

INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

MEMÒRIA 2011

L'INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

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

Les principals funcions de l'INCAVI són:

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

Sistema de protecció dels vins de qualitat

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

Laboratori d'anàlisi

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

Desenvolupament en viticultura i enologia

Conservació del patrimoni genètic de varietats autòctones de Catalunya.
Millora tècnica del conreu de la vinya.
Optimització del procés de depuració d'efluents vinícoles.
Estudi dels paràmetres de qualitat del vi i del cava.

Selecció de microorganismes de qualitat per a l'elaboració de vins i caves.

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 l'execució dels programes que s'indiquen a continuació i fa efectiu els imports corresponents:

FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	107.786,70	BRASIL
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	404.462,88	CANADÀ
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	645.788,02	SUÏSSA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	93.554,34	URUGUAI
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	87.442,80	VENEÇUELA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	30.000,00	ARGENTINA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	30.693,00	REPÚBLICA DOMINICANA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	78.803,72	AUSTRÀLIA
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	304.070,86	EUA
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	165.192,86	CANADÀ
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	47.820,67	CUBA
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	47.618,05	BRASIL
RENE BARBIER, SA	2011	14.10.2011	24.382,90	FILIPINES
IMPACTO Y ACCION, SA	2011	14.10.2011	15.000,00	EUA
BODEGAS SUMARROCA, SL	2011	14.10.2011	12.245,59	EUA
VITICULTORS MAS D'EN GIL, SL	2011	14.10.2011	3.651,12	EUA
CODORNIU S.A.	2011	14.10.2011	16.000,00	JAPÓ

FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	63.229,70	EUA HD
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	270.311,09	EUA TAPENÀ
CASTELLBLANCH SA	2011	14.10.2011	152.015,50	JAPÓ
SEGURA VIUDAS, S.A.	2011	14.10.2011	241.262,50	EUA
SEGURA VIUDAS, S.A.	2011	14.10.2011	275.705,01	JAPÓ
SEGURA VIUDAS, S.A.	2011	14.10.2011	145.483,53	CANADÀ
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	87.158,07	MÈXIC
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	40.007,52	ÍNDIA
RENE BARBIER, SA	2011	14.10.2011	63.046,54	EUA
JEAN LEON, SL	2011	14.10.2011	2.361,79	CANADÀ
JEAN LEON, SL	2011	14.10.2011	1.000,00	BRASIL
VINOS PIÑOL, SL	2011	14.10.2011	6.776,36	EUA
VITICULTORS MAS D'EN GIL, SL	2011	14.10.2011	950,89	SUÏSSA
CELLER MAS DOIX, SL	2011	14.10.2011	7.300,00	EUA
CANNALS & MUNNE SL	2011	14.10.2011	5.818,89	XINA
CANNALS & MUNNE SL	2011	14.10.2011	10.000,00	EUA
VILADELLOPS VINICOLA, SL	2011	14.10.2011	9.620,00	EUA
ANTONIO MASCARO, S.L.	2011	14.10.2011	9.440,28	EUA
DOMINGUEZ CRUCES, FRANCISCO	2011	14.10.2011	10.578,72	EUA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	53.261,10	COREA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	29.149,27	NORUEGA
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	66.744,06	JAPÓ
MASIA VALLFORMOSA SL UNIPERSONAL	2011	14.10.2011	9.672,50	EUA

MASIA VALLFORMOSA SL UNIPERSONAL	2011	14.10.2011	15.602,72	CENTRE I SUDAMÈRICA
CONFRARIA CAVA, SANT	2011	14.10.2011	100.148,00	EUA
FREIXENET, S.A.	2011	14.10.2011	1.323.151,74	JAPÓ
JUVE I CAMPS, SA	2011	14.10.2011	11.208,25	BRASIL
JUVE I CAMPS, SA	2011	14.10.2011	10.000,00	PERÚ
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	5.542,56	ANDORRA
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	4.625,00	BRASIL
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	2.729,03	CANADÀ
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	1.600,00	COREA
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	6.679,68	EUA
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	4.991,96	MÈXIC
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	2.293,18	NORUEGA
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	1.850,00	PERÚ
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	2.800,00	SUÏSSA
BODEGAS PINORD, SA	2011	14.10.2011	3.481,28	XINA
GRAMONA , S.A.	2011	14.10.2011	17.364,59	EUA
GRAMONA , S.A.	2011	14.10.2011	11.989,81	XINA
GRAMONA , S.A.	2011	14.10.2011	5.540,41	JAPÓ
GRAMONA , S.A.	2011	14.10.2011	4.741,95	BRASIL
GRAMONA , S.A.	2011	14.10.2011	2.050,00	CANADÀ
GRAMONA , S.A.	2011	14.10.2011	1.085,06	MÈXIC
MIGUEL TORRES SA	2011	14.10.2011	24.113,88	XINA
CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA, SA	2011	14.10.2011	65.833,48	EUA

CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA, SA	2011	14.10.2011	15.000,00	JAPÓ
RENE BARBIER, SA	2011	14.10.2011	29.771,79	CANADÀ
EDETARIA, SL (J. ANGEL LLIBERIA)	2011	14.10.2011	4.350,00	EUA
EDETARIA, SL (J. ANGEL LLIBERIA)	2011	14.10.2011	2.200,00	SUÏSSA-RÚSSIA
EDETARIA, SL (J. ANGEL LLIBERIA)	2011	14.10.2011	3.354,85	JAPÓ-XINA
COOP. VINICOLA DEL PENEDES SCCL, ADV	2011	14.10.2011	9.314,00	ISRAEL
PIMECAVA	2011	14.10.2011	9.767,79	EUA
CONSELL REGULADOR D O PRIORAT	2011	14.10.2011	38.217,90	XINA
CONSELL REGULADOR D O PRIORAT	2011	14.10.2011	12.255,92	SUÏSSA
CONSELL REGULADOR D O PRIORAT	2011	14.10.2011	39.406,71	EUA
CONSELL REGULADOR D O PRIORAT	2011	14.10.2011	12.810,26	JAPÓ
CONSELL REGULADOR D O PRIORAT	2011	14.10.2011	13.132,62	SINGAPUR
CODORNIU S.A.	2011	07.10.2011	204.610,90	SUÏSSA
CODORNIU S.A.	2011	07.10.2011	30.000,00	JAPÓ
FREIXENET, S.A.	2011	07.10.2011	6.000,00	ISRAEL
FREIXENET, S.A.	2011	07.10.2011	5.798,82	EMIRATS ARABS
CAVAS PARES BALTA, SA	2011	07.10.2011	8.750,00	SUÏSSA
GRAMONA , S.A.	2011	07.10.2011	1.200,00	SUÏSSA
MASIA VALLFORMOSA SL UNIPERSONAL	2011	30.09.2011	1.500,00	GOLF PÈRSIC

SANGENIS I VAQUE, SL	2011	30.09.2011	1.870,35	MÈXIC
SANGENIS I VAQUE, SL	2011	30.09.2011	4.090,00	EUA
CAN DEZ MAS, SL	2011	30.09.2011	900,00	JAPÓ
CAN DEZ MAS, SL	2011	30.09.2011	721,20	XINA
CAN DEZ MAS, SL	2011	30.09.2011	600,00	TAIWAN
MAYOL VITICULTORS SL.	2011	03.06.2011	6.362,50	EUA
CODORNIU S.A.	2011	29.04.2011	18.613,08	JAPÓ
RAMON CANALS CANALS, SA	2011	29.04.2011	2.962,70	XINA
CAVAS PARES BALTA, SA	2011	18.03.2011	650,00	ISLÀNDIA
VINOS PIÑOL, SL	2011	18.03.2011	2.859,37	ÀSIA
VENUS LA UNIVERSAL, S.L.	2011	18.03.2011	2.289,89	EUA
VILADELLOPS VINICOLA, SL	2011	18.03.2011	1.500,00	MÈXIC
VINOS PIÑOL, SL	2011	17.12.2010	2.183,77	BRASIL

PLECS DE CONDICIONS DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN PROTEGIDES DE CATALUNYA

En el termini establert en el Reglament 1234/2007 del Consell de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM), les Denominacions d'Origen Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta elaboren, conjuntament amb l'INCAVI, els Plecs de Condicions.

Aquests documents, han de recollir com a mínim els següents aspectes:

- el nom que ha de protegir-se,
- la descripció dels vins amb les seves principals característiques analítiques i organolèptiques,
- les pràctiques enològiques específiques utilitzades en l'elaboració del vi i les restriccions aplicables,
- la demarcació de la zona geogràfica,
- el rendiment màxim per hectàrea, expressat en Kg i en Hl,
- la varietat o varietats de raïm,
- explicació detallada del vincle, entès aquest com la informació detallada de la zona geogràfica, inclosos els factors humans i naturals, informació detallada relativa a la qualitat o a les característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic i una descripció del nexa causal entre la informació dels factors humans i naturals envers el medi geogràfic,
- requisits aplicables establerts en la normativa estatal o autonòmica,
- nom i adreça de les autoritats o organismes encarregats de la comprovació del compliment de les disposicions del plec de condicions i les seves tasques específiques.

PROMOCIÓ I DIFUSIÓ CULTURAL

Promoció dels vins i caves de qualitat, divulgació de la cultura del vi i difusió de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya

1. Col.laboracions amb Fires i Mostres.
2. Cursos i sessions d'iniciació al tast de vins i caves
3. 31^a Mostra de Vins i Caves de Catalunya
4. Diada del Vi Novell 2011
5. Participació en fires internacionals
6. Campanyes institucionals per a la difusió de la cultura del vi i de les Denominacions d'Origen

7. Activitats de suport al Wineries
8. Suport a l'Associació Contraetiqueta
9. Altres Accions Promocionals:

1- Col.laboracions amb Fires i Mostres.

Amb l'objectiu de donar suport a les activitats promocionals i potenciar la cultura del vi l'INCAVI ha col.laborat amb les següents fires i mostres de Catalunya:

- Fira de la Candelera de Molins de Rei (copes i material promocional)
- Forum Gastronomic de Girona
- Col.laboració amb l'Ajuntament de Talam
- Col.laboració amb Reus Viu el Vi (1200 €)
- Col.laboració amb el Vijazz 2011
- Fira d'Olot
- Festa de la Verema de Cubelles
- Cavatast
- 30^a Setmana del Cava
- Mercat de Mercats
- Barcelona Degusta
- Nit de Vins de l'Academia de Tastavins del Penedès
- Gastronomika

2- Cursos i sessions d'iniciació al tast de vins i caves

- Ajuntament de Ripollet Ripollet
- Associació de Veïns de Valldoreix
- Barcelona Degusta
- Fira Girona
- Castellers de Vilafranca

3- 31^a Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Durant els dies del 22 al 24 de setembre, es va celebrar la 31^a Mostra de Vins i Caves de Catalunya al Moll de la Fusta de Barcelona. Amb el patrocini de CatalunyaCaixa i amb la participació per primera vegada de totes les Denominacions d'Origen de Catalunya i cellers de totes elles.

- Acord de patrocini de la Mostra amb CatalunyaCaixa
- Acord publicitari de col.laboració amb el Periódico per la Mostra
- Acord de col.laboració amb Riedel per la Mostra
- Conveni amb el Port 2000 per la Mostra
- Acords amb l'Escola Arsenal per la realització del Cartell de la Mostra

La Mostra d'enguany s'estrena amb un increment del 50% de cellers participants respecte l'any 2010.

Un any més, la mostra de vins i caves de Catalunya ha arribat a la seva 31a edició en el marc de les festes de la Mercè 2011 al Moll de la Fusta de Barcelona. En aquesta 31 edició, la Mostra ha arribat renovada, **marcada de novetats i avalada per Catalunya Caixa.**

Amb l'objectiu principal de donar a conèixer i promoure la diversitat i la qualitat dels vins i caves catalans, s'ha assegurat que hi hagués la presència de cellers de totes les **12 Denominacions d'Origen**. I a més dels estands dels cellers, cada Denominació d'Origen ha disposat d'un espai propi per organitzar-hi activitats de promoció i difusió.

Una de les novetats més vistoses de la Mostra 2011 ha estat la **utilització de copes de la marca Riedel** per a les degustacions amb què els assistents podien degustar els vins que desitjaven. D'aquesta manera és va posar en valor la qualitat dels nostres vins i caves.

La **reducció del cost dels estands** s'ha rebaixat gairebé un 30%.

Els **espais gastronòmics es van gestionar a través de l'empresa pública Promotora d'Exportacions Catalanes (PRODECA)**, adscrita al Departament, degustacions, tastos i maridatges amb productes agroalimentaris catalans de qualitat.

Una altra novetat d'enguany és la **Botiga de la Mostra** gestionada per Contraetiqueta (Associació de Botigues Especialitzades de Catalunya) on els visitants podien comprar, fins a les vuit del vespre, qualsevol dels vins i caves presentats a la Mostra.

La col·laboració de CatalunyaCaixa en aquesta 31a edició forma part d'un conveni subscrit recentment entre aquesta entitat financera i l'INCAVI amb l'objectiu de potenciar el sector vitivinícola català.

Aquesta edició de la Mostra, que va inaugurar el conseller Josep Maria Pelegrí, ha doblat el nombre de cellers participants en representació de les DO vitivinícoles catalanes, les quals han passat de 27 l'any 2010 a 56, amb més de 500 referències de vins i caves.

Campanya de promoció de la Mostra:

- Banderoles
- Cartells
- Falques de radio (Rac 1 i Catalunya Radio)
- Mitjans:
 - El Periódico
 - Cuina
 - Cupatges
 - Vadevi.cat
 - 3 de Vuit
- Presentació als mitjans de la Mostra a la Pedrera de Barcelona

Denominacions d'Origen participants:

- DO. Alella
- DO. Catalunya
- DO. Cava
- DO. Conca de Barberà
- DO. Costers del Segre
- DO. Empordà
- DO. Montsant
- DO. Penedès
- DO. Pla de Bages
- DOQ. Priorat
- DO. Tarragona
- DO. Terra Alta

Cellers participants:

- 1- JOAQUIM BATLLE (DO ALELLA)
- 2- ROURA (DO ALELLA)



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

- 3- PARXET (DO ALELLA)
- 4- PEDRO MASANA (DO CATALUNYA)
- 5- SYNERA (DO CATALUNYA)
- 6- CAVA VARIAS (DO CAVA)
- 7- BODEGAS DON MONTFER, S.L (DO CAVA)
- 8- CAPITÀ VIDAL (DO CAVA)
- 9- GRUP CASTELO DE PEDREGOSA (DO CAVA)
- 10- CELLERS CASTELL D'OR (DO CAVA)
- 11- CELLERS CASTELL D'OR (DO CAVA)
- 12- NADAL (DO CAVA)
- 13- CELLERS CAROL VALLÈS (DO CAVA)
- 14- VILARNAU (DO CAVA)
- 15- GRAMONA (DO CAVA)
- 16- SEGURA VIUDAS (DO CAVA)
- 17- MONT-FERRANT (DO CAVA)
- 18- ADDAIA VITICULTURA ECOLÒGICA (DO CAVA)
- 19- TORELLÓ (DO CAVA)
- 20- MAS TINELL (DO CAVA)
- 21- CODORNIU (DO CAVA)
- 22- CELLER CARLES ANDREU (DO CONCA)
- 23- GATZARA (DO CONCA)
- 24- RENDE MASDEU (DO CONCA)
- 25- VINS I CAVES PORTELL (DO CONCA)
- 26- BODEGAS COSTERS DEL SIÓ (DO COSTERS)
- 27- CLOS PONS (DO COSTERS)



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



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

- 28- MAS BLANCH I JOVÉ (DO COSTERS)
- 29- CASTELL PERALADA (DO EMPORDÀ)
- 30- PESCADOR-CRESTA (DO EMPORDÀ)
- 31- CELLER EL MASROIG (DO MONTSANT)
- 32- CELLERS UNIÓ (DO MONTSANT)
- 33- VINYES DOMENECH (DO MONTSANT)
- 34- SANCTO-BYO DINAMIC (DO Penedès)
- 35- ALBET I NOYA (DO Penedès)
- 36- COVIDES VINYES-CELLERS (DO Penedès)
- 37- JEAN LEON (DO Penedès)
- 38- MAS RODÓ (DO Penedès)
- 39- JUST PRESENTS (DO Penedès)
- 40- TORRES (DO Penedès)
- 41- AVGVSTVS – FORVM (DO Penedès)
- 42- CAVES ANGEL GUSTÀ - CAVES GOMÀ (DO Penedès)
- 43- MASET DEL LLEÓ (DO Penedès)
- 44-COLLBAIX CELLER EL MOLÍ (DO PLA DE BAGES)
- 45- CELLER SOLERGIBERT (DO PLA DE BAGES)
- 46- ABADAL (DO PLA DE BAGES)
- 47- CLOS MOGADOR – MANYETES (DOQ PRIORAT)
- 48- MARCO ABELLA (DOQ PRIORAT)
- 49- MORLANDA (DOQ PRIORAT)
- 50- CELLERS UNIÓ (DOQ PRIORAT)
- 51- VERMUTS MIRÓ (DO TARRAGONA)
- 52- ADERNATS-VINÍCOLA DE NULLES (DO TARRAGONA)



- 53- VINS PADRÓ-BRÀFIM (DO TARRAGONA)
- 54- AGRÍCOLA SANT JOSEP (DO TERRA ALTA)
- 55- GANDESA DE VINS (DO TERRA ALTA)
- 56- CELLER BATEA (DO TERRA ALTA)

4- Diada del Vi Novell 2011

Celebració de la Diada del vi Novell 2011. El 11 de novembre de 2011 al Palau de la Generalitat, amb l'objectiu de promocionar i difondre l'arribada dels vins nous de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya es va celebrar la Diada del Vi Novell 2011 i amb la presidència del Hble. Conseller d'Agricultura Sr. Josep Pelegrí i Aixut i amb l'assistència de 200 convidats, mitjans de comunicació, autoritats i professionals dels sector..

L'Institut Català de la Vinya i el Vi va assumir l'organització de la Festa de l'Arribada del Vi Novell l'any 1996, recollint una iniciativa dels Mestres Cellers de Catalunya i del mateix sector vitivinícola.

Des d'aquella edició, s'estableix com a base de la promoció el suport de personalitats destacades dins els àmbits respectius, entusiastes del vi i de la cultura del vi. Aquestes personalitats són les encarregades de pronunciar el pregó de benvinguda al vi novell i d'espinyolar la bóta per fer rajar el primer vi novell i tastar-lo.

La Diada del Vi Novell és un homenatge a la tradició vitivinícola, una rebuda al vi nou que ens donarà les primeres notes de com seran els vins de l'anyada. Al mateix temps, aquesta Diada serveix per promocionar un producte que és considerat aliment de la Dieta Mediterrània i per posicionar adequadament el seu consum en la vida social.

Aquesta Diada del Vi Novell se celebra a Catalunya l'11 de novembre, per Sant Martí, i recull la tradicional espinjolada de la bóta, el primer tast del vi novell i la pujada de la branca de pi per una colla castellera al balcó del Palau de la Generalitat com a símbol de la nova anyada. La branca de pi és un símbol de la història vinícola de Catalunya; tots els cellers, quan ja tenien el vi novell, penjaven a la porta del seu establiment una branca de pi, així els consumidors i amics del vi, sabien que ja podien comprar el nou vi de l'any.

Aquest any i després de 6 anys, s'ha volgut recuperar aquesta Festa aprofitant la coincidència d'onzes: dia 11, del mes 11, de l'any 11, 11 Denominacions d'Origen. Per això, L'Institut Català de la Vinya i el Vi, Incavi, com a organisme dedicat a la tutela i

promoció d'aquest sector, organitza aquesta Diada convocant a tots els cellers elaboradors de vi novell, associacions entorn al vi, restauradors i periodistes, amb un únic objectiu: promocionar i difondre el coneixement dels vins nous del nostre país.

Empreses que participen:

- ALTA ALELLA (DO ALELLA)
- TORRES (DO CATALUNYA)
- CELLER FUNDACIÓ HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA DE SITGES –
 - MALVASIA DE SITGES (DO CATALUNYA)
- VINICOLA DE SARRAL (DO CONCA DE BARBERÀ)
- CELLER LA GRAVERA (DO COSTERS DEL SEGRE)
- MAS RAMONEDA (DO COSTERS DEL SEGRE)
- PERE GUARDIOLA (DO EMPORDÀ)
- CELLER EL MASROIG (DO MONTSANT)
- CELLER JOAN D'ANGUERA (DO MONTSANT)
- COVIDES (PENEDÈS)
- DO BAGES (VI NEGRE SELECCIONAT PER LA DO)
- VINICOLA DEL PRIORAT (DOQ PRIORAT)
- MAS VICENÇ (DO TARRAGONA)
- CELLER XAVIER Clua (DO TERRA ALTA

Colla Castellera:

- Castellera de Tarragona

Presentadora:

- Elisabet Carnicé

Espinjoladors:

- Sra. Anna Sahun, actriu de “La Riera”. (La Lidia)
- Sr. Jaume Comas, actor de “la Riera”
- Sr. Carles Sans, membre de El Tricicle.

Pregoner:

Pregó del Vi Novell a càrrec del Sr. Xavier Pellicer, co-director i cuiner del restaurant Can Fabes. (Homenatge a Santi Santamaria)

Cloenda a càrrec de l'Hble. Sr. Josep Maria Pelegrí, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

Tast dels vins novells presentats

5- Participació en fires internacionals amb Prodeca

- Vinisud
- Prowein
- Vinexpo
- London wine

6- Campanyes institucionals per a la difusió de la cultura del vi i de les Denominacions d'Origen

Amb l'objectiu de difondre el coneixement de les nostres Denominacions d'Origen i dels seus vins i caves

Campanya “S'estima allò que es coneix”

Publicació en diferents mitjans de comunicació:

- La Vanguardia
- El Gourmets del Periódico
- Catalonia Today
- Cupatges
- Cuina

7- Activitats de suport al Wineries

- Signatura del Wine in Moderation al Palau Robert amb Fivin i l'Associació de Sumillers
- Presentació del Wineries a la Pedrera
- Acte a l'Ajuntament de signatura del Wim
- Congrés del Wineries al Palau de Congressos

8- Suport a l'Associació Contraetiqueta

- Presentació al Palau Robert
- Campanyes promocionals amb les Denominacions d'Origen

9- Altres Accions Promocionals:

- Tast de vins de les Denominacions D'Origen de Catalunya per la periodista de Opuswine Cristina Alcalà per realitzar un reportatge a la revista
- Col.laboració amb el projecte de Catalunya Caixa d'Aprofitament de la Biomassa de la Vinya com energia alternativa
- Reunions amb la Direcció General de Turisme per desenvolupar l'Enturisme a Catalunya
- Aportació de vins i caves en representació de les Denominacions d'Origen Catalanes al sopar d'entrega de les estrelles Michelin celebrat al Hotel Ritz de Barcelona

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 s'anomenen 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 realitzar l'establiment d'una col·lecció de varietats i clons a una parcel·la de Mas Valero en el terme municipal de Constantí i conduir accions experimentals sobre vinya a la Finca Experimental de IRTA-INCAVI al terme municipal Gandesa, gràcies a un altre conveni específic subscrit entre les dues institucions.



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

- La **Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**, la qual, mitjançant el conveni de col·laboració signat amb l'INCAVI, ha permès la utilització de les seves instal·lacions científiques i tècniques així com fer possible que personal contractat o becari del Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments, hagi pogut realitzar tasques de suport a l'acció científica i tècnica de les diferents unitats operatives del Servei Central.
- La **Universitat Rovira i Virgili (URV)**, que mitjançant el conveni corresponent, ha fet possible la utilització d'infraestructura experimental de Mas dels Frares.

Les actuacions s'engloben en les 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 2011:

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 en foment de la innovació i concretament en la línia de potenciar la recerca específica en matèria de produccions ecològiques, l'INCAVI ha



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

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 mitjançant el projecte REDBIO

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 elaboració del document "Millors Tècniques Disponibles per al Sector del Vi i del Cava" que es va presentar en una sessió tècnica.

La tercera acció estratègica està centrada en les varietats autòctones. Aquesta s'ha ocupat de la prospecció, identificació i conservació de diferents varietats autòctones minoritàries a Catalunya que es troben, o bé en reductes especials de muntanya o repartits per la geografia vitícola catalana. A les varietats trobades, se'ls ha fet la 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 DAAM involucrades en aquestes línies han estat les següents:

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

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 de Ciència i Innovació (Plans I+D+I, INIA, CENIT,..), Unió Europea, de la resta del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Alimentació i Medi Natural, 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 DAAM.
- Activitats realitzades en auxili i col·laboració amb altres departaments de la Generalitat o amb 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:

- LE 1. Material Vegetal i Recursos Genètics
- LE 2. Producció Vitícola
- LE 3. Producció Ecològica
- LE 4. Innovacions en processos d'elaboració de vins
- LE 5. Generació de tecnologia pròpia
- LE 6. Traçabilitat i Seguretat Alimentària
- LE 7. Sostenibilitat
- LE 8. Biotecnologia, i
- LE 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 diverses institucions, encara que l'investigador principal sigui personal de l'INCAVI o adscrit a ell (cas de la Dra. Anna Puig o, 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

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
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 Projecte "Deméter" Contracte Caves Gramona S.A.
LE 2. Estudi sobre l'efecte de diferents aportacions de Nitrogen al sòl en el cultiu de la vinya. Valoració de la concentració de Nitrogen en most com a índex de vigor de la vinya	Anna Puig Ll. Giralt	Viti. i Prod. Exp.	Programa CENIT projecte "Deméter" 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.	Programa CENIT Projecte "Deméter": Contracte SOLFRANC (Gestionat per UAB)
LE 8. Optimització d'un sistema de bio immobilització 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 per al cultiu de la vinya i l'elaboració del vi "Winenvironment"	S. Mínguez E. Bartra	Inv. Enol. Vit. i Prod. Exp.	UE.: Programa per la competitivitat i la innovació: CIP-EIP 239045

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i referència del projecte
LE 4. Monitorització, mitjançant ultrasons, del procés de fermentació malolàctica.	A. Puig, S. Mínguez, J. Salazar UPC)	Inv. Enol.	Plan Nacional I+D+I DPI2009-14468-C02-01 Dpt Eng. Electrònica (UPC)
LE 8. Influència de noves soques de llevat immobilitzat en biocàpsules sobre el procés de elaboració de cava: Optimització i estudi del seu ús i comportament enològic en diferents condicions de fermentació	A. Puig	Inv. Enol.	Plan Nacional de I+D+I MICINN - INIA RTA2011-00020-C02-01
LE 9. Development of a LAB on Chip (LOC) integrating electrochemical and optical (bio)sensor with microfluidic structures	A. Puig S. Mínguez C. Jimenez (CNM)	Investigació Enològica	Ministerio de Ciencia e Innovación TEC2011-29045-C04-04
	Ll. Giralt X. Vidal	Viti. i prod.exp. Esc. Mercè Rossell	Plan nacional de I+D+I AGL2010-22178-C02-01 UAB

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 (2 ^a fase).	X. Elorduy	E. E. Reus	CR DO Tarragona PATT 2011

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 (2 ^a fase)	X. Elorduy	E. E. Reus	CR DO Montsant
LE 1. Estudi de varietats tradicionals de la DOQ Priorat	X. Elorduy, Ll. Giralte	E. E. Reus Vit. i Prod. Exp.	CR DOQ Priorat PATT 2011
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 PATT 2011
LE 1. Selecció sanitària i clonal de les varietats Garnatxes blanca, rosada i negra	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Empordà PATT 2011
LE 1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll. Comparació de clons.	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Pla de Bages PATT 2011
LE 1. Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepat	C. Domingo	Viti. i Prod. Exp.	CRDO Conca de Barberà PATT 2011
LE 2. Assaig sobre possibles incidències dels tractaments amb KDOS sobre les característiques i qualitats dels vins elaborats	A. Puig, S. Mínguez	Inv. Enològica. Conveni amb IRTA	Du Pont Ibérica, S.L.
LE 3. Aïllament de llevats autòctons en fermentacions de raïms procedents d'agricultura ecològica	A. Puig	Inv. Enològica	Gramona S.A.
LE 4. Utilització d'Altes Pressions Dinàmiques en Enologia	S. Mínguez	Inv. Enològica	CERPTA-UAB

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora i/o col·laboradora
LE 4. Estudi de l'eficàcia d'un producte, la base del qual és un complex de plata col·loïdal (CPC) en el procés d'elaboració de vins i caves	A. Puig, S. Mínguez	Inv. Enològica. Conveni amb IRTA	Laboratorios Argenol
LE 4. Estudi del comportament d'una selecció de <i>Lactobacillus plantarum</i> (V22) en condicions específiques de coinoculació	A. Puig, S. Mínguez	Inv. Enològica. Conveni amb IRTA	Lallemand BIO S.L.
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	E. E. Reus	CR DO Terra Alta PATT 2011
LE 8. Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa	A. Puig	Inv. Enològica. Conveni amb IRTA	Recaredo Mata Casanovas S.A.

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

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 PATT 2011

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
LE 1. Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya	Ll. Giralt	Viti. i Prod. Exp.	INCAVI
LE 2. Comportament qualitatiu i quantitatiu de la vinya en reg a la Terra Alta	Ll. Giralt X. Elorduy	Viti. i Prod. Exp. E. E. Reus	INCAVI PATT 2011
LE 1. Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya	Ll. Giralt X. Elorduy	Viti. i Prod. Exp. E. E. Reus	INCAVI IRTA
LE 1. Localització i identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars i caracterització ampelogràfica	Ll. 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 blancal, Picapoll negre i Trepal blanc	Ll. Giralt M. Vilavella/ E. Bartra	Viti. i Prod. Exp. Inv. Enològica	INCAVI
LE 4. Estudi del procés de estabilització de vins i modificació del pH mitjançant resines intercanvi catiònic	F.Capdevila S.Mínguez	Inv. Enològica	INCAVI
LE 8. Ús de les tècniques de vPCR en la indústria vitivinícola	A. Puig	Inv. Enològica	INCAVI- Laboratori de Microbiologia Sanitària i Mediambiental-UPC-Geniul
LE 4. Repercussions microbiològiques, enològiques i sensorials del tractament de mostos i mostos parcialment fermentats per ultra altes pressions d'homogeneïtzació	S. Mínguez, F. Capdevila, A. Puig	Inv. Enològica	INCAVI- CERPTA-UAB

Títol del projecte o contracte	Investigador principal	Secció	Entitat finançadora
LE 6. Manteniment de banc de dades varietals. (1)	C. Campamà X. Elorduy	Inv. Enològica EE Reus	INCAVI

(1) L'INCAVI, des del seu origen manté un banc de dades del comportament de les varietats vinificades a les dues Estacions de Viticultura i Enologia. El control dels seus vins serveixen per obtenir una informació que és bàsica per determinar la tipicitat d'un producte, el seu origen i, en cas necessari, determinar aclariments sobre la genuïtat d'un producte, donat que les elaboracions a l'INCAVI s'han fet sense cap mena de modificació, de la estructura o composició de la matèria primera a vinificar, o al menys tenint aquesta com a referència. Durant l'any 2011 les vinificacions realitzades han estat les següents:

- A l'EVE de Vilafranca del Penedès: 87
- A l'EVE de Reus: 60

l el banc de dades analítiques varietals, procedents de diferents orígens geogràfics, que es disposa actualment és el següent:

	Varietats blanques	Varietats negres
EVE de Reus	15	19
EVE de Vilafranca del Penedès	64	35

Activitats incloses al PATT 11

Les activitats que es relacionen més avall, incloses en el Pla Anual de Transferència Tecnològica del DAAM, han tingut com a finalitat 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 trobar-se 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 hi ha els centres tècnics de l'INCAVI.

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

Unitat Promotora	Acció	Lloc de Realització	Responsable
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. <i>Finalització assaig</i>	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. <i>Finalització assaig</i>	Terra Alta	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de clons de la varietat Syrah	Priorat	A. Villarroya
UAV	LE 2. Assaig de dosis i moments d'aplicació d'aigua en el Merlot. <i>Finalització assaig</i>	Baix Penedès	A. Villarroya 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

Unitat Promotora	Acció	Lloc de Realització	Responsable
UAV	LE 1. Assaig sobre millora de la qualitat de varietats blanques	Alt Penedès	A. Villarroya M. Vilavella
UAV	LE 1. Assaig de varietats negres per vins d'alta gamma	Poboleda (Priorat)	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de varietats blanques	Baix Penedès	A. Villarroya X. Elorduy
UAV	LE 1. Assaig de varietats foranes	Alt Penedès	A. Villarroya M. Vilavella
UAV-IRTA-INCAVI	LE 1. Assaig de varietats foranes	Terra Alta	A. Villarroya X. Elorduy

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	MAGRAMA- Lab. Arbitral
--	--------------	----------------	------------------------

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. Aquestes han estat les següents: .

Cursos:

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

Dates: del 24 al 31 de gener 2011

Durada: 40 hores

Lloc: INCAVI

Organitzat en col·laboració amb :

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

Assistents: 22

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

Dates: del 17 de gener a 1'abril 2011

Durada: 165 h.

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

Assistents: 18

Anàlisi sensorial de vins i caves

Dates: de l'1 al 21 de juny 2011

Durada: 45 h.

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

Assistents: 10

Intensiu de viticultura, enologia i anàlisi sensorial

Dates: del 5 d'abril al 25 de maig 2011

Durada: 75 h.

Lloc: Escola Sant Pau, - Escola d'hostaleria l'Olivar Gran, Figueres

Assistents: 22

English for winemakers

Dates: del 15 de març al 12 de maig 2011

Durada: 6h

Lloc: Vilafranca del Penedès

Assistents: 16

Jornades i sessions tècniques

El projecte d'un celler

Dates: 13 i 14 d'abril 2011

Durada: 8 h.

Lloc: Estació Enològica. Reus

Assistents: 47

Actualització de la normativa vitivinícola en vinyes i cellers

Dates: 31 de gener, 1,2,i 3 de febrer 2011

Durada: 8 h.

Lloc: Estació Enològica. Reus

Assistents: 18

Experiències de Conreu i Vinificació de Raïm d'Agricultura Ecològica. Projecte REDBIO

Data: 13 de desembre 2011

Durada: 4 h.

Lloc: COVIDES. Sant Sadurní d'Anoia

Assistents: 110

Jornades de difusió i transferència vitivinícola

Els llevats, fermentació i control de la segona fermentació

Data: 27 de gener 2011

Durada: 2 h.

Lloc: VINSEUM. Vilafranca del Penedès

Assistents: 115

La implantació racional de la vinya

Data: 24 de febrer 2011

Durada: 2 h.

Lloc: Estació Enològica. Reus

Assistents: 36

La *Vitis vinifera* a Catalunya

Data: 31 de març 2011

Durada: 2 h.

Lloc: Escola Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domenech. Sant Sadurní d'Anoia

Assistents: 63

Prevenició de l'oxidació dels vins blancs i rosats joves

Data: 28 d'abril 2011

Durada: 2 h.

Lloc: VINSEUM. Vilafranca del Penedès

Assistents: 64

Sòl, clima i vinya

Data: 26 de maig 2011

Durada: 2 h.

Lloc: Estació Enològica. Reus

Assistents: 51

La seguretat alimentària dels vins comercialitzats a Catalunya

Data: 30 de juny 2011

Durada: 2 h.

Lloc: Escola Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domenech. Sant Sadurní d'Anoia
Assistents: 78

La sostenibilitat en el celler

Data: 3 de novembre 2011

Durada: 2 h.

Lloc: Escola Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domenech. Sant Sadurní d'Anoia
Assistents: 95

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	10.262	4543	14.805
2a. Mostres exportació	5.269	448	5.717
2b. Mercat interior i control de qualitat	4.993	4.105	9.098
3. Import facturat, Euros	200.020	42.709	242.729

4. Estimació valor exportació, Euros (subvencionat per l'INCAVI) (1)	154.118	13.104	167.222
5. Valor total activitat, (3+4), Euros	354.138	65.813	419.951
Increment de mostres totals analitzades, 2011/2010, en %	+ 21,65	- 4,26	+12,38
Increment de mostres d'exportació, 2011/2010, en %	+ 109,08	- 7,80	+ 90,01
Increment de mostres mercat interior i control de qualitat, 2011/2010, en %	-15,58	- 2,2	-10,1

(1) Valorat a un preu de 29,25 €/mostra.

Cal fer esment que, com en anys anteriors, durant el 2011 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 167.222 Euros. Aquest import correspon al valor del servei d'anàlisi efectuat sobre 5.717 partides exportades fora de l'àmbit territorial de la Unió Europea.

Durant l'any 2011, l'activitat analítica per l'exportació ha aconseguit un nivell rècord d'increment, arribant al 190 % del número en que es va situar en el 2010, fet molt important a considerar i que demostra la importància d'aquesta activitat econòmica. Es constata d'aquesta manera l'augment del nombre de partides exportades, fruit del bon posicionament dels productes del sector vitivinícola català en la Unió Europea i en tercers països i que les empreses catalanes veuen aquesta activitat clau, fins que el mercat interior no es situï a nivells anteriors a la recessió econòmica.

Un fet a esmentar és que continuen disminuint les mostres de mercat interior o de control de qualitat habitual de la producció, per l'existència de laboratoris de preus baixos. Durant 2010 es varen analitzar 10.109 mostres d'aquest tipus, que varen importar 221.083 €, el que suposa un preu mig de 21,87 €/m. A l'any 2011 la mateixa categoria de mostres es va situar en 9.098 (un 10,1 % menys), i l'import d'aquestes es va situar en 242.729 € (un 9,8 % per sobre de l'any anterior) i el preu mig en 26,67 €/m, sense haver incrementat els preus públics. Aquestes dades demostren que el laboratori de l'INCAVI és considerat com un laboratori de referència per analítiques més complexes (amb més valor afegit).

Aquestes analítiques complexes, principalment de l'àrea de biotecnologia, biologia molecular, cromatografia de gasos o líquida, espectroscòpia d'absorció atòmica, 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 en laboratoris ubicats a Catalunya, atès que aquest fet redunda indirectament en benefici d'altres empreses, amb seu social també a Catalunya i que subministren materials, productes o equips d'ús per al sector vitivinícola, a més de realitzar la seva aportació tributària per aquesta activitat.

Altres punts a ressenyar durant l'activitat de les Estacions Enològiques durant 2011 són:

- Obtenció de l'acreditació mitjançant la norma UNE-EN ISO/IEC 17025-2005 de requisits generals per a la competència dels laboratoris d'assaig i calibratge per tal d'obtenir i mantenir el nivell de qualitat, per tal d'aconseguir resultats analítics amb l'exactitud i la precisió adequada al servei que es vol oferir.
- Millora de l'àrea de recepció de mostres de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, donant més amplitud i facilitar la comoditat a l'usuari i l'eficàcia del servei.
- Col·laboració amb varies seccions de l'INCAVI i centres de recerca i universitats, 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, d'aparells refractòmetres per als cellers, per tal de recolzar les pràctiques comercials legals i la transparència en el mercat. Aquest servei s'ha realitzat, a instàncies dels diferents cellers, sobre 43 aparells, 13 a les seves instal·lacions i 30 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.
- Col·laboració amb els Consells Reguladors, Administracions amb competències en comerç i sanitat i Mossos d'Esquadra en les seves accions de control dels productes vitivinícoles i begudes alcohòliques derivades.
- Realització d'accions de demostració i verificació de la tipicitat i origen dels productes davant de problemes produïts en països importadors de productes catalans.
- Control microbiològic de mostres d'exportació. Amb la finalitat d'avaluar les característiques d'estabilitat microbiològica dels vins d'exportació, s'ha fet una campanya interna de control en les mostres d'exportació que han entrat a

l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès. Durant l'any 2011, s'han controlat un total de 88 mostres: 19 vins blancs, 31 vins negres, 6 vins rosats, 26 caves i 6 caves rosats.

- Control de fermentabilitat de vins base i de fermentabilitat malolàctica en vins negres per impedància. Aquesta tècnica s'ha utilitzat sobre els següents vins: 210 mostres de vins base en llevats per la FA i 42 en vins negres amb bacteris per la FML.
- Continuació de la modernització del programari dels serveis de laboratori de les dues Estacions Enològiques, que ha tingut com a fet de més repercussió als usuaris la tramesa dels butlletins d'anàlisi i altres certificats via correu electrònic, a partir de l'últim trimestre del 2011
- Assessorament de tècniques analítiques a empreses del sector.
- Participació en exercicis de tècniques analítiques.
 - Exercicis d'intercomparació organitzats pel MAGRAMA: juny 2011, mostres de vi blanc i de vi negre, amb un total de 52 paràmetres analítics per a cada tipus de vi.
 - Exercicis d'intercalibració entre Estacions Enològiques de Vilafranca i Reus: 6 exercicis: maig (2, un per ENAC), juny (2) i novembre (2),
 - Exercicis d'intercomparació organitzats per l'Inter 2000 (EE de Reus i Vilafranca): Març/abril 2011: mostres de vi blanc, amb un total de 17 paràmetres Vilafranca i 14 paràmetres a Reus

Tanmateix, diferents aspectes encara queden pendents per a l'any 2012 i anar millorant el servei d'anàlisi per resoldre les expectatives del sector, manifestades en una reunió de comissió tècnica entre empreses i l'INCAVI:

- Establir diferents punts de recollida de mostres per la seva tramesa a les Estacions Enològiques,
- Impulsar la línia de anàlisi de sòls i foliars a l'EVE de Reus,

SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL VEGETAL

El programa de treball realitzat durant l'any 2011 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	11000
Xarel·lo	4500
Parellada	4500

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.

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 2011, han estat les següents:

Concepte	Mostres/Unitats	Anàlisis
Control de puresa de peus de cup	29	348
Control d'implantació de bacteries làctiques en la fermentació malolàctica	33	462
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica	92	1104
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura biodinàmica	188	188
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies procedents de vinificacions de Garnatxa blanca (DO Terra Alta)	467	467
Control de població de bacteries làctiques	61	61
Control de població de bacteries acètiques	96	96
Control de la viabilitat de la població de llevats en fermentacions alcohòliques	92	92
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	159	159
Subministrament de llevat líquid	17	17
Control de contaminacions microbiològiques (<i>Brettanomyces</i>)	9	9

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 del més alt nivell científic.

ACTIVITATS DE DIVULGACIÓ I DOCUMENTACIÓ

Les activitats de divulgació de l'INCAVI durant l'any 2011 s'han concretat en les següents:

Activitats mitjançant eines multimèdia:

- 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,
 - els resums o els texts de les publicacions realitzades o comunicacions presentades en reunions científiques.
 - les resolucions aprovades per l'OIV durant 2011

Publicacions

- Publicació científica: "Brettanomyces bruxellensis prevalence in wines produced and marketed in Spain". *Annals of Microbiology*. (2011), Volume 61, (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* (2011) Volume 61 (1): 199-206. DOI: 10.1007/s13213-010-0071-y. 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.
- Publicació científica: "Potential use of wine yeasts immobilized on *Penicillium chrysogenum* for ethanol production". *Journal of Chemical Technology Biotechnology* (2011). DOI: 10.1002/jctb.2725. Published on line 14 September 2011. Teresa García-Martínez, Anna Puig-Pujol, Rafael A. Peinado, Juan Moreno, Juan C. Mauricio.
- Publicació científica: "A comparison of the effects of pulsed electric field and thermal treatments on grape juice". *Food Bioprocess Technology* (2011). DOI: 10.1007/s11947-011-0731-3. À. Robert Marsellés-Fontanet, Anna Puig-Pujol, Paola Olmos, Santiago Mínguez-Sanz, Olga Martín-Belloso.
- Publicació científica. "Volatile and sensory characterization of Xarel.lo white wines". *Flavour and Fragrance Journal*. 2011 Vol 26, 3, p 153-161 C. Muñoz, M.V. Moreno-Arribas, P.J. Martín-Álvarez, E. Bartra-Sebastian, A. Puig-Pujol, J. García-Cazorla, M.Á. Pozo-Bayóna
- Publicació científica.. "Vi de Vila (Village Wine)" of the DOCa Priorat: Confirmation of zoning based on analytical parameters of the wines available in



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

the marketplace””. Butlletí de l'OIV, vol 84 15-35 X Elorduy, M^a C. Masqué, C. Martínez, c Grau, F Capdevila.

- Publicació científica: “Hybrid electronic tongue for the characterization and quantification of grape variety in red wines”. *Sensors and Actuators B: Chemical*. 156 (2011), 695-702. Manuel Gutiérrez, Carme Domingo, Jordi Vila-Planas., Andrey Ipatov, Fina Capdevila, Stefanie Demming, Stephanus Büttgenbach, Andreu Llobera, Cecilia Jiménez-Jorquera
- Publicació científica: “Application of an E-Tongue to the Analysis of Monovarietal and Blends of White Wines”. . *Sensors*. 2011, 11, 4840-4857. . Manuel Gutiérrez, Andreu Llobera, J., Andrey Ipatov, Jordi Vila-Planas, Santiago Mínguez, Stefanie Demming, Stephanus Büttgenbach, Fina Capdevila, Carme Domingo i Cecilia Jiménez-Jorquera
- Publicació divulgativa: Catàleg de varietats antigues de fruita i horta del Pallars Sobirà.. (2011) Ed. Consell Comarcal del Pallars Sobirà. Lleida. G., Arribas, M. Avizanda, C. Domingo
- Llibre: Aplicació de les Millors Tècniques Disponibles en l'elaboració del vi i cava. (2011). Documents de referència sobre les millors tècniques disponibles aplicables a la indústria, n^o 12. Ed. Departament de Territori i Sostenibilitat; ISBN: 978-84-393-8774-9. Autors: Joana Viñas, Santiago Mínguez, Anna Gomis, Enric Bartra, Mariona Gibert, Albert Avellaneda.

Participació a reunions tècniques nacionals

- Jornada de Difusió i Transferència de Tecnologia. 27 de Gener de 2011. Vilafranca del Penedès. Ponència: “*Tecnologia de la implantació i control dels llevats i bacteris làctics en fermentacions víniques*”. Anna Puig.
- Jornada Tècnica: El “Sumoi”, una identitat vitivinícola. Rodonyà (Tarragona), 5 de Maig de 2011 Ponències:
 - Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat Sumoll negre. Lluís Giralt, Carme Domingo, Oscar Catalina, Roger Rovira i Anna Puig,
 - Aspectes agronòmics de la varietat. Claustre Grau,
 - Microvinificacions i caracterització del Sumoi .Xoán Elorduy i Sandra Rico. Rodonyà (Tarragona), 5 de Maig de 2011.
- Ponència: “*Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat Sumoll negre*”. Lluís Giralt, Carme Domingo, Oscar Catalina, Roger Rovira i Anna Puig. Rodonyà (Tarragona), 5 de Maig de 2011.



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

- 26^a Reunión anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. 4 y 5 de Mayo de 2011. Olite (Navarra). Ponència: “*Estudio de las variedades autóctonas del Pallars Sobirà*”. Carme Domingo, Lluís Giralt, Eva Bertran, Marc Sans, Anna Puig. Assistents a la reunió: Carme Domingo i Anna Puig
- Jornada Tècnica: La varietat Garnatxa blanca. Ponència: “*Recerca de llevats autòctons de Garnatxa blanca a a D.O. Terra Alta*”. M^a Carme Masqué, Beatriz Zaplana, Xoan Elorduy, Josep Valiente, Eva Bertran, Anna Puig. Gandesa (Tarragona), 26 d’Octubre de 2011.
- Fòrum CEICS-URV (Campus d’Excel·lència Internacional Catalunya Sud). “*Qué és el que està fent la comunitat CEICS i els aliats en Enologia*”. Ponència: “*Activitats de Recerca Aplicada, Desenvolupament Tecnològic i Experimentació de l’INCAVI*”. Anna Puig. Falset (Tarragona), 11 de Novembre de 2011.
- Jornada Tècnica: La Huella del Carbono en el Sector Vitivinícola. Anàlisis y Certificación. Estación de Viticultura y Enología de Navarra. Olite, 26 de mayo 2011. Aspectos técnicos del cálculo de la huella de carbono en la actividad enológica
S. Mínguez; E. Bartra; F. Capdevila, J. Viñas
- Jornada Tècnica: Tecnologías Físicas en Enología. Haro. Junio 2011. “*Apliicación de la Altas Presiones en Enología. Posibilidades y efectos*”. S. Mínguez, A. Puig, P. Olmos, A. Alibau, F. Capdevila i B. Guamis.

Participació a congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

- XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL). “*Inoculación secuencial de levaduras no-Saccharomyces y Saccharomyces para la mejora aromática en variedades blancas*”. A. Puig-Pujol, J.M^a Heras, E. Bartra, S. Romero, F. Capdevila, J. Viñas, S. Mínguez. Jerez de la Frontera, del 1 al 3 de Juny de 2011. Comunicació oral i póster.
- XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL). “*Funciones*”



biològiques de proteïnes de una levadura vínica autoinmovilizada sobre *Penicillium chrysogenum* usando 2-DE y MS". T. García-Martínez, A. Puig-Pujol, N. López de Lerma, R.A. Peinado, J.J. Moreno, J.C. Mauricio. Jerez de la Frontera, del 1 al 3 de Juny de 2011. Pòster.

- XXXIV World Congress of Vine and Wine. Porto (Portugal). 20-27 Juny 2011.
 - Immobilization of yeasts for sparkling wine in biocapsules: first tests on their behaviour. A. Puig-Pujol, E. Bertran, F. Capdevila, M. Vilavella, T. García-Martínez, J.C. Mauricio, S. Mínguez. Comunicació oral i pòster. ISBN: 978-989-20-2449-3.
 - Ultrasonic study of red wine properties: preliminary measurements. J. García-Alvarez, D.F. Novoa-Díaz, E. Bertran, J.A. Chávez, A. Puig-Pujol, A. Turó, S. Mínguez, M.J. García-Hernández, J. Capdevila, J. Salazar. Comunicació oral i pòster. ISBN: 978-989-20-2449-3.
 - Multisensor Systems applied to analysis of wine. M. Gutiérrez-Capitán, F. Capdevila, S. Mínguez, C. Jiménez-Jorquera. Comunicació oral.
- XXIX Congreso Internacional del Cava. 6 d'Octubre de 2011. St. Sadurní d'Anoia. "Biocápsulas: un nuevo sistema orgánico de inmovilización de levaduras para la elaboración de cava". A. Puig-Pujol, E. Bertran, T. García-Martínez, F. Capdevila, J.C. Mauricio, S. Mínguez. Comunicació oral.
- Workshop on Bioinspired computation for chemical sensing (Neurochem 2011). Barcelona 9-11 Març 2011. "Hybrid electronic tongue for the quantification of grape variety in red wines". Gutiérrez, M.; Domingo, C.; Vila-Planas, J.; Ipatov, A.; Capdevila, F.; Demming, S.; Büttgenbach, S.; Llobera, A.; Jiménez-Jorquera, C. Pòster.
- Congrès In Vino Analytica Scientia. Graz (Austria) 21-23 Juliol 2011 "Hybrid electronic tongue for the characterization and quantification of grape variety in red wines" Gutiérrez, M.; Domingo, C.; Vila-Planas, J.; Ipatov, A.; Capdevila, F.; Demming, S.; Büttgenbach, S.; Llobera, A., Jiménez-Jorquera, C. Comunicació oral.



Participació en jornades tècniques divulgatives

- Jornada Tècnica: El Sumoi, una identitat vitivinícola. Organitzat pel CR de la DO Tarragona, la Cooperativa de Rodonyà i INCAVI. 5 de maig de 2011. Rodonyà.
 - “El “sumoi”, aspectes agrònoms”. C. Grau
 - Ampelografia i caracterització de La varietat. Ll. Giralt
- Jornada de Transferència Tecnològica (PATT): Noves Tecnologies en Vinificació. Reus (Tarragona), 14 de Desembre de 2011. Ponències:
 - “L’ús de biocàpsules de llevats en l’elaboració del cava”. Anna Puig.
 - *Aplicació d les resines d’intercanvi catiònic en el procés d’elaboració de vins.* Santiago Mínguez
- Jornada de difusió i transferència de tecnologia: La *Vitis vinifera* a Catalunya. Espiells 31 de març 2011 “Estudi de les varietats autòctones del Pallars Sobirà” C. Domingo
- Jornada: Actualització de la normativa vitivinícola en vinyes i cellers. Espiells 2 febrer 2011. “Traçabilitat del vi i derivats”. Carme Domingo.
- Jornada Comarcal de la vinya: La qualitat de la verema vers la qualitat del vi”. Vila-rodona a 15 març de 2011. Maneig del sòl i fertilització”. Lluís Giralt i Josep Valiente.
- Curs bàsic de viticultura ecològic. Vilajuïga, 8 i 29 de març de 2011. La preparació del sòl, disseny de plantació, poda de formació i maneig de l’entorn; i el control de males herbes i coberta vegetal. Lluís Giralt.
- Jornada de difusió i transferència de tecnologia: La seguretat alimentària dels vins comercialitzats a Catalunya. Espiells 30 de juny 2011 “Implantació de les APPCC en celler” Carme Domingo
- Jornada de difusió i transferència de tecnologia: La seguretat alimentària dels vins comercialitzats a Catalunya”. Espiells 30 de juny 2011. Nivell de contaminants en els vins comercialitzats a Catalunya. Fina Capdevila.
- Jornada tècnica: Maneig del sòl i cobertes vegetals en la vinya i l’olivera en producció ecològica. Vallbona de les Monges, 6 de juliol de 2011. “Resultat d’assajos de cobertes vegetals en vinya”. Lluís Giralt

- Jornada de difusió i transferència de tecnologia: La sostenibilitat en el celler. Espiells 3 de novembre 2011. La traçabilitat mediambiental com eina per al càlcul dels indicadors de sostenibilitat. Santiago Mínguez.
- Seminari institucional de cloenda del projecte REDBIO. Barcelona, 9 de novembre de 2011. "Resultats del projecte Redbio en viticultura ". Lluís Giralt
- Jornada Experiències de conreu i vinificació de raïm d'agricultura ecològica. Sant Sadurní d'Anoia, 13 de desembre de 2011. Experiències en coberta vegetal com a tècnica de maneig del sòl a la vinya. Lluís Giralt.
- Jornada: 100 anys d'Innovació a Catalunya. Organitza: Institut Català d'Estudis Agraris. Barcelona, novembre 2011. La recerca aplicada en Enologia. Santiago Mínguez

Col·laboració en organització de jornades i reunions tècniques i seminaris

- Reunió coordinació Projecte Winenvironment. INCAVI. 27-28 de juny
- Jornada Tècnica: El Sumoi, una identitat vitivinícola. Organitzat pel CRDO Tarragona, la Cooperativa de Rodonyà i INCAVI. 5 de maig de 2011. Rodonyà. Durada: 6h; Assistents: 120 persones
- Jornada Tècnica: La varietat Garnatxa blanca. Organitzat pel CRDO Terra Alta i INCAVI. 26 d'octubre de 2011. Gandesa. Assistents: 60 persones
- Jornada Tècnica: Noves tecnologies en vinificació. Organitzat pels SSTT de Tarragona del DAAM. 14 de desembre de 2011. Reus. Assistents: 50 persones

Patents

Derivat dels resultats obtinguts en el projecte: Optimització d'un sistema de bioimmobilització de llevats per a la innovació i millora de processos d'elaboració de vi i cava, s'ha sol·licitat a l'Oficina Espanyola de Patentes la patent: "Utilización de biocápsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas". Autors: Juan Carlos García Mauricio, Anna Puig Pujol, Teresa García Martínez, Rafael Peinado Amores, M^a Nieves López de Lerma, Juan Moreno

Vigara. N° de sol·licitut: P201131039. Entitat titular: Universidad de Córdoba.

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

L'INCAVI ha desenvolupat durant l'any 2011, accions de col·laboració significatives amb el MAGRAMA per donar suport a l'activitat científica i de direcció que l'Estat Espanyol realitza a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV). Fruit d'aquesta tasca cal remarcar les activitats que es duen a terme en diferents grups d'experts i en els òrgans més representatius de l'OIV 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.

b) En Òrgans Directius:

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

COL-LABORACIONS AMB ALTRES ENTITATS, ORGANITZACIONS I INSTITUCIONS

Consells Reguladors

Vocals tècnics:

Com a 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 CRDO Penedès, Alella i Catalunya: E. Bartra
- X. Elorduy: En CRDO Montsant, Terra Alta i DOQ Priorat
- C. Grau: En CRDO Tarragona, Conca de Barberà i Catalunya
- Ll. Giralt: En CRDO 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 Carme Domingo, per a la revisió de la Norma Tècnica de vinya i la norma tècnica per a cellers i indústries d'elaboració i obtenció de vins.
- En Comitè Tècnic de Producció Integrada d'Elaboració de Vi: Carme Domingo, com a presidenta del Comitè, col·labora, per a la revisió 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 a 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 a membres dels comitès d'anàlisi sensorial. Aquests han estat:

- En el Consell Regulador de la DO Cava: M. Vilavella i S. Mínguez
- En el Consell Regulador de la DO Catalunya: J. Valiente i C. Grau
- En el Consell Regulador de la DO Conca de Barberà: J. Valiente i C. Grau
- En el Consell Regulador de la DO Montsant: C. Grau i J. Valiente
- En el Consell Regulador de la DO Penedès: J. Gol, A. Puig i E. Bartra
- En el Consell Regulador de la DOQ Priorat: J. Valiente i C. Grau
- En el Consell Regulador de la DO Tarragona: C. Grau i J. Valiente
- En el Consell Regulador de la DO Terra Alta: C. Grau, J. Valiente
- 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

Observatori del Vi

Durant l'any 2011 l'Observatori del vi, (Xoán Elorduy Responsable tècnic) i gestionat conjuntament amb la DG 04 del DAAM, no ha realitzat reunions plenàries.

L'Observatori ha elaborat tres informes que tenen com objectiu donar una visió de l'estructura del sector vitivinícola i de l'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 DAAM i en format paper.

L'Observatori ha elaborat, seguint les indicacions recollides en les diverses reunions ordinàries, un estudi durant l'any 2011: Preus de raïm percebuts pels viticultors al 2011

Publicacions

L'Observatori ha elaborat tres butlletins que tenen com objectiu donar una visió de l'estructura del sector vitivinícola de l'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 la pagina web de l'INCAVI.

Sociedad Española de Ciencias Sensoriales

- Participació en la Junta Directiva: Enric Bartra.

SERVEIS D'ASSESSORAMENT

Serveis assessorament vitícola

Des de l'EVE de Reus es varen atendre un total de 120 consultes de viticultors sobre plantació, adobat i/o elecció de portaempelts i varietats.

DADES METEOROLÒGIQUES DE L'ANY 2011

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 la 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 a tocar del de La Granada, amb registre de dades des del 1988. Aquesta estació porta la referència W4. Les dades obtingudes es poden consultar a l'apartat Agrometeorologia de la web de RuralCat, tanmateix des del 13 de març al 31 de desembre del 2011 les temperatures mínimes i màximes s'havien 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.

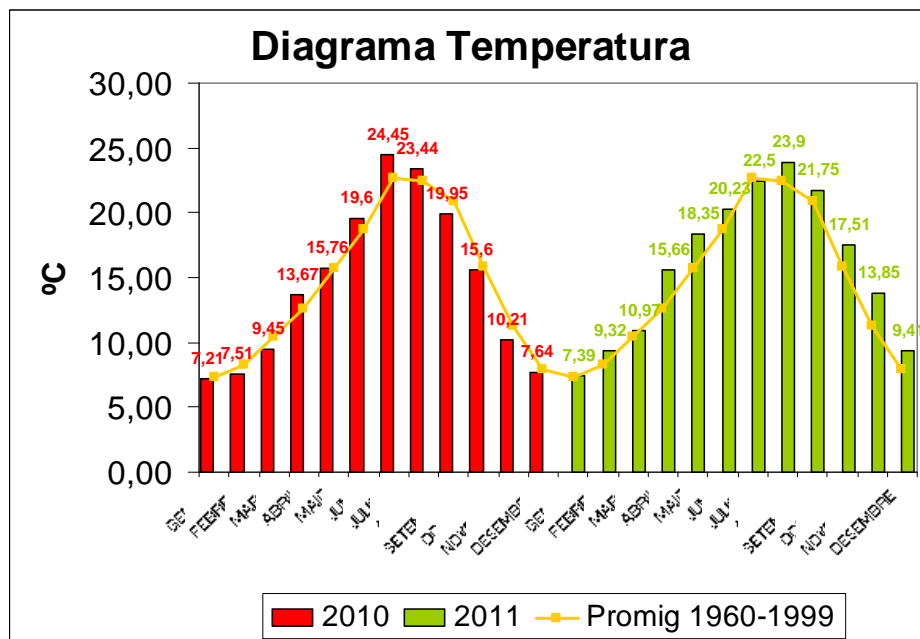
Situació: Sagols a una alçada 238 m, latitud 41,367° i longitud 1,724°.

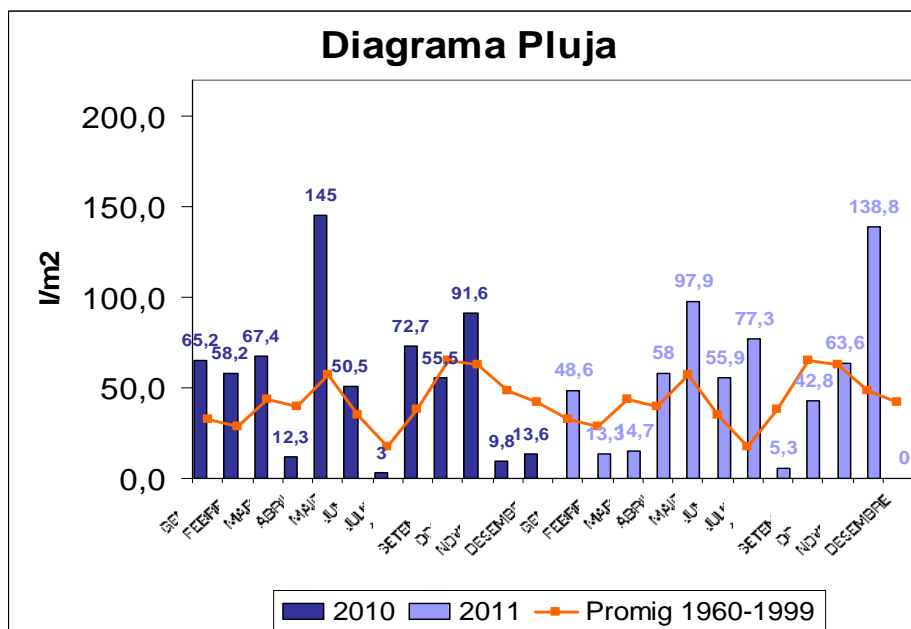
Responsable: Carme Domingo

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

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

Responsable: Josep Gol





ACORDS I CONVENIS

- Convenis marc de col·laboració entre l'INCAVI i els Consells reguladors de la DO Tarragona, Terra Alta, Montsant i la DOQ Priorat per la realització d'actuacions encaminades a la R+D+t en el marc de les seves àrees d'influència.
- Conveni de col·laboració entre l'INCAVI, l'IRTA i el CRDO Terra Alta 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 el CRDO Tarragona per la realització d'un estudi de zonificació del territori de la DO (2^a fase).
- Conveni de col·laboració entre l'INCAVI i el CRDO Montsant per a la realització d'un estudi de zonificació del territori de la DO (2^a fase)

- Conveni de col·laboració entre l'Institut Català de la Vinya i el Vi, i l'empresa GRAMONA SA per a la realització de treballs d'investigació en el marc del projecte CENIT-DEMETER. L'objecte del conveni és regular la cooperació entre l'empresa GRAMONA SA. i l'INCAVI com a organisme d'investigació, per l'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

Les activitats a dalt relacionades han estat conduïdes amb personal propi de l'INCAVI i la col·laboració de personal d'altres institucions esmentades: algunes del DAAM i de l'IRTA, així com del CERPTA-UAB i de la URV.

A l'EVE de Reus, gràcies 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 amb becaris en diferents períodes de l'any: Beatriz Zaplana, Nadesca Perea, Isabel Sanchez i Iduvina Olmedo

Cal destacar que l'àrea Biotecnologia i de Biologia Molecular, així com d'altres de suport a la unitat de Microbiologia, es desenvolupa mitjançant la investigadora de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Dra. Anna Puig, i personal adscrit als seus projectes, segons el conveni subscrit amb aquest Institut.

Per altra part, mitjançant les subvencions dels projectes de recerca (Plan Nacional de I+D+I, i CENIT) i del CERPTA-UAB, s'ha pogut comptar amb la col·laboració d'investigadors i de personal de suport a la Recerca, com la Fina Capdevila i el Roger Rovira,

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

L'Escola d'Espiells 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 2011-2012
Tècnic Superior en Gestió Comercial i Màrqueting	31
Tècnic Mitjà en Olis d'oliva i vins	30
Tècnic Superior en Vitivinicultura	55
Tècnic Superior en Indústries Alimentàries (*)	9

(*) Títols en extinció per canvi de titulació

Cada alumne fa una estada en pràctiques de mes de 350 hores en empreses del sector i enguany 2 les han realitzat al Piemonte Italià i a 2 a Burdeus.

A l'Escola Mercè Rossell i Domènech se han realitzat els següents cursos i jornades

Màster de Viticultura, Enologia i Màrqueting del vi (8a edició i 200 hores) promogut per l'Associació Vinícola Catalana i l'Institut del Cava.

Actualització de la normativa per a celler i vinyes (9 h).Febrer 2011

Varietats minoritàries de Vitis vinífera (5 h). Març 2011

La sostenibilitat en el celler (5h). Octubre 2011

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)

L'escola participa en el projecte "Vinoyovino" mitjançant el Servei de Enologia, Viticultura i Ampelografia de l'Incavi i amb la participació de la Universitat Autònoma de Barcelona (Facultat de Veterinària) i cedeix les seves instal·lacions per als assajos de pastura d'ovelles.

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 i Gandesa.(Març 2011) i Curs d'incorporació de Joves Viticultors de l'Escola Agrària de Reus.

Realització del Màster de Viticultura, Enologia i Màrqueting del vi (8a edició i 200 hores) promogut per l'Associació Vinícola Catalana i l'Institut del Cava.

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

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 i el 2011 s'ha tancat el projecte a Bommès (França).

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)



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)