
- Sr. Ricardo Spindola, director del curs de sommelier de l'Escola de Gastronomia Ambrosia.

11.- REUNIONS DE COORDINACIÓ AMB ELS CONSELLS REGULADORS DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN VITIVINÍCOLES CATALANES

Durant l'any 2007 es van convocar 5 reunions de coordinació de presidents i secretaris dels Consells Reguladors de les denominacions d'Origen vitivinícoles catalanes per tractar, entre altres, temes com:

- Campanya de promoció "Catalunya, País de grans vins"
- Informació sobre el Pla Sectorial de la Vinya i el Vi
- Organisme d'Inspecció i Control de les Denominacions d'Origen
- Valoració de la campanya de la verema
- Reunions preparatòries per a la Creació del Consorci d'Inspecció i Control
- Targeta vitícola única.

12.- CONTROL DEL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA REGULADORA I LA QUALITAT DEL RAÏM, MOSTOS I VINS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Entre les tasques que té encomanades l'Institut Català de la Vinya i el Vi, hi figura de forma molt destacada el compliment de la normativa reguladora i la qualitat dels vins amb Denominació d'Origen en les vinyes i els cellers de les Denominacions d'Origen vitivinícoles catalanes.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Actuacions realitzades:

12.1 Compliment de la normativa vitivinícola en matèria de denominacions d'origen.

12.1.1 En els Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen:

Comprovar actuacions realitzades pels Consells Reguladors, en compliment de la normativa vitivinícola en matèria de denominacions d'origen.

- Auditories Consell Regulador *: 15
- Informes emesos 19

*Relacionades amb les auditories a cellers

12.1.2 En cellers inscrits a Denominació d'Origen:

12.1.2.1 Auditoria a cellers per tal que compleixin amb la normativa vitivinícola en matèria de Denominacions d'Origen (identificació i control dels productes vínics emparats, registres, declaracions,... i corresponent a la campanya vitivinícola integra 2006-2007

- Cellers inspeccionats (amb aforament): 12 (12)
- Actes aixecades: 18
- Informes emesos: 14

12.1.2.2 Control d'existències de vins en cellers inscrits a denominació d'origen, en el tancament de la campanya (campanya vitivinícola 2007/2008). En base les existències resultants (aforament), i registres i declaracions del celler.

- Cellers inspeccionats (amb aforament): 28 (26)
- Actes aixecades: 29
- Informes emesos: 27

12.1.2.3 En explotacions vitícoles inscrites a Denominació d'Origen i en relació amb el Registre Vitivinícola de Catalunya (RVC) i les auditories practicades a cellers:

- Explotacions vitícoles inspeccionades: 7
- Actes aixecades: 7
- Informes emesos: 7

15.2 Accions realitzades durant la verema 2008

15.2.1 Inspecció de vinyes productores de vins "vqprd" en el moment de ser veremades, mitjançant aforament per tal de determinar, en base al Reglament de la denominació d'Origen a la qual pertanyen els paràmetres qualitius que les



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

emparen (estat fitosanitari, rendiment, graduació alcohòlica natural probable, acidesa total...)

- Vinyes aforades:	17
- Actes aixecades:	17
- Informes emesos:	17
- veedor de reforç:	1

15.2.2 Inspecció en els cellers elaboradors i molls de càrrega, entrada del raïm per tal de controlar l'origen i el destí del raïm recepcionat i expedit, així com la documentació que acompanya el seu transport. En aquesta verema els inspectors de l'INCAVI també han col.laborat en la implantació de la tarjeta vitícola única del Registre Vitivinícola de Catalunya (RVC) del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR). Per a intensificar aquestes actuacions l'INCAVI ha contractat amb convenis de Cooperació educativa amb Escoles i Universitat Agràries, veedors de reforç.

- Cellers elaboradors i molls de càrrega inspeccionats:	66
- Informes emesos:	66

15.2.3 Control en el transport de productes vitivinícoles (raïm, mostos, vins i subproductes) que circulen dins les zones de producció de les denominacions d'origen durant la verema. Aquestes inspeccions n'hi ha (no han estat totes) que s'han realitzat conjuntament amb l'Àrea Central de Circulació i Transport de la Divisió de Trànsit i de la Unitat de Suport de la Policia dels Mossos d'Esquadra.

També el DAR, mitjançant la Resolució AAR/273/2008 de 16 de setembre, durant la verema va encarregar les funcions d'inspecció sobre la procedència i el transport de productes vitivinícoles, competències de la direcció general de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries, a l'INCAVI. El que ha permès controlar transports d'altres productes vitivinícoles, com "vins de taula" o procedents d'altres zones. (no sé si al final es va tornar a publicar la Resolució, per a la verema 2007)

- Camions controlats (en productes vitivinícoles):	65 (18)
- Actes aixecades pels inspectors d'INCAVI:	10
- Documents de transport de productes vitivinícoles diligenciats:	18
- Informes emesos:	19



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

15.2.4 Control de la graduació alcohòlica probable mínima natural, en l'entrada de raïm en cellers elaboradors, per tal de determinar la possible autorització de l'ús de M.C.R. en l'elaboració de mostos emparats amb Denominació d'Origen:

- Cellers inspeccionats: 6
- Informes emesos: 1

13.- ACORDS I CONVENIS

Conveni marc de col·laboració entre el DAR i la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració de la província de Barcelona per la realització d'actuacions encaminades a la promoció dels productes agroalimentaris amb distintius d'origen i de qualitat.

Conveni marc de col·laboració entre el DAR i la Federació d'Hostaleria de Lleida per la realització d'actuacions encaminades a la promoció dels productes agroalimentaris amb distintius d'origen i de qualitat.

Conveni de col·laboració per al projecte Deméter. L'objectiu del conveni és regular la cooperació entre l'empresa GRAMONA I L'INCAVI com Organisme d'Investigació per a l'execució i desenvolupament del Projecte i + D "Estudio de

métodos de control y seguimiento de factores de crecimiento vegetativo de la vid en la DO Cava"

Vilafranca del Penedès, 18 de febrer de 2008

Conveni de col·laboració entre l'Institut Català de la Vinya i el Vi, l'Institut del Cava i Unió Vinícola del Penedès per a la realització de la cinquena edició del Màster en Viticultura, Enologia i Màrqueting del vi.

Barcelona, 11 de desembre de 2008

Conveni de col·laboració entre l'Institut Català de la Vinya i el Vi, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries i el Consell Regulador de la DO Terra Alta per a la caracterització de varietats viníferes d'interès per la DO Terra Alta.

Gandesa, 31 d'octubre de 2008

Conveni específic de col·laboració entre l'Institut Català de la Vinya i el Vi i la Fundació Universitat Rovira i Virgili. L'objecte del conveni és la promoció, organització i desenvolupament conjunt dels cursos de degustació de vins que se celebren a l'estació de Viticultura i Enologia de Reus.

Vilafranca del Penedès, 20 de maig de 2008

14.- ACTIVITATS DE FORMACIÓ:





Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

L'INCAVI, mitjançant el seu Centre de Formació Permanent ha planificat, amb la col·laboració de diverses entitats, organismes, universitats, associacions professionals o d'empresaris, diverses activitats formatives, que se citen seguidament. Cal fer esment que per a la correcta conducció d'alguna d'aquestes activitats ha estat molt valuosa la col·laboració en determinades accions el Centre d'Estudis Agrorurals del DAR.

Cursos:

Diplôme International de l'OIV en management du secteur de la vigne et du vin (Mòdul Catalunya)

Dates: del 21 al 28 de gener 2008

Durada: 40 hores

Lloc: INCAVI-Escola Mercè Rossell
Organitzat en col·laboració amb :

- Organització Internacional de la Vinya i el Vi i
- Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia d'Aliments-UAB

Persones assistents: 21

Viticultura, enologia i tecnologia d'elaboració de vins i caves

Dates: del 14 de gener al 14 de març 2008

Durada: 174 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

Persones assistents: 22

Anàlisi sensorial de vins i caves

Dates: del 12 de maig al 30 de maig 2008

Durada: 45 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès.

Persones assistents: 10

Estratègies per a un pla de comunicació rendible en el sector vitivinícola

Dates: 25 i 26 de febrer



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Durada:

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

Persones assistents: 15

En col·laboració del Centre d'Estudis Agrorurals del DAR

L'Organització de l'Enoturisme

Dates: 17 de juny

Durada:

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

Persones assistents: 36

En col·laboració del Centre d'Estudis Agrorurals del DAR

Iniciació a l'anàlisi sensorial de vins

Dates: 5,7,12,14 i 19 de febrer de 2008

Durada: 10 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Reus

Persones assistents: 10

Anàlisi sensorial de vins del món

Dates: 3,5,10,12, i 17 de juny 2008

Durada: 10 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Reus

Persones assistents: 13

El màrqueting vitivinícola

Dates: 27 i 28 de febrer de 2008



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Durada: 16 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Reus

Persones assistents: 20

En col·laboració del Centre d'Estudis Agrorurals del DAR

Conferència Internacional Producció Vitivinícola Ecològica i Sostenible "EcoSostenibleWine"

Durant els dies 26 i 27 de novembre de 2008, es va celebrar a Vilafranca del Penedès, la Conferència Internacional Producció Vitivinícola Ecològica i Sostenible, "EcoSostenibleWine". La Conferència va estar organitzada per l'Institut Català de la Vinya i el Vi i la Universitat Autònoma de Barcelona, amb la col·laboració del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, la Agència ACCIÓ y l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, la empresa Miguel Torres S.A y els Consells Reguladors de Denominació de Origen del Cava, Penedès, Pla de Bages, Alella, Conca de Barberà, Priorat, Tarragona, Montsant, Terra Alta i Catalunya, contant amb l'aval científic de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi.

A la Conferència varen assistir 258 persones i es varen realitzar 30 aportacions científiques de Espanya, França, Itàlia, Alemanya, Suïssa, Romania, Croàcia, Canadà i Estats Units. La Conferència s'estructurà en 4 sessions, amb el següent programa:

Sessió 1: Polítiques de producció ecològica i comportament del mercat

Moderador: Daniel Valls. President del Consell Català Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

Sistemes de control i demandes del mercat.
Amaya Prat. CCPAE. Barcelona.

Viticultura biodinàmica i certificació Demeter.
Marisol Garrido. Demeter. Espanya.

El mercat exterior dels vins ecològics: cas dels Estats Units, Regne Unit i Alemanya.

A. Habbaba. Cap Àrea de Productes Alimenticis. ICEX.

Consumidor i Sostenibilitat.
Miguel Torres Maczassek. Miguel Torres S.A. Barcelona

Preferències del consumidor i reclam per a l'acceptació del vi ecològic.
Rodolfo Bernabéu. Universitat de Castilla i la Mancha. Albacete.

Vi biodinàmic: una oportunitat econòmica i ètica.





Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Antonella P. Vastola. Universitat de Basilicata. Itàlia.

Perspectives de la OIV en la Producció Vitivinícola Sostenible i Ecològica

Jean-Claude Ruf. OIV

Sessió 2: Producció vitícola ecològica

Moderador: Clemente Mata. Sotsdirector General de Calidad Agroalimentària y Agricultura Ecològica. MARM.

Comparació de tècniques ecològiques i biodinàmiques en vinya.

Georg Meissner. Institut de recerca Geisenheim. Alemanya

Tècniques en el control del oïdi.

Lucius Tamm. Institut Recerca Agricultura Biològica (FIBL). Suïssa.

Experiències en la protecció contra el míldiu.

Uwe Hofman. Ecoconsult. Alemanya.

Experiències amb llevats en la protecció de la vinya.

Jean Michel Salmon. INRA. Montpellier. França.

Interès en l'ús de fitofortificants per el control d'enfermetats de la vinya.

Cristina Jimenez. Universitat Pública de Navarra.

El control del corc del raïm (*Lobesia botrana*) en viticultura ecològica.
Joan Reyes. Unitat de Sanitat Vegetal. DAR.

Ecosostenibilitat de vinyes de secà en pendent amb maneig amb coberta vegetal en el centre d'Espanya.

Sonia García Muñoz. IMIDRA

La coberta vegetal com a tècnica de maneig del sòl en la vinya.

Lluís Giralt. Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès. INCAVI.

Sessió 3: Gestió de la bodega ecològica

Moderador: Oriol Guevara. President de l'Associació Catalana d'Enòlegs

Proposta de normativa europea sobre vins ecològics.

Cristina Micheloni. Associació Italiana Agricultura Ecològica (AIAB) Itàlia.

Pràctica en elaboracions ecològiques.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Eva Zaldivar. Servei de Investigació i Desenvolupament Tecnològic.
La Rioja.

Tècniques per disminuir la dosi de diòxid de sofre.
Doris Rauhut. State Research Institute Geisenheim. Alemanya

Extractes fenòlics com una alternativa natural al sulfurós per inhibir el creixement de bacteries làctiques del vi.
Maria Victoria Moreno Arribas. Institut de Fermentacions Industrials CSIC.

Evolució dels llevats de fermentació i criança dels vins ecològics de la denominació d'Origen Montilla-Moriles.
Enrique Sancho Puebla. E.T.S.I.A.M Universitat de Còrdoba.

Disseny més sostenible en les bodegues.
Roger Bulton. Institut d'Enologia. Universitat de Davis. Estats Units.(Presentació en vídeo)

Sessió 4: La sostenibilitat en el sector vitivinícola. La viticultura del s.XXI en el nou context del canvi climàtic.

Moderador: Miguel A. Torres. President de MIGUEL TORRES S.A.

Anàlisi del cicle de vida en el sector vitivinícola.

Alfonso Aranda.. CIRCE-Universidad de Zaragoza.

Balanç de carboni en vins de champagne.

Joël Rochard. Institut Tècnic del Vi. França.

Implicacions de la petjada de carboni en el comerç internacional del vi.

Pablo Păster. Climate CHECK. USA

Llicència ambiental i millors tècniques disponibles en el sector de vi.

Anna Gomis. Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès.
INCAVI.

Millors pràctiques ambientals per a cellers. Implantació al Canadà.
Ron Giesbrecht. Henry of Pelham Family Estate Winery

POSTGRAU EN DIRECCIÓ I GESTIÓ D'EMPRESES VITIVINÍCOLES

Aquest curs es va celebrar entre els mesos de març i novembre de 2008, i té com objectiu contribuir a la professionalització del sector i pretén actualitzar i



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

millorar les capacitats de gestió en l'àmbit directiu i econòmic, està organitzat per l'Escola Universitària d'Estudis Empresarials i per l'Escola Joviat, ambdues de Manresa, té lloc a l'antiga seu de l'Incavi de Barcelona. D'aquesta manera aquest Institut contribueix amb la formació continuada del personal directiu de les empreses vitivinícoles.

ESCOLA DE VITICULTURA I ENOLOGIA D'ESPIELLS

S'imparteixen els següents cicles formatius reglats:

- Tècnic Superior en Indústries Alimentàries (especialitat viticultura i enologia),
- Tècnic Superior en Gestió Comercial i Màrqueting
- Tècnic Mitjà en Elaboració de Vins

Així mateix s'imparteix també el Curs preparatori de la prova d'accés de Cicles Superiors

L'Escola Mercè Rossell i Domènech realitza també formació continuada, que habitualment consta dels cursos següents:

Formació en l'àmbit administratiu i comercial

- El projecte d'un celler.
- Implantació del Pla de prevenció de riscos laborals
- Tinença de llibres-registre. Aplicacions informàtiques
- Disseny de marca i de producte
- Formació en l'àmbit de celler
- Manteniment de maquinària de celler
- Automatització de processos enològics
- Implantació de plans de seguretat alimentària (APPCC)

Formació en l'àmbit d'anàlisi i mediambiental

- Implantació pla de gestió ambiental. ISO 14000
- Reutilització de residus de un celler
- Tècniques analítiques bàsiques

Formació vitícola i agrària (en col·laboració amb Agricultura –ECAs- o amb Sindicats agraris –ASAJA, Joves Agricultors, Unió de Pagesos-)

- Curs bàsic i qualificat de tractaments fitosanitaris
- Curs de tractorista i de màquines vitícoles



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

- Viticultura biodinàmica

INICIACIÓ AL TAST DE VINS I CAVES DE CATALUNYA:

Amb l'adjectiu de difondre la cultura del vi i d'iniciació als principis bàsics del tast de vins de les nostres DO. L'Incavi a organitzat els següents cursos de tast de vins i caves:

- 10 cursos realitzats a l'Incavi de Barcelona
- 2 cursos al Palau Robert de Barcelona

Sessions de tast:

XXVIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Associació de Veïns Ca n'Enric La Miranda de Valldoreix

Centre Cívic d'Igualada

Ripollet

15.- ACTIVITATS DEL SERVEI CENTRAL D'ENOLOGIA, VITICULTURA I AMPELOGRAFIA

Durant l'any 2008, l'Institut Català de la Vinya i el Vi ha continuat desenvolupant les funcions de suport tecnològic al sector vitivinícola, encarregades pel Parlament de Catalunya que es citen a l'article 30 de la Llei 15/2002 d'Ordenació del Sector Vitivinícola a Catalunya. Aquestes són:

- Fer actuacions sobre recerca, experimentació, difusió i anàlisi per a l'orientació i la millora productiva de la qualitat en matèria de viticultura i d'enologia.
- Vetllar per a la traçabilitat dels productes vitivinícoles.
- Impartir cursos d'especialització i de reciclatge de tècnics i professionals en matèria de viticultura i d'enologia, i col·laborar amb les universitats i altres centres de recerca.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

D'acord amb aquestes funcions i seguint les directrius i línies estratègiques del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, recollides en el **Programa de Recerca Aplicada, Desenvolupament, Innovació i Difusió Tecnològica de l'INCAVI per al període 2005-2007** (<http://www.gencat.net/darp/c/incavi/doc/cpro0507.pdf>), prorrogat també en el 2008, les actuacions a Catalunya de l'INCAVI per al sector vitivinícola durant aquest any, realitzades mitjançant el Servei Central d'Enologia, Viticultura i Ampelografia, amb personal propi i personal col·laborador d'altres institucions, destacat i ubicat a les Estacions de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès i de Reus, s'engloben en les següents grups de línies d'acció que es detallen seguidament:

- Recerca aplicada, Desenvolupament tecnològic i Experimentació en viticultura i enologia
- Activitats de Servei d'Anàlisi Enològica
- Activitats de Formació
- Activitats de Subministrament de Material Vegetal
- Activitats de l'Àrea de Biotecnologia
- Activitats de divulgació i documentació
- Col·laboració amb l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi
- Col·laboracions amb altres Organitzacions i Institucions
- Adequació del nou edifici de l'Institut Català de la Vinya i el Vi

En aquestes activitats ha estat essencial la col·laboració de institucions universitàries i científiques, entre les que destaquem:

- La **Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**, la qual, mitjançant el conveni de col·laboració signat amb l'INCAVI, ha permès la utilització de les seves instal·lacions científiques i tècniques així com fer possible que personal contractat o becari del *Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments*, hagi pogut realitzar tasques de suport a l'acció científica i tècnica de les diferents unitats operatives del Servei Central.
- La **Universitat Rovira i Virgili (URV)**, que mitjançant el conveni corresponent, ha fet possible la utilització d'infraestructura experimental de Mas Valero, per comparar clons de Tempranillo i de Merlot, així com la col·laboració en diversos projectes científics.
- **L'IRTA**, el qual mitjançant el conveni subscrit, ha permès mantenir activa l'àrea Biotecnologia i de Biologia Molecular, reforçar la unitat de Microbiologia, gràcies a la presència de la Dra. Anna Puig a l'Estació



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès. Per altra part ha estat possible conduir accions experimentals sobre vinya a la Comarca de Terra Alta, gràcies a un altre conveni específic subscrit entre les dues institucions.

Accions estratègiques de l'INCAVI durant l'any 2008:

Durant l'any 2008 l'INCAVI va realitzar una acció estratègica que ha tingut l'objectiu de potenciar la producció vitivinícola ecològica i la sostenibilitat del sector.

En aquesta acció estratègica, ha estat fonamental la col·laboració realitzada per l'Agència ACCIÓ (CIDEM-COPCA), que la ha integrat dintre dels plans de suport als Centres de Difusió Tecnològica, Xarxa a la qual l'INCAVI forma part des de l'any 2005.

Amb aquesta acció estratègica, l'INCAVI ha desenvolupat dos grups de activitats:

- Informació, divulgació i demostració de tècniques de producció ecològica
- Jornades Tècniques de Producció Ecològica i de Vitivinicultura Sostenible

La clau d'aquesta acció estratègica ha estat l'interès del consumidor pels productes respectuosos amb el medi ambient i la sensibilitat del consumidor per la seguretat alimentària. L'INCAVI tenia una posició adequada per difondre cap el sector les millors tècniques específiques per obtenir raïms i elaborar vins que puguin gaudir de la qualificació ecològica i facilitar informació sobre les tècniques i els paràmetres que donen lloc a les produccions i elaboracions sostenibles.

L'acció incloïa actuacions d'informació sobre els diferents tipus de producció ecològica existents, les pautes tècniques que els hi caracteritzen, la normativa que els hi afecta, i comprovar, mitjançant l'experiència realitzada per viticultors i elaboradors la problemàtica de l'implantació en explotació vitícola i celler.

Com a part fonamental també d'aquesta acció ha estat la realització d'una Jornada Tècnica Internacional de Producció Vitivinícola Ecològica i Sostenible, "EcoSostenibleWine" en Vilafranca del Penedès els dies 26 i 27 de novembre, la qual es detallarà més endavant a l'apartat Formació.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

16. ACTIVITATS DE RECERCA APLICADA, DESENVOLUPAMENT TECNOLÒGIC I EXPERIMENTACIÓ

Les unitats operatives del Servei Central d'Enologia, Viticultura i Ampelografia de l'INCAVI, i del DAR involucrades en aquestes línies han estat les següents:

- Secció d'Investigació Enològica
- Secció de Viticultura i Producció Experimental,
- Estació Enològica de Reus i
- Unitat d'Assessorament Vitícola del DAR

amb l'estreta col·laboració de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, que actua com laboratori de control analític.

En línies generals, el treball en aquest camp ha consistit en conduir l'execució dels projectes de R+D+i i Experimentació, compromesos per l'INCAVI amb el Ministeri d'Educació i Ciència (Plans I+D+i, INIA, PETRI, CENIT,...), Unió Europea, de la resta del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, empreses del sector i empreses subministradores de bens i equips.

Un fet que ha hipotecat l'execució dels programes de R+D contractats a l'INCAVI ha estat el desfase que es produeix entre la disponibilitat pressupostària de les subvencions concedides i els terminis obligats d'execució dels projectes o contractes. Com peça clau per millorar les accions de R+D+i cal escorçar aquests terminis i fins i tot eliminar-los a l'estil d'allò que fan les Universitats i centres de recerca com l'IRTA.. L'adaptació administrativa de la gestió econòmica de l'INCAVI ha de comportar la creació d'uns fons de reserva pressupostari per l'avançament de les despeses d'execució i de personal, tant al principi del projecte com anualment fins a que hi hagi l'incorporació de les partides de l'any anterior o de les anualitats concedides.

Altre factor que ha hipotecat accions continuades de R+D, ha estat la manca de personal tècnic estable de celler a les Estacions de Vilafranca del Penedès i de Reus, per dur a terme les vinificacions experimentals programades en aquestes.

La relació de projectes que es detalla tot seguit, s'han classificat de la forma següent:

- Projectes de R+D aplicada amb finançament públic
- Activitats realitzades per contracte de R+D o col·laboració d'entitats privades

- Activitats finançades per l'INCAVI i/o en col·laboració amb altres organismes del DAR.
- Activitats realitzades en auxili i col·laboració amb altres departaments de la Generalitat o d'altres administracions.

La titularitat dels diferents projectes són, a vegades, de l'INCAVI, (la qual cosa vol dir que aquest és el titular del contracte), altres són de titularitat compartida i altres poden ser d'altres institucions, encara que l'investigador principal sigui personal de l'INCAVI o personal adscrit a l'INCAVI (cas de la Dra. Anna Puig, o en el seu cas de la Sra. Fina Capdevila)

16.1. Projectes de R+D aplicada amb finançament públic

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
Estudi multigènic dels mecanismes d'Oenococcus oeni relacionats amb la seva adaptació a les condicions del vi i amb la FML	C. Reguant (URV) M.C. Masqué	E. Enològica Reus	MEC: Plan Nacional de I+D+I AGL-2006-03700/ ALI IP
Coinoculació de llevats i bacteris làctics per a la millora organolèptica dels vins i reducció de les amines biògenes en la fermentació malolàctica	M.C. Masqué	E Enològica de Reus Inv. enològica	MEC. Projecte PETRI PET2006-0123
Reducció de l'ús de productes fitosanitaris en conreus arboris. Optimització de la dosi d'aplicació en tractaments mecanitzats en vinya.	E. Gil (UPC) Ll. Giralt	Viticultura	MEC: Plan Nacional de I+D+I AGL2007-66093-C04-02/AGR
Aplicació de sensors electroquímics i òptics para la classificació i diferenciació de vins. En coordinació amb el CNM-CSIC i Grup Sensors-UAB	S. Mínguez	Inv. Enològica	MEC: Plan Nacional de I+D+I TEC2007-68012-C03-C03

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
Avaluació de l'ús de diferents sistemes de monitoratge del reg en les condicions de conreu de la DO Cava	Anna Puig Ll. Giralt	Viticultura i Producció experimental	Programa CENIT període 2008-2011. Contracte Caves Gramona S.A.
Estudi sobre l'efecte de diferents aportacions de N al sòl en el cultiu de la vinya. Valoració de la concentració de N en most com a índex de vigor de la vinya	Anna Puig Ll. Giralt	Viticultura i Producció experimental	Programa CENIT període 2008-2011. Contracte Caves Gramona S.A.
Estratègia de monitoratge del cep racionalitzant l'ús de l'aigua i optimitzant la qualitat de la producció en front al canvi climàtic	J. Oncins (SOLFRANC) S. Minguez Ll. Giralt	Viticultura i Producció Experimental	Programa CENIT període 2008-2011. Contracte SOLFRANC Technologies. Gestionat per UAB
Optimización de un sistema de bioinmovilización de levaduras para la innovación y mejora de procesos de elaboración de vino y cava	A. Puig	Inv. Enològica	MEC: Plan Nacional de I+D+I RTA2008-00056-C02-01

16.2. Activitats realitzades per contracte de R+D o col·laboració d'entitats privades

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora



Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
Estudi de Zonificació i caracterització dels vins de la DO Tarragona (1 ^a fase)	X. Elorduy, C. Grau	E. Enològica Reus	CR DO Tarragona
Estudi de Zonificació i caracterització dels vins de la DO Montsant (2 ^a fase)	X. Elorduy, C. Grau	E. Enològica Reus	CR DO Montsant
Estudi de varietats tradicionals de la DOQ Priorat	X. Elorduy, Ll. Giralt	E. Enològica Reus	CR DOQ Priorat
Caracterització i maduració fenòlica DO Terra Alta	X. Elorduy	E. Enològica Reus	CRDO Terra Alta
Coinoculació de bacteris làctics durant la Fermentació alcohòlica per a induir la FML	M.C.Masqué	E. Enològica Reus	Lallemand Bio S.L.
Caracterització agroclimàtica en la Terra Alta” dins el projecte “Determinació i implantació d’un nou procés productiu de vinificació de vi negre mitjançant la termovinificació”	A. Mateos (Unió Agrària) X.Elorduy	E. Enològica Reus	Unió Agrària SCCL
Selecció sanitària i clonal de la varietat Xarel·lo	C. Domingo	Viticultura	CRDO Penedès
Selecció sanitària i clonal de les varietats Garnatxes blanca, rosada i negra	C. Domingo	Viticultura	CRDO Empordà

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll	C. Domingo	Viticultura	CRDO Pla de Bages
Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepat	C. Domingo	Viticultura	CRDO Conca de Barberà
Estudi de l'establiment de coberta vegetal a la vinya. Influència sobre el desenvolupament vegetatiu, productiu i qualitatiu	Ll. Giralt	Viticultura	Raventos i Blanc S.A. Sumarroca, S.A.
Estudi de l'ús dels nivells de Nitrogen en most com a índex nutricional en Xarel·lo.	Ll. Giralt	Viticultura	Gramona, Codorniu
Estudi de la incidència de l'aplicació de reg a la vinya sobre la qualitat del vi.	Ll. Giralt	Viticultura	Pinord S.A.
Estudi comparatiu de la població microbiana en sòls vitícoles sotmesos a agricultura convencional, ecològica i biodinàmica.	A. Puig	Inv. Enològica	CERPTA-UAB Cava Recaredo. Mata Casanovas S.A
Aïllament de llevats autòctons en fermentacions de raïms procedents d'agricultura ecològica i/o biodinàmica	A. Puig	Inv. Enològica	CERPTA-UAB Cava Recaredo. Mata Casanovas S.A. Pinord S.A.
Estudi de l'efecte dels llevats encapsulats	M. Vilavella	Inv. Enològica	CERPTA-UAB PROENOL, S.A.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
Avaluació de les tècniques de concentració del most mitjançant tècniques de fred	F. Capdevila	Inv. Enològica	Gramona S.A.
Estudi de la presència d'Ocratoxina A en mostres de raïm.	F. Capdevila	Inv. Enològica	CERPTA-UAB Dupont
Avaluació qualitativa de vins i caves rosats	E. Bartra	Inv. Enològica	Roger Goulart

16.3. Activitats finançades per l'INCAVI i/o en col·laboració amb altres organismes del DARP

16.3.1. Activitats de caràcter general

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
Característiques agronòmiques i enològiques dels clons obtinguts per selecció	C. Domingo, M. Vilavella, X. Elorduy	Viticultura, Inv. Enol. i E. Enològica Reus	INCAVI IRTA DARP
Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya (Viognier, Caladoc, Petit verdot, Verdejo, Malbec, Pinot negre i Godello)	Ll. Giralt	Viticultura	INCAVI
Comportament qualitatiu i quantitatiu de la vinya en reg	Ll. Giralt X. Elorduy	Viticultura E. Enològica Reus	INCAVI
Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya	Ll. Giralt X. Elorduy	Viticultura E. Enològica Reus	INCAVI
Localització, mostreig i identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars.	Ll. Giralt A. Puig	Viticultura Inv. Enològica	INCAVI
Descripció ampelogràfica de varietats com a complement de la identificació amb tècniques moleculars	Ll. Giralt	Viticultura	INCAVI
Caracterització del sistema vegetació/producció en vinyes de la DO Penedès	Ll. Giralt	Viticultura	INCAVI

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
Estudi de la varietat Xarel.lo vermell	Santiago Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI
Estudi del efecte de la deshidratació de raïm en la composició del vi	Santiago Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI
Estudi del potencial aromàtic del Trepat	S. Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI-Coop.Sarral CR Conca de Barberà
Estudi de modificació del pH del most mitjançant el seu pas per resines	F. Capdevila	Inv. Enològica	INCAVI

16.3.2. Activitats incloses al PATT 08

Les activitats que es relacionen més avall, incloses en el Pla Anual de Transferència Tecnològica del DAR, han tingut la finalitat de que els seus resultats puguin servir de referència a gran part de les àrees de producció que configuren el sector vitivinícola català.

Les unitats promotores d'aquestes activitats han estat diferenciades segons procedència de l'objectiu de l'acció. Quan la unitat promotora és INCAVI, l'activitat pretén donar resposta a les necessitats copsades mitjançant els Consells Reguladors, organismes agraris o el tècnics de l'INCAVI. Quan la unitat promotora és la Xarxa d'Experimentació Vitícola, es relacionen les necessitats sorgides i copsades per la Unitat d'Assessorament Vitícola (UAV), les Oficines Comarcals del DAR i altres organismes i institucions agràries.

Les dades més representatives d'aquestes accions són les següents:



Unitat Promotora	Acció	Lloc Realització de	Responsable
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Picapoll, seleccionats per INCAVI	Artés	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Xarel·lo, seleccionats per INCAVI	Avinyonet del Penedès	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Merlot, seleccionats per INCAVI	Constantí	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons d'Ull de llebre, seleccionats per INCAVI	Constantí	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Parellada, seleccionats per INCAVI	La Llacuna	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Garnatxa negra, seleccionats per INCAVI	Querol	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Trepal, seleccionats per INCAVI	Rocafort	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Comparació de clons de Macabeu, seleccionats per INCAVI	Sant Pere de Ribes	C. Domingo
Viticultura i P.E.	Estudi de l'aplicació de cobertes vegetals en vinya	Vilafranca del Penedès	Ll. Giralt
UAV- X.E.Vitícola	Assaig de millora de la qualitat de la varietat Ull de Llebre	Barberà	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Garnatxa negra	Batea	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Sauvignon Blanc	Batea	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de programes i estratègies de reg per a la varietat Syrah	Belianes	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Ull de Llebre	Batea	A. Villarroya

Unitat Promotora	Acció	Lloc Realització	de	Responsable
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de programes i estratègies de reg per a la varietat Garnatxa	Batea		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de programes i estratègies de reg per a la varietat Merlot	Bonastre		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Tècniques culturals per a la prevenció i control de Botritys	Bràfim		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Garnatxa negra	Capçanes		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Syrah	Capçanes		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de nutrició mineral de la varietat Ull de Llebre	Constantí		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de millora de la qualitat de la varietat Garnatxa	Garriguella		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Tècniques culturals per a la prevenció i control de Botritys	Les Cabanyes		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de varietats blanques i negres	Masllorenç		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Ull de Llebre	Nulles		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de millora de la qualitat de la varietat Macabeu	Olèrdola		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de varietats negres i blanques	Gandesa		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de varietats negres	Poboleda		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de millora de la qualitat de la varietat Ull de Llebre	Sant Cugat		A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de clons de la varietat Cabernet Sauvignon	Sant Sarroca	Martí	A. Villarroya
UAV-X.	E. Assaig de clons de la varietat	Sant	Martí	A. Villarroya



Unitat Promotora	Acció	Lloc Realització de	Responsable
Vitícola	Merlot	Sarroca	
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de millora de la qualitat de la varietat Chardonnay	Sant Sadurní d'Anoia	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Tècniques culturals per a la prevenció de la malalties de la fusta	Torrelles de Foix	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Millora de la qualitat Garnatxa	Espolla	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	E. Assaig de programes i estratègies de reg per a la Garnatxa negra	Vilajuïga	A. Villarroya
Viticultura i P.E.	Assaig de reg en vinya	Castellet i la Gornal	LL. Giralt
Viticultura i P.E.	Selecció clonal de la varietat Garnatxa a la DO Empordà	Alt Empordà	LL. Giralt
Viticultura i P.E.	Selecció clonal de la varietat Xarel·lo a la DO Penedès	Alt Penedès	LL. Giralt
Viticultura i P. E.	Estudi de l'aplicació de cobertes vegetals en vinya	Alt Penedès	LL. Giralt
Viticultura i P. E.	El nitrogen del most com a índex de valoració de l'estat nutricional de la vinya	Alt Penedès	LL. Giralt
Viticultura i P. E.	Estudi de noves varietats de Vitis vinifera	Catalunya	LL. Giralt
Viticultura i P. E.	Prospecció, identificació i conservació de varietats autòctones de Catalunya	Catalunya	LL. Giralt

16.4 Activitats realitzades en auxili i col·laboració amb altres departaments de la Generalitat o d'altres administracions



Les activitats d'aquest apartat, han estat les següents:

Tipus d'activitat	Investigador principal	Secció	Col·laboracions
Confecció d'una guia d'autocontrols i de bones pràctiques en la producció vitivinícola basada en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític	C. Domingo Ll. Giralt	Viticultura	UAB-CERPTA i Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Estudi de les relacions isotòpiques de les DO de Catalunya	M. Vilavella	Inv. Enològica	MARM-Arbitral Lab.
Elaboració de les "Millors Tècniques Disponibles mediambientals per al sector vitivinícola"	A. Gomis	Inv. Enològica	Departament de Medi Ambient i Habitatge
Avaluació del contingut de nonilfenols i ftalats i residus de pesticides en vins comercialitzats a Catalunya durant 2008	F. Capdevila	Estació Enològica de VLFP	Agència Catalana de Seguretat Alimentària i UAB-CERPTA
Avaluació del contingut d'amines biògenes, carbamat d'etil i OTA en vins comercialitzats a Catalunya durant 2008	F. Capdevila	Estació Enològica de VLFP	Agència Catalana de Seguretat Alimentària i UAB-CERPTA
Ús de vi com a medi de solubilització per el control de productes enològics	F. Capdevila	Inv. Enològica	SCMA-OIV Laboratoire de Bordeaux



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

En aquest apartat cal destacar les accions que l'INCAVI realitza, conjuntament amb el CERPTA-UAB i l'ACSA, envers a la seguretat alimentària dels productes vitivinícoles. Aquest any s'ha començat una nova campanya de control de qualitat dels vins comercialitzats durant l'any 2008, analitzant el contingut d'amines biògenes, carbamat d'etil, ocratoxina A, residus de pesticides, nonilfenols, ftalats i metalls pesants.

Un fet a destacar és que l'INCAVI és un referent en el coneixement de la prevenció o minimització dels contaminants, l'assegurament de la traçabilitat i la seguretat alimentària en el sector vitivinícol.

En aquest sentit cal destacar l'activitat que s'ha dut a terme d'organitzar un àrea de seguretat alimentària a l'INCAVI, la qual ha tingut com activitats les següents:

- Recopilar la legislació aplicable a les empreses alimentàries dels diferents organismes legisladors (comunitaris, nacionals i autonòmics), internacionals (FAO/OMS: CODEX i JECFA), actes jurídics, actes de la European Food Safety Authority (EFSA), de l'Agència Espanyola de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i d'altres organitzacions autonòmiques i sectorial, que ha tingut com conseqüència:
- Facilitar l'assessorament al sector dels aspectes tècnics i legals en matèria de seguretat alimentària,
- Manteniment actualitzat d'un arxiu de normes legals i documentació científica en matèria de seguretat alimentària enfront dels perills biològics i químics.
- Revisió, anàlisi, redacció i actualització del document de consens de les guies de bones pràctiques de producció i d'higiene per al sector vitivinícol català,
- Anàlisi del control i la gestió d'al·lèrgens

17. SERVEI D'ANÀLISI ENOLÒGICA



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

El servei d'anàlisi ha estat dut a terme tradicionalment per l'INCAVI amb la finalitat d'oferir unes bases fiables per les transaccions comercials, de certificacions de qualitat dels vins produïts per a l'exportació o com eina de control de qualitat específic i que els laboratoris de les empreses comercials no podien realitzar. En aquest moment aquest servei es configura, així mateix, com una eina imprescindible per a la traçabilitat i la seguretat alimentària en el sector.

La tasca duta a terme mitjançant les Estacions Enològiques de Vilafranca del Penedès i Reus, ha estat la següent:

	EE VLFP	EE Reus	Total
1. Mostres totals	8242	4.597	12839
2. Mostres exportació	2539	407	2946
3. Import facturat, Euros	206.511	64.687	271.198
4. Valor exportació, (subvencionat per l'INCAVI), Euros	299.170	47.957	347.127
5. Valor total activitat, 2008, Euros	505.681	112.644	618.325
Increment de mostres totals analitzades, 2008/2007, en %	-17,75	-11,37	-15,57
Increment de mostres d'exportació, 2008/2007, en %	35,99	55,93	38,53
Increment import facturat, 2008/2007, en %	-4,86	9,86	-1,72
Increment valor exportació, 2008/2007, en %	60,24	61,38	43,27
7. Increment valor activitat, 2008/2007, en %	17,70	27,14	19,31

Cal fer esment que, com en anys anteriors, durant l'any 2008 les empreses elaboradores i comercialitzadores que han exportat partides de vins i d'altres productes vitivinícoles, han estat subvencionades per l'INCAVI per un valor estimat de 347.127 Euros. Aquest import correspon al valor del servei d'anàlisi



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

efectuat sobre 2946 partides exportades a tercers països (fora de l'Unió Europea), així com la taxa per l'obtenció de la certificació de qualitat corresponent a cada partida efectivament exportada.

Un fet a esmentar és la disminució de la facturació del servei d'anàlisi, principalment a causa de la disminució de mostres que s'ha produït a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, fàcilment degut a l'incorporació de sistemes analítics als cellers del seu entorn, que no fan tan necessària la realització d'anàlisi a l'esmentada Estació Enològica.

Tanmateix es pot comprovar que les mostres d'exportació, tant les que s'han analitzat per Vilafranca del Penedès han pujat significativament, un fet important que dona idea del dinamisme del sector en abastar nous mercats exteriors, encara que en aquesta quantificació no es tenen en compte les mostres que han sortit cap altres indrets de l'Unió Europea.

Altres punts a ressenyar:

- Col·laboració amb altres seccions de l'INCAVI en els seus projectes, amb el CERPTA- Universitat Autònoma de Barcelona, IRTA, Consells Reguladors i altres organismes administratius en el desenvolupament d'accions que serveixen per garantir la traçabilitat, el control de qualitat i la seguretat alimentària dels productes vitivinícoles catalans.
- Seguiment amb el servei de referència i contrastació de refractòmetres per als cellers, per recolzar les pràctiques comercials legals i la transparència en el mercat. Aquest servei s'ha realitzat, a instàncies dels diferents cellers, sobre 55 aparells ubicats a les seves instal·lacions o portàtils, emprats per a la valoració del grau alcohòlic probable del most. Per aquest servei, ha estat fonamental el suport donat per la DO Penedès en el control durant l'època de la verema.
- Assessorament de tècniques analítiques a empreses del sector.
- Participació en exercicis de tècniques analítiques.
 - Exercicis d'intercomparació organitzats pel MAPA:



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

- Juliol 2008: mostres de vi blanc i de vi negre, amb un total de
- 36 paràmetres analítics per a cada tipus de vi.
- Desembre 2008: anàlisi d'amines biògenes (5 mostres).

18. SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL VEGETAL

El programa de treball realitzat durant l'any 2008 ha estat el de subministrament de material vegetal obtingut de selecció sanitària i clonal del Programa de Selecció de Vinya de la Generalitat de Catalunya, que es condueix entre l'INCAVI i l'IRTA

El material lliure de virus, que s'ha posat a disposició dels planteristes per ser després comercialitzats a les empreses vitivinícoles, ha estat el següent:

Varietat	Nbre. Borrns
Macabeu	7230
Xarel·lo	8759
Parellada	7552

19. SERVEIS DE L'ÀREA DE BIOTECNOLOGIA





Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Els serveis que s'han dut a terme, amb una dinàmica provinent d'altres anys, són:

- 22.1. Servei per garantir la puresa varietal de viníferes i portaempelts del material vegetal de vinya que es produeix i comercialitza a Catalunya
- 22.2. Servei d'identificació genètica de llevats i bacteris
- 22.3. Servei d'anàlisi genètica per determinar la puresa de cultius iniciadors i la implantació de llevats i bacteris en fermentacions
- 22.4. Servei de control de contaminacions microbiològiques en vins.
- 22.5. Servei d'anàlisi microbiològic de sòls

Aquests serveis han estat utilitzats d'una manera habitual en els projectes de R+D d'empreses vitivinícoles i del propi INCAVI. Les dades més rellevants durant l'any 2008, han estat les següents:

Concepte	Mostres/Unitats	Anàlisis
Control de puresa de peus de cup	16	192
Control d'implantació de bacteries làctiques en la fermentació malolàctica	84	2352
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica	24	288
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura biodinàmica	504	
Control de viabilitat i reconeixement de bacteries làctiques	25	
Control d'amines biògenes durant els processos fermentatius	47	
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	78	



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Concepte	Mostres/Unitats	Anàlisi
Identificació de la varietat en mostos i vins	24	
Subministrament de llevat líquid	4	
Anàlisi de la població microbiana en sòls vitícoles sotmesos a agricultura convencional, ecològica i biodinàmica.	81	
Control de contaminacions microbiològiques	15	

Cal fer esment també que aquest servei ha estat possible gràcies a la col·laboració amb l'IRTA i el CEPTA-UAB, els quals han permès configurar un equip estable de treball, amb el més alt nivell científic.

20. ACTIVITATS DE DIVULGACIÓ I DOCUMENTACIÓ

Les activitats de divulgació de l'INCAVI durant l'any 2008 s'han concretat en les següents:

20.1. Activitats mitjançant eines multimèdia:

- Creació per part del Servei Central i del CERPTA-UAB d'un web informatiu de la jornada tècnica internacional "EcoSostenibleWine". El web va estar ubicat al servidor de la UAB.
- Informar mitjançant el web general de l'INCAVI de:
 - les activitats formatives que es duen a terme (cursos, jornades, sessions tècniques, etc.),
 - dels resultats de projectes de R+D i
 - de les dades climatològiques dels observatoris gestionats directament per l'INCAVI en Saguals-La Granada (que pertany a la XAC) i Vilafranca del Penedès, que pertany a l'INM.



20.2. Activitats de divulgació escrita:

- Elaboració i divulgació sectorial del document de consens “Bones pràctiques agrícoles per a explotacions vitivinícoles”, en col·laboració amb l’Agència Catalana de Seguretat Alimentària i el CERPTA-UAB.
- Elaboració i divulgació del document de consens “L’autocontrol a les empreses vitivinícoles. Guia per a la implantació dels autocontrols basats en el Sistema d’Anàlisi de perills i Punts de Control Crític”, en col·laboració amb l’Agència Catalana de Seguretat Alimentària i el CERPTA-UAB.
- Publicació científica. Revista: International Journal of Food Microbiology: “Optimising the inactivation of grape juice spoilage organisms by pulse electric fields”. A. Puig, S. Mínguez.
- Publicació científica. Revista: Food Science and Technology International “Microbiological and sensory effects of musts treated by high-pressure homogenization”. A. Puig, S. Mínguez.

20.3. Participació a congressos nacionals i internacionals

- XXXI Congrés Mundial de l’OIV. Verona (Itàlia). Juny 2008. Comunicacions:
 - ”Influencia del pH en la coinoculación de bacterias lácticas y levaduras en mostos” . Masqué, M.C, Rico S; Elórduy X; Puig A; Capdevila F; Romero S.V; Suárez C; Heras J.M; Palacios A.T.
 - “Estudio del contenido en nonilfenoles en vinos de distintas tipologías. Capdevila F., Romero S.V, Domingo, C., Franquet, R., García, J., Albó, J,A; Guamis, B., Mínguez, J.
- II Congrés del Canvi Climàtic i vi. Organització: La Academia del Vino. Barcelona, Febrer 2008. Comunicació oral de S. Mínguez. “El canvi climàtic i l’efecte sobre el sector vitivinícola català”
- III Congrés Internacional d’Autocontrol i seguretat Alimentària. Còrdoba. Abril de 2008. Comunicació oral: “Guía de Prácticas Correctas de Higiene



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

en el sector vinícola” C.Domingo i col.

- II Congrés Iberoamericà sobre Seguretat Alimentària. V Congrés Espanyol d'Enginyeria d'Aliments (CESIA-CIBSA). Barcelona. Novembre 2008.
 - “Guía de Prácticas Correctas de Higiene en el sector vinícola” C.Domingo. (Comunicació Oral)
 - “Concentración parcial de mostos por evaporación al vacío y su repercusión en los vinos” F.Capdevila, M.Vilavella, M.Cantó, S.Guardiola, S.Mínguez

- Jornades Tècniques Internacionals. Producció Ecològica i Vitivinicultura Sostenible "EcoSostenibleWine. Vilafranca del Penedès. Novembre 2008. Comunicacions orals:
 - “Llicència ambiental i millors tècniques disponibles en el sector del vi” (A.Gomis)
 - “La coberta vegetal com a tècnica de maneig del sòl a la vinya” (Ll.Giralt)

- Jornada tècnica del ICEA: la varietat Trepat. Montblanc. Juliol 2008. Comunicacions orals:
 - “Diferenciació de vins de la varietat Trepat: utilització de tècniques moleculars” . A.Puig, C.Domingo, Ll.Giralt.
 - “Comportament enològic dels clons de Trepat”. M.Vilavella, F.Capdevila.
 - “Avaluació de les característiques fenòliques i cromàtiques de la varietat Trepat”. C.Masqué, X.Elorduy, G,Miguel, C.Martínez, N.Ferré, F.Capdevila
 - “Influència de la tècnica de concentració de mostos en la varietat Trepat” F.Capdevila, M,Vilavella, M.Cantó, S.Guardiola, S.Mínguez
 - “Selecció clonal i sanitària de la varietat Trepat. Ll.Giralt, C.Domingo

- Jornada Tècnica Internacional sobre Producció Ecològica i Vitivinicultura Sostenible “EcoSostenibleWine”. Vilafranca del Penedès. Novembre 08. Comunicacions en format de póster:
 - “Estudio comparativo del cultivo de viña según la práctica de agricultura biodinámica, ecológica y convencional”. J.Rubio, L.Serrano, T.Mata, A.Puig, D. Serrano, F.X Sorribas, C. Ornat, L.Serrano, J.Reyes, X. Subirós, F.Garcia .
 - ”Factors measure and control methods of sulphide production in organic wines”. E. Bartra, C.Campamà, F.Capdevila, A.Puig.

21. COL-LABORACIÓ AMB L'ORGANITZACIÓ INTERNACIONAL DE LA VINYA I EL VI

L'INCAVI ha desenvolupat també durant l'any 2008, una acció de col·laboració amb el MARM per donar suport a l'activitat científica i de direcció que l'Estat Espanyol realitza a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV). Fruit d'aquesta tasca cal remarcar les activitats que es duen a terme en diferents grups d'experts i en els òrgans més representatius de l'OIV.

Aquesta col·laboració s'ha concretat en diverses àrees d'acció:

a) En Grups d'Experts:

- Carme Domingo: G.E. Gestió i innovació de les tècniques vitícoles, G.E. Recursos genètics i protecció de la vinya, i G.E. Medi ambient vitícola i canvi climàtic.
- Santiago Mínguez: G.E. Tecnologia del Vi; G.E. Microbiologia; G.E. Especificacions de Productes Enològics; Sots-comissió de Mètodes d'Anàlisi; G. Producció Sostenible
- Joan García: Sots-Comissió de Mètodes d'Anàlisi de Vins
- Lídia Malivern: G.E. Formació
- Anna Puig: G.E. Tecnologia del Vi; Microbiologia

b) En Òrgans Directius:

- Santiago Mínguez (President de la Comissió d'Enologia de l'OIV): Comitè Científic i Tècnic; Comitè Directiu.

22. COL-LABORACIONS AMB ALTRES ORGANITZACIONS, INSTITUCIONS

22.1. Consells Reguladors



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

- Vocals tècnics:

Com suport en l'assessorament als consells reguladors, l'INCAVI ha destacat determinat personal tècnic del Servei Central com a vocals tècnics del consells regulador corresponents:

- E. Bartra: En CR de la DO Penedès, Alella i Catalunya: E. Bartra
- X. Elorduy: En CR de la DO Montsant, Terra Alta i DOQ Priorat
- C. Grau: En CR de la DO Tarragona, Conca de Barberà i Catalunya
- Ll. Giralt: En CR de la DO Empordà, Costers del Segre i Pla de Bages:.

- Membres del Comitè d'Anàlisi Sensorial:

Com suport a les activitats de control de qualitat dels vins produïts a les diferents denominacions d'origen, personal del Servei Central i persones d'altres institucions que treballen en activitats tècniques a l'INCAVI, han participat com membres dels comitès d'anàlisi sensorial. Aquestes persones han estat:

- En el Consell Regulador del Cava, membres del Comitè d'Anàlisi Sensorial: M. Vilavella i S. Mínguez
- En el Consell Regulador de la DO Penedès: F. Capdevila i J. Gol
- En el Consell Regulador de la DO Catalunya: J. Valiente, C. Grau
- En el Consell Regulador de la DO Priorat: J. Valiente
- En el Consell Regulador de la DO Conca de Barberà: J. Valiente
- En el Consell Regulador de la DO Montsant: C. Grau, S. Rico
- En el Consell Regulador de la DO Tarragona: C. Grau, S. Rico

- Membre del Comitè Tècnic de Producció Integrada de Vinya:

C. Domingo com a membre representant de l'INCAVI.

22.2. Organismes i Institucions

- Amb l'IRTA, assessorament de l'activitat productiva del Celler de l'IRTA a Torre Marimon (Caldes de Montbui).
- Amb l'Institut Català del Suro i com a Membre del Subcomitè nº 5 de Normalització del Suro: M. Vilavella.
- Amb la Universitat Autònoma de Barcelona, per conduir conjuntament programes de formació i col·laboracions puntuals en crèdits sobre aspectes relacionats amb la viticultura i enologia de la Llicenciatura de Ciències i Tecnologia dels Aliments i Màster de Recerca en Ciències dels



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Aliments.

22.3. Observatori del Vi

Al llarg de l'any 2008 l'Observatori s'ha reunit dos cops (març i juliol) per tractar els temes següents:

- Resultats i discussió de l'estudi de preus de raïm percebut pels viticultors 2007
- Resultats i discussió de l'estudi de comportament del sector HORECA
- Resultats i discussió de l'estudi d'impacte de la campanya de Nadal

En el transcurs del 2008, s'ha publicat el butlletí número 3 i 4 de l'Observatori de la vinya, el vi i el cava.

22.3.1. Publicacions

L'Observatori ha elaborat dos butlletins (estiu i tardor) que tenen com objectiu donar una visió de l'estructura del sector vitivinícola (el primer) i de la evolució històrica dels preus tant de la matèria prima com del producte final (el segon). Aquests dos butlletins s'han posat a l'abast del públic mitjançant el portal RuralCat.

22.3.2. Estudis i treballs

L'Observatori ha elaborat, seguint les indicacions recollides en les diverses reunions ordinàries, tres estudis al llarg de l'any 2008:

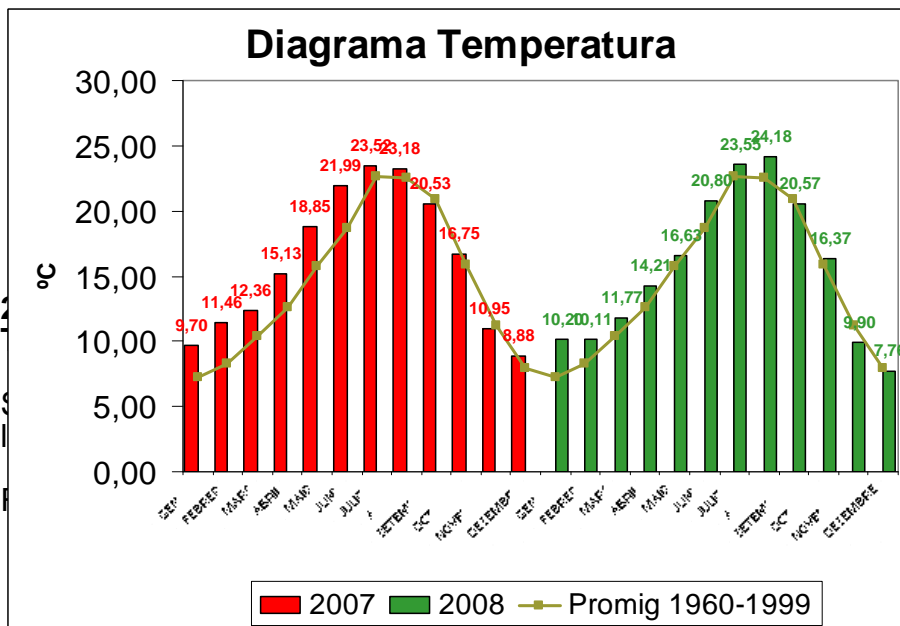
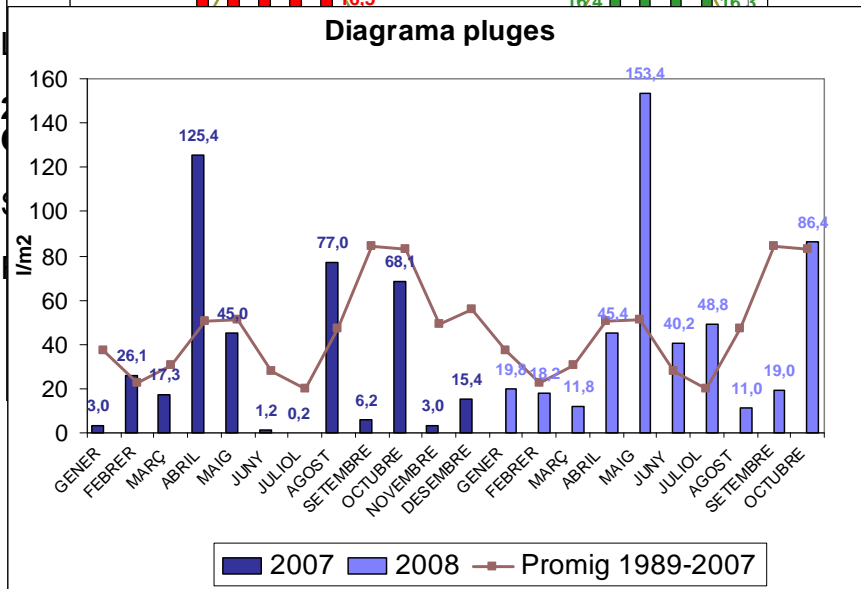
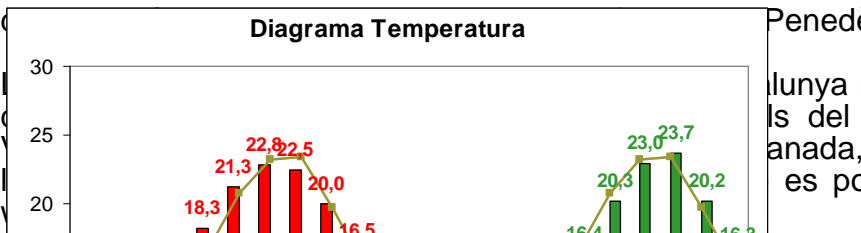
- Preus de raïm percebuts pels viticultors al 2008
- Comportament i estratègies del sector HORECA (area de Costa
- Comportament i estratègies dels productors de vi (segment de 50.000 a 500.000 ampolles)

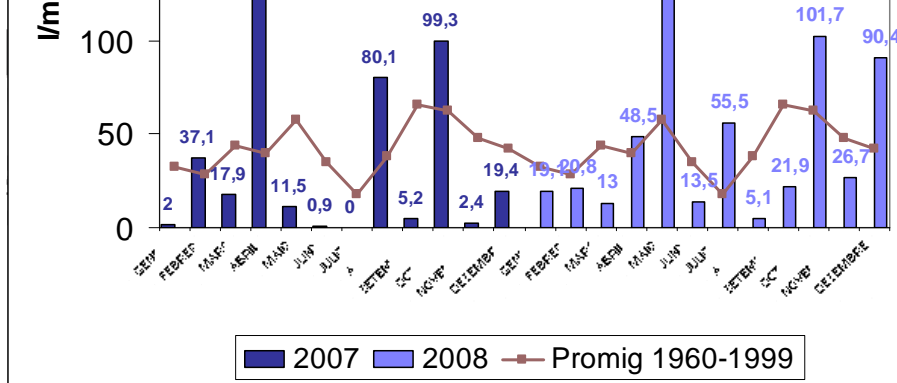


Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

23 Dades meteorològiques de l'any 2008

Les dades que controla directament l'INCAVI resulten de dues estacions meteorològiques. Una, la més antiga i amb observacions des de l'any 1924, pertany a la xarxa de l'Institut Nacional de Meteorologia. Aquesta estació porta la referència 0066 de l'esmentada xarxa i està ubicada a les mateixes instal·lacions de Vilafranca del Penedès.





24. Personal del Servei Central d'Enologia, Viticultura i Ampelografia

Seguidament es fa esment de les persones que han estat treballant o col·laborant en tasques de suport, durant l'any 2008, en les activitats a dalt relacionades. Cal remarcar que les activitats del Servei Central estan realitzades en base a personal propi, és inestimable la col·laboració de personal de les altres institucions esmentades: el CERPTA-UAB i l'IRTA.

A l'EVE de Reus, gracies als diferents convenis amb els CR de de les DO de Tarragona, Montsant, Terra Alta, Conca de Barberà i la DOQ Priorat, han realitzat tasques de suport com becaris en diferents períodes de l'any en Albert Catà, Xavier Espí, Rafael Salgado, Beatriz Zaplana, Raquel Romero, Roberto Fuentes, Miriam Soler, Nadesca Perea, Javier Ganiko.

Així mateix l'INCAVI, ha continuat desenvolupant l'àrea Biotecnologia i de Biologia Molecular, així com d'altres de suport a la unitat de Microbiologia, gràcies a la incorporació de la investigadora de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Dra. Anna Puig, segons el conveni subscrit amb aquest Institut.

Aquesta àrea durant l'any 2008 va acollir a través d'un conveni de col·laboració de pràctiques en empreses i institucions signat entre INCAVI i la Universitat de Barcelona, un alumne del Màster en Microbiologia Avançada, Màster oficial de la Universitat de Barcelona. L'alumne, Dario F. Romero, durant la seva estada de 3 mesos al laboratori de Biotecnologia, va realitzar un treball experimental: "Quantificació de bacteries làctiques en vins pel mètode d'impedància elèctrica" que va ser presentat i avaluat a la Facultat de Biologia de la UB el Setembre de 08.

La relació de persones és la següent:

Cap del servei:

- Dr. Santiago Mínguez.



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Centre de Formació Permanent:

- Lídia Malivern. Coordinadora administrativa

Assegurament de la Qualitat:

- Anna Gomis. Responsable Àrea

Secció Estació Enològica de Vilafranca del Penedès (Laboratori Enològic):

- Dr. Joan García. Coordinador del Laboratori
- Josep Gol. Tècnic Analista Laboratori general
- Rosó Franquet. Tècnica Cromatografia de Gases
- Immaculada García. Analista. Laboratori general
- Ester Calaf. Analista. Laboratori EAA
- Aida García. LCTA. Analista laboratori enològic
- Rosi Montero. Auxiliar de laboratori
- Marina Diez. Personal en pràctiques.

Secció Estació Enològica de Reus

- Xoan Elorduy: cap de secció i director de l'Estació de Viticultura i Enologia de Reus
- Dra. M. Carme Masqué: Coordinadora de Laboratori
- Josep Valiente. Tècnic Grup B. Laboratori de sols
- Claustre Grau. Tècnica Grup B.
- Sandra Rico. Tècnica Grup B. Responsable de celler.
- Carmen Martínez. Analista laboratori
- Maria Anguas. Administració i Reg. mostres
- Xon Bermusell, Administració Secció
- Albert Catà . Estudiant Enologia. Becari
- Rafael Salgado. Contractat reforç celler
- Xavier Espí. Becari
- Beatriz Zaplana. Becaria.
- Raquel Romero. Becaria
- Roberto Fuentes. Becari
- Miriam Soler. Becari.
- Nadesca Perea. Becaria
- Javier Ganiko. Becari



Plaça Àgora, 2-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 93 890 02 11
Fax +34 93 817 59 79

Secció Investigació Enològica

- Dra. Margarita Vilavella. Investigadora. Responsable celler
- Dra. Anna Puig. Investigadora IRTA. Laboratori de Biotecnologia i Biologia Molecular
- Enric Bartra. Investigador. Bioquímica i Microbiologia enològica
- Fina Capdevila. Investigadora Laboratori Cromatografia Líquida i Biotecnologia.
- Concepció Campamà. Tècnica. Microbiologia i Cromatografia Líquida
- Eva Bertran. Llic. Ciències Biològiques. Becària CERPTA-INCAVI
- Sara Torrent. Llic. Ciències Químiques. Personal en pràctiques.
- Miquel Vazquez. Llic. Ciències Químiques. Personal en pràctiques
- Dario F. Romero. Llic. Farmàcia. Personal en pràctiques

Secció Viticultura i Producció Experimental

- Lluís Giralt. Coordinador. Investigador Tècniques vitícoles.
- Carme Domingo. Investigadora. Selecció sanitària i clonal. Seguretat Alimentària
- Oscar Catalina. Becari CERPTA-UAB
- Jaume Carbonell. Encarregat de Camp
- Francesc Trejo. Contractat durant la verema.