

# **INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI**

**MEMÒRIA 2009**

## **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.

## **CONSELL ASSESSOR**

Aquest òrgan de participació dels representants de totes les organitzacions del sector vitivinícola ha celebrat, en el transcurs de l'any 2009, una reunió el 25 de març. En aquesta sessió es va informar de les activitats de l'Incavi en el decurs de l'any 2008, així com de les actuacions previstes per l'any 2009.

També es van presentar a consideració i informe les modificacions legals i reglamentàries relatives a les denominacions d'origen catalanes.

### **CONSELL RECTOR**

El Consell Rector de l'Incavi, un dels òrgans de govern establerts en l'article 31 de la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, ha celebrat un total de 2 reunions, en el decurs de l'any 2009 dedicades a coordinar l'activitat diària de l'Institut.

### **TARGETA VITÍCOLA ÚNICA**

En el seu tercera any d'aplicació, des de la seva creació per l'Ordre AAR/251/2007, de 4 de juliol, per la qual es regula el control del potencial vitícola mitjançant la targeta vitícola única, la targeta ha continuat incorporant les millores proposades pels Consell Reguladors de les Denominacions d'Origen vitivinícoles de Catalunya, les quals són conseqüència de l'experiència acumulada per aquests òrgans en el decurs de la utilització d'aquesta eina.

### **OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO**

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

Aquest observatori, només en el decurs de menys de dos anys, ha consolidat la seva activitat, i especialment l'INCAVI ha tret profit de l'informe anual de les exportacions de vins des de Catalunya, així com dels informes mensuals on es detalla l'evolució en valor, volum i preus, de les dades d'exportació interanuals en valor i volum, així com gràfics comparatius de les tendències per productes.

### **ORGANITZACIÓ COMUNA DE MERCAT VITIVINÍCOLA**

L'any 2009, conseqüència de la publicació del Reglament (CE) núm. 479/2008 del Consell, de 29 d'abril de 2008, pel qual s'estableix l'organització comuna del mercat vitivinícola, l'Estat Espanyol aprova el Programa de suport al sector vitivinícola espanyol.

Aquest programa de suport inclou, entre d'altres, la mesura d'informació i promoció dels vins comunitaris en tercers països (aquells que no formen part de l'UE), essent l'INCAVI qui, mitjançant protocol de col·laboració amb el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i l'Organisme Pagador del FEAGA, esdevé l'organisme gestor.

Conseqüentment es fa la convocatòria pública, mitjançant la resolució AAR/634/2009, d'11 de març, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la promoció de productes vitícoles en els mercats de tercers països i es convoquen els corresponents a les campanyes inicials i/o úniques 2008-2009 i 2009-2010.

En aquesta convocatòria es presenten programes d'informació i promoció per a les dues campanyes esmentades per part de 55 sol·licitants, i acaben tenint resolució favorable

117 programes per un import total de 7.115.088,77 € per a l'execució de les accions compreses entre l'1 de gener i el 31 de juliol de 2009 i 98 programes per un import total de 15.936.259,73 € pel període comprès entre l'1 d'agost de 2009 i el 31 de juliol de 2010.

Aquesta mesura, de nova creació amb la regulació de l'OCM vitivinícola esmentada en l'inici d'aquest apartat, ha estat molt ben rebuda pel conjunt del sector elaborador i tant els estats membres com la mateixa UE la conceptuen com una aposta de present i de futur que ha de permetre al conjunt dels cellers europeus obrir i consolidar els mercats internacionals.

### **REUNIONS AMB ELS CONSELLS REGULADORS DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES**

Durant l'any 2009 s'han convocat 6 reunions de coordinació de presidents i secretaris dels Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen vitivinícoles catalanes per tractar, entre d'altres, temes com:

Coexistència i promoció en tercers països  
Targeta vitícola única  
Adaptació normativa a la OCM vitivinícola  
Presentació full de ruta de l'INCAVI

### **DIFUSIÓ I PROMOCIÓ DEL MÓN DEL VI I DELS PRODUCTES VITIVINÍCOLES CATALANS**

Promoció dels vins de qualitat de Catalunya i la divulgació de la cultura del vi  
Debatdevi  
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  
Participació en fires internacionals i nacionals del sector

#### *Curs de tast de Vins i Caves de Catalunya i Sessions d'iniciació.*

Duran l'any l'Incavi a organitzat 12 cursos de tast de vins i caves de Catalunya a les instal·lacions del Palau Robert de Barcelona.

Sessions d'Iniciació:  
Grup Pintors de Sant Andreu  
Tast de Parelles Lingüístiques a Nestlé  
Associació de veïns de Valldoreix  
Escola Oficial d'Idiomes de Girona

Escola Oficial d'Idiomes Barcelona Drassanes.  
Mancomunitat La Plana.  
l'Associació de comerciants de Aiguafreda  
Hostalets de Balenyà  
Ajuntament de Ripollet. Festa Major.  
Centre Cívic Espai Putget de Barcelona (dues sessions)  
Centre Cívic d'Igualada (tres sessions)  
XXIX Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Col.laboracions amb diferents municipis, Entitats i DO.

L'Incavi col.labora amb diferents activitats de promoció dels vins catalans que es realitzen a diferents municipis del nostre territori amb aportació de copes i material promocional.

Ajuntament d'Ampostà (1500 copes)  
Ajuntament Sant Carles de la Ràpita (750 copes)  
Institut Català del Suro (150 copes)  
Acadèmia de Tastavins del Penedès (240 copes)  
DO Conca de Barberà (1250 copes) + 1000 copes  
Cooperativa Agrícola de Corbera d'Ebre (400 copes) + 100  
Associació Catalana d'Enòlegs (1000 copes)  
Ajuntament de Sant Pere de Ribes (200 copes)  
Barcelona Degusta 2500 copes  
DO. Terra Alta. Fira de Batea 18 i 19 d'abril. (1000 copes)  
Casal Cultural de Tremp (120 copes i material promocional)  
Ajuntament de Cervera (Fira de Sant Isidre els dies 15, 16 i 17 de maig.) 400 c.  
Ajuntament de Tremp. (400 copes)  
Fira del Vi de Reus 100 copes vip (Riedel)  
Consorci de Formació i Iniciatives CERCS-BERGUEDÀ 500 copes  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta 150 copes de cava  
D.O. Tarragona 500 copes  
Slow Food 1500 copes per (Slow Vitis)  
DO Penedès (96 copes tast xarel.lo)  
Castellers de Vilafranca (400 copes)  
Ajuntament de Tiana Mostra Gastronòmica "Tast Tiana" (600 copes)  
Ajuntament de Vilafranca – Vinseum 72 copes  
Consell Comarcal del Alt Camp (Firagost) 400 copes  
Dionisios de la Granada del Penedès 800 copes  
Sant Carles de la Ràpita 800 copes  
Universitat de Barcelona 100 copes (Els juliols)  
Subirats (Art i Paisatge) DO Penedès 120 copes  
Fira de Formatges Artesans del Pirineu – La Seu d'Urgell 4000 copes  
Ajuntament d'Artés 2.500 copes  
Ajuntament d'Artesa de Segre 2000 copes  
Ajuntament de Baix Pallars 100 copes  
Sant Pere de Ribes 300 copes  
DO Conca de Barberà – Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí 1.000 copes

Ajuntament de Cubelles 500 copes  
Fira d'Espectacles d'Arrel Tradicional de Manresa - DO Pla de Bages 3.000 copes  
Fira de Mollerussa 1.000 copes  
Fira Avícola de la Raça Prat del Prat de Llobregat 500 copes  
Ajuntament de Canyelles 400 copes  
Ajuntament de Tiana 150 copes  
Ajuntament de Verdú 1.500 copes  
Ajuntament de Canyelles 300 copes  
Xatonada de Vilanova i la Geltrú 2000 copes  
Festa del Vi de Lleida 3.000 copes  
Fira de Nadal de Premià de Dalt 200 copes  
Mostra de Vins i Caves de Sabadell 4.500 copes  
Nit de Vins Acadèmia de Tastavins 1.000 copes  
Celler Cooperatiu de Gandesa 1.500 copes  
Academia Tastavins – Consell Comarcal 70 copes  
DO Conca de Barberà 600 copes  
Eix Maragall (Fira Entre Vins) 500 copes  
Presentació ruta del Xató 200 copes  
Universitat de Barcelona 250 copes  
Diada del Llagostí de Sant Carles de la Ràpita 800 copes

Publicitat de la campanya “Catalunya País de Grans Vins”

Insercions publicitàries de la campanya “Catalunya País de Grans Vins” a diferents mitjans de comunicació amb l'objectiu de donar a conèixer les nostres Denominacions d'Origen, la qualitat i diversitat del seus vins.

Els Gourmets del Periódico

Revista Cupatges

Revista Vincles de la Cambra de Comerç

Diari de Tarragona (Especials dels Parcs Tecnològics)

Patrocini de la publicació especial de Vins i Caves de Catalunya 2009 de la revista Descobrir Cuina

Vinos i Restaurants

Viure als Pirineus

Bulletí de l'Academia de Tastavins del Penedès

Revista DO Montsant

Revista DO Pla de Bages

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

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

Revista Rural

El Cargol

Patrocini del programa de radio Ser-Penedès “el Vi a Taula” 09

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

Suport al programa de ràdio dedicat al món del vi de COMRÀDIO amb el periodista Joan Nebot, durada d'octubre a desembre de 2009.

Edició de Material Promocional

Realització de 8000 cartells de la XXVIII Mostra de Vins i Caves

Fulletons de les DO. de Catalunya (Català, Castellà)

Mapes de les DO's de Catalunya (Català, Castellà i Anglès)

Material fotogràfic de les DO de Catalunya

Edició Tríptic dels cursos de tast del Palau Robert

Realització de la placa de cava de la XXVIII Mostra

Calendari 2010

Reedició i doblatge al Castellà i Anglès del DVD de les DO's de Catalunya

Edició del 3º 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 tercera edició del Cartavi 2009.

Concurs Mundial de Vins de Brussel·les celebrat a Valencia

Participació en un dels concursos més importants del sector del Vi i el Cava de nivell mundial. Assistència de un tècnic de l'Incavi al Show room de vins premiats i formant part dels Tastadors del concurs.

Fòrum Gastronòmic de Girona

Aportació de Cava i material promocional per l'espai de promoció de l'Incavi i les Denominacions d'Origen Catalanes.

Barcelona Degusta

Aportació de copes i material promocional de la campanya Catalunya País de Grans Vins.

Fira del Vi de Reus

Edició de tríptics promocionals per la difusió de la fira i aportació de copes i material promocional

II Meeting Internacional de les Rutes del Vi de Vilafranca del Penedès

Patrocini Col·laboració Tècnica i aportació de material promocional.

Vijazz Penedès

Patrocini, col·laboració i difusió del Vijazz Penedès

#### XXVII Congrés Internacional del Cava

Col·laboració amb el Congrés Internacional del Cava que es realitza a Torre-ramona dins dels actes de la 28ª Setmana del Cava organitzada per la Confraria del Cava Sant Sadurní.

#### Col·laboració amb el Festival de Jazz de Donostia

Difusió de la campanya "Catalunya País de Grans Vins" al Festival de Jazz de Donostia amb la finalitat de donar a conèixer les Denominacions d'Origen de Catalunya. Aportació de material promocional i rotulació de les carpes Catalunya País de Grans Vins.

#### Col·laboració amb el 60º Congrés Anual de la Federació Europea de Ciència Animal (EAAP)

Del 24 al 27 d'agost l'Incavi ha col·laborat amb l'esmentat Congrés amb l'aportació de vins i material promocional. Els 1400 congressistes de 60 països han gaudit dels nostres vins.

#### 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.

#### Els Juliol del Vi

Col·laboració amb el curs de "Els Juliol sobre el món del vi" amb el Vinseum i la Universitat de Barcelona. Capella de Sant Pelegrí al mes de juliol. Cours divulgatiu universitari sobre la cultura del vi en general. L'Incavi i col·labora amb material divulgatiu, copes i assessorament tècnic.

#### XXIX MOSTRA DE VINS I CAVES DE CATALUNYA

Durant els dies 24 al 27 de setembre de 2009, es va celebrar la XXIX Mostra de Vins i Caves de Catalunya per quinta 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 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.

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 la campanya "Catalunya país de grans vins" tot perseguint l'objectiu de convertir en hegemònics els vins i caves catalans en aquests mercats.

Patrocinadors:  
Caixa Penedès



El Periódico de Catalunya

Novetat:

.- Botiga de Vins i Caves

Activitats Mostra:

Trobada de col·leccionistes de plaques

Presentacions DO

Sala de cursets de tast i presentacions

Entitats participants Mostra:

FIVIN

Acadèmia de Tastavins St. Humbert del Penedès

Vinos y Restaurantes

Enoturismepenedès

Relació d'Empreses Participants a la Mostra:

Martí Serdà

Cellers Unió

Celler Mariol – Batea

Gandesa de Vins

Pedro Masana

Vins i Caves Portell

Synera

Maset del Lleó

Addaia

Just Presents

Castell de Perelada

Covides

Celler Carol Vallès

Pinord

Castell d'Or

Mas Rodó

Celler Batea

Vins Padró

Bodegas Costers del Sió

Celler Mas Roig

Bodegas Capità Vidal

La Vinícola del Priorat

CCPAE

Caves Gomà

Screwpull

### Alimentació

Cal Blay  
FORN FRANQUESA,SL/PEREFITA  
EMBOTITS CASOLANS DE PLANOLES  
Iniciatives artesanes SL-Formatgeria Roure – Soler  
PERE BASSA ROCA (CAN CORDER)  
CONSERVES FONTANET-anxoves

### Campanya publicitària de la 29<sup>o</sup> Mostra:

Publicitat del cartell i publireportatges de la Mostra als següents mitjans:

Campanya al Periódico

Especial de 12 planes al Periódico

Avui

El Punt Diari

Revista Cuina

Revista Cupatges

Vinos i Restaurants

La Terra

Agroactivitat

Rural

Tres de Vuit

Revista del Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles de Catalunya

Ecoxarxa

Falques de radio:

Catalunya Radio

RAC 1

ComRadio

Altres:

300 banderoles

8000 cartells

## **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.

Actuacions realitzades:

Compliment de la normativa vitivinícola en matèria de denominacions d'origen protegides (DOP).

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 \*: 6
- Informes emesos 6

\*Relacionades amb les auditories a cellers

En cellers inscrits a Denominació d'Origen:

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 integral 2006-2007

- Cellers inspeccionats (amb aforament): 3 (3)
- Actes aixecades: 3
- Informes emesos: 1

Control d'existències de vins en cellers inscrits a denominació d'origen, en el tancament de la campanya (campanya vitivinícola 2008/2009). En base les existències resultants (aforament), i registres i declaracions del celler.

- Cellers inspeccionats (amb aforament): 79 (77)
- Actes aixecades: 79
- Informes emesos: 4

Accions realitzades durant la verema 2009

Inspecció de vinyes productores de vins "vqprd" amb denominació d'origen protegida, 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 qualitatius que les emparen (estat fitosanitari, rendiment, graduació alcohòlica natural probable, acidesa total...)

- Vinyes aforades: 63
- Actes aixecades: 63
- Informes emesos: 63
- Veedors de reforç contractats: 4

Inspecció en els cellers elaboradors i molls de càrrega, l'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 targeta vitícola única del Registre Vitivinícola de Catalunya (RVC) del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR).

- Cellers elaboradors i molls de càrrega inspeccionats:	172
- Actes aixecades pels inspectors d'INCAVI	4
- Informes emesos:	164
- Veedors de reforç contractats:	4

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//2605/2009 de 31 de juliol, 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 no DOP" o procedents d'altres zones.

- Camions controlats (en productes vitivinícoles):	88 (32)
- Actes aixecades pels inspectors d'INCAVI:	17
- Documents de transport de productes vitivinícoles diligenciats:	31

Altres actuacions:

- Informes tècnics emesos:	14
----------------------------	----

## **ACTIVITATS DEL SERVEI CENTRAL D'ENOLOGIA, VITICULTURA I AMPELOGRAFIA**

Durant l'any 2009, 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.

D'acord amb aquestes funcions i seguint les directrius i línies estratègiques del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, i les recollides en el Programa de Recerca Aplicada, Desenvolupament, Innovació i Difusió Tecnològica de l'INCAVI per al període 2009-2013 ([Institut Català de la Vinya i el Vi](#) > R+D+i vitivinícoles), les actuacions de l'INCAVI per al sector vitivinícola durant aquest any, realitzades mitjançant el Servei Central d'Enologia, Viticultura i Ampelografia, es relacionen en el present document. Les actuacions han estat realitzades 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 i que es relaciona així mateix al final del document.

Les actuacions 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

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

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 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.

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.

Accions estratègiques de l'INCAVI durant l'any 2009:

Han estat dos les accions estratègiques escomeses:

Les relacionades amb el per a l'Alimentació i l'Agricultura Ecològiques pel període 2008-2012, i

Identificació i protecció de les varietats autòctones i les minoritàries en vies d'extinció

Sobre la primera, cal esmentar que es conseqüència de l'aprovació, en novembre de 2009, del Pla d'Acció per a l'Alimentació i l'Agricultura Ecològiques pel període 2008-2012. El seu desenvolupament va a càrrec d'un grup interdepartamental (Salut, Medi Ambient i Habitatge, entre d'altres) coordinat pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR). Els seus 6 objectius estratègics són: a) foment de la informació i del consum; b) foment de les produccions; c) foment del sector; d) foment de la qualitat; e) foment de la innovació i f) foment de les polítiques ecològiques.

L'INCAVI, a més de participar en el primer objectiu per elaborar i realitzar una campanya de promoció dels vins ecològics i les seves qualitats, realitza diverses actuacions en els objectius d) i e).

En Foment de la qualitat, concretament en *Seguiment i control de la qualitat del producte ecològic*, l'INCAVI ha posat especial atenció en els vins ecològics a les campanyes que realitza periòdicament, per controlar la qualitat enològica així com en la relacionada amb la seguretat alimentària.

També, dins del quart objectiu, i amb col·laboració amb l'Agència Catalana de la Seguretat Alimentària (ACSA), l'INCAVI coordina l'elaboració d'una Guia de Bones Pràctiques per a la producció i comercialització d'aliments ecològics, específica pel sector vitivinícola.

En Foment de la innovació (*Potenciar la recerca específica en matèria de produccions ecològiques*), ha conduït accions de millora de l'elaboració dels vins ecològics i sobre la gestió del conreu ecològic de la vinya, en concret de la fertilitat en viticultura ecològica i de cobertes vegetals.

La segona acció estratègica és en relació a les varietats autòctones. Aquesta acció ha tingut dos línies de treball: una sobre les varietats autòctones que són possible d'incidir sobre la singularitat i la identitat de les denominacions d'origen, com ha estat aquest any amb l'acció realitzada conjuntament amb el CRDO Penedès sobre la varietat Xarel·lo. Però també l'INCAVI s'ha ocupat de la prospecció, identificació i conservació d'altres varietats autòctones minoritàries a Catalunya que es troben o bé en redutes especials de muntanya o repartits per la geografia vitícola catalana. A les varietats trobades, s'ha fet una caracterització ampelogràfica i genètica per després incloure-les en una col·lecció ampelogràfica.

## 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.

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)

## Projectes de R+D aplicada amb finançament públic:

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
LE 2.8. Estudi multigènic dels mecanismes d' <i>Oenococcus oeni</i> 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
LE 2.4. 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
LE 2.7. 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
LE 2.7. 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 F. Capdevila	Inv. Enològica	MEC: Plan Nacional de I+D+I TEC2007-68012-C03-C03
LE 2.2. 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.
LE 2.2. 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.
LE 2.2. 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 Tecnologies. Gestionat per UAB



Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
LE 2.8. Optimització d'un sistema de bioimmobilització de llevats per a la innovació i millora de processos d'elaboració de vi i cava	A. Puig	Inv. Enològica	MEC: Plan Nacional de I+D+I RTA2008-00056-C02-01
LE 2.3. Xarxa d'experimentació, intercanvi i transferència pel desenvolupament de l'agricultura ecològica per productors catalans, "RED BIO"	E. Bartra Ll. Giralt S. Minguez	Inv. Enològica Viticultura i Producció Experimental	FEDER (Unió Europea) POCTEFA 10.08
LE 2.7. Millores ambientals pel cultiu de la vinya i elaboració del vi "Winenvironment"	S. Minguez E. Bartra C. Domingo	Inv. Enològica Viticultura i Producció Experimental	Unió Europea. Programa per la competitivitat i la innovació: CIP-EIP 239045
LE 2.4. Estudi de la viabilitat d'unes membranes selectives per a l'estabilització tartàrica dels vins. "MEMVI"	S. Mínguez, R. García (Grup Meteor-URV)	Inv. Enològica	ACC1Ó Grup METEOR-URV CT09-1-0005
Programa INNOVI LE 2.7. Lluita ecològica LE 2.2 i 2.4. Xarel·lo LE 2.7. Eficiència energètica	C. Domingo, Ll. Giralt. S. Mínguez	Viticultura i Prod. Experimental	MITYC, Clúster del Penedès

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
LE 2.2. Estudi de Zonificació i caracterització dels vins de la DO Tarragona (1ª fase)	X. Elorduy, C. Grau	E. Enològica Reus	CR DO Tarragona

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
LE 2.2. Estudi de Zonificació i caracterització dels vins de la DO Montsant ( 2ª fase )	X. Elorduy, C. Grau	E. Enològica Reus	CR DO Montsant
LE 2.1. Estudi de varietats tradicionals de la DOQ Priorat	X. Elorduy, Ll. Giralt	E. Enològica Reus	CR DOQ Priorat
LE 2.2. Caracterització i maduració fenòlica DO Terra Alta	X. Elorduy	E. Enològica Reus	CRDO Terra Alta
LE 2.4. Coinoculació de bacteris làctics durant la Fermentació alcohòlica per a induir la FML	M.C.Masqué	E. Enològica Reus	Lallemand Bio S.L.
LE 2.1. Caracterització i vinificació de la varietat Sumoll de la DO Tarragona	X. Elorduy	EVE Reus	Coop. Rodonyà CR DO Tarragona
LE 2.1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Xarel·lo	C. Domingo	Viticultura	CRDO Penedès
LE 2.1. Selecció sanitària i clonal de les varietats Garnatxes blanca, rosada i negra	C. Domingo	Viticultura	CRDO Empordà
LE 2.1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll	C. Domingo	Viticultura	CRDO Pla de Bages
LE 2.1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepat	C. Domingo	Viticultura	CRDO Conca de Barberà

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
LE 2.2. Estudi de l'establiment de coberta vegetal a la vinya. Influència sobre el desenvolupament vegetatiu, productiu i qualitatiu	Ll. Giralt	Viticultura	Raventós i Blanc S.A. Sumarroca, S.A.
LE 2.2. Estudi de l'ús del nivells de Nitrogen en most com a índex nutricional en Xarel·lo.	Ll. Giralt	Viticultura	Gramona, Codorniu
LE 2.3. 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
LE 2.8. 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.
LE 2.4. Estudi de l'efecte dels llevats encapsulats	M. Vilavella	Inv. Enològica	CERPTA-UAB PROENOL, S.A.
LE 2.4. Avaluació de les tècniques de concentració del most mitjançant tècniques de fred	F. Capdevila	Inv. Enològica	Gramona S.A.
LE 2.8. Aïllament de llevats autòctons de la DO Terra alta en Garnatxa blanca	C. Masqué	EVE Reus	CR DO Terra Alta
LE 2.1. Estudi de les varietats autòctones del Pallars Sobirà	C. Domingo	Viticultura	Consell Comarcal del Pallars Sobirà

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

Activitats de caràcter general

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
LE 2.1. Característiques agronòmiques i enològiques dels clons obtinguts per selecció	C. Domingo, M. Vilavella, X. Elorduy	Viticultura, Inv. Enol. i E. Enològica Reus	INCAVI IRTA DAR
LE 2.1. Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya (Viognier, Caladoc, Petit verdot, Verdejo, Malbec, Pinot negre i Godello)	LI. Giralt	Viticultura	INCAVI
LE 2.2. Comportament qualitatiu i quantitatiu de la vinya en reg	LI. Giralt X. Elorduy	Viticultura E. Enològica Reus	INCAVI
LE 2.1. Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya	LI. Giralt X. Elorduy	Viticultura E. Enològica Reus	INCAVI
LE 2.1. Localització, mostreig i identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars.	LI. Giralt A. Puig	Viticultura Inv. Enològica	INCAVI
LE 2.1. Descripció ampelogràfica de varietats com a complement de la identificació amb tècniques moleculars	LI. Giralt	Viticultura	INCAVI
LE 2.1. Caracterització del sistema vegetació/producció en vinyes de la DO Penedès	LI. Giralt	Viticultura	INCAVI

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
LE 2.1. Estudi de la varietat Xarel.lo vermell	Santiago Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI
LE 2.4. Estudi del efecte de la deshidratació de raïm en la composició del vi	Santiago Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI
LE 2.4. Estudi del procés d'estabilització de vins i modificació del pH mitjançant resines intercanvi catiónic	F.Capdevila S.Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI

#### Activitats incloses al PATT 09

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. Per això algunes de les dades d'aquest apartat poden veure's també al 16.2 (Activitats realitzades per contracte de R+D o col·laboració d'entitats privades) o en aquest mateix bloc 18.3.

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 de Realització	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 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 Trepat, 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. E. Vitícola	Assaig de clons de la varietat Garnatxa negra	Batea	A. Villarroya
UAV- X. E. Vitícola	Assaig de clons de la varietat Sauvignon Blanc	Batea	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de programes i estratègies de reg per a la varietat Syrah	Belianes	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de clons de la varietat Ull de Llebre	Batea	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de programes i estratègies de reg per a la varietat Merlot	Bonastre	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Tècniques culturals per a la prevenció i control de <i>Botrytis</i>	Bràfim	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de clons de la varietat Syrah	Capçanes	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de nutrició mineral de la varietat Ull de Llebre	Constantí	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Tècniques culturals per a la prevenció i control de <i>Botrytis</i>	Les Cabanyes	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de varietats blanques i negres	Masllorenç	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de clons de la varietat Ull de Llebre	Nulles	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de millora de la qualitat de la varietat Macabeu	Olèrdola	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola	Assaig de varietats negres i blanques	Gandesa	A. Villarroya

Unitat Promotora	Acció	Lloc de Realització	Responsable
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 Martí Sarroca	A. Villarroya
UAV-X. Vitícola E.	Assaig de clons de la varietat Merlot	Sant Martí Sarroca	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
Viticultura i P. E.	Selecció clonal de la varietat Garnatxa a la DO Empordà	Alt Empordà	C. Domingo
Viticultura i P. E.	Selecció clonal de la varietat Xarel·lo a la DO Penedès	Alt Penedès	C. Domingo
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 <i>Vitis vinifera</i>	Catalunya	LL. Giralt
Viticultura i P. E.	Prospecció, identificació i conservació de varietats autòctones de Catalunya	Catalunya	LL. Giralt
Viticultura i P. E.	Sistemes de monitorització del reg a la vinya	Sant Sadurní d'Anoia	LL. Giralt

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
LE 2.6. 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 Alimentaria
LE 2.6. Estudi de les relacions isotòpiques de les DO de Catalunya	M. Vilavella	Inv. Enològica	MARM- Lab. Arbitral
LE 2.7. Elaboració de les "Millors Tècniques Disponibles mediambientals per al sector vitivinícola"	S. Mínguez A. Gomis	Inv. Enològica	Departament de Medi Ambient i Habitatge CERPTA-UAB
LE 2.6. Avaluació del contingut de nonilfenols, ftalats i residus de pesticides en vins comercialitzats a Catalunya durant 2008	F. Capdevila	Estació Enològica de VLFP	ACSA i UAB-CERPTA
LE 2.6. Avaluació del contingut d'amines biògenes, carbamat d'etil i OTA en vins comercialitzats a Catalunya durant 2008	F. Capdevila	Estació Enològica de VLFP	ACSA UAB-CERPTA
LE 2.6. Determinació del contingut de metalls, inclòs el pesants, en vins comercialitzats a Catalunya durant 2008	A. Gomis F. Capdevila	Estació Enològica de VLFP	ACSA UAB-CERPTA MARM- Lab. Arbitral

En aquest apartat cal destacar les accions que l'INCAVI realitza, conjuntament amb el CERPTA-UAB, l'ACSA, i el Ministeri de Medi Ambient, Medi Rural i Marítim 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 2009, 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. i per això desenvolupa un programa de control per la vigilància i millora de la seguretat alimentària al sector vitivinícola. El seu objectiu és conèixer el nivell actual dels productes contaminants generats o accidentals, que podrien ser presents en el vi. Els compostos analitzats són:

Substàncies derivades de materials plàstics en contacte en el vi com els ftalats dimetilftalat, dibutilftalat, dioctilftalat i nonilfenols.

Amines biògenes: substàncies que es produeixen per l'acció bacteriana per descarboxilació d'aminoàcids: agmentina, histamina, etilamina, tiramina, feniletilamina, putrescina, isopentilamina, cadaverina.

Residus de pesticides per cromatografia de gasos i líquids. Número de matèries actives analitzades: 72

Metalls: manganès, ferro, cobalt, níquel, coure, zinc, arsènic, seleni, cadmi, bari, plom, calci, magnesi, potassi, sodi, bor, liti, brom, rubidi i estronci.

Carbamat d'etil i ocratoxina A

S'han analitzat 40 mostres, entre cava, vi blanc, vi rosat i vi negre procedents de diferents denominacions d'origen, que es comercialitzen a Catalunya.

També, cal destacar l'activitat que s'ha dut a terme altres treballs dins l'àrea 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 vitivinícola català,

Anàlisi del control i la gestió d'al·lèrgens

## **ACTIVITATS DEL CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT**

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 es 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 la Universitat Rovira i Virgili i la Universitat Autònoma de Barcelona.

### Cursos:

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

Dates: del 19 al 26 de gener 2009

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 12 de gener al 14 de març 2009  
Durada: 174 h.  
Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès  
Persones assistents: 18

Anàlisi sensorial de vins i caves  
Dates: de l'1 al 19 de juny 2009  
Durada: 45 h.  
Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès.  
Persones assistents: 13

Iniciació a l'anàlisi sensorial de vins  
Dates: 3, 5, 10, 12, i 17 de març de 2009  
Durada: 15 h.  
Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Reus  
Persones assistents: 12

Iniciació a l'anàlisi sensorial de vins  
Dates: 5, 7, 12, 14 i 19 de novembre de 2009  
Durada: 15 h.  
Lloc: Facultat d'Enologia, Campus Sescelades, URV. Tarragona  
Persones assistents: 19

Anàlisi sensorial de vins del món  
Dates: 20, 22, 24, 27 i 29 d'abril 2009  
Durada: 15 h.  
Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Reus  
Persones assistents: 13

Aprofundiment en l'anàlisi sensorial dels vins  
Dates: 6, 8, 13, 15 i 20 de maig 2009  
Durada: 15 h.  
Lloc: Facultat d'Enologia, Campus Sescelades, URV. Tarragona  
Persones assistents: 18

## Jornada Tècnica "El Xarel·lo, una projecció del Penedès al món"

Dins de l'acció estratègica de l'INCAVI sobre varietats autòctones, el dia 10 de novembre de 2009, es va celebrar a Vilafranca del Penedès, la Jornada tècnica "El Xarel·lo, una projecció del Penedès al món", organitzada per l'Institut Català de la Vinya i el Vi i el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès.

A la Conferència varen assistir 184 persones i es varen realitzar diverses aportacions tecnic-científiques, amb el següent programa:

1. La varietat Xarel·lo: Geografia i particularitats del conreu del Xarel·lo. Àrees actuals, clima i relació amb el mapa de sòls.  
Ponent: Agustí Villarroya. Unitat d'Assessorament Vitícola. DAR

2. Variabilitat genètica de la varietat. Selecció sanitària i clonal del Xarel·lo.  
Ponents: C. Domingo, Ll. Giralt, A. Puig. INCAVI-Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

3. Taula rodona: Itineraris tecnològics en l'elaboració dels vins de Xarel·lo. Participants: Adolfo Heredia (Segura Viudas); Josep M<sup>a</sup> Albet (Albet i Noya); Marta Casa (Parés Baltà); Maria Galup (Covides). Moderador: Oriol Guevara (INCAVI)

4. Caracterització aromàtica dels vins Xarel·lo.  
Ponent: Maria Victoria Moreno. Instituto de Fermentaciones Industriales-CSIC. Madrid

5. Tipificació del Xarel·lo mitjançant l'anàlisi sensorial de la varietat.  
Ponents: J. Ribas. (CRDO Penedès); E. Bartra. (INCAVI- Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès).

6. Taula rodona: El Xarel·lo i el Cava. Participants: Ton Mata (Cava Recaredo); Jaume Gramona (Gramona); Xavier Nadal (Nadal); Antoni Cantos (Juvé i Camps). Moderador: Francisco Gonzalez (CRDO Cava)

7. Tast de vins monovarietals de Xarel·lo

## SERVEI D'ANÀLISI ENOLÒGICA

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	7.739	4.589	12.328
2. Mostres exportació	1.961	277	2.238
3. Import facturat, Euros	181.085	53.239	234.324
4. Valor exportació, (subvencionat per l'INCAVI), Euros (valorat a 117,8 €/mostra)	231.006	32.631	263.637
5. Valor total activitat, 2009, Euros	412.091	85.878	497.961
Increment de mostres totals analitzades, 2009/2008, en %	-6,10	-0,17	-3,98
Increment de mostres d'exportació, 2009/2008, en %	-22,76	-31,94	-24,03
Increment import facturat, 2009/2008, en %	-12,31	-17,70	-13,60
Increment valor exportació, 2009/2008 en %	-22,78	-31,96	-24,05
7. Increment valor activitat, 2009/2008, en %	-18,51	-23,79	-19,47

Cal fer esment que, com en anys anteriors, durant l'any 2009 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 263.637 Euros. Aquest import correspon al valor del servei d'anàlisi efectuat sobre 2238 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, sobre el qual ja s'estan avaluant diferents possibilitats per readaptar l'activitat dels laboratoris de l'INCAVI contemplant més serveis i incrementant l'eficàcia d'aquets.

Altres punts a ressenyar:

Col·laboració amb altres seccions de l'INCAVI en els seus projectes de R+D+I, 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 51 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.

Inici de la modernització del programari dels serveis de laboratori de les dues estacions per tal de donar un servei més eficient al sector (posada en marxa prevista el 1er, trimestre del 2010).

Assessorament de tècniques analítiques a empreses del sector.

Participació en exercicis de tècniques analítiques.

Exercicis d'intercomparació organitzats pel MARM:

Juliol 2009: mostres de vi blanc i de vi negre, amb un total de 36 paràmetres analítics per a cada tipus de vi.

Desembre 2009: anàlisi d'amines biògenes (5 mostres).

Exercicis d'intercalibració Vilafranca-Reus:

Abril 2009: 4 paràmetres

Novembre 2009: 4 paràmetres

Exercici intercalibració del Instituto Tecnológico de Viticultura i Enología de València, març 2009: 7 paràmetres

## **SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL VEGETAL**

El programa de treball realitzat durant l'any 2009 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	Número de Borrns
Macabeu	17000
Xarel·lo	15600

Parellada	13050
-----------	-------

### SERVEIS DE L'ÀREA DE BIOTECNOLOGIA

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

- Servei per garantir la puresa varietal de viníferes i portaempelts del material vegetal de vinya que es produeix i comercialitza a Catalunya
- Servei d'identificació genètica de llevats i bacteris
- Servei d'anàlisi genètica per determinar la puresa de cultius iniciadors i la implantació de llevats i bacteris en fermentacions
- Servei de control de contaminacions microbiològiques en vins.
- 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 2009, han estat les següents:

Concepte	Mostres/Unitats	Anàlisis
Control de puresa de peus de cup	15	180
Control d'implantació de bacteries làctiques en la fermentació malolàctica	52	1456
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica	44	528
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura biodinàmica	864	864
Control de viabilitat i reconeixement de bacteries làctiques	12	12
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	130	130
Subministrament de llevat líquid	4	4
Anàlisi de la població microbiana en sòls vitícoles sotmesos a agricultura convencional, ecològica i biodinàmica.	40	40

Concepte	Mostres/Unitats	Anàlisi
Control de contaminacions microbiològiques	86	86
Recompte de poblacions de llevats <i>Saccharomyces</i> i no- <i>Saccharomyces</i> en fermentacions alcohòliques	79	79

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.

## ACTIVITATS DE DIVULGACIÓ I DOCUMENTACIÓ

Les activitats de divulgació de l'INCAVI durant l'any 2009 s'han concretat en les següents:

Activitats mitjançant eines multimèdia:

Creació per part del Servei Central i del CERPTA-UAB d'un web informatiu de la jornada tècnica internacional "EcoSostenibleWine 2010". 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.

Activitats de divulgació escrita:

Publicació tècnica: "Prospecció, identificació i conservació de la diversitat fitogenètica de varietats de *Vitis vinifera* cultivades a Catalunya". Lluís Giralt, Anna Puig, Eva Bertran, Oscar Catalina, Carme Domingo. ACE Revista de Enologia, 89: 4-7.

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.

#### Participació a reunions tècniques nacionals

Sessió sobre Vins Ecològics a Gratallops 20 de maig. (PATT ) S. Mínguez, E. Bartra

Jornada Tècnica PAE: Enologia Ecològica. Reus, 17 de Novembre de 2009.  
Comunicació oral de C. Domingo. “Guia de les pràctiques correctes d’higiene pel sector vitivinícola ecològic”.

IAMB- Instituto Agronómico Mediterraneo di Bari. Participació en el seminari tècnic sobre la utilització de fosfonats en agricultura biològica, coordinat per l’IAMB (Roma, 24 de Juny de 2009). “Phospites use in Spain”: Carme Domingo

#### Participació a congressos nacionals i internacionals

Conferència Internacional de Viticultura Sostenible, efluent i gestió d’impacte ecològic.  
Winery 2009. 1-3 Abril de 2009. Trento

“Use of substitutes of dusting sulphur in vineyard protection and effect on organic wine quality” E. Bartra, F. Capdevila, C. Campamà

Congreso SEAE, 17-19 Setembre de 2009. Mallorca

“Propuesta de normativa de vino ecológico Proyecto Orwine”. E. Bartra.

XXIV Reunión Anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología”. 5 i 6 de Maig de 2009. Finca “El Encín” – IMIDRA. Alcalá de Henares (Madrid). Presentació ponències orals.

“Diferenciación de vinos rosados mediante el uso de técnicas moleculares”. Anna Puig, Eva Bertran, Carme Domingo.

“Prospección, identificación y conservación de la diversidad fitogenética de variedades de *Vitis vinifera* cultivadas en Cataluña”. Anna Puig, Lluís Giralt, Eva Bertran, Oscar Catalina, Carme Domingo.

“La cubierta vegetal como técnica de manejo del suelo en la viña”. Lluís Giralt, Oscar Catalina, Carme Domingo.

X Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL). Del 3 al 5 de Juny de 2009. Ourense (Galicia). Presentació pósters.

“Comportamiento enológico de cepas de levadura en distintos formatos de inmovilización”. Anna Puig, Eva Bertran, M<sup>a</sup> Carme Masqué, Teresa García-Martínez, Rafael Andrés Peinado, Juan José Moreno, Juan Carlos Mauricio.



“Bioinmovilización de diferentes levaduras vínicas para su uso en enología”. Juan Carlos Mauricio, Teresa García-Martínez, Carlos Luna, Rafael Andrés Peinado, Anna Puig, Juan José Moreno.

”Inducción de la fermentación maloláctica en mostos/vinos con cepas de la especie *Lactobacillus plantarum*” . M<sup>a</sup> Carme Masqué, Beatriz Zaplana, Sandra Rico, Xoán Elorduy, Anna Puig, Eva Bertran, Antonio Placios, Silvana V. Romero, José M. Heras, Sibylle Krieger-Weber.

4<sup>a</sup> Reunión de la Red Temàtica de Bacterias Lácticas (RED BAL). 12 al 14 de Novembre de 2009. Granada. Presentació oral.

“Inducción de la fermentación maloláctica en diferentes fases de la vinificación. Control del proceso y evolución de la población de bacterias lácticas.” Beatriz Zaplana, Sandra Rico, Xoán Elorduy , M. Carme Masqué, Eva Bertran, Fina Capdevila, Santiago Mínguez, Anna Puig

Jornada tècnica “El Xarel·lo, una projecció del Penedès al món”. 10 de Novembre de 2009. Vilafranca del Penedès. Ponència oral.

“Variabilitat genètica de la varietat. Selecció sanitària i clonal del Xarel·lo. Carme Domingo, Lluís Giralt , Anna Puig.

2<sup>on</sup> International Symposium Microsafetywine (Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle”. 19 i 20 de Novembre de 2009. Martina Franca. Itàlia. Ponències orals.

“*Brettanomyces bruxellensis* prevalence in wines produced or marketed in Spain”. Anna Puig, Eva Bertran, Rosó Franquet, Joan García, Santiago Mínguez.

“Ethyl carbamate content in wines with malolactic fermentation induced at different moments of vinification process”. M<sup>a</sup> Carme Masqué, M. Soler, Beatriz Zaplana, Sandra Rico, Xoán Elorduy, Anna Puig, Eva Bertran, Antonio Palacios, Silvana Romero, José M. Heras, Sibylle Krieger-Weber.

## SUPORT AMB INSTITUCIONS NACIONALS I INTERNACIONALS (ORGANITZACIÓ INTERNACIONAL DE LA VINYA I EL VI)

L'INCAVI ha desenvolupat també durant l'any 2009, dos accions de col·laboració significatives:

### En suport al MARM per a l'adequació de la OCM.

1. L'INCAVI ha representat al llarg de l'any a les comunitats autònomes al Comitè de Comitologia de la UE assistint a 10 reunions celebrades a Brussel·les i de les que s'ha informat puntualment a la resta de Comunitats Autònomes. En aquest període, entre d'altres treballs, s'han aprovat els reglaments 607/09 i 608/09 de la Comissió.

2. S'ha informat i revisat avantprojectes de normativa europea en pràctiques enològiques derivades del desenvolupament de la OCM, i en el reglament de les pràctiques enològiques per a la producció ecològica.

### En suport a la Organització Internacional de la Vinya i el Vi

S'ha col·laborat també al 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 presència en diferents grups d'experts i en els òrgans més representatius de l'OIV o revisió dels documents elaborats per l'Organització.

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

#### a) En Grups d'Experts:

Revisió per Carme Domingo dels documents elaborats per la Comissió de Viticultura.

Santiago Mínguez: Presència i revisió dels documents del G.E. Tecnologia del Vi; G.E. Microbiologia; G.E. Especificacions de Productes Enològics; Sots-comissió de Mètodes d'Anàlisi; G. Producció Sostenible i G. Empremta de CO<sub>2</sub>.

Joan García: Revisió dels documents de la Sots-Comissió de Mètodes d'Anàlisi de Vins

Lídia Malivern: Revisió dels documents del G.E. Formació

Anna Puig: G.E. Revisió dels documents de Tecnologia del Vi i Microbiologia

#### b) En Òrgans Directius:

Santiago Mínguez (President de la Comissió d'Enologia de l'OIV, fins juny i amb posterioritat Vice-President): Presència en Comitè Científic i Tècnic; Comitè Directiu (fins juny).

## **COL-LABORACIONS AMB ALTRES ORGANITZACIONS, INSTITUCIONS**

Consells Reguladors

### 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. Giralte: En CR de la DO Empordà, Costers del Segre i Pla de Bages.

### - En Comitè Tècnic de Producció Integrada de Vinya:

C. Domingo, com a representant de l'INCAVI, col·labora amb el Consell Català de la Producció Integrada, l'INCAVI per a la revisió de la Norma Tècnica de vinya i per a l'elaboració de la proposta de norma tècnica per a cellers i indústries d'elaboració i obtenció de vins.

### 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 de la DO Cava, membres del Comitè d'Anàlisi Sensorial: M. Vilavella i S. Mínguez

En el Consell Regulador de la DO Catalunya: J. Valiente, C. Grau

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 Penedès: F. Capdevila, J. Gol i J. Viñas

En el Consell Regulador de la DO Priorat: J. Valiente

En el Consell Regulador de la DO Tarragona: C. Grau, S. Rico

## Organismes i Institucions

Amb l'IRTA, assessorament de l'activitat productiva del Celler de l'IRTA a Torre Marimon (Caldes de Montbui): F. Capdevila, A. Puig, Ll. Giralt i Santiago Mínguez

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 Aliments.

## Observatori del Vi

Al llarg de l'any 2009 l'Observatori, gestionat conjuntament amb la DG 04 del DAR, s'ha reunit dos vegades ( març i juliol ) per tractar els temes següents:

Resultats i discussió de l'estudi de preus de raïm percebut pels viticultors 2008

Resultats i discussió dels estudis elaborats per l'Observatori en el període del 2008.

L'Observatori ha elaborat quatre informes que tenen com objectiu donar una visió de l'estructura del sector vitivinícola i de la evolució històrica dels preus tant de la matèria prima com del producte final. Aquests quatre informes s'han posat a l'abast del públic mitjançant el portal del DAR i en paper.

L'Observatori ha elaborat, seguint les indicacions recollides en les diverses reunions ordinàries, tres estudis al llarg de l'any 2009:

Preus de raïm percebuts pels viticultors al 2009

Comportament i estratègies del sector distribuïdor de vi a Catalunya.

## 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.

## Estudis i treballs

L'Observatori ha elaborat, seguint les indicacions recollides en les diverses reunions ordinàries, tres estudis al llarg de l'any 2009:

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 )

Sociedad Española de Ciencias Sensoriales  
Presència de E. Bartra

Dades meteorològiques de l'any 2009

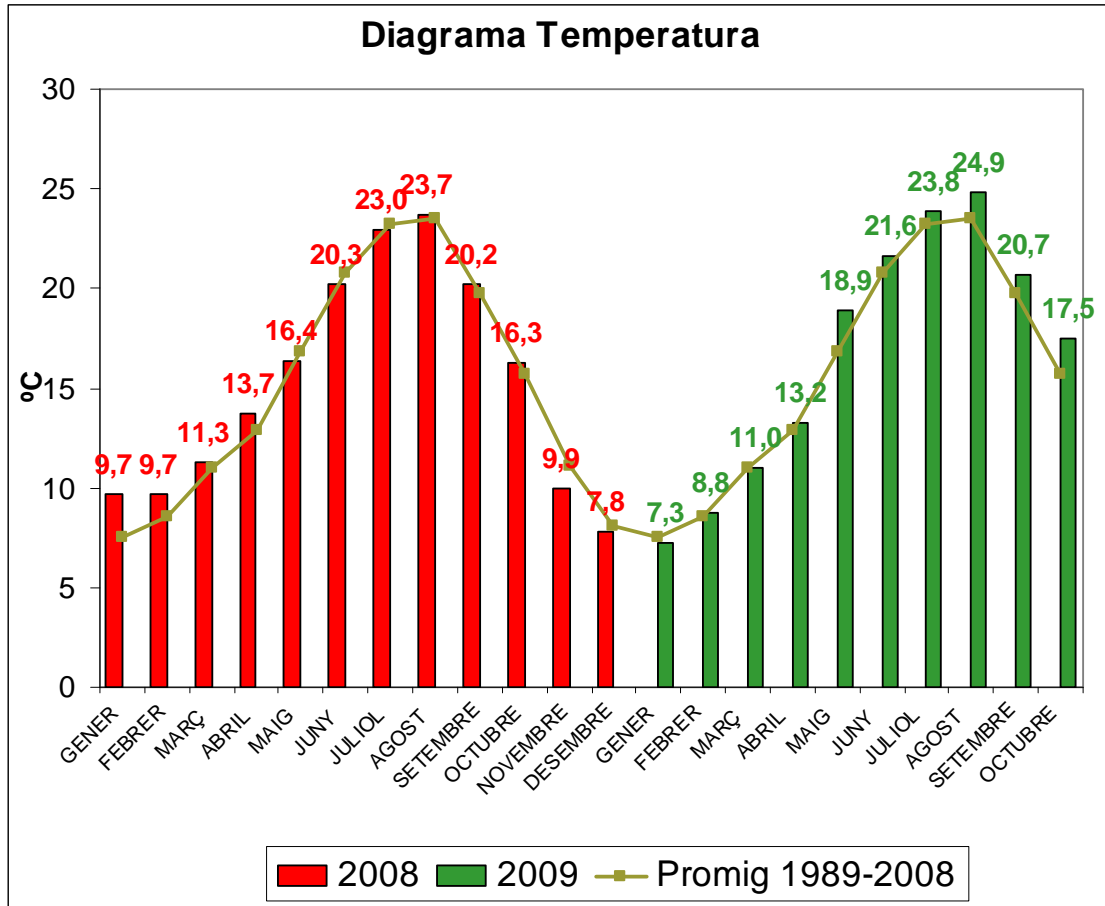
Les dades que gestiona directament l'INCAVI resulten de dues estacions meteorològiques. Una, la més antiga i amb observacions des de l'any 1924, pertany a la xarxa de l'Institut Nacional de Meteorologia. Aquesta estació porta la referència 0066 de l'esmentada xarxa i està ubicada annexa a les instal·lacions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

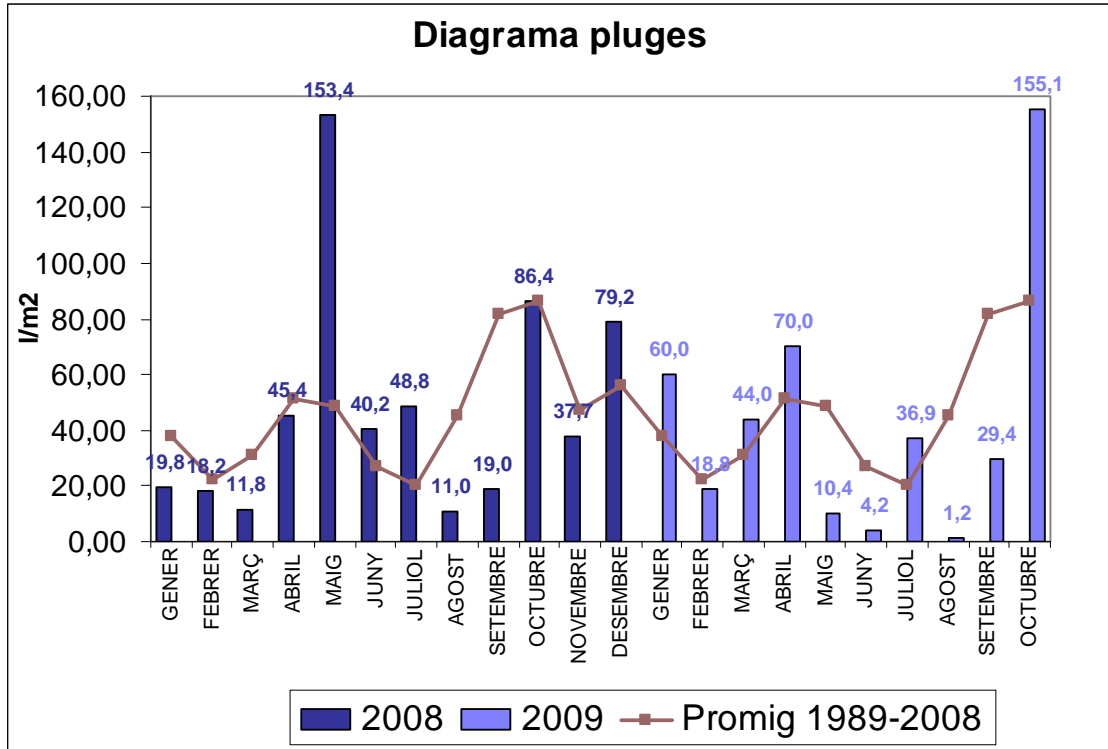
L'altra pertany a la Xarxa Agrometeorològica de Catalunya i està ubicada en una parcel·la de l'INCAVI en la partida de Sagols del terme municipal de Vilafranca del Penedès, que llinda amb el de La Granada, amb dades des de l'any 1988. Les dades obtingudes d'aquesta estació es poden consultar en el web de la XAC (<http://xarxes.meteocat.com> )

Les dades més representatives són les següents.

Dades de l'Estació Meteorològica de la Xarxa Agrometeorològica de Catalunya.  
Situació: Sagols a una alçada 238 m, latitud 41,367º i longitud 1.724º.

Responsable: Carme Domingo

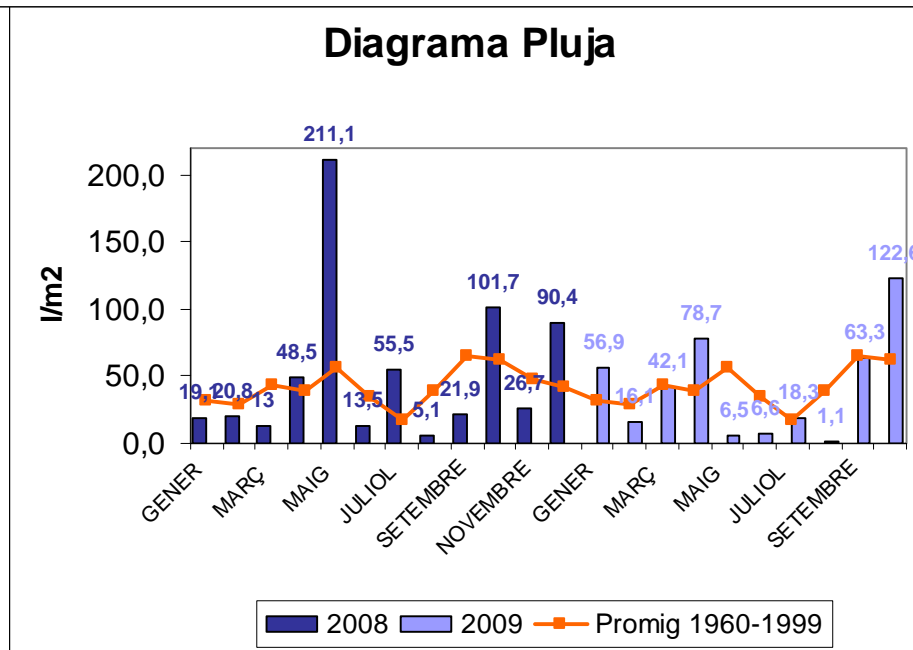
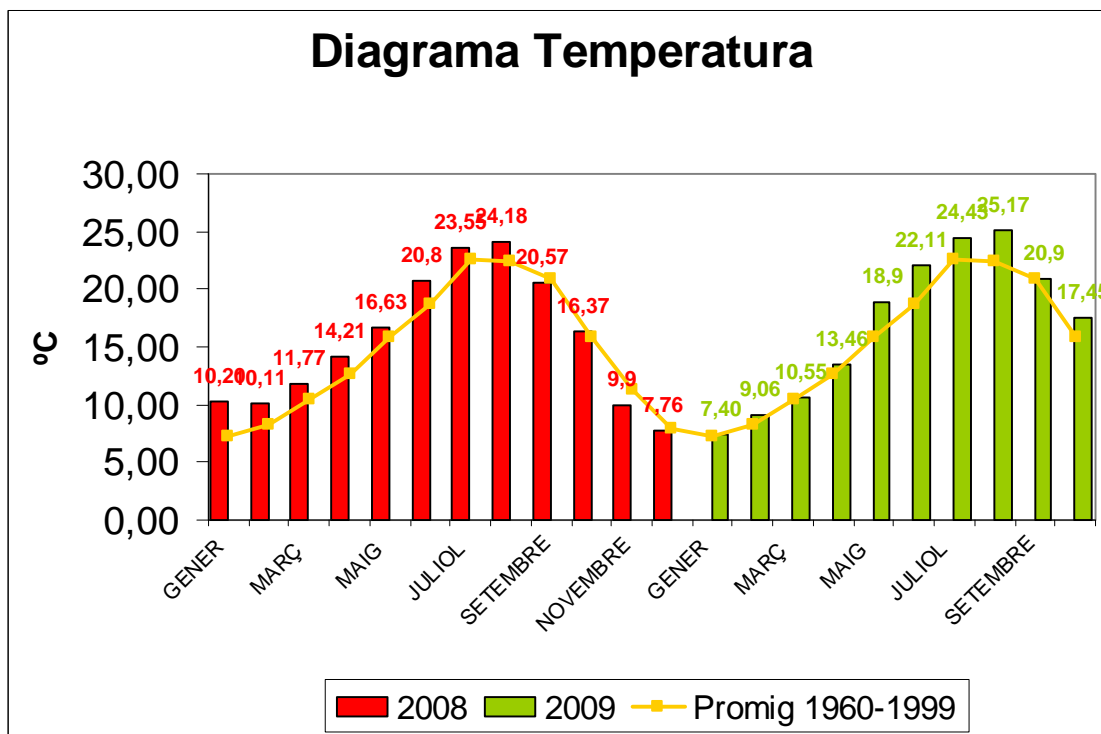




Dades de l'observatori núm. 0066 INM, del Centro Meteorologico Territorial de Catalunya.

Situació: Vilafranca del Penedès a una alçada de 230 m, latitud 41° 20 min 50 s i longitud 1°41min 59s

Responsable: Josep Gol





## ACORDS I CONVENIS

Convenis marc de col·laboració entre l'INCAVI i els Consells reguladors de la DO Tarragona, Terra Alta, Montsant i la DOQ Priorat per la realització d'actuacions encaminades a la R+D+i en el marc de les seves àrees d'influència.

Conveni marc de col·laboració entre l'INCAVI i la DO Tarragona per la realització d'un estudi de zonificació del territori de la DO (1<sup>a</sup> fase).

Conveni de col·laboració entre l'INCAVI i la DO Montsant per a la realització d'un estudi de zonificació del territori de la DO ( 2<sup>a</sup> fase)

Conveni de col·laboració entre l'Institut Català de la Vinya i el Vi, i l'empresa GRAMONA SA per la realització de treballs d'investigació en el marc del projecte DEMETER L'objecte del conveni és regular la cooperació entre la empresa GRAMONA S.A. i l'INCAVI com a organisme de investigació, per la execució i desenvolupament del projecte I+D "Estudi de mètodes de control i seguiment de factors de creixement vegetatiu de la vinya a la DO Cava".

Conveni de col·laboració amb la Fundació Universitat Rovira i Virgili per la realització conjunta de cursos d'anàlisi sensorial a l'EVE de Reus i a la Facultat d'Enologia a partir de l'any 2009.

Així mateix, encara que sense signar, es treballa en projectes que vindran formalitzats properament en 9 convenis de col·laboració ja aprovats pels CR de les DO de Tarragona (2), Montsant (2), Terra Alta (3) i la DOQ Priorat (2).

### 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 2009, 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 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.

La relació de persones és la següent:

Cap del servei:

Dr. Santiago Mínguez.

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

Xoán 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. Laboratori de sols  
Claustre Grau. Tècnica.  
Sandra Rico. Tècnica. Responsable de celler.  
Carmen Martínez. Analista laboratori  
Maria Anguas. Administració  
Xon Bermusell, Administració  
Albert Catà . Estudiant Enologia. Becari  
Rafael Salgado. Contractat reforç celler  
Beatriz Zaplana. Becaria.  
Raquel Romero. Becaria  
Miriam Soler. Becari.  
Nadesca Perea. Becaria  
Javier Ganiko. Becari

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  
Joana Viñas. Investigadora en Medi Ambient  
Marco Kostenberg. Becari  
Quim Palomera. Becari  
Simó Laguna. Cellerer compartit amb l'Escola d'Espiells

#### Secció Viticultura i Producció Experimental

Lluís Giralt. Coordinador. Investigador Tècniques vitícoles.  
Carme Domingo. Investigadora. Selecció sanitària i clonal. Seguretat Alimentària  
Roger Rovira. Becari CERPTA-UAB  
Jaume Carbonell. Encarregat de Camp  
Carlos Hernández. Contractat durant la verema.  
Meritxell Carbonell. Contractada durant la verema

### **ESCOLA DE VITICULTURA I ENOLOGIA MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH (ESPIELLS)**

S'imparteixen els següents cicles formatius reglats:

Tècnic Superior en Indústries Alimentàries (especialitat viticultura i enologia-2on curs)  
Tècnic Superior en Gestió Comercial i Màrqueting (1 curs)  
Tècnic Mitjà en Olis d'oliva i vins (1er curs)  
Tècnic Superior en Vitivinicultura (1er curs)

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

Seguretat laboral al celler  
Internet i la comercialització de vins i caves  
Tinença de llibres-registre. Aplicacions informàtiques

#### 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 en l'àmbit tècnic

El projecte d'un celler.  
Automatització de processos enològics  
Gasos tècnics per a l'enologia

### Formació vitícola i agrària (en col·laboració amb diverses institucions)

Curs bàsic i qualificat de tractaments fitosanitaris  
Curs de tractorista i de màquines vitícoles  
Viticultura biodinàmica  
Curs en Viticultura, Enologia i Màrqueting del vi (Promogut per UVIPE i Institut del Cava)

### Altres Col·laboracions

L'empresa Parker Ideas & Business SL realitza la Guia de Vins de a les instal·lacions de l'escola.  
El Servei de Viticultura i Enologia de l'Incavi realitza diversos assajos a les instal·lacions de l'escola  
El Servei de Viticultura i Enologia de l'Incavi té la col·lecció de clons a les instal·lacions de l'escola



El document està subjecte a la llicència Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 3.0 Espanya de Creative Commons. Així doncs, obliga a citar la font original; no permet obtenir retribució a canvi de distribuir el document, i tampoc permet alterar-la (cal respectar-ne la integritat).

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. ([info.daam@gencat.cat](mailto:info.daam@gencat.cat))