

INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

MEMÒRIA 2012

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

Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2012:

Han estat 4 les accions estratègiques diferenciades durant l'any.

La primera, ha estat l'acció relacionada amb l'alimentació i l'agricultura ecològiques, i l'INCAVI ha conduït treballs amb els objectius següents :

- o la gestió del conreu ecològic de la vinya, mitjançant el projecte europeu REDBIO, (convocatòria INTERREG), i en concret la utilització de cobertes vegetals.
- o la gestió del control de les plantes adventícies, mitjançant l'avisió condicionada de la vinya pel ramat oví, amb la finalitat de poder efectuar un pasturatge sense danys a la vinya, mitjançant un projecte atorgat pel Plan Nacional de R+D+I.
- o la selecció, caracterització i conservació de llevats especialment destinats a les fermentacions singulars en empreses ecològiques i biodinàmiques. Línia específica conduïda per l'àrea de biotecnologia i realitzada amb Caves Recaredo, Caves Gramona i, per extensió a la producció convencional, amb el CR de la DO Terra Alta.

La segona acció, realitzada a l'àmbit de la Biodiversitat té per objectiu avaluar la microfauna, la flora dels entorns de la vinya i de l'activitat biològica del sòl i demostrar el seu efecte sobre espècies paràsites de la vinya. Aquesta línia iniciada parcialment com una acció aïllada entre INCAVI i Caves Recaredo, en el 2008 ha tingut un marc adequat mitjançant el projecte Biodivine (convocatòria LIFE), en el qual participen a més de l'INCAVI, les ADV de Sant Llorenç d'Hortons, de Sant Martí Sarroca, de l'Alt Penedès, de Vitalpe, i les empreses Miguel Torres, Codorniu, Segura Viudas, Albet i Noya, Recaredo, Jane Ventura, Vega de Ribes, Torre del Veguer i Raventós i Blanc.

La tercera acció 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 redutes especials de muntanya o bé repartits per la geografia vitícola catalana. A les varietats trobades, se'ls ha fet la caracterització ampelogràfica i genètica per després incloure-les a la col·lecció existent a Constantí o per caracteritzar-les, en el circuit de reconeixement estatal com a varietats comercials, dins el Potencial Vitícola de Catalunya. Aquest treball, de llarg recorregut, cal esmentar l'interès, tant Consells Reguladors com de viticultors, i empreses preocupades pel patrimoni vitícola heretat i per incrementar la singularitat dels seus productes.

I la quarta acció ha consistit en potenciar la sostenibilitat de la producció vitivinícola, afavorint 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, seguint les pautes del document "Millors Tècniques Disponibles per al Sector del Vi i del Cava", (disponible a www.incavi.cat Publicacions). Aquesta ha estat una acció dins el projecte europeu Ecowinery (convocatòria LEONARDO), gestionada per la Universitat Autònoma de Barcelona per tal de configurar unes pautes de construcció de celler sostenible.

2.- ACTIVITATS DE RECERCA APLICADA, DESENVOLUPAMENT TECNOLÒGIC I EXPERIMENTACIÓ

2.1. Projectes de R+D aplicada amb finançament públic

- Demostració de la biodiversitat funcional dels paisatges de vinya Biodivine. Projecte Europeu Life
- Aversió condicionada: Aplicació del pasturatge d'oví en vinya. Plan nacional de I+D+I AGL2010-22178-C02-01. Gestionat per UAB
- Monitorització, mitjançant ultrasons, del procés de fermentació malolàctica. Plan Nacional I+D+I DPI2009-14468-C02-01. Gestionat per Dpt Eng. Electrònica (UPC)
- Influència de noves soques de llevat immobilitzat en biocàpsules sobre el procés d'elaboració de cava: Optimització i estudi del seu ús i comportament enològic en diferents condicions de fermentació. Plan Nacional de I+D+I MICINN – INIA: RTA2011-00020-C02-01
- Development of a LAB on Chip (LOC) integrating electrochemical and optical (bio)sensor with microfluidic structures. Plan Nacional de I+D+I MICINN: TEC2011-29045-C04-04

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

Títol del projecte o contracte i Entitat finançadora i/o col·laboradora
Assaig sobre influència de diferents tractaments específics. Col·labora: Du Pont Ibérica, S.L
Estudi de l'eficàcia del complex de plata col·loidal en vins i caves. Col·labora: Laboratorio Argenol
Assaig de inoculació seqüencial de soques de <i>S. cerevisiae</i> . Col·labora: Lallemand BIO S.L
Estudi de les varietats autòctones del Pallars Sobirà. Col·labora: C.C. del Pallars Sobirà
Selecció de llevats per Garnatxa blanca a DO Terra Alta. Col·labora Coop. de Gandesa, Bot i Batea
Aïllament de llevats autòctons per ús d'empresa. Col·labora: Cavas Recaredo i Cavas Gramona.
Tractaments de fred en les característiques qualitatives d'aiguardents i licors d'origen agrícola i vitícola.. Col·labora: Bardinet S.A.
Resistència al rentat de diferents formulacions de coure. Col·labora: Industrias Químicas del Vallés
Estudi de Zonificació i caracterització dels vins a la DO Tarragona (2ª fase)
Estudi de Zonificació i caracterització dels vins a la DO Montsant (2ª fase).
Estudi de varietats tradicionals a DOQ Priorat.
Caracterització i vinificació de varietats tradicionals a la DO Tarragona. Col·labora: Coop. Rodonyà
Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DO Montsant.

Títol del projecte o contracte i Entitat finançadora i/o col·laboradora
Estudi de varietats tradicionals i foranies a la DO Terra Alta.
Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DOQ Priorat.
Selecció sanitària i clonal de la varietat Xarel·lo.
Selecció sanitària i clonal de les varietats Garnatxes blanca, rosada i negra a la DO Empordà
Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll Comparació de clons a la DO Pla de Bages
Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepça a la DO Conca de Barberà

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

2.3.1. Activitats de caràcter general (organitzades i finançades per INCAVI-IRTA)

- Característiques agronòmiques i enològiques dels clons obtinguts per selecció.
- Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya: Vermentino, Arinarnoa, Nº2 (Albet i Noia), Giró, Malbec, Marselan, Incrozzio Manzoni, Müller Thurgau
- Comportament qualitatiu i quantitatiu de la vinya en reg a la Terra Alta
- Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya
- Localització i identificació de varietats autòctones minoritàries en perill d'extinció. Col·laboren: Consell Reguladors de: Pla de Bages, Priorat, Montsant, i Empordà; La Gravera, Roqueta, ADV Sant Llorenç d'Hortons, Raventós Blanc, ICEA, Can Lluïset, René Barbier, Sumarroca, Vega de Ribes
- Caracterització ampelogràfica de varietats autòctones
- Identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars.
- Estudi del comportament vitícola i enològic de les varietats autòctones catalanes: Sumoll blanc, Carinyena blanca, Picapoll negre, Trepça blanc, Garnatxa del Po, Mandó, Vinyater, Morenillo, Rajeno
- Ús de les tècniques de vPCR en la indústria vitivinícola Col·labora: Laboratori de Microbiologia Sanitària i Mediambiental- UPC-Geniul
- Repercussions microbiològiques, enològiques i sensorials del tractament de mostos i mostos parcialment fermentats per UHPH. Col·labora: CERPTA-UAB

2.3.2. Activitats incloses al PATT 12

S'han realitzat 8 activitats, específicament diferenciades de totes les generals de l'INCAVI.

Unitat Promotora	Acció
INCAVI-Estació Enològica Reus	Estudi de sistemes de vinificació per a la varietat Sumoll
INCAVI-Viti. i Prod.Experimental	Estudi de la influència de la coberta vegetal a la vinya..
UAV /OC	Assaig 4 clons Sauvignon
UAV / OC	Assaig 4 clons Syrah

Unitat Promotora	Acció
UAV /CATEM	Assaig de 7 varietats blanques i negres.
UAV/ DOQ Priorat	Assaig 5 varietats negres
UAV / COVIDES	Assaig 5 varietats blanques
IRTA (UTA)-DAAM (UAV)	Assaig 6 varietats blanques

2.4 Activitats realitzades en auxili i col·laboració amb altres Departaments de la Generalitat o d'altres Administracions

Tipus d'activitat	Col·laboracions
Estudi de les relacions isotòpiques de les DO de Catalunya	MAGRAMA- Lab. Arbitral
Manteniment de banc de dades varietals. (1)	INCAVI

3. ACTIVITATS DEL CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

3.1. Cursos

- **Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin (Mòdul Catalunya)** Assistents: 17. Organitzat en col·laboració amb l'OIV i CERPTA-UAB.
- **Viticultura, enologia i tecnologia d'elaboració de vins i caves.** Assistents: 22;
- **Anàlisi sensorial de vins i caves.** Assistents: 13.

3.2. Jornades i Sessions tècniques

- **Jornada de Presentació dels resultats del projecte Winenvironment 2009-2012.** Mesures d'estalvi d'aigua i energia al celler. Assistents: 50
- **Jornada: "Innovacions en enologia". (PATT 2012).** 12 de juny 2012; Assistents: 120
- **Jornada: Els sòls i la seva aptitud per a la vinya. (PATT 2012).** Assistents: 125

4. SERVEI D'ANÀLISI ENOLÒGICA

Dades més representatives	EE VLFP	EE Reus	Total
1. Mostres totals	10.303	5.121	15.424
2. Mostres d'exportació	3.538	625	4.163
3. Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1.460	1.995	3.455
4. Mostres de mercat interior i altres	5.305	2.501	7.806
5. Import facturat, Euros (no inclou exportació)	187.662	54.397	242.059
6. Estimació valor exportació, Euros (subvencionat per l'INCAVI)	104.276	18.420	122.696
7. Valor total activitat, (5+6), Euros	291.938	72.817	364.755

5. SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL VEGETAL

El material lliure de virus, que s'ha posat a disposició dels planteristes multiplicadors ha estat el següent: Macabeu 3900 borrons i Xarel·lo 4250 borrons.

6. SERVEIS DE L'ÀREA DE BIOTECNOLOGIA

Els serveis que s'han dut a terme, són:

Dades més rellevants durant l'any 2012	Mostres
Control de puresa de peus de cup	32
Control implantació de bacteries làctiques en la fermentació malolàctica	18
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica	32
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura ecològica	148
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies procedents de vinificacions de Garnatxa blanca (DO Terra Alta)	995
Control de població de bacteries làctiques	19
Control de població de bacteries acètiques	1
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	164
Subministrament de llevat líquid	28

7. ACTIVITATS DE DIVULGACIÓ I DOCUMENTACIÓ

7.1. Activitats mitjançant eines multimèdia: S'han posat 10 documents nous posats a disposició en la web de l'INCAVI, a l'apartat Documentació tècnica.

7.2. Publicacions

S'han realitzat 5 publicacions tècniques: 1 llibre electrònic (*Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola. Document per a la implantació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític*.), 3 publicacions científiques i una divulgativa

7.3. Participació a reunions tècniques nacionals

- 27^a Reunió anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. A Coruña
- 6^a Reunión de la Red Temática BAL (Bacterias Lácticas) Tarragona.

7.4. Participació a congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

S'ha participat a 3 Congressos i Simposis Internacionals:

- International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012);
- 2nd International CIGR Workshop on Food Safety: Technologies and Innovations Applied to Food Safety (SICURA 2012) i
- IV Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana (CMIBM'12). Salamanca, 14-16 Novembre, 2012.

7.5. Participació en jornades tècniques divulgatives

Se ha participat a 9 jornades tècniques divulgatives comarcals, a l'EcoSostenibleWine 2012 i s'ha col·laborat amb les universitats en treballs d'experimentació de màsters.

6. COL·LABORACIONS AMB ALTRES ENTITATS, ORGANITZACIONS I INSTITUCIONS

S'ha donat suport a l'Organització de la Vinya i el Vi (OIV), als Consells Reguladors com vocals tècnics i en el Comitès d'Anàlisi Sensorial i a l'IRTA per al seu celler de Caldes de Montbui

6.1. Observatori del Vi

L'Observatori ha elaborat dos estudis durant l'any 2012: "Preus de raïm percebuts pels viticultors al 2012" i "Posicionament dels vins catalans al sector de les botigues especialitzades (Enoteques). 2012". També 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 tres butlletins s'han posat a l'abast del públic mitjançant la pagina web de l'INCAVI.

7. DADES METEOROLÒGIQUES DE L'ANY 2012

S'ha continuat prenent dades meteorològiques de dues Estacions gestionades directament per l'INCAVI:

- l'Estació Meteorològica de la Xarxa Agrometeorològica de Catalunya, Situada al paratge de Sagols(TM de La Granada) a una alçada 238 m, latitud 41,367° i longitud 1,724°.
- L'observatori núm. 0066 INM, del Centro Meteorológico Territorial de Catalunya, Situat al Centre Àgora (TM de Vilafranca del Penedès a una alçada de 230 m, latitud 41° 20 min 50 s i longitud 1°41min 59s)

8. ACORDS I CONVENIS

Es mantenen vigents amb les DO Tarragona, Terra Alta, Montsant i la DOQ Priorat i IRTA per la realització d'actuacions encaminades a la R+D+T en el marc de les seves àrees d'influència.

9.- PROMOCIÓ DELS VINS I CAVES, DIVULGACIÓ DE LA CULTURA DEL VI I FOMENT DEL CONEIXEMENT DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN PROTEGIDES DE CATALUNYA

9.1 Col·laboracions amb Fires, Mostres i activitats promocionals arreu de Catalunya

9.2 Cursos i sessions de tast de vins i caves

9.3 Alimentaria 2012

9.4 Campanya amb l'Associació Contraetiqueta (Enoteques associades de Catalunya) i les Denominacions d'Origen

- 9.5 Hotels amb DO – Setmana del vins catalans als Hotels de Barcelona
- 9.6 32^a Mostra de Vins i Caves de Catalunya
- 9.7 DO. Santa Caterina
- 9.8 Ecososteniblewine
- 9.10 Diada del Vi Novell 2012
- 9.11 Mercat de Mercats
- 9.12 Cartaví 2012
- 9.13 Biblioteques amb DO
- 9.14 Campanya “S’estima alló que es coneix”
- 9.15 Altres col.laboracions
- 9.16 Material Promocional
- 9.17 Enoturisme

10.- 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 2012-2013
Tècnic Superior en Gestió Comercial i Màrqueting	41
Tècnic Mitjà en Olis d’oliva i vins	43
Tècnic Superior en	68

Vitivinicultura	
-----------------	--

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

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

Curs d'auxiliar vitivinícola en conveni amb l'Àrea de joventut del Consell Comarcal de l'Alt Penedès (100 hores, fins a desembre 2012)

Certificat de professionalitat en ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES (RD 646/2011) amb fons del SOC i promogut per La Fassina (Ajuntament de Vilafranca del Penedès (600 hores fins a juny 2013)

CURS DE VITIVINICULTURA ECOLÒGICA , organitzat en col·laboració amb l'Escola Agrària de Manresa (60 hores).

JORNADA TÈCNICA "Mesures d'estalvi d'aigua i energia al celler" 17 abril de 2012)

Col·laboracions amb altres unitats de l'INCAVI

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: posta a punt de sensors de CO2 pel seguiment de la fermentació, projecte Biodivine.

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 amb el Servei de Formació Agrària del Departament d'Agricultura en el projecte d'Incorporació de Joves en l'àrea geogràfica de Penedès i Anoia.

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.

Col·laboració amb el curs PQPI en cuina i hostaleria promogut per l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia.

Jornades de *La comptabilitat d'explotació* pel JARC.

Jornades de formació de AZ3Oeno

Participació diversos

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)
La direcció de l'escola s'incorpora a la Fundació Parera lligada a l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia i amb l'objectiu de donar beques a l'estudi.



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)