



**INCAVI**

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

**MEMÒRIA  
D'ACTIVITATS  
INSTITUT CATALÀ  
DE LA VINYA I EL VI  
2013**



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

## **ACTIVITATS DE PROMOCIÓ, DIVULGACIÓ DE LA CULTURA DEL VI I FOMENT DEL CONEIXEMENT DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN PROTEGIDES DE CATALUNYA.**

### **1- Col.laboracions amb Fires, Mostres i activitats promocionals arreu de Catalunya**

L'Incavi ha donat suport a les diferents activitats promocionals a través d'assessorament, material promocional, copes de tast, i sessions de tast a les següents fires i mostres de Catalunya:

#### **Col.laboracions Fires 2013**

- Fira de l'Oli de les Garrigues
- Biblioteques amb DO Empordà
- Fira de la Candalera de Molins de Rei
- Escola d'Espiells
- Biblioteques amb DO Alella
- Biblioteques amb DO Conca de Barberà
- Fira Sabor Salou
- Festast de Tortosa
- Lactium de Vic
- Biblioteques amb DO. Costers del Segre
- Museu del Vi el Cups de Montbrió del Camp:
- Coordinadora de Grallers de Vilafranca 154 copes
- Programa formatiu Vi, Cava i Internet
- Vinseum Jornades de transferència
- Llorenç del Penedès. Mostra de vins i caves del Baix Penedès, el ViGralla
- Biblioteques amb DO Montsant i Priorat
- Fira de Gironella - Font del Balç
- Diada del Peix Blau d'Atmella de Mar
- DO Terra Alta (Sessions de tast)
- Biblioteques amb DO Penedès
- Ajuntament de Castelltretçol. Mostra de Vins Catalans
- Agro-mercat de sant Pere de Ribes
- Castellers de Vilafranca
- Prodeca- DAMM 60 copes
  
- Biblioteques amb DO Pla de Bages
- l'Espai Macià de les Borges Blanques
- Els Juliols de la UB al Vinseum
- Biblioteques amb DO Tarragona
- Ajuntament d'Artesa de Segre
- DO Tarragona 300 copes (Sessions de tast)



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

- Ajuntament de Masquefa
- Institut Català del Suro
- Associació Comercial d'Igualada
- Ajuntament de Verdú
- Societat la Torre de les Gunyoles
- Biblioteques amb DO Catalunya
- Sant Pere de Ribas Fira del Cava
- Fira del VI de Vilosell
- Biblioteca de les Borges Blanques (Biblioteques amb DO)
- Castellet i Gornal (Art vi)
- Biblioteques amb DO Terra Alta
- Festa del Most de la Ràpita
- Facultat de Química de la Universitat de Barcelona
- Biblioteques amb DO Cava
- Ajuntament de la Fatarella
- Biblioteca de la Sagrada Família – Presentació de Biblioteques amb DO 2<sup>a</sup> Edició
- Biblioteca de la Sagrada Família – Presentació de Biblioteques amb DO 2<sup>a</sup> Edició

## **2- DO Santa Caterina (Maridatge de vins catalans amb producters de mercat)**

Cicle de tast de vins catalans i productes de mercat al Mercat de Santa Caterina de Barcelona. La proposta ofereix cada mes un maridatge de productes de mercat amb vins de una DO catalana diferent.

L'activitat, organitzada per l'Associació Enjoy Wine Barcelona, l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) i l'Associació de Comerciants del Mercat de Santa Caterina (ACMSC), compta amb el suport de l'INCAVI, l'Institut del Cava, el Club de cultura Tr3sc i totes les D.O. catalanes.

- 18 de gener de 2013 – Costers del Segre
- 15 de febrer de 2013 – D.O. Montsant
- 15 de març de 2013 – D.O. Priorat
- 19 d'abril de 2013 – D.O. Tarragona
- 24 de maig de 2013 – D.O. Terra Alta
- 14 de juny de 2013 – D.O. Empordà
- 19 de juliol de 2013 – D.O. Alella
- 20 de setembre de 2013 – DO Pla de Bages
- 18 d'octubre de 2013 – DO Conca de Barberà
- 8 de novembre 2013 –DOQ Priorat
- 29 de novembre 2013- CAVA amb Institut del Cava



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

### 3- Biblioteques amb DO (Activitats culturals de vi i cultura)

Per segon any, les biblioteques públiques i les DO s'uneixen per oferir un atractiu recorregut en què, més a més, es donarà a conèixer les 12 DO vinícoles a partir de les activitats organitzades per les biblioteques públiques dels respectius territoris.

Biblioteques amb DO és un projecte impulsat pel Servei de Biblioteques del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, que es va iniciar el gener de 2012 i que al llarg de l'any ha dinamitzat l'espai bibliotecari a través de **134 activitats** organitzades per **25 biblioteques** que han donat a conèixer la cultura vitivinícola de cada una de les **12 Dos** del nostre país. "Biblioteques amb DO" ha aportat nous públics a les biblioteques i n'ha ampliat la xarxa de col·laboradors, ha obert noves vies de col·laboració entre el sector públic i el privat i ha aconseguit un alt grau de satisfacció del usuari, que han destacat l'originalitat d'una proposta que encaixa amb encert territori, experiència i cultura.

Les biblioteques públiques són les encarregades de la programació de les activitats, producció de l'edició limitada de vi (200 ampolles aprox.) i la difusió local del projecte. Biblioteques:

- Biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella (DO Alella)
- Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles (DO Alella)
- Biblioteca Comarcal Conangla i Fontanilles (DO Conca de Barberà)
- Biblioteca Mossèn Ramon Muntanyola de L'Espluga de Francolí (DO Conca de Barberà)
- Biblioteca Pública de Lleida (DO Costers del Segre)
- Biblioteca Comarcal Jaume Vila de Mollerussa (DO Costers del Segre)
- Biblioteca Pública Maria Barbal de Tremp (DO Costers del Segre)
- Biblioteca de Palafrugell (DO Empordà)
- Biblioteca Fages de Climent (DO Empordà)
- Biblioteca Víctor Català (DO Empordà)
- Biblioteca Estrem i Fa de Falset (DO Montsant)
- Biblioteca Estrem i Fa de Falset (DOQ Priorat)
- Biblioteca Torres i Bages de Vilafranca del Penedès (DO Penedès)
- Biblioteca Terra Baixa del Vendrell (DO Penedès)
- Biblioteca Ventura Gassol de Calafell (DO Penedès)
- Biblioteca d'Artés (DO Pla de Bages)
- Biblioteca d'Avinyó (DO Pla de Bages)
- Biblioteca Pública de Tarragona (DO Tarragona)
- Biblioteca Mestra Maria Antònia de Torredembarra (DO Tarragona)
- Biblioteca Pública Municipal de Cambrils (DO Tarragona)
  
- Biblioteca Municipal de Gandesa (DO Terra Alta)
- Biblioteca Xavier Amorós de Reus (DO Catalunya)
- Biblioteca Francesc Pujols de Martorell (DO Catalunya)
- Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles (DO Catalunya)
- Biblioteca Municipal R. Bosch de Noya de S.Sadurní d'Anoia (DO Cava)



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

#### 4- Les ATELIERS de la TERRE. Col.laboració amb la The Global Conference

Conjuntament amb Prodeca l'Incavi ha col·laborat amb les activitats de La The Global Conference de les Ateliers de la Terre a París del 3 al 5 de juny. Enviament de diferents vins i caves i material promocional

#### 5- Col.laboració amb el programa de TVE "Entre Vinyes"

"Entre Vinyes" és un nou programa de TVE-Catalunya dedicat al coneixement i la cultura de vi a Catalunya, i la seva relació amb les activitats d'enoturisme que s'hi realitzen.

Es tracta d'una **sèrie divulgativa de 13 capítols** que, amb la col·laboració de l'INCAVI i els respectius consells reguladors de les **denominacions d'origen catalanes**, té com a objectiu oferir una **mostra representativa dels productes vinícoles** elaborats a les 12 D.O. existents a Catalunya:

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

El programa té com a objectiu oferir una **mostra representativa dels productes vinícoles** elaborats a les 12 D.O. existents a Catalunya. Cadascun dels capítols està **dedicat de manera monogràfica a una D.O.** i van precedits d'un capítol especial que és de presentació de la sèrie.

#### 6- HOTELS AMB DO. Setmana dels vis catalans als Hotels de Barcelona

**Del 16 al 22 de setembre de 2013** es va dur a terme la **Setmana dels vins catalans als hotels de Barcelona**. Hotels amb DO.

La Setmana dels vins catalans als hotels de Barcelona és una acció dissenyada per apropar un producte català de qualitat, com ho són els diferents vins que formen part



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

de les DO catalanes participants i els espais més emblemàtics d'Hotels de luxe de Barcelona. Un binomi d'objectius que s'ha traduït en la següent acció:

- Durant una setmana -7 dies - es realitzen **sessions de tast de 12 D.O. catalanes** de la mà de somelliers professionals
- Als espais més emblemàtics, únics i exclusius de **21 Hotels de GL. 5 i 4 estrelles**, en grups de màxim 20 persones.
- Cada hotel acull **dues sessions de tast en dos dies diferents**, durant les quals s'expliquen els principis bàsics del tast i els detalls i secrets de 6 vins catalans.
- Tothom que ho vulgui, major de 18 anys, pot gaudir de l'experiència abonant l'import de **15€**.
- Tots els assistents **rebran un obsequi** d'una invitació per a assistir a "La Mostra del Vins i Caves de Catalunya".
- A més, es duran a terme dues sessions extra per als socis del Club TresC.
- S'incorporen dues sessions de Tast de vi impartides íntegrament en idioma anglès
- **Hotels participants:**
  - ABaC Restaurant & Hotel
  - Arts Barcelona
  - Claris
  - DO: Plaça Reial
  - Gran Hotel La Florida
  - Majestic Hotel & Spa Barcelona
  - Mandarin Oriental Barcelona
  - Mercer Hotel Barcelona
  - Le Méridien Barcelona
  - Melia Barcelona
  - Ohla Hotel
  - Omm
  - Alexandra
  - Barceló Raval
  - España
  - Gran Hotel Torre Cataluna
  - Hilton Barcelona
  - Hotel Fira Palace
  - 1898
  - Murmuri Barcelona
  - Neri



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

Aquesta segona edició ha tingut una participació de **800 persones** i les **entitats** que ha col.laborat són les següents:

Organització:

Gremi d'Hotels de Barcelona  
INCAVI

Col.laboradors:

Ajuntament de Barcelona  
ESOHB  
Riedel

## 7- 33a Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Del **21 al 24 de setembre** de 2013 es va celebrar a Barcelona la XXXIII Mostra de Vins i Caves de Catalunya, organitzada per l'INCAVI, en el marc de les festes de la Mercè 2013.

- Per segon any consecutiu, la Mostra es va ubicar al **Passeig de Lluís Companys (Arc de Triomf)** amb la presència dels cellers representant les 11 Denominacions d'Origen de Catalunya i el Cava.
- També es va mantenir la possibilitat de vendre els productes dels cellers a la Botiga o **Celler de la Mostra**, enguany amb assessorament personalitzat.
- El certamen d'enguany també va comptar amb la **col·laboració d'ICG Software**, que ha arribat a un acord amb el Departament d'Agricultura, mitjançant l'INCAVI, pel qual aquest grup tecnològic català posarà a l'abast de la Mostra les seves solucions de Punt de Venda i custòdia d'efectiu a diversos espais comercials i de tast de manera gratuïta.
- Es va obrir **una nova sala de tast**, a més de la que ja hi havia, per oferir més sessions de tast, presentacions, maridatges, etc.
- Com a complement alimentari, a més dels habituals estands d'embutit, l'**associació ACREFA** va oferir una acurada selecció dels millors formatges de Catalunya amb indicacions de maridatge amb vins i caves.
- Com a novetats, la Mostra va disposar de la primera **Oficina d'Enoturisme de Catalunya** amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme, un espai destacat on ha promociat i comercialitzat entre el públic català l'oferta d'enoturisme a Catalunya. En aquest espai han participat Ruta del Vi de Lleida, Enoturisme Penedès, Ruta del Vi DO Empordà, Associació Enoturisme Priorat,



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



Viatge de Vi, Cavaemotions, Viemocions, Vinus Travel i el Club de Cultura TR3SC. A més, es van dur a terme una trentena de presentacions i l'ACT va presentar "El Viatge dels Sentits", una proposta lúdica per conèixer el territori i les diferents zones vitivinícoles catalanes

- Enguany, a més, i gràcies a la col·laboració d'**Enomatic** i l'**Escola d'Hosteleria i Turisme (CETT)**, la Mostra va consolidar l' **espai de selecció dels millors vins dels cellers participants**: un espai en format de carpa independent on s'hi podia tastar el vi o cava icona de cada celler expositor, en un ambient tancat i climatitzat, i un sistema de pagament i de degustacions diferent al dels estands
- **El certamen d'enguany va apostar per un concurs de fotografia a la xarxa Instagram**. El concurs fotogràfic *Els vins catalans triomfen*, es va obrir el 5 d'agost i va finalitzar el 8 de setembre, destacava fotogràficament els valors del món vitivinícola de Catalunya, en qualsevol dels seus aspectes.
- També per primera vegada es va elaborar i editar un **catàleg de la Mostra** amb tota la informació de la Mostra: horaris, preus, activitats, cellers, referències per tastar, mapa...
- La 33 Mostra de Vins i Caves de Catalunya que va tancar les portes el dia 24 de setembre, amb un nou rècord d'assistència i participació.
- En aquesta edició, les xifres resultants han estat:
- **155.000 persones**, que van superar els 145.000 visitants del 2012,
- **97.000 tastos**, 12.000 més que en l'edició anterior, xifra molt elevada ja que es tractava només de quatre dies de certamen
- Enguany, es consolidà la **botiga de la Mostra** on es podien adquirir els vins i caves de tots els cellers i l'espai selecció destinat a degustar els millors vins i caves, amb una venda de **3.600 ampolles**.
- **Amb la nova sala de tast**, es van acollir més de **700 persones** distribuïdes en cada una de les 25 sessions de tast de vins i 4 de maridatge amb formatges
- A l'**Espai Selecció** de la Mostra, on es podien degustar els vins icones de la fira, va tornar a tenir molt bona acollida entre els participants i es van **oferir 5.000 tastos**.
- **Per l' Oficina d'Enoturisme de Catalunya** van passar més 700 persones.







- El **concurs fotogràfic d'Instagram**, *Els vins catalans triomfen*, va comptar amb més de **500 fotografies** participants, de temàtiques relacionades amb el món vitivinícola de Catalunya
- Quant a la participació de **cellers**, enguany van ser un total de 64, 3 més que l'any anterior, amb més de **550 referències de vins i caves** (25 referències més que l'any passat):
  - CAVES I VINS CANALS & MUNNÉ
  - TORELLÓ
  - CASTELL D'OR
  - CASTELL DEL REMEI
  - CÉRVOLES
  - COVIDES VINYES-CELLERS
  - CAVA & HOTEL MASTINELL
  - MAS RODÓ
  - MAS BLANCH I JUVÉ
  - VERMUTS MIRÓ
  - CLOS-PONS
  - EMENDIS
  - EMPORDÀLIA
  - CELLER DE CAPÇANES
  - PINORD
  - CELLER BATEA
  - ALBET I NOYA
  - ALTA ALELLA CAVA PRIVAT
  - MAS IGNEUS
  - CAN DESCREGUT
  - CASTELL DE PERALADA
  - JUVÉ & CAMPS
  - SANT JOSEP VINS
  - ROVELLATS
  - MAS BERTRAN
  - VILAMAJÓ - ECOLÒGIC LHEBLAN
  - SUMARROCA
  - AGUSTÍ TORELLÓ MATA
  - CELLER CARLES ANDREU
  - CAVES GRAMONA
  - VINS I CAVES PORTELL
  - BODEGUES CAPITÀ VIDAL
  - CAVES ÀNGEL GUSTÀ
  - TORRES
  - JEAN LEON
  - VILARNAU
  - MAS FORASTER
  - BLANCHER-CAPDEVILA PUJOL





# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

- CAVES MESTRES
- 1+1=3
- BIOPAUMERÀ-HELGA HARBIG
- VERMUT MEDVSA - LA SECUITA
- ABADAL
- LAFOU
- SYNERA
- CAVES MUSCÀNDIA
- MARCO ABELLA
- RENDÉ MASDÉU
- SIMÓ DE PALAU
- VINYES DOMENECH
- EDETARIA
- CELLER QUIM BATLLE
- ROURA
- CASTELL DE SANT ANTONI
- MÉS QUE PARAULES
- SEGURA VIUDAS
- CAVA MASPUJADÓ
- CELLER SURIOL
- LLOPART
- 1898 RAMÓN ROQUETA
- MARTÍ SERDÀ
- VALLFORMOSA - CELLERS AMB ORIGEN

## 8- Diada del Vi Novell 2013

El 18 de novembre, el **Palau de la Generalitat va acollir la Diada del Vi Novell 2013**

- La Diada del Vi Novell és un homenatge a la tradició vitivinícola, una rebuda al vi nou, que 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-ne el consum, de manera adequada, en la vida social.
- **L'acte va ser presidit pel conseller Josep Maria Pelegrí**, acompanyat del director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). Jordi Bort.
- **La sumiller Meritxell Falgueras i l'actor Roger Coma, els encarregats d'espinyolar la bóta de vi novell**



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

- **El president de l'Academia de Sumillería Española, Juan Muñoz, un dels grans impulsors del sector va fer el pregó**
- Aquest acte ha comptat amb la presència de més de 200 empresaris, restauradors i representants del sector vitivinícola català.
- **Empreses que van participar a la Diada del Vi Novell:**
  - ALTA ALELLA (DO Alella)
  - JOAQUIM BATLLE (DO Alella)
  - HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA DE SITGES (DO Catalunya)
  - TORRES (DO Catalunya)
  - MAS FORASTER (DO Conca de Barberà)
  - VINÍCOLA DE SARRAL (DO Conca de Barberà)
  - LA GRAVERA (DO Costers del Segre)
  - CASTELL DEL REMEI (DO Costers del Segre)
  - MAS RAMONEDA (DO Costers del Segre)
  - CÉRVOLES (DO Costers del Segre)
  - TROBAT (DO Empordà)
  - CEDÓ ANGUERA (DO Montsant)
  - CELLER EL MASROIG (DO Montsant)
  - CELLER AIBAR (DO Montsant)
  - ALBET I NOYA (DO Penedès)
  - GRAMONA (DO Penedès)
  - COVIDES (DO Penedès)
  - TORELLÓ (DO Penedès)
  - SUMARROCA (DO Penedès)
  - MAS VICENÇ (DO Tarragona)
  - AGRÍCOLA SANT JOSEP DE BOT (DO Terra Alta)
  - CATERRA DE LA POBLA DE MASSALUCA (DO Terra Alta)
  - LA BOTERA DE BATEA (DO Terra Alta)
  - COOPERATIVA DE BATEA (DO Terra Alta)

## 9- Premis Vinari

Primer concurs dels Vins de Catalunya convocats per vadevi.cat, amb la col·laboració d'altres mitjans especialitzats del país, com la revista Cupatges i el suport de l'INCAVI i l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès.

Per primera vegada, Catalunya disposa d'uns premis en que es reconeix i es dona difusió de la qualitat dels vins que s'hi elaboren.



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

Tots els països elaboradors de vi tenen els seus propis certàmens, guies, actes, per promoure els vins locals. Es tracta que la prescripció dels vins locals es faci des de casa i no des d'altres indrets, especialment si aquests indrets també elaboren els seus propis vins, als que, lògicament afavoreixen.

Els concursos tenen, a més a més, el valor afegit de la imparcialitat, atès que es tasta i es valora els vins a cegues, sense que els tastadors sàpiguen quin vi estan puntuant. També el fet que els tastadors són nombrosos garanteix que cap interès, preferència, fília ni fòbia particular pugui influir en els resultats.

Catalunya és l'únic indret del món en que, essent un indret elaborador i exportador de vi, s'hi consumeix més vins forans que locals. És per això que cal reforçar la difusió dels nostres vins al mercat català, al que hi ha un marge ampli fer-hi créixer les vendes.

En aquesta primera edició que es celebra d'aquests premis que trien els millors vins catalans, s'ha aconseguit una àmplia participació de 730 vins adscrits al certamen de les diferents Denominacions d'Origen de Catalunya. Sens dubte un gran èxit quant a participació.

Llistat Premis Vinari: [http://www.vilafranca.cat/doc/doc\\_58588874\\_1.pdf](http://www.vilafranca.cat/doc/doc_58588874_1.pdf)

## 10- Cartaví 2013

L'objectiu del **Concurs de Cartes de Vins dels Restaurants de Catalunya** (Cartaví) és fomentar la **presència dels vins catalans** a les cartes dels restaurants de Catalunya i promoure'n així el coneixement i consum responsable.

L'**Associació Vinícola Catalana** ha creat aquest concurs amb la col·laboració tècnica de l'Associació Catalana de Sumillers i amb la incorporació com organitzador de l'INCAVI, i amb el suport i patrocini del consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya.

Amb l'objectiu de potenciar la presència del vins catalans a la restauració l'Incavi col·labora amb l'Associació Vinícola Catalana en els premis Cartaví mitjançant:

- Difusió
- Jurat
- Edició Material
- Entrega de premis



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

## 11- Enoturisme

Durant l'any 2013 l'enoturisme i per extensió el sector vitivinícola va ser creditor del treball conjunt del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, a través de l'INCAVI, i del Departament d'Empresa i Ocupació, a través de la Direcció General de Turisme.

Del total de 600 cellers existents a Catalunya, 330 van donar resposta a l'enquesta enoturística que mitjançant el web de l'INCAVI es va posar a la seva disposició.

El resultat de l'enquesta va donar lloc a la sistematització dels cellers. Per fer aquesta classificació es van tenir en compte tots i cadascun dels recursos enoturístics oferts pels cellers, com per exemple, la realització de visites, que aquestes es facin en idiomes diferents del català i el castellà, l'existència d'allotjament en el propi celler o acord amb equipament proper, aparcament, etc.

L'objectiu d'aquest inventari es configurar un producte enoturístic de qualitat que permeti als actors implicats en la promoció i difusió del vi català fer-ne la comercialització, tant a nivell nacional com internacional.

A més d'aquest inventari enoturístic, també mitjançant l'INCAVI i la Direcció General de Turisme, es van determinar les necessitats de senyalització de les vies de comunicació terrestre de Catalunya.

La senyalització s'ha plantejat en tres fases consecutives. La primera fase, de la qual la Direcció General de Turisme licitarà la seva implantació l'any 2014, consisteix en la ubicació de 30 senyals informatiu (portes d'entrada) en el territori que correspon a la zona de producció de les Denominacions d'Origen Alella, Empordà, Conca de Barberà, Costers del Segre, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta.

A aquesta primera fase li seguirà la ubicació dels senyals d'encaminament (segona fase) i finalment la senyalització dels cellers (tercera fase).

Com a corol·lari de tota aquesta tasca a favor del sector vitivinícola català, s'ha acordat la creació de la Taula Enoturística de Catalunya, que va celebrar la seva sessió constitutiva el 6 de novembre de 2013. En aquesta taula es van encabir tots i cadascun dels actors públics i privats relacionats amb el sector.

En la Taula d'Enoturisme de Catalunya, entre d'altres, hi són presents les 11 Denominacions d'Origen Protegides vitivinícoles de Catalunya, representades pel President de la DO Conca de Barberà, i dos representats de l'INCAVI, un d'ells el Director general.



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

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

### Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2013:

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 :

- La gestió del conreu ecològic de la vinya, mitjançant el projecte europeu REDBIO, (convocatòria INTERREG), i en concret la utilització de cobertes vegetals.
- La gestió del control de les plantes adventícies, mitjançant l'aversió 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.
- 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, Bodegues Torres.

La segona acció, realitzada a l'àmbit de la Biodiversitat té per objectiu avaluar la fauna, la flora i els elements del paisatge del Penedès vitícola i fer recomanacions de com mantenir o incrementar la biodiversitat de l'entorn de la vinya. En el projecte Biodivine (convocatòria europea LIFE), hi participen a més de l'INCAVI, les ADV de Sant Llorenç d'Hortons, de Sant Martí Sarroca, de Vitalpe, i les empreses Miguel Torres, Segura Viudas, Albet i Noya, Recaredo, Vega de Ribes, Gramona, Parés Baltà 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 reductes 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

Dins la mateixa temàtica s'ha iniciat la participació de l'INCAVI en un projecte INIA de Recursos Fitogenètics (RF2012 00027 C05 03): "Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear", en el qual hi participen totes les CCAA d'Espanya on el grup de l'INCAVI-IRTA lidera un dels subprojectes.

A més, es participa en el Comitè de Varietats Locals del Pla d'acció de la biodiversitat cultivada a Catalunya.



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

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 l'energia, l'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](http://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.

## 13. ACTIVITATS DE RECERCA APLICADA, DESENVOLUPAMENT TECNOLÒGIC I EXPERIMENTACIÓ

### 13.1. 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.. Amb la col·laboració de l'IRTA
- Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga i cua de cavall. Ajut per incentivar la recerca aplicada en matèria de producció agroalimentària, AGECE 2012. Amb la col·laboració de l'UAB.
- Monitorització, mitjançant ultrasons, del procés de fermentació malolàctica. Plan Nacional I+D+I DPI2009-14468-C02-01. Amb la col·laboració del 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. Amb la col·laboració de l'IRTA
- Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear. Plan Nacional de I+D+I MINECO-INIA: RF2012 00027 C05 03. Amb la col·laboració de l'IRTA.

### 13.2. 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
Comportament de la segona fermentació en ampolla de caves elaborats amb diferents nutrients. Col·labora: Lallemand BIO S.L.



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



<b>Títol del projecte o contracte i Entitat finançadora i/o col·laboradora</b>
Estudi de l'eficàcia del complex de plata col·loidal en caves. Col·labora: Laboratori Argenol
Assaig d'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
Efecte del caolín-plata en el control microbiològic de bacteris acètics i <i>Brettanomyces</i> en vi. Col·labora Laboratoris Argenol.
Aïllament de llevats autòctons per ús d'empresa. Col·labora: Caves Recaredo i Caves 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 en vinya autoritzats en agricultura ecològica. . Col·labora: Industrias Químicas del Vallés
Resistència al rentat de diferents formulacions de coure i persistència de l'efecte de protecció davant del Míldiu. Col·labora: Industrias Químicas del Vallés
Estudi de varietats tradicionals a DOQ Priorat. Col·labora: CR de la DOQ Priorat
Caracterització i vinificació de varietats tradicionals a la DO Tarragona. Col·labora: CR de la DO Tarragona
Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DO Montsant. Col·labora: CR de la DO Montsant
Estudi de varietats tradicionals i foranies a la DO Terra Alta. Col·labora: CR de la DO Terra Alta
Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DOQ Priorat. Col·labora: CR de 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 Trepat a la DO Conca de Barberà

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

#### **13.3.1. Activitats de caràcter general**

- 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 , etc.
- 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, Trepapat blanc, Garnatxa del Po, Mandó, Vinyater, Morenillo, Rajeno, etc.
- 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

### 13.3.2. Activitats incloses al PATT 13

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
UAV / OC	Assaig 4 clons Sauvignon
UAV / OC	Assaig 4 clons Syrah
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

### 13.4 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

## 14. ACTIVITATS DEL CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

### 14.1. Cursos

- Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin (Mòdul Catalunya) Assistents: 18. Organitzat en col·laboració amb l'OIV i CERPTA-UAB.

### 14.2. Jornades i Sessions tècniques

- Jornada de biodiversitat en vinya. Assistents: 65





- La fermentació malicolàctica i el seu control: Assistents: 55
- Reunión para la definición de la Hoja de Ruta: “Microtecnologías para la industria del vino”: Assistents: 35

## 15. SERVEI D'ANÀLISI ENOLÒGICA

Dades més representatives	EE VLFP	EE Reus	Total
1. Mostres totals	10.651	5.232	15883
2. Mostres d'exportació	3.726	646	4.372
3. Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1.183	2.055	3.238
4. Mostres de mercat interior i altres	5.742	2.531	8.273
5. Import facturat, Euros (no inclou exportació)	126.956,47	52.376,79	179.333,26
6. Estimació valor exportació, Euros	108.593,79	19.373,54	127.967,33
7. Valor total activitat, (5+6), Euros	235.550,26	71.750,33	307.300,59

## 16. 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 3000 berrons, Parellada 7000 berrons i Trepat 500 berrons .

## 17. SERVEIS DE L'ÀREA DE BIOTECNOLOGIA

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

Dades més rellevants durant l'any 2013	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 <i>Brettanomyces</i>	1
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	164
Subministrament de llevat líquid	28

## 18. ACTIVITATS DE DIVULGACIÓ I DOCUMENTACIÓ

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

### 18.2. 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*





# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

*en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític*”), 3 publicacions científiques i una divulgativa

Anna Puig-Pujol, Eva Bertran, Teresa García-Martínez, Fina Capdevila, Santiago Mínguez, Juan Carlos Mauricio. (2013) “Application of a new organic yeast immobilization method for sparkling wine production”. American Journal of Enology and Viticulture, 64 (3): 386-394.

### **18.3. Participació a reunions tècniques nacionals**

27<sup>a</sup> Reunión anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. A Coruña.

6<sup>a</sup> Reunión de la Red Temática BAL (Bacterias Lácticas) Tarragona.

Reunió i exposició de l'estat actual de la documentació i caracterització de les col·leccions o prospeccions i previsions futures. Madrid, 13 de novembre de 2013.

1<sup>a</sup> Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. Tarragona, 4 de Juny de 2013. Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud (CEICS-Enologia). Universitat Rovira i Virgili.

Puig Pujol, A.; Capdevila, F.; Vilavella, M.; García-Martínez, T.; Peinado, R.; Moreno, J.J., Mauricio, J.C.; Mínguez, S. (2013). Caves de llarga cria elaborats amb biocàpsules. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.26.

Puig-Pujol, A. Novoa-Díaz, D.F., Capdevila, F., Amer, M.A., García-Alvarez, J., Chávez, J.A., García-Hernández, M.J., Turó, A., Salazar, J. (2013). Sistema de mesura, mitjançant ultrasons per monitoritzar en temps real la fermentació malolàctica. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp. 34.

Domingo, C., Giralt, Ll., Sans, M., Puig, A. (2013). La biodiversitat de vinya al Pallars Sobirà i el canvi climàtic. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.15.

Giralt, Ll., Reyes, J., Subirós, X., Calaf, E., Carmona, E., Capdevila, F., Domingo, C., Garcia, J., Puig, A., Mínguez, S., Pons, N., Nolla, J.M. (2013). Resistència al rentat per pluja, de diferents formulacions de coure en aplicacions fitosanitàries a la vinya. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.16

Solans-Fernández, C., Gallardo-Chacón, J.J., Capdevila, F., Puig, A., Guamis, B., Mínguez, S. (2013). Efecte sobre els compostos fenòlics de l'aplicació d'ultra alta pressió homogeneïtzació en productes vitivinícoles. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.27.

Masqué, M.C., Bertran, E., Zaplana, B., Piñol, L., Capdevila, F., Valiente, J., Elorduy, X., Puig, A. (2013). Aïllament i selecció de llevats autòctons procedents de garnatxa blanca de la D.O. Terra Alta. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.32.



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

Puig-Pujol, A., Masqué, M.C., Capdevila, F., Grau, C., Bartra, E., Valiente, J., Elorduy, X., Mínguez, S. (2013). Ús de llevats no-Saccharomyces per a la millora organolèptica de vins blancs. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.33.

Solans-Fernández, C., Gallardo-Chacón, J.J., Capdevila, F., Puig, A., Guamis, B., Mínguez, S. (2013). Utilització de suc de raïm durant el procés de panificació: aspectes tecnològics i sensorials. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.45.

## 18.4. Participació a congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

S'ha participat a Congressos i Simposis Internacionals:

1<sup>a</sup> Jornada de recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. Tarragona, 4 de juny de 2014

IN VINO ANALYTICA SCIENTIA SYMPOSIUM 2013. Reims 2-5 July. "Cava wines analysis by means of a voltammetric tongue". Cetó, X., Capdevila, J., Puig A., Mínguez, S., del Valle, M.

36th World Congress of Vine and Wine (OIV 2013). Bucharest, 2-7 June. "Application of grape juice on the bread making process: technological and sensory aspects. Solans-Fernández, C., Gallardo-Chacón, J.J., Capdevila, F., Puig-Pujol, A., Guamis, B. and Mínguez, S.

XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Madrid, 18-21 de Junio de 2013. GIENOL.

"Factores que influyen en la coinmovilización de levaduras vínicas para la formación de las biocápsulas". Mauricio, J.C.; Moreno García, J.; López de Lerma, N.; Puig Pujol, A.; García-Martínez, T. En: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones, Madrid. ISBN: 978-84-96709-13-3. pp: 157-159.

"Caracterización de cavas de larga crianza elaborados con levaduras bioinmovilizadas". Puig Pujol, A.; Capdevila, F.; García-Martínez, T.; López de Lerma, N.; Mauricio, J.C.; Moreno, J.J. (2013). .En: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones, Madrid. ISBN: 978-84-96709-13-3. pp: 349-352.

"Monitorización del proceso de fermentación maloláctica en el vino mediante propagación de ondas de ultrasonido". Novoa-Díaz, D.F., Puig-Pujol, A., Rodríguez-Nogales, J.M., Fernández-Fernández, E., Vila-Crespo, J., Capdevila, F., Amer, M.A., García-Alvarez, J., Chávez, J.A., García-Hernández, M.J., Turó, A., Salazar, J. (2013). En: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones, Madrid. ISBN: 978-84-96709-13-3. pp: 357-360..

"Efecto sobre los compuestos fenólicos en la aplicación de la alta presión homogenización en productos enológicos". Solans-Fernández, C., Gallardo-Chacón,



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

J.J., Capdevila, F., Puig-Pujol, A., Guamis, B. and Mínguez, S. (2013) En: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones, Madrid. ISBN: 978-84-96709-13-3. pp: 361-364.

“Clasificación de vinos tintos por técnicas de espectrofotometría y quimiométricas y correlación con el análisis sensorial”. Capdevila, F., Puig-Pujol, A., Revilla, E., Mínguez, S. (2013). En: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones, Madrid. ISBN: 978-84-96709-13-3. pp: 445-448.

VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, 12-14 de Junio de 2013. Universidad de Córdoba. “Reutilización de levaduras bioencapsuladas para su uso enológico”. García-Martínez, T.; Bertrán, E.; Moreno-García, J.; Mauricio, J.C.; Puig-Pujol, A. (2013). ISBN: 978-84-15105-95-4. P-54 (234).

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 Noviembre, 2012.

## **18.5. 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.

## **18.6. EXPOSICIÓ DE TESIS DOCTORALS (autors o direcció de tècnics de INCAVI)**

Paola Daniela Olmos Rizzo. “Malolactic bacterial starters in winemaking: study of implantation and biogenic amines during malolactic fermentation and storage, and their role in ochratoxin A reduction”. UAB. Facultat de Veterinària. Dept. Ciència Animal i dels Aliments. 27 de Juny de 2013. Directors: Dr. Santiago Mínguez, Cap de Servei d'Enologia, Viticultura i Ampelografia de l'Incavi i Dra. Anna Puig, Tècnic Biotecnologia de l'Irta-Incavi.

Enric Bartra Sebastian “Metabolisme dels compostos de sofre volàtils produïts per *Saccharomyces cerevisiae* en fermentacions víniques”. Facultat de Biologia de la Universitat de Barcelona. 22 de febrer de 2013. Director Dr. Ricard Guerrero, Catedràtic de Biologia

## **19. COL-LABORACIONS AMB ALTRES ENTITATS, ORGANITZACIONS I INSTITUCIONS**



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



# INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

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

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

## 19.1. Observatori del Vi

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 tres butlletins s'han posat a l'abast del públic mitjançant la pàgina web de l'INCAVI.

## 20. DADES METEOROLÒGIQUES DE L'ANY 2013

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)

## 21. 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.



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