



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

MEMÒRIA 2010



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**

MESURA DE SUPORT PER A LA PROMOCIÓ DE PRODUCTES VITÍCOLES EN ELS MERCATS DE TERCERS PAÏSOS

Mitjançant la resolució AAR/779/2010, de 10 de març, per la qual es regula la promoció de productes vitícoles en els mercats de tercers països i es convoquen els corresponents a la campanya inicial o única 2010-2011, l'INCAVI resol favorablement els expedients presentats per les empreses i pel països que es relacionen:

EMPRESA	PAÍS	IMPORT
Miguel Torres, SA	Índia	99.421 €
	Noruega	34.890 €
	Singapur	31.077 €
	Suïssa	124.860 €
	EUA	783.072 €
	Canadà	368.633 €
	Cuba	135.605 €
	Japó	217.000 €
	Mèxic	198.408 €
	Xina	65.391 €
	Corea	4.895 €
	Rússia	83.000 e
	Ucraïna	31.770 €
	Brasil	133.062 €
CCRR DOP Q Priorat	Xina	84.000 €
	Suïssa	28.000 €
	EUA	84.000 €
	japó	28.000 €
	Índia	28.000 €
	Singapur i Àsia	28.000 €
Freixenet	Israel	12.000 €
	Noruega	70.000 €



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

	Suïssa	1.469.300 €
	Brasil	246.000 €
	Canadà	918.000 €
	Japó	2.682.000 €
	EUA	3.671.442 €
	Austràlia	207.108 €
	Emirats Àrabs	12.000 €
	Xina	171.852 €
	Uruguai	220.000 €
	Argentina	60.000 €
	Veneçuela	185.641 €
	República Dominicana	71.435 €
	Corea	116.613 €
	Paraguai	80.000 €
Institut del Cava	Noruega	10.950 €
	Brasil	28.000 €
	EUA	29.225 €
	Suïssa	1.500 €
Segura Viudas	Japó	574.500 €
	EUA	548.000 €
	Canadà	310.001 €
	Austràlia	97.416 €
	Suïssa	92.400 €
Confraria del Cava	EUA	243.310 €
Codorniu	EUA	51.000 €
	Japó	100.000 €
	Suïssa	500.000 €
	Argentina	100.000
Castellblanch	Noruega	20.000 €
	Japó	335.000 €
Albet i Noia	Canadà	8.783 €
	EUA	12.567 €
	Suïssa	4.601 €
DOP Penedès	EUA	20.000 €





INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

PIMECAVA	Japó	50.020 €
	Suïssa	18.350 €
Juve i Camps	Indonèsia	7.500 €
	Japó	45.000 €
	Panamà	8.700 €
	Perú	26.000 €
	Veneçuela	38.000 €
	Colòmbia	11.000 €
	EUA	71.000 €
	Singapur	10.000 €
	República Dominicana	21.400 €
	Tailàndia	10.000 €
	Canadà	4.000 €
	Costa Rica	4.000 €
	Brasil	24.000 €
Vallformosa	Europa mediterrània	11.420 €
	Golf pèrsic	3.000 e
	Àsia	92.550 €
	EUA	22.575 €
	Sudamerica	40.195 €
Caves Parés Baltà SA	Canadà	29.185 €
	Suïssa	17.500 €
	Estats Units	17.500 €
	Asia	7.000 €
	India	5.000 €
	Islàndia	1.300 €
Mas Martinet Viticultors SL	Suïssa	1.700 €
Cavas del Castillo de Perelada	EUA	150.000 €
	Japó	40.000 €
Mont Marçal Vitivinícola	EUA	8.370 €
	Suïssa	1.810 €
	Àsia	10.180 €





INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Celler Sant Rafael	Panamà	2.050 €
	Brasil	2.600 €
	Mèxic	2.800 €
Mas Perinet	Xina	3.200 €
	EUA	5.300 €
	Mèxic	6.000 €
Jean Leon	Japó	12.000 €
	EUA	12.000 €
	Canadà	5.000 €
	Mèxic	2.000 €
	Brasil	2.000 €
Impacto i Acció	EUA	30.000 €
	Japó	12.000 €
Castell d'Encus	Brasil	4.500 €
	Xina	22.000 €
	EUA	19.000 €
	Mèxic	3.000 €
Vins Padró	EUA	25.000 €
Bodegas Bellod	EUA	33.020 €
Coop. Sant Miquel de Batea	Xina	4.000 €
Viladellops Vinícola	Mèxic	3.000 €
	EUA	19.240 €
Mayol Viticultors	EUA	14.114 €
Vega de Ribes	EUA	5.000 €
Mas Bertran Viticultors	Mèxic	5.000 €
	Suïssa	3.100 €
Edetària	Suïssa-Rússia	4.400 €
	Àsia	7.000 €
	Mèxic-Brasil	3.000 €
	EUA-Canadà	8.700 €
Masia Puigmoltó	Àsia	25.148 €
Vinos Piñol	Canadà	3.500 €
	Brasil	4.800 €
	EUA	15.200 €





INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

	Suïssa	5.400 €
	Àsia	6.200 €
El Xamfrà	EUA	25.030 €
Huguet de Can Feixes	Xina	3.000 €
Celler Vall Llach	EUA	16.000 €
	Suïssa	4.500 €
	Xina	7.300 €
	Canadà	5.900 €
Gramona	Mèxic	2.800 €
	Japó	11.700 €
	Brasil	10.200 €
	Canadà	4.100 €
	Xina	38.900 €
	Suïssa	2.400 €
	EUA	48.500 €
Agrícola i Secció de Crèdit Sant Bartomeu El Masroig	EUA	13.000 €
Joan Raventós Rosell	Brasil	2.400 €
	Japó	2.250 €
	Mèxic	2.000 €
	Xina	2.250 €
Viticultors Mas d'en Gil	Xina	8.000 €
	Suïssa	2.000 €
	EUA	8.000 €
	Brasil	2.000 €
	Japó	5.000 €
Ramon Canals Canals	Xina	6.400 €
Venus La Universal	Mèxic	3.000 €
	Brasil	3.500 €
	EUA	4.600 €
	Suïssa	1.700 €
Can Dez Mas	Xina	1.800 €
	Taiwan	1.200 €





INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

	EUA	5.000 €
	Japó	1.800 €
Covides	Xina	33.940 €
	Brasil	5.200 €
	Israel	24.107 €
Ramon Canals Canals	EUA	6.100 €
Sangenís i Vaqué	Mèxic	4.690 €
	Brasil	5.540 €
	EUA	8.180 €
Bodegas Pinord	Corea del Sud	3.200 €
	Índia	7.000 €
	Perú	3.700 €
	Andorra	13.150 €
	Brasil	9.250 €
	Colòmbia	11.000 €
	Japó	3.700 €
	Mèxic	12.300 e
	Xina	7.700 €
	Suïssa	6.200 €
	Canadà	6.700 €
	EUA	14.650 €
	Noruega	5.400 €
Unió Coop. Alimentària	Mèxic	98.000 €
	Rússia	21.000 €
	Japó	15.000 €
	Xina	54.000 €
	EUA	88.000 €
Agrícola Falset Marçà	EUA	29.950 €
Canals & Munné	Japó	10.000 €
	EUA	20.000 €
	Xina	13.000 €
Espelt Viticultors	Japó	18.600 €
	Noruega	14.900 €
	Suïssa	13.000 €



	EUA	23.000 €
	Canadà	19.000 €
Mas Martinet Viticultors	Honk Kong	4.000 €
	Rússia	3.000 €
	Brasil	3.500 €
	Mèxic	3.000 €
	EUA	5.000 €
Celler Mas Doix	EUA	14.600 €
René Barbier	Filipines	49.000 €
	Canadà	63.000 €
	EUA	167.000 €
Pere Ventura i família	Mèxic	8.690 €
	Índia	7.770 €
	Àsia	6.860 €
	Brasil	5.400 e
	EUA	6.150 €
Antonio Mascaró	EUA	22.000 €
Mont Marsal Vinícola	Brasil	3.990 €
	Rússia	4.560 €
Buil i Giné	EUA	116.701 €
Bodegas Sumarroca	EUA	31.100 €
	Suïssa	59.500 €

Convocatòria de subvencions

Mitjançant la publicació de la Resolució AAR/3747/2010, de 18 de novembre, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts per al foment d'actuacions de promoció dels vins catalans emparats en una denominació d'origen protegida, i es convoquen per a l'any 2010, l'INCAVI ha resultat favorablement un total d'11 sol·licituds de subvenció, per un import total d'inversió auxiliable de 232.323,50 € i un pagament de 92.929,40 €.

Els beneficiaris són:

ENTITAT	INVERSIÓ AUXILIABLE	40%
DOP TARRAGONA	7.110,79 €	2.844,32 €
DOP TERRA ALTA	27.440,81 €	10.976,32 €
ACE	19.888,50 €	7.955,40 €
PATRONAT DE SANT SADURNÍ	18.403,49 €	7.361,40 €
ACADÈMIA TASTAVINS	54.060,26 €	21.624,10 €
CONSORCI D'INSPECCIÓ I CONTROL	32.910,29 €	13.164,12 €
PATRONAT DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS	5.690,81 €	2.276,32 €
DOP EMPORDÀ	6.353,00 €	2.541,20 €
DOP QUALIFICADA PRIORAT	25.517,26 €	10.206,90 €
FIVIN	27.732,65 €	11.093,06 €
DOP MONTSANT	7.215,64 €	2.886,26 €
TOTAL:	232.323,50 €	92.929,40 €

ACTIVITATS DE PROMOCIÓ I DIFUSIÓ CULTURAL.

Cursos de tast de Vins i Caves de Catalunya .

Amb la finalitat de donar a conèixer els principis bàsic del tast i les Denominacions d'Origen de Catalunya l'Incavi a organitzat 9 cursos de tast de vins i caves a les instal·lacions del Palau Robert de Barcelona.

Sessions d'iniciació al tast de Vins.

Amb la col·laboració de les següents entitats s'han organitzat sessions d'iniciació al tast:

- Centre Cívic d'Igualada
- Ajuntament de Vilobí del Penedès
- Ajuntament de Ripollet
- Col·legi de Farmacèutics de Barcelona (Col. Amb FIVIN)
- l'Associació d'Amics del Museu Torre Balldovina de Santa Coloma de Gramenet
- Associació de veïns de Valldoreig
- Fira de Mora
- Fira Girona
- Catavins Sabadell
- XXX Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Enviament de Material Promocional:

- DO. Terra Alta
- Associació Excursionista Talaia de Vilanova
- DAR premsa DVD de les DOs de Sau Camps
- DO Costers del Segre
- Botiga de Vins Carmenet (Pujol Busquets)

Museu de Montbrí del Camp (Cartells de la Mostra)
Escola d'Hostaleria
Botigues Especialitzades
Fira de la Candalera de Molins de Rei
 Fulletons i mapes
 Cintes corporatives de l'Incavi
 Personal tècnic
Vins i caves promocionals per la presidència de la Generalitat

Col.laboració amb Copes i material promocional:

Fira de la Candalera de Molins de Rei 2.000 copes
Acadèmia de Tastavins: Curs de tast 150 copes
Institut Català del Suro 400 copes
Ajuntament de Cubelles 500
Ajuntament d'Amposta 1500 copes
Sant Carles de la Rapità 1000 copes
Vilovi del Penedès 60 copes
Unió de Pagesos a Reus 150 copes de vi
Associació Catalana d'Enòlegs 1000 copes
DO Tarragona 3000 copes
Castellers de Vilafranca 450 copes
Ajuntament de Cerdanyola del Vallès 750 copes
Fira de Sant Isidre de Cervera 400 copes
Fira Lactium (Ajuntament de Vic) 1.500 copes
Ajuntament de Tiana
III Mostra Gastronòmica i Vitivinícola del Berguedà-DO Pla de Bages (800)
DO Catalunya 10è Aniversari
Fira de Sant Bartomeu 2000 copes (Ajuntament d'Artesa de Segre)
Cambra de Reus 80 copes
Sant Carles de la Rapità 1000 copes
Cursos Acadèmia de Tastavins 150 copes
Consorci de Formació i Iniciatives CERCS-BERGUEDA 400 copes
XXX Festa de la Verema, fira de la D.O. Conca de Barberà. (2000)
Festa Major de Vilafranca del Penedès 2000 copes
Tres tombs de Vilanova i la Geltrú 400 copes
Ajuntament d'Artés 2.500 copes
Unió de Pagesos de Reus 150 copes
Vilovi del Penedès 60 copes
Cambrils País de Vi 2.000 copes
Fira de Mercat de Mercats 6.000 copes
Xatonada de Vilanova i la Geltrú 1.000 copes

III Jornada Innovació debatdevi

Amb el títol **¿Què espera el sector del vi de la recerca en viticultura i enologia?**
l'Incavi a organitzat la III Jornada Innovació debatdevi per debatre les diferents iniciatives amb recerca que es porten a terme a Catalunya.

26 de Gener (Palau Robert - Passeig de Gràcia 107, Barcelona).

Programa :

10:00 – Benvinguda a càrrec del director general de l'INCAVI, Oriol Guevara

10:10 – Mapa de recerca pública a Catalunya en vinya i vi: a càrrec dels membres de la comunitat de pràctica de Recerca (CoP Recerca)

- **Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI):** Carme Domingo
- **Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA):** Robert Savé
- **Universitat Autònoma de Barcelona (UAB):** Xavier Gabarrell
- **Universitat de Lleida (UdL)**
- **Universitat Politècnica de Catalunya (UPC):** Anna Gras
- **Universitat Rovira i Virgili (URV):** Albert Bordons
- **Parc Tecnològic del VI (VITEC):** Joan Miquel Canals

10:50 – Exemples de projectes de recerca i transferència:

- **Projecte Cenit DEMÉTER** < <http://www.cenitdemeter.es/> >: Mireia Torres
- **Potencials vulnerabilitats al canvi global de la viticultura en Catalunya (IRTA):** Robert Savé
- **Conferència Internacional de Vitivinicultura Ecològica, Sostenible i Canvi climàtic** < <http://wine.uab.cat/> >: Santiago Mínguez

11:30 – Pausa i cafè

12:00 – Com s'organitza i es coordina la recerca en altres països (models o organitzacions sectorials):

- **Sud-àfrica:** Montse Nadal
- **Califòrnia:** Joan Esteve
- **Austràlia:** Albert Mas

12:30 – **Presentació de la comunitat de pràctica R+D+i (CoP Recerca):** Carme Domingo

Sessió debatdevi: *workshop* Què espera el sector del vi de la recerca en viticultura i enologia? Moderat per Santiago Mínguez

14:00 – Fi de la jornada

ALIMENTARIA 2010

L'INCAVI va gestionar l'espai *Catalunya País de Grans Vins* en el marc de l'Alimentaria 2010 que tingué lloc els dies 22 – 25 de març.

L'espai va comptar amb 50 estands ocupats per 43 empreses.

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

Els cellers que hi van participar van estar els següents

- 1 MAS RODÓ
- 2 BATLLE I MONTSERRAT
- 3 UNIO CORPORACIÓ ALIMENTARIA
- 5 VINÍCOLA DEL PRIORAT
- 7 SOLÀ CLASSIC
- 8 TAYAIMGUT, S.L.
- 9 ACUSTIC CELLER
- 10 CAVES MIQUEL PONS (PONS I FONT ELAB.)
- 11 EUDALD MASSANA NOYA / MASSANA NOYA
- 12 BLANCHER
- 13 L'OLIVERA
- 14 ALTAVINS
- 14 LA CONRERIA DE SCALA DEI
- 15 LLOPART CAVA
- 16 CELLER PIÑOL / VINOS PIÑOL
- 17 CELLER CAL COSTAS
- 18 HUGUET DE CAN FEIXES
- 19 PARATÓ
- 20 NUNCI / CELLER MAS DE LES PERERES
- 21 CRDO PENEDÈS
- 22 FINCA CA N'ESTELLA
- 23 VINS EL CEP
- 24 CLOS FIGUERAS
- 25 CELLER DE CAPÇANES
- 26 EMENDIS-MASIA PUIGMOLTÓ
- 27 MAS COMTAL
- 28 MEDINRE/AGNES DE CERVERA
- 29 MAS CODINA
- 30 VINÍCOLA DE SARRAL
- 31 PARMÍ PRIORAT
- 32 FERRÉ I CATASÚS
- 33 CELLER CARLES ANDREU
- 34 1+1 FAN 3
- 35 VINS PADRÓ
- 36 TORRE DEL VEGUER
- 37 CELLER DOSTERRAS-VERTICAL WINES (MARLAI)
- 38 CLOS GALENA-DOMINI DE LA CARTOIXA (MARLAI)
- 39 ROVIRA BAQUÉS (MARLAI)
- 40 DE MULLER

- 41 BODEGAS CAPITÀ VIDAL
- 42 ALBET I NOYA
- 43 SABATÉ I COCA /CAVES CASTELLROIG
- 44 CELLER EL MASROIG

Activitats Alimentària 2010:

- **El vi a la xarxa:** Showroom de presentació al sector del vi dels projectes que els cellers tenen a l'abast per donar-se a conèixer, estar presents o vendre a través de la xarxa.

Empreses participants:

Uvinum.es
Weyoose.com
SommelierAlumini.org
Catavino.net
eMascaró Tourism
Antxon Pous
Visitpriorat
Vintaix.com
Gastroteca.cat
Vinum.cat

- **Jornada de Vinternet.** Showroom: Eines d'internet pels cellers, web 2.0, e-commerce, xarxes...

- **Missió inversa: "Bloggers" del món.Tast de vins de Catalunya**

- **Ponència: Els Vins base cava. Un brillant futur**

Introducció a càrrec del Director General de INCAVI Oriol Guevara
Ponent: Bruno Colomer Responsable Enològic de Cavas de Codorníu
Degustació de vins base cava

- **Presentació del 1er Concurs de Vins i Caves de Catalunya**

- **Tast de vins de la DO. Penedès**

- **Ponència "Rutas d'Enoturisme per Catalunya"**

Introducció a càrrec del Director General de INCAVI, Oriol Guevara.

Ponents:

- 1) Lluís Murias Dalmau. Dinamitzador del Projecte " El secret millor guardat de l'Empordà".
- 2) Andreu Francisco i Roger. Alcalde d'Alella "El futur de l'enoturisme al territori de la DO Alella."
- 3) David Esteller Martí. Gerent del pla de foment del turisme del Consell Comarcal del Priorat. "Estratègies de promoció i actuacions dutes a terme per impulsar l'enoturisme a la comarca del Priorat."

Fòrum Gastronòmic de Girona

L'INCAVI ha continuat mantenint per a l'any 2010 el suport a aquest esdeveniment oferint a les Denominacions d'Origen catalanes la possibilitat de fer tastos dels seus vins i caves en el marc d'aquesta trobada sectorial.

Campanya del vi català per Sant Jordi:

Iniciativa, liderada per la Revista Cupatges, Associació Vinícola Catalana, Institut del Cava i el Gremi de Llibreters de Catalunya, amb la col·laboració de l'INCAVI per la promoció dels vins i caves de les DO catalanes, durant la setmana del 19 al 24 d'abril 2010. Les bases de l'acció i la seva organització han estat :

- 1) Creació per part de la Revista Cupatges, l'Associació Vinícola Catalana i l'Institut del Cava d'uns vals de descompte recollits en uns talonaris de 100 vals cadascun, amb el logo de totes les entitats que hi col·laboren i botigues participants.
- 2) Els vals de descompte estaran numerats i amb un espai per poder posar els segells de les dos entitats adherides: El Gremi de Llibreters de Catalunya i els establiments especialitzats en venda de vins adherits a l'acte promocional.
- 3) A la finalització de l'acte promocional, 29 d'abril d'enguany, s'han de fer arribar tots els vals a les oficines de l'Associació Vinícola Catalana (AVC).
- 4) El dia 10 de maig i amb tots els vals numerats i amb els segells corresponents, que hagin arribat a l'AVC, s'ha de procedir a un sorteig de 12 viatges per cada participant o llibreria adherida del Gremi de Llibreters i 12 viatges per el conjunt de les botigues especialitzades de vins participants.
- 5) El viatge dels guanyadors serà a una de les dotze DO catalanes.

Entitats adherides que hi col·laboren, 222 llibreries i 67 botigues especialitzades de vins:

Entitats que varen voler gaudir del viatge per 2 persones a 1 DO Catalana

BOTIGA de VINS

DEVISSY
LA POSELLA
VINS AVINYÓ
VINS NOE

POBLACIÓ

CASÀ DE LA SELVA
LA SEU D'URGELL
VILANOVA I LA GELTRÚ
SANT CUGAT DEL VALLÉS

DO VISITADA

DO MONTSANT
DO CONCA
DO TARRAGONA
DO TERRA ALTA

Nom LLIBRERIA

LLIBRERIA MOTS
LLIBRERIA XICOY

Població

VIC
TORELLO

DO CATALUNYA
DO CONCA

Campanya publicitària a: 3 de Vuit, El Periódico, Avui, La Vanguardia, El Punt Diari

II Conferencia Internacional Ecososteniblewine 2010. 15, 16 i 17 de juny 2010.

En el decurs de la conferència Internacional de Vitivinicultura Ecològica, Sostenible i Canvi Climàtic, "**EcoSostenibleWine 2010**", co-organitzada per l'INCAVI i

estructurada en 4 sessions, es varen exposar 30 ponències orals i presentar 22 pòsters relacionats amb aquesta temàtica.

La Conferència “EcoSostenibleWine” ha posat de manifest diversos fets a mode de conclusions:

- Que existeix una estreta relació entre producció sostenible i producció ecològica, encara que hi hagin punts que les diferencien i que la primera no és exclusiva de la segona.
- També s'ha posat de manifest que en alguns aspectes, la producció convencional té la particularitat de ser tant o més sostenible que l'ecològica.
- La sostenibilitat té en la vinya un aspecte fonamental que són les tècniques de manteniment del sòl, principalment la coberta vegetal, adaptada al clima de la regió.
- El control en temps oportú per poder decidir estratègies de reg, permetrà racionalitzar l'ús de l'aigua a la vinya.
- Existeix encara un gran recorregut en els treballs vitícoles, sigui producció ecològica o convencional, per estalviar tant l'ús de l'energia com la racionalització de l'ús de productes fitosanitaris,
- L'estudi de l'efecte de les condicions productives en àrees climàtiques fresques i càlides, pot permetre prendre decisions adequades en quant a la implantació de la vinya (indret, portaempelt, varietat, etc.) i els itineraris enològics més adequats per a la producció de vins de qualitat,
- Encara que no hi hagi definida una normativa per a la producció de vins ecològics, aquesta ha assumit, igual que en la producció de vins convencionals, les pràctiques sostenibles que tendeixen a la racionalització i minimització d'additius,
- És convenient que el sector, de manera col·lectiva, prengui consciència i interioritzi pautes de producció sostenible, sense oblidar que la sostenibilitat, com a valor ètic, pot ser també un factor d'imatge diferencial dels productes vitivinícoles davant del consumidor,
- El consumidor final associa la sostenibilitat amb productes ecològics, encara que aquest missatge no arriba sinó a un grup de consumidors molt conscienciat i per tant reduït.
- La gran distribució és la que considera que encara han de fer-se esforços per disminuir alguns paràmetres de sostenibilitat, com la petjada de carboni.

Varen assistir a la conferència 480 persones de 42 nacionalitats.

QUARTA EDICIÓ DEL CARTAVI

Aquesta edició del CARTAVI 2010 ha suposat un salt qualitatiu en la participació que l'INCAVI ha tingut en les primeres 3 edicions.

Enguany, l'INCAVI i l'Associació Vinícola Catalna, única patronal sectorial del vi a Catalunya com a conseqüència de la fusió d'aquesta amb la Unió Vinícola del Penedès el juny de 2010, han organitzat conjuntament aquest esdeveniment.

CARTAVÍ pretén augmentar la presència de vins i caves catalans en les cartes de vins dels restaurants de Catalunya. Està major presència es pretén acompanyar d'una tasca didàctica que ha de fer el prescriptor que està al capdavant del restaurant.

En aquesta edició s'han presentat 580 cartes i la relació de guardonats ha estat la que s'indica, classificats per categories en funció del preu de la carta:

Grup A:

1r Premi:

Cal Baumer (Prats de Lluçanès)

2n Premi:

El Gat Blau (Vilafranca Penedès)

La Llavor dels Orígens (Barcelona)

L'Hereu (Vilafranca del Penedès)

3r Premi:

Alt Foix (Torrelles de Foix)

Cal Pelegrí (Ordal)

Can Panyella (Gelida)

Divinic (Vilafranca del Penedès)

Il Picarolo Vila (Vilafranca del Penedès)

Finalistes:

Al Costat del Museu (El Vendrell)

Cantallops (Cantallops)

Celler la Riera (Arenys de Munt)

Els Fogons de la Teresa (Canet de Mar)

Espai Carme (Vilanova i la Geltrú)

Gas 26 (Vilanova i la Geltrú)

La Clara (Barcelona)

La Figuereta (Figueres)

La Queixalada (Canet de Mar)

La Trebbia (Vilafranca del Penedès)

La Vinya del Senyor (Barcelona)

L'Esquella d'en Gaudí (Alcanar)

Moderno (Vilalba dels Arcs)

Topik (Barcelona)

Vinateria Arunha (Vilafranca del Penedès)

Grup B:

1r Premi:

Ú (Les Gunyoles-Avinyonet del Penedès)

2n Premi:

Cal Blay 25 (Sant Sadurní d'Anoia)

Cal Xim (Sant Pau d'Ordal)

Mercat (Vilafranca del Penedès)

3r Premi:

Els Sentits (Vilanova i la Geltrú)

Fonda Neus (Sant Sadurní d'Anoia)

L'Argolla (Castellví de la Marca)

Lo Ponts (Ponts)

Mas Romeu (Lloret de Mar)

Finalistes:

7 Portes (Barcelona)

Bravo 24 (Barcelona)

Ca la Nuri (Barcelona)

Ca L'Ignasi (Cantonigròs)

Cal Diari (Sant Martí)

Cal Jaume (Llavaneres)

Cal Saldoni (Sant Pau d'Ordal)

Calders (Comarruga)

Casa Leopoldo (Barcelona)

Casa Roura (Canet de Mar)

Ceferino (Vilanova i la Geltrú)

Colibrí (Barcelona)



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

El Cigró d'Or (Gelida)
El Racó de la Calma (Vilafranca del Penedès)
Hisop (Barcelona)
Hostal Sport (Falset)
Hotel Travé (Figueres)
Joviat (Manresa)
La Cava d'en Sergi (Sant Sadurní d'Anoia)
La Cisterna (Banyoles)
La Mar Salada (Barcelona)
La posada de St. Pere (Sant Pere Molanta)
La Teresita (Vilafranca del Penedès)
La Treva (Mataró)
Loidi (Barcelona)
L'Orquestra (Argentona)
Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)
Maricel (Sitges)
Merendero de la Mari (Barcelona)
Montalmar (Sant Vicens de Montalt)
Pic-nic (Sitges)
Posit (Arenys de Mar)
Rancho el Paso (La Floresta)
Sol i Vi (Lavern)
Vinya-roel (Barcelona)
Vivanda (Barcelona)

Grup C:

1r Premi:

Marejol (Vilanova i la Geltrú)

2n Premi:

Emporium (Castelló d'Empúries)

Miramar (Llançà)

Roig Robí (Barcelona)

3r Premi:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**

Cal Pere del Maset (Sant Pau d'Ordal)

Cal Ton (Vilafranca del Penedès)

Les Moles (Ulldecona)

Lluçanès (Barcelona)

Moments (Barcelon)

Finalistes:

Abac (Barcelona)

Bocca (Mataró)

Can Solé (Barcelona)

Casamar (Llafranc)

Comerç 24 (Barcelona)

Dos Cielos (Barcelona)

Joan Gatell (Cambrils)

La Bodega (Barcelona)

Las Palmeras (Llavaneres)

Marangels (Sant Gregori)

Campanya de Publicitat de l'Origen al Plaer:

Revista Cupatges any 2010

Gourmets del Periódico del març (esp Alimentaria)

Revista Cuina

Grup Sapiens: Cuina, Time out,

Insercions publicitàries de la campanya de l'ORIGEN al PLAER en format de BANERS als WEBS de:

Vadevi.cat

El Punt

VilaWEB

Del 23 al 26 de setembre 2010 XXX Mostra de Vins i Caves: La Mostra d'enguany s'estrena amb un increment del 20% de cellers participants respecte l'any 2009.

L'edició d'enguany es va celebrar, un any més, al Moll de Bosch i Alzina de Barcelona (Moll de la Fusta). En el decurs de l'última setmana de juny es va obrir el termini d'inscripció a les empreses interessades a participar a la mostra finalitzant el 30 de

juliol. Es varen inscriure en total 32 cellers en 29 estands i per la part de l'alimentació 6 estands més.

Durant aquest 30 anys, la Mostra s'ha convertit en un referent pel sector vitivinícola en la divulgació i promoció dels seus productes a la ciutat de Barcelona i a la seva àrea metropolitana, esdevenint una cita imprescindible de les festes de la Mercè. Així, la Mostra és un aparador excel·lent per a informar els consumidors de tota Catalunya, que assisteixen a les festes de la Mercè, així com als visitants d'altres països, de l'excel·lent qualitat dels nostres vins i caves.

Els 200.000 visitants d'aquesta edició varen gaudir de les novetats, com l'espai a la sala polivalent de Musiques i Vi de Catalunya, un maridatge dels vins de la mostra amb actuacions de musiques en viu, el Celler de la Mostra i el celler on-line, un nou espai en petit format per fer tastos, a banda de la sala polivalent, també enguany es celebren el 50è aniversari de la D.O. Penedès amb un ampli ventall d'activitats molt interessants per adults i infants, i han estat presents les últimes novetats dels cellers participants. També ha estat el marc ideal per donar a conèixer la nova campanya "De l'Origen al Plaer" dels nostres vins i caves al públic internacional present a les Fires de la Mercè

Cellers participants:

VINS I CAVES PORTELL
MAS RODÓ
CELLER EL MASROIG
PEDRO MASANA
JOAN CAROL
COVIDES VINYES CELLERS
MARTÍ SERDÀ
CASTELL D'OR
PINORD
CASA MARIOL – BATEA
GANDESA DE VINS
MASET DEL LLEÓ
COSTERS DEL SIÓ
CELLER BATEA
SYNERA
PESCADOR – CRESTA
CASTELL PERELADA
CAVA VARIAS
TORRES
CAVES GOMÀ-ANGEL GUSTÀ
BODEGAS CAPITA VIDAL
ADDAIA Viticultura Ecologica
CASTELO DE PEDREGOSA, Agricultura Ecológica
JUST PRESENTS
CELLERS UNIÓ
BODEGAS SANCTÓ- BIO DINAMIC

VINS PADRÓ –BRÀFIM
CODORNIU
FREIXENET
CCPAE

Alimentació:

Forn Franquesa - Coques de Perafita
Can Gaburra - Embotits de la Garrotxa
Embotits Casolans de Planoles
PRODUCTES XAVIE-Formatges
Formatges Can Corder
CAL BLAY

Entitats participants:

FIVIN
Academia tastavins de St. Humbert
Vinos y Restaurantes
Cupatges
Caixa Penedès

Programa de la XXX Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Dijous 23 de Setembre de 2010

- 18:00 hores **Inauguració XXX Mostra de Vins i Caves de Catalunya**, a càrrec del Secretari General del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Sr. Xavier Castella, l'Hble. President de l'Autoritat Portuària de Barcelona, Sr. Jordi Valls, i el Director General de l'INCAVI. Sr. Oriol Guevara.
- 19:30 hores Tast de la **Denominació d'Origen Terra Alta** sobre els "***Els vins blancs de Garnatxa blanca: Una alternativa als blancs de l'atlàntic***". Els vins blancs emparats per la DO "Terra Alta" elaborats a partir de la Garnatxa blanca representen avui un dels principals exponents dels vins blancs del Mediterrani. Més informació i inscripcions a info@doterraalta.com

Divendres 24 de Setembre de 2010

- 12:00 hores Tast de vins del celler **El Masroig**, inscripcions a comandes@cellermasroig.com
- 13:00 hores **Música i Vi**, Swing, soul, blues i funky un maridatge màgic. Entrada lliure.



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

17:00 hores Tast de vins a càrrec de **FIVIN**, "*Wine in moderation*", tast dirigit pel Sr. Jordi Bort, President de l'Associació Catalana de Sumillers.

18:00 hores Tastos de 3 vins de la **DO CATALUNYA**. Més informació i inscripcions a www.do-catalunya.com

Dissabte 25 de Setembre de 2010

12:00 hores Presentació de la **nova copa** especialment dissenyada pels vins de la **Denominació d'Origen Montsant**. Inscripcions a info@montsant.com

13:00 hores Tast de vins de la **Denominació d'Origen Penedès**. Inscripcions a dopenedes@dopenedes.es

19:00 hores Tast de Vins del **Celler Carol Vallès**. Inscripcions a info@cellerscarol.com

Diumenge 26 de Setembre de 2010

12:00 a 14:00 hores **XIV Diada d'Intercanvi de Plaques de Cava**. Organitza Col·leccionistes de plaques de cava.

13:00 hores **Música clàssica, quartet de corda i Vi**, un maridatge en harmonia. Entrada lliure.

17:00 hores **JAZZ i Vi**, Jam Session en viu. Entrada lliure.

20:00 hores **Rave Vintaix**, és una tast 'hedonista' i per als no entesos, on podràs descobrir la riquesa enològica del nostre país, conèixer alguns elaboradors i gaudir amb els nostres músics entre copa i copa. Es realitzarà una tast de blancs i negres, explicant els 'relats' que hi ha darrere de cadascun d'ells, oferint una informació general sobre les DO, les varietats que es tracten, la seva vinificació, i sobre aquelles coses que permeten descobrir la riquesa del nostre patrimoni enològic. Inscripcions a info@vintaix.com o mòbil 609 36 41 26

Campanya de Promoció de la XXX MOSTRA DE VINS i CAVES DE CATALUNYA:

Campanya al Periòdic

Especial de 12 planes al Periòdic

Revista Cuina

Revista Cupatges

Vinos i Restaurants

Revista Xarxa.Com

La Terra

Agroactivitat

Tres de Vuit

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

Falques de radio:

Catalunya Radio

RAC 1

300 banderoles

8000 cartells



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**

Campanya radiofònica:

Ser Penedès – Garraf, programa “El Vi a Taula.”
ComRadio programa “Avui Parlem de Vins”

Col.laboració amb el Vinseum:

Els juliols de UB
Copes Riedel
Assessorament
Premi Emili Giralt
Quota Amic d’Honor

Col.laboració amb la XXIX Setmana del Cava

Congres Internacional del Cava (3.000 €)
Difusió
Col.laboració Tècnica

CATAVI SABADELL

Participació juntament amb PRODECA en l’estand institucional del DAR
A través dels Enòlegs de l’INCAVI, s’organitzen 4 cursets diaris de tast de 4
Mes de 300 persones han visitat i assistit als cursets de l’estand de l’INCAVI

Col.laboració amb el Tastum:

Degustació de diferents vins de les DOs Catalanes i comunicació i promoció de
l’esdeveniment als cellers a través dels Consells Reguladors.

Cartaví 2010

Amb la finalitat de potenciar els vins catalans a les cartes de vi de Catalunya l’Incavi a
colaborat amb la 4ª edició del Cartaví 2010

Difusió del Concurs
Participació en el jurat del cartaví
Entrega de premis de les millors cartes
Aportació econòmica

PUBLICACIO de la VINACOTECA CATALANA de La Vanguardia

Una de les principals funcions de l’INCAVI es la d’oferir espais de divulgació sobre els
vins catalans on es tractin diferents temes d’importància pel sector de la vinya i el vi,
on els cellers, els productors, els comercialitzadors i tots els agents del sector siguin

els protagonistes, publicant històries i vivències sobre la vinya i el vi, així com fomentar les qualitats dels vins i promoure un consum responsable i moderat del vi entre els consumidors i interessats en el món vitivinícola.

Per aquest motiu es va contactar amb el mitjà escrit La Vanguardia, el diari amb més difusió i divulgació a Catalunya, i s'acorda la publicació de 10 articles realitzats pel periodista Ramon Francàs d'octubre a desembre 2010, seguin el model d'altres anys de LA VINACOTECA CATALANA. També s'acorda la publicació dels articles a La Vanguardia.es però no es varen arribar a publicar.

Presentació de les 12 Denominacions d'Origen de vins i caves de Catalunya, a Madrid.

El 15 de novembre l'INCAVI va presentar a Madrid (a l'Hotel de las Letras), sota l'acció promocional "Els paisatges del vi de Catalunya", 22 vins de totes les Denominacions d'Origen catalanes.

Aquest esdeveniment estava destinat a introduir la marca de Denominació d'Origen dels vins catalans a Madrid. El Director General de l'INCAVI, el Sr. Oriol Guevara, va ser l'encarregat de dirigir el tast dels vins proposats per cada Consell Regulador i el públic assistent foren 42 professionals de la restauració, sommeliers, periodistes i líders d'opinió de tot el mercat espanyol del sector. Posteriorment al tast es va oferir un dinar-maridatge pels assistents a la presentació amb els vins del tast. Aquesta primera acció es va retransmetre minut a minut en directe a través de "wineclan" (<http://www.wineclan.com/>).

Primera visita de THE WINE ADVOCATE d'en ROBERT PARKER, realitzada pel Sr. Jay Miller

L'objectiu de l'estada del Sr. Jay Miller a Catalunya és conèixer in situ els vins catalans i poder així, tenir una visió més acurada del seu model de producció. Iniciatives com aquestes formen part de la política del Departament de promoure i potenciar els nostres vins als mercats internacionals.

Jay Miller és el responsable de puntuar els vins espanyols a la revista *The Wine Advocate*. Miller celebra el seu 25è aniversari com a col·laborador més directe de Robert Parker.

Aquesta visita està organitzada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, a través de l'INCAVI, i per *The Wine Academy of Spain*, amb la coordinació del seu fundador Pancho Campo, primer Master of Wine de l'Estat. Des de l'INCAVI es coordina amb les 12 Denominacions d'Origen un tast de vins i caves a les instal·lacions de l'INCAVI. El Sr. Miller sol·licita visitar personalment 5 Denominacions d'Origen: Penedès, Montsant, Empordà, Priorat i Cava,

106 cellers participen amb 382 vins i caves en el tast gestionat per l'INCAVI a les seves instal·lacions de Vilafranca.

Publicacions i material promocional:

Cintes corporatives de l'Incavi
Adhesius del vi amb moderació per Fivin
Escupideres per Alimentaria
Baner del Congrés Ecososteniblewine

Baner Mapa de les DO. de Catalunya
Realització del Calendari 2010
DVD de les DOs

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

L'Escola d'Espieles és un centre de formació orientat a donar servei al sector productiu de la vinya, el vi i el Cava. El nivell educatiu que ofereix és la Formació Professional. En aquest sentit desenvolupa la seva activitat en dos àmbits, la formació inicial o reglada i la formació continuada.

En l'àmbit de la formació reglada s'imparteixen els següents cicles formatius:

Tècnic Superior en Gestió Comercial i Màrqueting (1 curs i 1400 hores)
Tècnic Mitjà en Olis d'oliva i vins (2 cursos i 2000 hores)
Tècnic Superior en Vitivinicultura (2 cursos i 2000 hores)

Les dades dels cicles són les següents:

	Matriculats 2010-2011	Convenis en pràctiques en empreses
Tècnic Superior en Gestió Comercial i Màrqueting	37	14
Tècnic Mitjà en Olis d'oliva i vins	24	52
Tècnic Superior en Vitivinicultura	46 (**)	43
Tècnic Superior en Indústries Alimentàries (*)	14	-
Tècnic mitjà en Elaboració de Vins i altres begudes (*)	2	-

(*) *Títols en extinció per canvi de titulació*

(**) *2 convenis es van fer a cellers de la Borgonya amb subvenció per a la mobilitat del Departament d'Ensenyament.*

Així mateix s'imparteix també el Curs preparatori de la prova d'accés de Cicles Superiors (27 matriculats)

L'Escola Mercè Rossell i Domènech se han ofertat els següents cursos realitza també formació continuada, que consta dels cursos i jornades següents:

Formació en l'àmbit administratiu i comercial

Seguretat laboral al celler (8 h)
Internet i la comercialització de vins i caves (8 h)

Formació en l'àmbit tècnic

El projecte d'un celler (8 h)

Curs en Viticultura, Enologia i Màrqueting del vi (200 h). Promogut per UVIPE i Institut del Cava) en format màster, divendres tarda i dissabtes al matí.

Col·laboracions amb altres unitats de l'INCAVI

L'escola participa en el projecte de celler sostenible mitjançant l'Incavi i amb Enric Bartra com a Coordinador (www.winenvironment.eu)

Xavier Vidal participa en el projecte "Vinoyovino" mitjançant el Servei de Enologia, Viticultura i Ampelografia de l'Incavi

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

Diversos alumnes de l'escola han participat en la verema del celler experimental de l'Incavi a Vilafranca.

Altres col·laboracions

L'escola col·labora en l'organització dels cursos del Servei de Formació Agrària: Seminaris de Valor Afegit a Montblanc (Març 2010) i Gandesa.(Març 2011)

La Jove Cambra de Vilafranca va organitzar una jornada de "business meeting" entre empreses del sector (octubre 2010)

La Xarxa Transició Escola Treball de l'Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia l'escola d'Espells participa com a membre del grup Motor amb reunions periòdiques.

Professors del centre col·laboren (activitat particular) en el desenvolupament de materials per a els títols on line Tècnic Superior en Vitivinicultura i Tècnic en Olis d'Oliva i Vins.

Participació diversos

L'escola participa en el Projecte "Water of Life" en el marc del Projecte Comenius d'ajudes a la mobilitat de la Unió Europea mitjançant la qual s'han realitzat el 2010 3 intercanvis entre les 4 escoles europees participants (França, Irlanda del Nord, Austria i Catalunya) amb mes de 50 alumnes i professors participants.

L'escola participa en les trobades de les escoles Vitícoles espanyoles a La Rioja (Abril 2010) i de la Xarxa d'escoles europees (25 a 28 de Maig de 2010) que permeten l'intercanvi d'experiències, facilitar viatges d'estudis i estades d'alumnes fora de Catalunya.

L'escola participa al Cavatast com a fira de referència local amb un estand (8, 9 i 10 d'octubre 2010)

La direcció del centre participa en les trobades mensuals de les escoles de capacitació agrària del Servei de Formació Agrària del DAAM.

El Consell Comarcal de l'Alt Penedès convoca l'escola per participar el la taula de la Formació Professional (trobades periòdiques)

ACTIVITATS DEL SERVEI CENTRAL D'ENOLOGIA, VITICULTURA I AMPELOGRAFIA

El Servei Central 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 aquest encàrrec i seguint les directrius i línies estratègiques del DAAM 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 del Servei Central d'Enologia, Viticultura i Ampelografia, es relacionen en el present document. Aquestes actuacions han estat realitzades principalment amb el personal investigador, tècnic i auxiliar de les dues Estacions de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès i de Reus i que es relaciona així mateix al final del document. Algunes d'aquestes activitats han estat realitzades en col·laboració amb personal d'altres entitats, organitzacions i institucions universitàries i científiques, que oportunament s'esmentaran. Tanmateix cal destacar entre elles:

- **L'IRTA**, el qual mitjançant el conveni vigent, 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 becar 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 i la realització continuada de cursos de formació.

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

Accions estratègiques de l'INCAVI durant l'any 2010:

Han estat tres les accions estratègiques escomeses:

1. Les relacionades amb l'Alimentació i l'Agricultura Ecològiques pel període 2008-2012,
2. Les relacionades amb l'àmbit de les tecnologies sostenibles i aprofitament de subproductes i
3. Identificació i protecció de les varietats autòctones 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 la utilització de cobertes vegetals.

La segona acció ha consistit en potenciar la sostenibilitat de la producció vitivinícola, principalment en afavorir la difusió de les tècniques i pràctiques sostenibles per al sector elaborador de vins i caves que permetin estalviar recursos escassos com energia, aigua, i minimitzar la generació de residus i la producció d'emissions al medi ambient que puguin afectar o agreujar el canvi climàtic. Aquesta ha estat una acció realitzada en col·laboració amb la Universitat Autònoma de Barcelona i la Secció de Millors Tècniques Disponibles del Departament de Medi Ambient i Habitatge. Cal destacar com fet singular en aquesta acció la organització, amb empreses, associacions sectorials i l'Ajuntament de Vilafranca de la 2^a Conferència Internacional de Vitivinicultura Ecològica, Sostenible i Canvi Climàtic, "EcoSostenibleWine 2010", celebrada a Vilafranca del Penedès en el mes de juny de 2010.

I per últim la tercera acció estratègica és en relació a les varietats autòctones. Aquesta acció s'ha ocupat de la prospecció, identificació i conservació de diferents 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, Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen catalanes, 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.

Els projectes s'han identificat seguint les línies estratègiques (L.E.) contemplades en el Programa de Recerca Aplicada, Desenvolupament, Innovació i Difusió Tecnològica de l'INCAVI per al període 2009-2013, aquestes són:

1. Material Vegetal i Recursos Genètics
2. Producció Vitícola
3. Producció Ecològica
4. Innovacions en processos d'elaboració de vins
5. Generació de tecnologia pròpia
6. Traçabilitat i Seguretat Alimentària
7. Sostenibilitat
8. Biotecnologia i
9. Desenvolupament de nous mètodes i serveis analítics

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 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 i Producció Experimental	MEC: Plan Nacional de I+D+I AGL2007-66093-C04-02/AGR
LE 9. Aplicació de sensors electroquímics i òptics para la classificació i diferenciació de vins.	S. Mínguez C. Jimenez (CNM)	Investigació Enològica	MEC: Plan Nacional de I+D+I TEC2007-68012-C03-C03
LE 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	Viti. i Prod. Exp.	Programa CENIT període 2008-2011. Contracte Caves Gramona S.A.

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
LE 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	Viti. i Prod. Exp.	Programa CENIT període 2008-2011. Contracte Caves Gramona S.A.
LE 7. 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.A.) Ll. Giralt	Viti. i Prod. Exp.	CENIT Demeter: Contracte SOLFRANC (Gestionat per UAB)
LE 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. Enol.	Plan Nacional de I+D+i RTA2008-00056-C02-01
LE 3. Xarxa d'experimentació, intercanvi i transferència pel desenvolupament de l'agricultura ecològica per productors catalans, "RED BIO"	E. Bartra Ll. Giralt	Inv. Enol. Viti. i Prod. Exp.	FEDER (Unió Europea) POCTEFA 10.08 Raventós i Blanc, S.A.
LE 7. Millores ambientals pel cultiu de la vinya i elaboració del vi "Winenvironment"	S. Minguez E. Bartra	Inv. Enol. Vit. i Prod. Exp.	Unió Europea: Programa per la competitivitat i la innovació: CIP-EIP 239045
LE 4. Monitorización por medio de ultrasonidos del proceso de fermentación maloláctica.	A. Puig, S. Mínguez, J. Salazar UPC)	Inv. Enol.	Plan Nacional I+D+i DPI2009-14468-C02-01 Dpt Eng. Electrònica (UPC)

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

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
LE 2. Estudi de Zonificació i caracterització dels vins de la DO Montsant (2ª fase)	X. Elorduy, C. Grau	E. E. Reus	CR DO Montsant
LE 1. Estudi de varietats tradicionals de la DOQ Priorat	X. Elorduy, Ll. Giralt	E. E. Reus	CR DOQ Priorat
LE 2. Caracterització i maduració fenòlica DO Terra Alta	X. Elorduy	E. E. Reus	CRDO Terra Alta
LE 1. Caracterització i vinificació de la varietat Sumoll de la DO Tarragona	X. Elorduy	E. E. Reus	Coop. Rodonyà CR DO Tarragona
LE 1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Xarel·lo	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Penedès
LE 1. Selecció sanitària i clonal de les varietats Garnatxes blanca, rosada i negra	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Empordà
LE 1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Pla de Bages
LE 1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepat	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Conca de Barberà
LE 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 3. 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. Bodega Escoda
LE 4. Estudi de l'efecte dels llevats encapsulats	M. Vilavella	Inv. Enològica	CERPTA-UAB PROENOL, S.A.
LE 4. Avaluació de les tècniques de concentració del most mitjançant tècniques de fred	F. Capdevila	Inv. Enològica	Gramona S.A.



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
LE 1. Estudi de les varietats autòctones del Pallars Sobirà	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	Consell Comarcal del Pallars Sobirà
LE 8. Aïllament i selecció de llevats autòctons de Garnatxa blanca de la DO Terra alta	C. Masqué, X. Elorduy	E. E. Reus	Lafford, SA , CR DO Terra Alta
LE 1. Caracterització organolèptica de vins monovarietals de Garnatxa blanca de la DO Terra Alta	E. Bartra, S. Rico	E. E. Reus	CR DO Terra Alta
LE 8. Estudi del comportament enològic en diferents condicions de creixement de llevats i bacteries làctiques en fermentacions víniques	A. Puig E. Bartra,	Inv. Enològica	Lallemand Bio S.L.

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 1. Característiques agronòmiques i enològiques dels clons obtinguts per selecció	C. Domingo, M. Vilavella, X. Elorduy	Viti. i Prod. Exp. Inv. Enol. i E. E. Reus	INCAVI IRTA DAR
LE 1. Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya (Caladoc, Verdejo, Malbec, Godello, Muller thurgau, Incrozio manzoni, Vermentino, Tannat)	Ll. Giralt	Viti. i Prod. Exp.	INCAVI
LE 2. Comportament qualitatiu i quantitatiu de la vinya en reg	Ll. Giralt X. Elorduy	Viti. i Prod. Exp. E. E. Reus	INCAVI



Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
LE 1. Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya	LI. Giralt X. Elorduy	Viti. i Prod. Exp. E. E. Reus	INCAVI
LE 1. Localització i identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars i caracterització ampelogràfica	LI. Giralt A. Puig	Viti. i Prod. Exp. Inv. Enològica	INCAVI Ajuntament d'Ulldecona
LE 1. Estudi del comportament vitícola i enològic de les varietats autòctones catalanes: Xarel.lo vermell, Sumoll blanc, Carinyena blanc, Picapoll negre i Trepal blanc	LI. Giralt M. Vilavella	Viti. i Prod. Exp. Inv. Enològica	INCAVI
LE 4. Estudi del procés d'estabilització de vins i modificació del pH mitjançant resines intercanvi catiónic	F.CapdevilaS. Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI

Activitats incloses al PATT 10

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.

També es relacionen les activitats promogudes per la Unitat d'Assessorament Vitícola (UAV), en la qual han participat també els centres tècnics de l'INCAVI.

La informació més rellevant d'aquestes accions és la següent:



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Unitat Promotora	Acció	Lloc de Realització	Responsable
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Comparació de clons de Picapoll, seleccionats per INCAVI	Artés	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Comparació de clons de Xarel·lo, seleccionats per INCAVI	Avinyonet del Penedès	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Comparació de clons de Parellada, seleccionats per INCAVI	La Llacuna	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Comparació de clons de Garnatxa negra, seleccionats per INCAVI	Querol	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Comparació de clons de Trepat, seleccionats per INCAVI	Rocafort	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Comparació de clons de Macabeu, seleccionats per INCAVI	Sant Pere de Ribes	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 2. Estudi de l'establiment de coberta vegetal a la vinya. Influència sobre el desenvolupament vegetatiu, productiu i qualitatiu	Alt Penedès	Ll. Giralt
Unitat Assessorament Vitícola (UAV) EE Reus	LE 1. Assaig de clons de la varietat Garnatxa negra	Terra Alta	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de clons de la varietat Sauvignon blanc	Terra Alta	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de clons de la varietat Ull de Llebre	Terra Alta	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de clons de la varietat Syrah	Priorat	A. Villarroya
UAV	LE 1. Assaig de clons de la varietat Merlot i Cabernet sauvignon	Sant Martí Sarroca	A. Villarroya
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Selecció clonal de la varietat Garnatxa blanca, rosada i negra a la DO Empordà	Alt Empordà	C. Domingo
Viti. i Prod. Exp.	LE 2. El nitrogen del most com a índex de valoració de l'estat nutricional de la vinya	Alt Penedès	LL. Giralt



Unitat Promotora	Acció	Lloc de Realització	Responsable
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Estudi de noves varietats de <i>Vitis vinifera</i>	Catalunya	LL. Giralt
Viti. i Prod. Exp.	LE 1. Prospecció, identificació i conservació de varietats autòctones de Catalunya	Catalunya	LL. Giralt
Viti. i Prod. Exp.	LE 2. Sistemes de monitorització del reg a la vinya	Sant Sadurní d'Anoia	LL. Giralt
EE Reus	LE 1. Estudi de zonificació i caracterització dels vins de la DO Tarragona (1 ^a fase)	Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Ribera d'Ebre	X. Elorduy
EE Reus	LE 1. Estudi de varietats tradicionals de la DOQ Priorat	Priorat	X. Elorduy
EE Reus	LE 2. Caracterització i maduració fenòlica de la DO Terra Alta	Terra Alta	X. Elorduy
EE Reus	LE 2. Comportament qualitatiu i quantitatiu de la vinya en reg a la terra alta	Terra Alta	Ll. Giralt, X. Elorduy
UAV	LE 2. Assaig de tècniques de conreu per la millora de la qualitat de la Carinyena	Alt Empordà	A. Villarroya M. Vilavella
UAV	LE 1. Assaig sobre millora de la qualitat de varietats blanques	Alt Penedès	A. Villarroya M. Vilavella
UAV	LE 2. Assaig de dosis i moments d'aplicació d'aigua en el Merlot	Baix Penedès	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de varietats negres per vins d'alta gamma	Priorat	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de varietats blanques i negres	Baix Penedès	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de varietats foranes	Alt Penedès	A. Villarroya M. Vilavella

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 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	Viti. i Prod. Exp.	UAB-CERPTA i Agència Catalana de Seguretat Alimentària
LE 6. Estudi de les relacions isotòpiques de les DO de Catalunya	M. Vilavella	Inv. Enològica	MARM- Lab. Arbitral
LE 7. Elaboració de les "Millors Tècniques Disponibles mediambientals per al sector vitivinícola"	S. Mínguez J. Viñas	Inv. Enològica	Departament de Medi Ambient i Habitatge CERPTA-UAB
LE 7. Elaboració d'un programa d'actuació per l'estudi de la problemàtica dels cellers urbans i l'us de l'aigua	X. Elorduy	E. E. Reus	IRTA GIRO VITEC

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.

Cursos:

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

Dates: del 25 de gener al 1 de febrer 2010

Durada: 40 hores

Lloc: INCAVI-Escola Mercè Rossell

Organitzat en col·laboració amb :

- Organització Internacional de la Vinya i el Vi i



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

- Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia d'Aliments-UAB
Persones assistents: 15

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

Dates: del 11 de gener al 26 de març 2010

Durada: 165 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

Persones assistents: 18

Anàlisi sensorial de vins i caves

Dates: de l'12 al 30 d'abril 2010

Durada: 45 h.

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

Persones assistents: 11

Economia i màrqueting estratègic per al sector de vins

Dates: del 4 al 27 de maig i de l'1 al 22 de juny 2010

Durada: 45 h.

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

Assistents: 19

Iniciació a la degustació de vins

Dates: del 15 al 19 de març de 2010

Durada: 15 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Reus

Assistents: 14

Iniciació a la degustació de vins

Dates: del 9 al 23 de novembre de 2010

Durada: 15 h.

Lloc: Facultat d'Enologia, Campus Sescelades, URV. Tarragona

Assistents: 13

El projecte d'un celler

Dates: 2 i 3 de juny 2010

Durada: 8 h.

Lloc: Escola Mercè Rossell i Domenech

Assistents: 27

Jornada Tècnica "La Sensometria, una eina d'estudi i adaptació als mercats",

(en col·laboració amb la UPC i la URV)

Dates: 11 de novembre de 2010

Durada: 6h

Lloc: Vilafranca del Penedès

Assistents: 44



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**

2^a Conferència Internacional de Vitivinicultura Ecològica, Sostenible i Canvi Climàtic, "EcoSostenibleWine 2010",

Dates: 15 i 16 de juny 2010

Durada: 15 h.

Lloc: Auditori Municipal de Vilafranca del Penedès

Assistents: 420

La conferència es va organitzar en tres grans àrees ben diferenciades i complementàries, integrades i complementades en els plans i accions estratègiques establertes en un nombre elevat d'administracions, institucions i organitzacions sectorials.

La primera àrea: **LA VITICULTURA SOSTENIBLE**, va presentar les novetats generades en la lluita contra les malalties i paràsits de la vinya, així com els recursos, les tècniques i les pràctiques enològiques, que disposa l'elaborador ecològic durant el procés de vinificació.

La segona àrea: **L'ELABORACIÓ SOSTENIBLE**, es va tractar de forma prioritària els comportaments sostenibles que millor es poden implementar dins els cellers, ja establerts, o aquells de nova creació. El comportament dels paràmetres que informen del nivell de sostenibilitat del procés productiu (l'empremta del carboni) i la manera que incideix sobre el consumidor o la cadena comercial, va ser uns dels objectius prioritàris de la conferència.

La tercera àrea: **ADAPTACIÓ TECNOLÒGICA EN EL NOU CONTEXT CLIMÀTIC** és va donar a conèixer la incidència del canvi climàtic en els factors de la producció vitivinícola, i les pautes del control dels mateixos per poder seguir obtenint una producció de qualitat en les àrees vitivinícola més afectades. Es va comptar amb els participants del projecte CENIT cofinançat pel sector i el Ministerio de Educación y Ciencia, que van presentar els resultats científics obtinguts a partir de dos anys d'investigació.

Programa:

1. Sostenibilitat en viticultura. Reptes davant la nova realitat climàtica. Sr. Hans Schultz. Departament de Viticultura. Geisenheim Research Institute. Alemanya
2. Reducció dels gasos amb efecte hivernacle de la vinya: avenços per unes pràctiques més sostenibles. Sr. David Smart. Departament de Viticultura i Enologia. Universitat de Califòrnia Davis. EUA.
3. Sistemes de producció ecològica i biodinàmica a Califòrnia. Sr. Glenn McGourty. Winegrowing and Plant Science Advisor, Universitat de Califòrnia Mendocino County. EUA
4. Segrest de Carboni i Biodiversitat a la vinya. Sr. Hans Peter Schmidt. Delinat-Institut per a l'Ecologia i el Clima en la Viticultura. Arbaz. Suïssa.
5. Adaptació de la vinya en el nou context climàtic en àrees de no reg. Sr. Alain Carbonneau. Centre Internacional d'Estudis Superiors en Ciències Agronòmiques, Montpellier SupAgro. França.

6. Impacte de la vinya orgànica en les emissions de CO₂. Sr. Alfonso Aranda. Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos, Zaragoza.
7. Resultats dels projectes que estudien mètodes de control i seguiment de factors de desenvolupament vegetatiu de la vinya (Projectes amb Solfranc i Gramona 2008 i 2009).Sr. Lluís Giralt. INCAVI. Vilafranca del Penedès.
8. Mecanització sostenible. Sr. Emilio Gil. Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia, Universitat Politècnica de Catalunya, Barcelona
9. Influència del canvi global sobre la fisiologia de la vinya i la qualitat del vi. Sr. Robert Savé. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Caldes de Montbui. Barcelona
10. Sostenibilitat com imatge diferencial del sector: Programa New Zealand 2012. Sr. *Philip Manson*. Director de Ciència i Innovació del New Zealand Winegrowers Association.
11. Disseny Sostenible de cellers. Sr. Joël Rochard. Institut Francès de la Vinya i del Vi. França.
12. Aplicacions d'energia solar al celler. Sra. Estefania Montins. Elektrosol. Espanya.
13. Incidència de la producció ecològica en la sostenibilitat. Sr. Salvador Garibay. FIBL. Institut de Recerca per a l'Agricultura Orgànica, Suïssa.
14. Norma Europea d'elaboració de vins ecològics. Sr. Enric Bartra. Institut Català de la Vinya i el Vi. Vilafranca del Penedès. Barcelona.
15. Millors tècniques disponibles per al sector del Vi i Cava. Sra. Joana Viñas. INCAVI-UAB. Vilafranca del Penedès.
16. Anàlisi del Cicle de Vida del Tap de suro. Sr. Xavier Gabarrell. SOSTENIPRA Universitat Autònoma de Barcelona. Barcelona.
17. Anàlisi del cicle de vida de la producció de vi. Sr. A.Cichelli. Universitat de Chieti-Pescara. Itàlia.
18. Presentació del Projecte DEMETER: Desenvolupament d'Estratègies i Mètodes vitícoles i Enològics davant el canvi climàtic. Aplicació de noves Tecnologies que millorin l'Eficiència dels processos Resultants.
19. Disseny experimental línia troncal: vinyes de referència i hivernacle. Primeres dades vitícoles assajos 2008 y 2009. Sr. José Ramon Lissarrague. ETSIA. Universitat Politècnica de Madrid.
20. Primers resultats expressió gènica any 2009. Sr. José M. Martínez Zapater. Centre Nacional de Biotecnologia, Madrid.

21. Resultats d'aromes línia troncal assajos 2008 y 2009. Sr. Juan Cacho. Universidad de Zaragoza.
22. Resultats de polifenols en el raïm blanc línia troncal assajos 2008 i 2009. Sra. Rosa Lamuela. Universitat de Barcelona.
23. Resultats de polifenols en el raïm negre línia troncal assajos 2008 i 2009. Sra. Teresa Escribano. Universidad de Salamanca.
24. Resultats línia troncal metabòlica Saccharomyces cerevisiae. Sr. Ramón González. Instituto de Ciencias de la Viña y el Vino. Logroño.
25. Resultats línia troncal mecanismes mol.leculars d'adaptació d'Oenococcus oeni Sr. Albert Bordons. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona.
26. Resultats del projecte de detecció on-line de metabòlits en els processos de fermentació alcohòlica, malolàctica i de criança en barrica. Sr. Javier Pérez. AVANZARE. La Rioja.
27. Study on the use of activated membranes in the tartaric stabilization of wines. Sr. Albert Gasull. Centre Innovació Tecnològica METEOR. URV.
28. Monitoring of waste waters quality using a multisensor system. Sra. Cecilia Jimenez. IMB-Centre Nacional de Microelectrònica. CSIC.
29. Eines i protocols per al càlcul de les emissions vitivinícoles. Sr. Ignacio Sanchez. Organització Internacional de la Vinya i el Vi. París.
30. Càlcul i resultats de les emissions de CO2 del Celler Gérard Bertrand. Sr. Cédric Lecareux. Direction Domaines Gerard Bertrand, França.

Per últim, la Conferència va acabar amb la realització d'una taula rodona sobre el tema: Com valora el consumidor l'Ecologia i la Sostenibilitat?, amb la participació de:

- Sra. Alice Feiring. Escriptora i crítica professional de Vins. Estats Units
- Sr. Richard Hemming. Jancis Robinson.com. Regne Unit
- Sr. Peter Riegüel. Riegel Wine Import. Alemanya
- Sr. Pau Roca. Federación Española del Vino. Espanya
- Sr. Joan Amat. Institut del Cava. Catalunya
- Sr. Miguel Torres. Unió Vinícola del Penedès. Catalunya

Les Conclusions de la 2^a Conferència, varen anar a càrrec dels senyors:

- Sr. Oriol Guevara. Director General de l'INCAVI. Catalunya i
- Sr. Denis de-Froidmont. Direcció General d'Agricultura de la UE.

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 i de certificacions de qualitat utilitzables per les transaccions comercials, tant per al mercat interior com per a l'exportació. També com eina de control de qualitat específic i que els laboratoris de les empreses comercials no podien realitzar. En aquest moment aquest servei és 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	8.435	4.739	13.174
2. Mostres exportació	2.520	545	3.006
3. Import facturat, Euros	201.889	49.870	251.759
4. Valor exportació, Euros subvencionat per l'INCAVI, (valorat a 122 €/mostra)	307.440	66.490	373.930
5. Valor total activitat, Euros	509.329	116.360	625.689
Increment de mostres totals analitzades, 2010/2009, en %	+8,99	+3,26	+6,86
Increment de mostres d'exportació, 2010/2009, en %	+28,50	+96,75	+34,31
Increment import facturat, 2010/2009, en %	+11,48	-6,32	+7,44
Increment valor exportació, 2010/2009 en %	+33,08	+103,76	+41,83
7. Increment valor activitat, 2010/2009, en %	+23,59	+35,49	+25,65

Cal fer esment que, com en anys anteriors, durant l'any 2010 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 373.930 Euros. Aquest import correspon al valor del servei d'anàlisi efectuat sobre 3006 partides exportades a tercers països, és a dir fora de l'àmbit territorial de la Unió Europea. Es constata que durant l'any 2010, s'ha incrementat el número de mostres d'exportació, correlacionades a la seva vegada amb el número de partides realment exportades. L'increment d'aquesta activitat analítica ha estat superior al 34 %, el que demostra que el sector ha sabut trobar en l'exportació una font d'activitat econòmica significativa. S'ha de tenir en compte, el fet que des del mes de juny es va produir una rebaixa en el preu unitari de cada butlletí d'anàlisi de 4,65 €, en la línia d'abaratir pels cellers la utilització dels serveis d'anàlisi prestats per les estacions enològiques d'INCAVI.

Un fet a esmentar és l'increment general, encara que més significatiu a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, del número de mostres que actualment s'analitzen en els laboratoris de l'INCAVI, possiblement fent patent el punt d'inflexió de la dinàmica de disminució de mostres produïda des de l'any 2008 degut a la presència de laboratoris de baix cost. Aquest increment del número de serveis analítics ha tingut traducció en un increment del import facturat de l'INCAVI.

Un fet constatable és que l'increment de l'import facturat és major que l'increment del número de mostres, el que ve a significar que les analítiques complexes (de l'àrea de biotecnologia i de biologia molecular, de l'àrea de cromatografia de gas o líquida, multiresidus, etc.) són els punts forts dels laboratoris de l'INCAVI. Tanmateix, cal combinar, potenciar i millorar totes les possibilitats d'acció (analítiques complexes i analítiques rutinàries) a l'INCAVI o a Catalunya, donat que aquest fet redunda indirectament en benefici d'altres empreses, amb seu social a Catalunya i que subministren materials, productes o equips d'ús per al sector vitivinícola, a més de realitzar la seva aportació tributària.

Tanmateix, al llarg del 2010 s'ha vist necessari escometre a curt termini diferents objectius, amb la finalitat d'anar millorant la correlació entre el servei d'anàlisi i les necessitats del sector de les següents accions:

- Tramesa dels butlletins d'anàlisi i certificats via electrònica,
- Establir diferents punts de recollida de mostres per la seva tramesa de mostres a les Estacions Enològiques,
- Per millorar i/o mantenir el servei d'anàlisi: renovació de l'equipament del laboratori obsolet i dotar-lo per realitzar analítiques de més valor afegit, entre els quals cal destacar ICP-MS i CLAE-MS i nanomedidor de concentració de ADN.

Altres punts a ressenyar durant l'activitat de les Estacions Enològiques durant 2010 són:

- 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 47 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.
- Continuació de la modernització del programari dels serveis de laboratori de les dues estacions per tal de donar un servei més eficient al sector, el qual ja s'ha començat a implantar en el primer quadrimestre de l'any.
- Continuació dels treballs d'acreditació mitjançant la norma UNE-EN ISO/IEC 17025-2005 de requisits generals per a la competència dels laboratoris d'assaig i calibració per tal d'obtenir i mantenir el nivell de qualitat, amb la finalitat d'aconseguir resultats analítics amb l'exactitud i la precisió adequada al servei que es vol oferir.

- Assessorament de tècniques analítiques a empreses del sector.
- Participació en exercicis de tècniques analítiques.
 - Exercicis d'intercomparació organitzats pel MARM:
 - Juliol 2010: mostres de vi blanc i de vi negre, amb un total de 36 paràmetres analítics per a cada tipus de vi.
 - Desembre 2010: anàlisi d'amines biògenes (5 mostres) i OTA (4 mostres).
 - Exercicis d'intercalibració Vilafranca-Reus:
 - Abril 2010: 4 paràmetres
 - Novembre 2010: 4 paràmetres

Tanmateix, diferents aspectes s'han vist necessaris escometre a curt termini amb la finalitat d'anar millorant la correlació entre el servei d'anàlisi i les necessitats del sector de les següents accions:

- Per millorar i/o mantenir el servei d'anàlisi: renovació de l'equipament del laboratori obsolet i dotar-lo per realitzar analítiques de més valor afegit, entre el qua cal destacar ICP-MS i CLAE-MS.
- Tramesa dels butlletins d'anàlisi i certificats via electrònica
- Establir diferents punts de recollida de mostres per la seva tramesa de mostres a les Estacions Enològiques

SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL VEGETAL

El programa de treball realitzat durant l'any 2010 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	4600
Xarel·lo	7600
Parellada	3440

SERVEIS DE L'ÀREA DE BIOTECNOLOGIA

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 2010, han estat les següents:

Concepte	Mostres/Unitats	Anàlisis
Control de puresa de peus de cup	40	203
Control d'implantació de bacteries làctiques en la fermentació malolàctica	44	414
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica	72	754
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura biodinàmica	584	584
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies procedents de vinificacions de Garnatxa blanca (DO Terra Alta)	370	370
Control de viabilitat i reconeixement de bacteries làctiques	1	1
Control de la viabilitat de la població de llevats en fermentacions alcohòliques	71	71
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	106	106
Subministrament de llevat líquid	5	5
Anàlisi de la població microbiana en sòls vitícoles sotmesos a agricultura convencional, ecològica i biodinàmica.	26	26
Control de contaminacions microbiològiques (<i>Brettanomyces</i>)	24	24

Cal fer esment també que aquest servei ha estat possible gràcies a la col·laboració

amb l'IRTA i el CERPTA-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 2010 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

Publicacions

- Publicació divulgativa: "La viticultura d'alçada". C. Domingo. ACE Revista d'Enologia, 2010, nº 91
 - Publicació divulgativa: Las Técnicas de Membranas ya han sido aprobadas por la OIV. Una oportunidad para innovar – La Semana Vitivinícola, Julio 2010, 3335, 2881-ss
 - Publicació tècnica: "Levaduras bioinmovilizadas para su uso potencial en enología". A.Puig. La Semana Vitivinícola. 3 de Abril de 2010: 646-651.
 - Publicació científica. "Levaduras inmovilizadas: evaluación de su potencial enológico". VII World Wine Forum (ISBN : 978-84-8125-336-8) A. Puig, E. Bertran, M. Vilavella, S. Mínguez.
 - Publicació científica.. "Use of a new immobilization yeast system in winemaking. Study of its reuse". OIV: XXXIII World Congress of Vine and Wine (ISBN : 978-9941-0-2555-6)A. Puig, E. Bertran, M^a C. Masqué, M. Vilavella, S. Mínguez.
- #
- Publicació científica: "Híbrido electrónico tongue based on optical and electrochemical microsensors for quality control of wine" . Analyst, 2010, 135, 1718-1725. Manuel Gutiérrez, Andreu Llobera, Jordi Vila-Planas, Fina Capdevila, Stefanie Demming, Stephanus Büttgenbach, Santiago Mínguez i Cecilia Jiménez-Jorquera
 - Publicació científica: "Differential expression of thiamine biosynthetic genes in yeast strains with high and low production of hydrogen sulfide during wine fermentation" Journal of Applied Microbiology 109 (2010) 272–281. E.Bartra, M. Casado, D. Carro, C. Campamá i B. Piña

- Publicació científica: "Brettanomyces bruxellensis prevalence in wines produced and marketed in Spain". Annals of Microbiology. Volume 61, Number 1, 145-151, DOI: 10.1007/s13213-010-0075-7. Publicat on line: 16 june 2010. Anna Puig, Eva Bertran, Rosó Franquet, Joan García and Santiago Mínguez
- Publicació científica: "Ethyl carbamate content in wines with malolactic fermentation induced at different points in the vinification process". Annals of Microbiology volume 61, number 1, DOI: 10.1007/s13213-010-0071-y. Publicat on line: 16 june 2010. M.C.Masque, M.Soler, B.Zaplana, R.Franquet, S.Rico, X.Elorduy, A.Puig, E.Bertran, F.Capdevila, A.T.Palacios, S.V,Romero, J.M.Heras, S.Krieger-Weber.

Participació a reunions tècniques nacionals

- Jornada de Fruita de Muntanya: recuperació de varietats locals i potencialitats a l'Alt Pirineu i Aran. Vielha, 21 d'Octubre de 2010 : "Estudi de les varietats autòctones del Pallars Sobirà". C. Domingo
- 25ª Reunión anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología..1 y 2 de junio de 2010. Jerez de la Frontera: "
 - EL *Vi de vila* de la DOCa Priorat. Comprobación de la zonificación en base a parámetros analíticos de los vinos presentes en el mercado. Elorduy, Xoán; Masqué, Carme; Martínez, Carmen; Grau, Claustré; Capdevila, Fina.
 - "Descripción sensorial de la variedad Xarel·lo" Enric Bartra

Participació a congressos, simposiums i conferències nacionals i internacionals

- 2ª Conferència Internacional de Vitivinicultura Ecològica, Sostenible i Canvi Climàtic. Vilafranca del Penedès, juny 2010:
 - Millors tècniques disponibles per al sector del Vi i Cava. Sra. Joana Viñas.
 - Resultats dels projectes que estudien mètodes de control i seguiment de factors de desenvolupament vegetatiu de la vinya (Projectes amb Solfranc i Gramona 2008 i 2009). Sr. Lluís Giralt.
 - "Normas europeas de elaboración de vinos ecológicos" E. Bartra. Comunicació oral
 - "Estudio microbiológico en fermentaciones espontáneas de vinos ecológicos". A. Seguin, E. Bartra, E. Bertran, A. Puig. Póster.
 - "Evolución del grado de madurez de la uva en las últimas 3 décadas, Període 1980-2009". J.Gol, F.Capdevila, C.Campamà, C. Domingo.
 - "Tendencias del sector: vinos embotellados en botellas de vidrio de menor peso". F.Capdevila, J.Garcia, M.Vilavella, A.Puig, C.Masqué, X.Elorduy.
- 4º Congreso Internacional Autocontrol y Alimentos Inocuos para proteger la salud. Bilbao, maig 2010: "Guía de buenas prácticas agrícolas para las

explotaciones vitícolas“ Domingo, C.; Giralt, L.; Albó, J. A.; Cugat, G.; Mínguez, S.

- VII World Wine Forum . Logroño. Juny 2010:
 - Innovaciones en enología. Prácticas y técnicas enológica. Retos y posibilidades – S. Mínguez. Ponència
 - "Levaduras inmovilizadas: evaluación de su potencial enológico". A. Puig, E. Bertran, M. Vilavella, S. Mínguez. Póster.
- XXXIII World Congress of Vine and Wine. Tblisi (Georgia). Juny 2010. "Use of a new immobilization yeast system in winemaking. Study of its reuse". A. Puig, E. Bertran, M^a C. Masqué, M. Vilavella, S. Mínguez. Comunicació oral.

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

L'INCAVI ha desenvolupat també durant l'any 2010, dos accions de col·laboració significatives:

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

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 CO₂.
- 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. Assistència a les reunions del G.E. Tecnologia

Microbiologia del Vi. París. Març 2010. Presentació de la proposta de resolució: "Identificació de riscos i de punts crítics en enologia: APPCC".

b) En Òrgans Directius:

- Santiago Mínguez: Vicepresident de la Comissió d'Enologia de l'OIV i: membre nat del Comitè Científic i Tècnic de l'OIV..

COL-LABORACIONS AMB ALTRES ENTITATS, ORGANITZACIONS I 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. Giralt: En CR de la DO Empordà, Costers del Segre i Pla de Bages.

En Comitè Tècnic de Producció Integrada de Vinya: Com a col·laboració amb el Consell Català de la Producció Integrada, l'INCAVI col·labora, amb C. Domingo, 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.

- En Comitè Tècnic de Producció Integrada d'Elaboració de Vi: C. Domingo, com a presidenta de l'esmentat Comitè, col·labora, per a la elaboració de la norma tècnica per a cellers i indústries d'elaboració i obtenció de vins.
- Comitè en matèria de sanitat vegetal en Producció Ecològica: Segons determina el punt c de l'article 4 de l'ORDRE AAR/49/2010, de 8 de febrer, per la qual es crea el Comitè en matèria de sanitat vegetal en producció ecològica, l'INCAVI col·labora amb Lluís Giralt al seu d'aquest Comitè.

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, J. Viñas i A. Puig
- En el Consell Regulador de la DO Priorat: J. Valiente
- En el Consell Regulador de la DO Tarragona: C. Grau, S. Rico
- En panel de tast de recerca de la DO Terra Alta: C. Domingo, E. Bartra

Organismes, institucions i entitats

- Amb l'IRTA, assessorament de l'activitat productiva del Celler de l'IRTA a Torre Marimon (Caldes de Montbui): F. Capdevila, 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
- Amb l'empresa Nestlé, col·laboració en dos sessions (4 hores el 9 i 10 de novembre) de llengua catalana i tast de vins de l'activitat "Parelles Lingüístiques", emmarcada dintre del programa d'integració lingüística en català impulsat per la Generalitat de Catalunya.

Observatori del Vi

Al llarg de l'any 2010 l'Observatori, (Xoán Elorduy Responsable tècnic) i gestionat conjuntament amb la DG 04 del DAR, s'ha reunit dos vegades (juliol i desembre) per tractar els temes següents:

- Resultats i discussió de l'estudi de preus de raïm percebut pels viticultors 2009
- Resultats i discussió dels estudis elaborats per l'Observatori en el període del 2009-2010.

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, dos estudis al llarg de l'any 2010:

Preus de raïm percebuts pels viticultors al 2010

Comportament del consumidor de vi a l'àrea metropolitana de Barcelona 2010.

Publicacions

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

Sociedad Española de Ciencias Sensoriales

Presència de E. Bartra

Dades meteorològiques de l'any 2010

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.

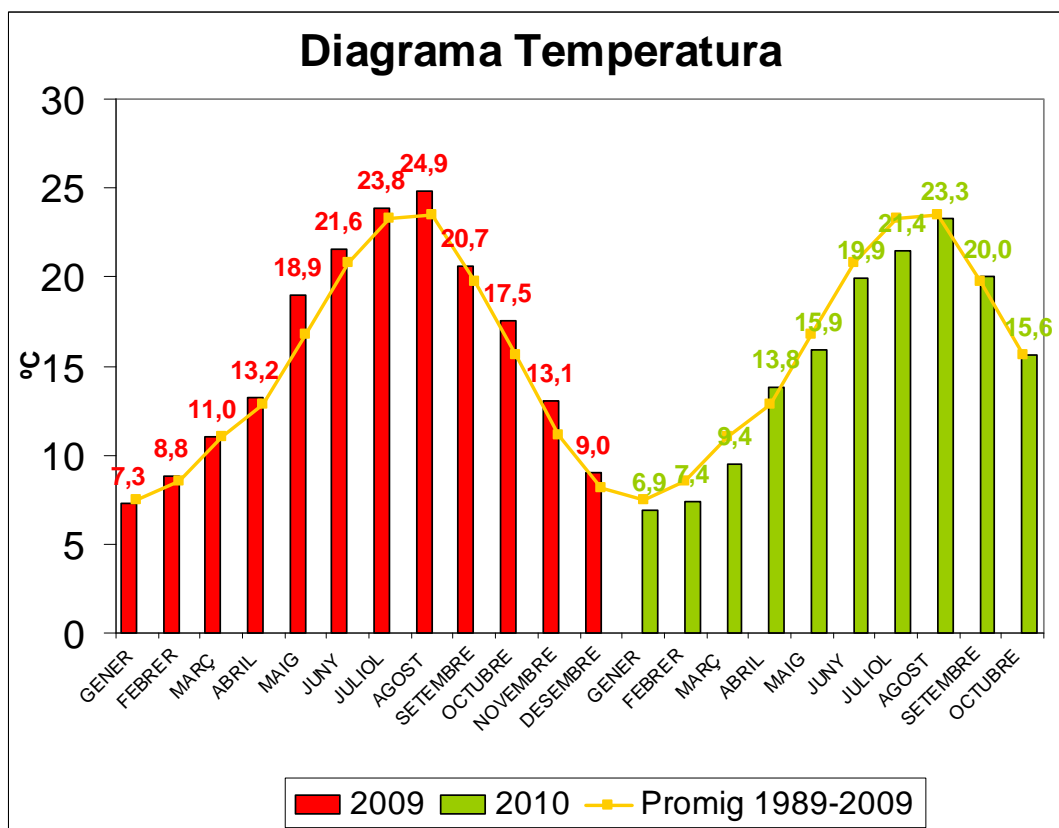
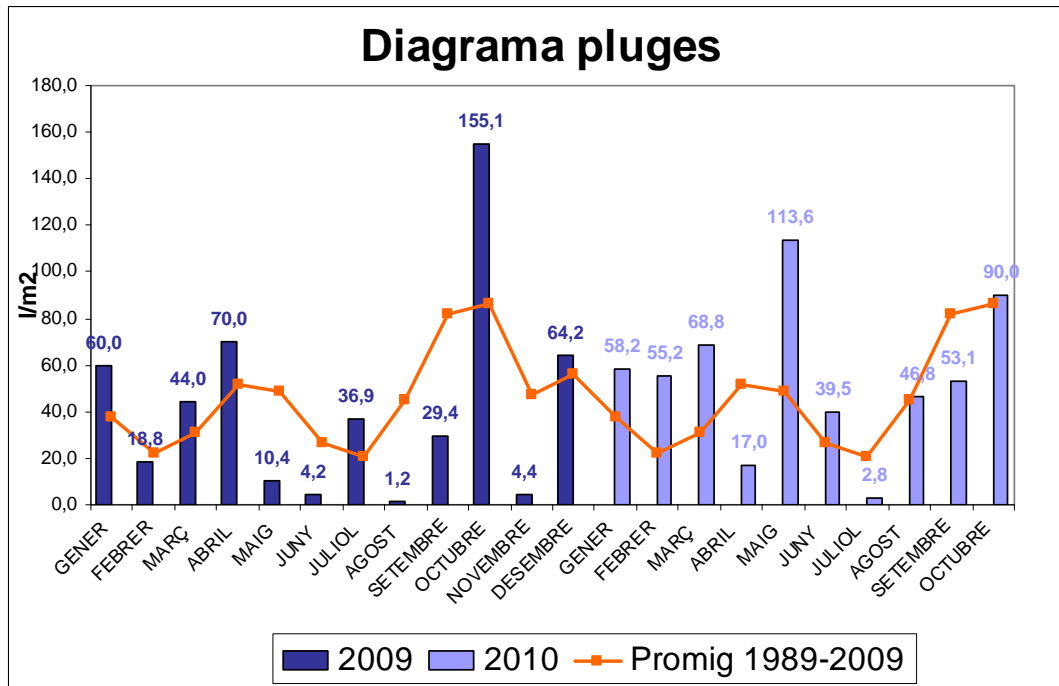
L'altra pertany a la Xarxa Agrometeorològica de Catalunya i està ubicada en una parcel·la de l'INCAVI en la partida de Sagols del terme municipal de Vilafranca del Penedès, que llinda amb el de La Granada, amb dades des de l'any 1988. Aquesta estació porta la referència W4. Les dades obtingudes es poden consultar en el web de la XAC (<http://xarxes.meteocat.com>), tanmateix des del 13 de març al 31 de desembre del 2010 les temperatures mínimes i màximes s'han de sol·licitar a: dades@meteo.cat

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 41,367° i longitud 1,724°.

Responsable: Carme Domingo





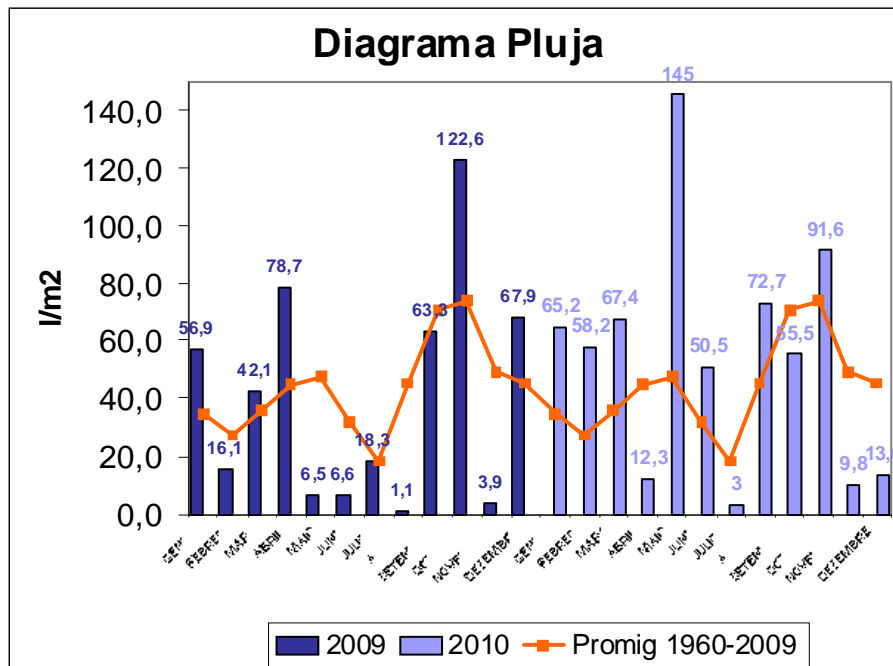
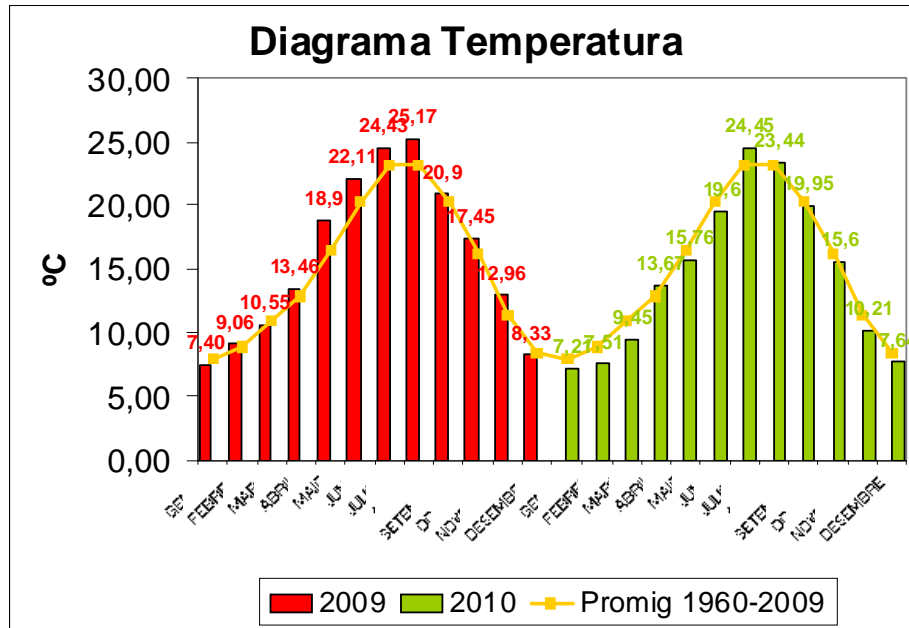
INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

- 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.
- 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+t en el marc de les seves àrees d'influència.
- Conveni de col·laboració entre l'INCAVI i la DO Tarragona per la realització d'un estudi de zonificació del territori de la DO (1ª 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 (2ª 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".

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 na Beatriz Zaplana, Raquel Romero, Nadesca Perea, Isabel Sanchez i en Damià del Castillo.

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.

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
- Rosi Montero. Auxiliar de laboratori

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
- Beatriz Zaplana. Becaria.
- Raquel Romero. Becaria
- Nadesca Perea. Becaria
- Isabel Sanchez. Becaria
- Damià del Castillo. Personal de reforç

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
- Eva Bertran. Contractada IRTA
- Jordi Pijuan. Personal en pràctiques
- Marco Kostenberg. Becari
- Quim Palomera. Becari
- Simó Laguna. Cellerer compartit amb l'Escola d'Espiells

Secció Viticultura i Producció Experimental

- Lluís Giralte. 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.



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)