

MEMÒRIA ANY 2014

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 entitats, fires, mostres i activitats promocionals
 - a. Fires i entitats
 - b. Tast Rambla
 - c. Vinum Nature
2. DO Santa Caterina (Accions promocionals als mercats de Barcelona)
3. Biblioteques amb DO (Activitats culturals de vi i cultura)
4. Alimentaria
5. 34 Mostra de Vins i Caves de Catalunya
6. Hotels amb DO – Setmana del vins catalans als Hotels de Barcelona
7. Premis Vinari
8. Enoturisme (Xavier Agell)
9. Simposi d'Enoturisme País del Cava

1. Col.laboració amb entitats, fires, mostres i activitats promocionals dels vins catalans

L'Incavi col·labora amb les entitats que organitzen diferents activitats promocionals a través d'assessorament, material promocional, copes de tast, organització de sessions de formació i de tast

a. Fires i entitats. Col·laboració amb material promocional i copes

- Biblioteques amb DO. Pla de Bages
- Coordinadora de les Festes de Sant Raimon (Vilafranca del Penedès)
- Escola d'Espiells (Sant Sadurní d'Anoia)
- Universitat Rovira i Virgili (Curs Sumiller)
- Botiga especialitzada de Bcn (Jordi Bort)
- Unió de Pagesos
- Institut Català del Suro
- Ajuntament de Molins de Rei “ La Candalera”
- Mostra de Vins i Caves d'Agramunt
- Gurmets dels Corte Ingles de Catalunya
- Lluís Tusell de GSR-7 Caníbales
- Guide Bureau de Barcelona (Qualitat i Formació)
- Espai del Vi de la Bisbal d'Empordà
- Espai Entrevins de Barcelona (Xavier Barba)
- DO. Penedès (Biblioteques amb DO)
- Coordinadora de Grallers de Vilafranca
- Fira ViGralla 14
- Alimentaria 2014
- Sabor Salou
- Delegació de la Generalitat a Londres (Enviament)
- VII Mostra Gastronòmica i Vitivinícola del Berguedà (Associació Cultural de la Font del Balç)
- Celler 12 D.O.'s de Vilanova i la Geltrú
- Confraria del Cava Sant Sadurní i Rac 1 (Sant Jordi al Palau Robert)
- Asamblea.cat d'Avinyonet

- Fira Muntànyun de l'Ajuntament de Duesaigues
- Hostalets de Balanyà
- DO Terra Alta

- Temps de Vi de Vilanova i la Geltrú
- DO Tarragona
- Ajuntament de Tiana (Tast Tiana)
- 12a. edició del Mercat Medieval de Castellet
- Castellans de Vilafranca
- Societat la Penya de l'Arboçar
- Mostra de Vins i Caves de Castellterçol
- Mostra Gustum col·laboració DAAM

Enviament material promocional

- **Jordi Ollé**
BurgStadt-Hotel
Suedstrasse 34
D - 56288 Kastellaun
- III Fira del Vi de Bate
- DO Alella
- Escola d'Hosteleria de Lleida
- Fira de Sant Bartomeu d'Artesa de Segre
- DO Terra Alta
- Cambrils País de Vi
- Sefood inauguració
- DO Terra Alta
- Fira del Vi de Verdu
- Ajuntament de les Gonyoles
- La Rapita. Festa del Most
- DO Penedès. Biblioteques amb DO

b. Tast Rambla

INCAVI va col·laborar amb la 1a Setmana de Gastronomia de Barcelona "Tast a la Rambla" (12-15 juny 2014), un "passeig" gastronòmic i familiar per La Rambla, gaudint de les millors cuines de Barcelona.

c. Vinum Nature

Incavi va patrocinar i col·laborar amb la difusió de la fira professional que reuneix la mostra més representativa de cellers de producció ecològica a la regió, donant resposta a la demanda actual dels productes Bio més naturals, saludables i respectuosos amb el consumidor i el medi ambient.

Amb 90 expositors, VN•Bcn disposa actualment de tots els ingredients per a consolidar-se com un dels referents al Sud de Europa, donant a conèixer aquesta categoria de vins amb una visió àmplia i divulgativa de l'oferta.

Un espai idoni on tots els cellers de producció ecològica i natural tenen l'oportunitat de fer contactes efectius de venda i on els visitants professionals poden conèixer directament als productors, els seus vins i les tendències més actuals del mercat.

VN•Bcn també acull al mateix recinte firal activitats de degustació i tastos guiats de vins així com ponències informatives. Un esdeveniment de gran interès per al sector de l'hostaleria, els distribuïdors i els minoristes de dins i fora del país.

2. DO Santa Caterina (Accions promocionals als mercats de Barcelona)

L'Incavi dona suport a les activitats organitzades per l'Associació Enjoy Wine Barcelona amb la col.laboració de l'Institut de Mercats de Barcelona, l'Associació de Comerciants del Mercat, Club de Cultura TR3SC i totes les DO catalanes.

La DO Santa Caterina (Maridatge de vins catalans amb producters de mercat) és un cicle de tast de vins catalans i producters de mercat. La proposta ofereix cada mes una sessió de maridatge de producters de mercat amb vins de les DO catalanes

Els tastos realitzats han estat els següents:

- Un tast de cada una de les DO catalanes i de cava amb el Institut del Cava
- Un tast de garnatxes blanques amb la DO Terra Alta
- Un tast de vins blancs catalans amb el INCAVI
- Un tast de cava Gran Reserva en motiu de la Setmana del Cava
- Una Introducció al tast de vins amb la DO Catalunya
- Un tast a la Mostra de Vins i caves de Catalunya
- Un tast a Alimentària
- Dos tastos en els que hem repetit els 12 maridatges més votats pels usuaris
- Nit de Tapes al Mercat del Clot. Activitat promocional i de tast de totes les DO catalanes amb una participació de 600 persones
- Nit de tapes al Mercat de Felip II. Activitat promocional i de tast de diferents caves aportats per l'Institut del Cava amb la col.laboració de la Confraria del Cava amb una participació de 800 persones. La proposta de promocionar els vins catalans a les nit de tapes ha tingut molt bona acceptació per part dels usuaris i comerciants dels mercats.

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

Biblioteques amb DO és un projecte impulsat pel Servei de Biblioteques del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya amb la col.laboració de l'Incavi, amb l'objectiu de dinamitzar les biblioteques i donar a conèixer la cultura vitivinícola de cada una de les 12 DO del nostre país

Per tercer any, les biblioteques públiques i les DO s'uneixen per organitzar unes 200 d'activitats culturals al voltant del vi i del seu territori, ampliant amb 15 noves biblioteques respecte la segona edició.

Les biblioteques públiques participants són:

- Biblioteca d'Artés
- Biblioteca d'Avinyó
- Biblioteca de Sant Valentí de Navarcles
- Biblioteca Pública de Lleida
- Biblioteca Comarcal Jaume Vila de Mullerussa
- Biblioteca Pública Maria Barbal de Tremp
- Biblioteca Joan Duch de Juneda
- Biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella
- Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles
- Biblioteca Can Baratau de Tiana
- Biblioteca Comarcal Josep Conangla i Fontanilles de Montblanc
- Biblioteca Mossèn Ramon Muntanyola de l'Espluga de Francolí
- Biblioteca Mossèn Tomàs Capdevila de Serral

- Biblioteca Municipal i Comarcal Salvador Estrem i Fa de Falset
- Biblioteca de Palafrugell
- Biblioteca Fages de Climent
- Biblioteca Municipal de Sant Antoni de Calonge
- Biblioteca Municipal Pere Carner
- Biblioteca Lluís Barceló i Bou
- Biblioteca Mercè Rodoreda
- Biblioteca Pública Octavi Viader Margarit
- Biblioteca Baldiri Reixac
- Biblioteca Jaume Vicens Vives
- Biblioteca Víctor Català
- Biblioteca Central Xavier Amorós de Reus
- Biblioteca Municipal de Gandesa
- Biblioteca Ramon Bosch de Noya de Sant Sadurní d'Anoia
- Biblioteca Fancesc Pujols de Martorell
- Biblioteca Torres i Bages de Vilafranca del Penedès
- Biblioteca Pública Terra Baixa del Vendrell
- Biblioteca Ventura Gassol de Calafell
- Biblioteca Municipal Marta Mata de Cunit
- Biblioteca Pública de Tarragona
- Biblioteca Mestra Maria Antònia de Torredenbarra
- Biblioteca Pública Municipal de cambrils
- Biblioteca Pública de Vila-seca

4. Alimentaria

L'INCAVI va gestionar l'espai de vins del Pavalló Intervin sota la marca Catalunya.

L'espai va comptar amb la participació de 63 cellers de diferents Denominacions d'Origen reconegudes a Catalunya – Catalunya, Empordà, Costers del Segre, Conca de Barberà, Montsant, Penedès, Priorat, Tarragona, Terra Alta, a més de la Denominació d'Origen Cava i altres productes que comercialitzen els cellers catalans.

També, a la zona de tastos d'Intervin, es van fer presentacions les següents Denominacions d'Origen: DO Terra Alta, DO Montsant, DO Penedès, DO Pla de Bages, DO Conca de Barberà, així com l'Institut del Cava i Pimecava. Les sales d'actes del Pavelló de Catalunya a Intervin van acollir, a més, la roda de premsa de presentació de la segona edició dels Premis Vinari que presidirà el conseller Pelegrí, acompanyat del conseller delegat de Prodeca i director general d'Incavi, Jordi Bort.

Programa d'activitats a l'espai de Tastos (estand d'Intervin) va ser el següent

SALA 1

Dilluns, 31 de març

11:00h - 12:00h: Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya: Tast de vins de cooperatives.

13:00h - 14:00h: DO Penedès: Tast de vins amb DO.

16:00h - 17:00h: DO Terra Alta "Garnatxa blanca: L'excel·lència de la DO Terra Alta".

17:30h - 18:30h: Bodegas Sumarroca: Tasts de varietals blancs.

Dimarts, 1 d'abril

11:00h - 12:00h: DO Pla de Bages: Tast de Picapolls.

13:00h - 14:00h: DO Montsant: Tast de vins de zonificació.

16:00h - 17:00h: DO Conca de Barberà: Presentació Llibre "Més Enllà del Vi - DO Conca de Barberà".

17:30h - 18:30h: DO Penedès: Tast de vins amb DO.

Dimecres, 2 d'abril

11:00h - 12:00h: DO Pla de Bages: Tast de Picapolls.

13:00h - 14:00h: Castelloig: Vins de Terrer.

16:00h - 17:00h: Vinyes Domenech: Tast de garnatxes.

17:30h - 18:30h: Bodegas Sumarroca: Tast de varietals negres.

Dijous, 3 d'abril

13:00h - 14:00h: Enjoy Wine Barcelona Maridatge de vins catalans amb productes de mercat.

SALA 2

Dilluns, 31 de març

12:00h - 13:00h: 1+1=3: Presentació de vins.

17:00h - 18:00h: Institut del Cava - Pime Cava: El Cava Rosat. Maduixa, gerds, fruites del bosc, confitures, un món de sensacions.

Dimarts, 1 d'abril

12:00h - 13:00h: Excelling Wines: El plaer del sentits. Vi i bombolles per Pere Escuder.

14:00h - 15:00h: Giro Ribot: Tast de vins i caves.

17:00h - 18:00h: Institut del Cava - Pime Cava: La vida del Cava a partir dels 15 mesos de cria fins a ...

Dimecres, 2 d'abril

12:00h - 13:00h: Institut del Cava - Pime Cava: Els maridatges del CAVA. Cava i gastronomia. Gastronomia i Cava. Diversitat i versatilitat sense límit.

14:00h - 15:00h: DO Catalunya: Tast de vins amb DO.

17:00h - 18:00h: La Vinyeta. Microvins: Monovarietals, microclimes i microvinificacions

Dijous, 3 d'abril

12:00h - 13:00h: Institut del Cava - Pime Cava. Concurs de Caves: La Gran Diversitat del Cava

5. XXXIV Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Del **20 al 24 de setembre** de 2014 es va celebrar a Barcelona la XXXIV Mostra de Vins i Caves de Catalunya, organitzada per l'INCAVI, en el marc de les festes de la Mercès 2014.

Enguany, la Mostra es va celebrar al **Passeig de Lluís Companys** (Arc del Triomf) i va presentar diverses novetats a destacar.

- Es van obrir dues **sales de Tast** per oferir cursos d'iniciació al Tast
- Es va mantindre la possibilitat de vendre els productes dels cellers a la **Botiga de Mostra**, al celler.

- L'entitat sense afany de lucre **Ecovidio** va col·laborar amb un missatge sobre la necessitat de reciclar els envasos de vidre i assumeix la retirada dels envasos generats mentre duri la Mostra.
- Es van destinar **tres mil barrets solidaris** que el visitant podia adquirir, per un euro la unitat, a l'entitat social **Diàlegs de Dona**
- L'**Espai selecció** oferia la relació dels vins més destacats de la Mostra amb el seu valor de tast (de l'1 al 4)

La 34a edició de la Mostra de Vins i Caves de Catalunya bat el record històric de participació de cellers, que aposten clarament pel mercat i el consumidor de Barcelona. En aquesta edició, les xifres resultants han estat:

- **155.000 persones** assistents, superant les 145.000 visitants de l'any passat.
- **110.000 tastos** (un 13,4% més que l'any anterior)
- Enguany, a més, i gràcies a la col·laboració d'**Enomatic** i l'**Escola d'Hosteleria i Turisme (CETT)**, la Mostra va incorporar un **espai de selecció dels millors vins dels cellers participants Més de 700 referències de vins i caves**

- **73 cellers participants, Des del 2010 fins el 2014 la participació dels cellers s'ha incrementat un 170%**

1. **1+1=3** | DO PENEDEÈS | DO CAVA
2. **A.VILAMAJÓ - ECOLÒGIC LHEBLAN** | DO PENEDEÈS | DOCAVA
3. **ABADAL** | DO PLA DE BAGES
4. **ALBET I NOYA** | DO PENEDEÈS
5. **ALTA ALELLA - CAVA PRIVAT** | DO ALELLA | DO CAVA
6. **MAS IGNEUS** | DOQ PRIORAT
7. **AT Roca MONTSANT** | DO PENEDEÈS
8. **BLANCHER CAPDEVILA PUJOL Caves i Vins** | DO PENEDEÈS | DO CAVA
9. **CAP DE RUC** | DO MONTSANT
10. **CAPITÀ VIDAL** | DO PENEDEÈS
11. **CASTELL DEL REMEI** | DO COSTERS DEL SEGRE
12. **CÈRVOLES CELLER** | DO COSTERS DEL SEGRE
13. **CASTELL D'OR** | DO CATALUNYA | DO CONCA DE BARBERÀ | DO MONTSANT | DO PENEDEÈS | DOQ PRIORAT | DO TARRAGONA | DO CAVA
14. **CAVA & HOTEL MASTINELL** | DO PENEDEÈS | DO CAVA
15. **CAVA MASPUJADÓ des de 1987** | DO CAVA
16. **CAVES I VINS CANALS & MUNNÉ** | DO PENEDEÈS | DO CAVA
17. **CAVES MUSCÀNDIA** | DO CAVA
18. **CELLER BATEA** | DO TERRA ALTA
19. **CELLER CARLES ANDREU Vinya-Celler-Masia** | DO CONCA DE BARBERÀ
20. **CELLER DE CAPÇANES** | DO MONTSANT

21. **CELLER EL MASROIG** | DO MONTSANT
22. **CELLER LA VINYETA** | DO EMPORDÀ
23. **VINS DE PEDRA** | DO CONCA DE BARBERÀ
24. **CELLER MÉS QUE PARAULES** | DO PLA DE BAGES
25. **CELLER CLOS GALENA** | DOQ PRIORAT
26. **CELLER QUIM BATLLE** | DO ALELLA
27. **CELLERS CAROL VALLÈS** | DO CAVA
28. **CELLERS DOMENYS** | DO CATALUNYA | DO CONCA DE BARBERÀ | DO PENEDÈS | DO CAVA
29. **CELLERS ROSET** | DO CATALUNYA | DO CONCA DE BARBERÀ
30. **CELLERS UNIÓ** | DO CATALUNYA | DO MONTSANT | DOQ PRIORAT | DO TARRAGONA | DOTERRA ALTA
31. **CLOS-PONS** | DO COSTERS DEL SEGRE
32. **COVIDES Vinyes-Cellers** | DO PENEDÈS | DO CAVA
33. **CRESTA ROSA & CRESTA AZUL** | DO EMPORDÀ
34. **DOS DEUS VERMUT** | DOQ PRIORAT
35. **EMPORDÀLIA** | DO EMPORDÀ
36. **ESTONES** | DO MONTSANT
37. **FREIXENET** | DO CAVA
38. **GRAMONA** | DO PENEDÈS | DO CAVA
39. **JEAN LEON** | DO PENEDÈS
40. **JUVÉ & CAMPS** | DO CAVA
41. **"L'ANAGRAMA DE MAS BLANCH I JOVÉ"** | DO COSTERS DEL SEGRE
42. **LLOPART PENEDÈS** | DOCAVA
43. **MARCO ABELLA** | DOQ PRIORAT
44. **MARTÍ SERDÀ** | DO CATALUNYA | DO PENEDÈS | DO CAVA
45. **MAS BERTRAN** | DO PENEDÈS
46. **MAS RODÓ VITIVINÍCOLA** | DO PENEDÈS
47. **MASET DEL LLEÓ** | DO CATALUNYA | DO PENEDÈS | DO CAVA
48. **MESTRES vins de cava** | DO PENEDÈS | DO CAVA
49. **ORIGAMI WINES** | DO MONTSANT
50. **CAVA BERDIÉ** | DO MONTSANT | DO PENEDÈS | DO CAVA
51. **ORIOL ROSSELL** | DO PENEDÈS | DO CAVA
52. **PERELADA** | DO EMPORDÀ
53. **PINORD** | DO CATALUNYA | DO PENEDÈS | DOQ PRIORAT | DO TERRA ALTA | DO CAVA
54. **RAMÓN ROQUETA** | DO CATALUNYA
55. **ROVELLATS** | DO PENEDÈS | DO CAVA
56. **SANT JOSEP VINS** | DO CATALUNYA | DO TERRA ALTA
57. **SUMARROCA** | DO PENEDÈS
58. **SURIOL**
59. **TORELLÓ PENEDÈS** | DO CAVA
60. **TORRES** | DO PENEDÈS
61. **VALLFORMOSA GRUP** | DO PENEDÈS | DO CAVA
62. **VERMUT MEDVSA - LA SECUITA** | DO MONTSANT | DO TARRAGONA
63. **VERMUT MIRÓ** | DO TARRAGONA
64. **VILARNAU** | DO CAVA
65. **VINS DE TALLER** | DO CATALUNYA
66. **VINS I CAVES NAVERAN** | DO PENEDÈS | DO CAVA
67. **VINS I CAVES PORTELL** | DO CONCA DE BARBERÀ
68. **VINS PADRÓ SL** | DO CATALUNYA | DO TARRAGONA

69. **CELLERS ANGEL GUSTÁ** I DO CAVA
 70. **MAS BONANS** I DO PENEDES
 71. **CAVES CODORNIU** I DO CAVA
 72. **CELLERS RAIMAT** I DO COSTERS DEL SEGRE| DO CAVA
 73. **CELLERS SCALA DEI** I DOQ PRIORAT

Programa de Tasts

Les dues sales de tast habilitades al recinte de la Mostra acolliran un programa de presentacions i tasts que permetran al visitant aprendre i aprofundir en el coneixement de vi i en la cultura que l'envolta. A més, entre les propostes destacables, es troba el tast de copes de l'empresa Riedel, col·laborador de la Mostra, i que vol difondre la importància de la copa en el missatge que conté cada vi.

SALA 1		
Dissabte 20		
13:00 - 14:00	CASTELL DEL REMEI	Passeig pel vins de Castell del Remei
17:00 - 18:00	MESTRES VINS DE CAVA	Els Cupatges de MESTRES. Descobreix els cupatges de MESTRES més gastronòmics, i aprèn a maridar-los amb formatges
18:00 - 19:00	LLOPART	Nova presentació de Llopart
19:00 - 20:00	A.VILAMAJÓ - ECOLÒGIC LHEBLAN	Tast de vins
Diumenge 21		
13:00 - 14:00	DO TERRA ALTA	Garnatxa Blanca l'essència de la DO TERRA ALTA
17:00 - 18:00	SURIOL	Tast de vins
18:00 - 19:00	CLOS-PONS	Tast de vins
19:00 - 20:00	DO CONCA DE BARBERÀ	Presentació del llibre <i>Mes enllà del vi</i> de Sebastiano Alba
Dilluns 22		
18:00 - 19:00	CODORNIU	L'arquitectura del vi: 2 vins de Raimat, 2 de Scala Dei i 1 cava de Codorniu
19:00 - 20:00	SANT JOSEP VINS	"Sant Josep Vins: tast d'aproximació als vins de Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)". Tast presentat i conduït per Jaume Martí
Dimarts 23		
17:00 - 18:00	MARTÍ SERDÀ & EL XITXAREL·LO	Tast de vins
18:00 - 19:00	MESTRES VINS DE CAVA	Els Cupatges de MESTRES. Descobreix els cupatges de MESTRES més gastronòmics, i aprèn a maridar-

		los amb formatges
19:00 - 20:00	JUVÉ & CAMPS	Juvé & Camps, caves i vins amb arrels
Dimecres 24		
13:00 - 14:00	DOS DÉUS VERMUT	Tast de vermut
17:00 - 18:00	MAS IGNEUS - PRIORAT	Tast vertical de garnatxes i tast de vins collita 2014. Presentació de <i>La Carinyena de Mas Igneus</i>
18:00 - 19:00	DO CATALUNYA	Tast guiat de vins i raïms
19:00 - 20:00	MÉS QUE PARAULES	Tast de vins
SALA 2		
Dissabte 20		
13:30 - 14:30	FORMATGE BAUMA	Tast de vins amb formatges Bauma de Borredà
17:30 - 18:30	ALTA ALELLA - CAVA PRIVAT	Tast de vins en procés d'elaboració, de la collita actual 2014 d'Alta Alella
18:30 - 19:30	FORMATGERIA CASA MATEU i TROS DE SORT	Tast de vins amb formatges Casa Mateu de Surp+Tros de Sort
19:30 - 20:30	ESTONES	Garnatxa i samsó: zones, terrers i criances
Diumenge 21		
13:30 - 14:30	FORMATGES MAS EL GARET	Tast de vins amb formatges Mas El Garet de Tona
17:30 - 18:30	RIEDEL	Riedel Experience. Tast de copes Riedel
18:30 - 19:30	MOLÍ DE GER i FORMATGES CAMPS	Tast de vins amb formatges Molí de Ger i Formatges Camps d'El Palau d'Anglesola
19:30 - 20:30	DO CATALUNYA	Saps que a Catalunya fem vins des de fa més de 2.500 anys? Descobreix la DO CATALUNYA
Dilluns 22		
18:30 - 19:30	CAVES I VINS CANALS & MUNNÉ	Tast de caves amb Medalla d'Or
19:30 - 20:30	MAS BERTRAN	Presentació de vins
Dimarts 23		
17:30 - 18:30	DO PENEDES	Vins guanyadors concurs DO Penedès 2014
18:30 - 19:30	SUMARROCA	Tast de monovarietals
19:30 - 20:30	DO PLA DE BAGES	Tast de picapolls
Dimecres 24		

13:30 - 14:30	FORMATGERIA MAS ROVIRA	Tast de vins amb formatges Mas Rovira de Sora
17:30 - 18:30	FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA	Tast de vins de Cooperativa
18:30 - 19:30	FORMATGERIES MONTBRÚ	Tast de vins amb formatges Montbrú de Moià

6. Hotels amb DO

Del 13 al 19 d'octubre es va dur a terme la Setmana del vins catalans als Hotels de Barcelona.

La setmana dels vins catalans als Hotels de Barcelona és una acció dirigida a tots els ciutadans de Barcelona i àrea metropolitana majors d'edat, dissenyada per apropar-los-hi per un costat, un producte català de qualitat, com ho són els diferents vins i caves que formen part de les DO catalanes, i per altre costat els espais més emblemàtics d'Hotels de luxe de Barcelona.

L'organització de l'activitat corre a carrec del Gremi d'Hotels de Barcelona conjuntament amb l'Incavi i amb la col.laboració de l'Ajuntament de Barcelona, l'Escola d'Hosteleria de Barcelona, el club TR3SC i Riedel.

En aquesta edició, Hotels amb DO ha acollit les següents **tipologies de sessions de tast**:

- **Nivell bàsic**
35 sessions on es tasten 6 DO catalanes diferents. En aquestes, s'expliquen tots els detalls i característiques dels vins degustats, consells pràctics del tast i l'informació bàsica de cada una de les DO
- **Sessions multisensorials de música i cava**
Dues sessions on gaudir de la degustació de cinc caves, a través de la interpretació en directe de diverses composicions musicals originals creades en exclusiva per l'ocasió. Aquesta activitat s'enmarca dins la 33^a Setmana del Cava amb la col.laboració de la Confraria del Cava i l'Institut del Cava
- **Sessions especials de les DOQ Priorat i Conca de Barberà en el marc de la presentació dels llibres “ Més Enya del vi”**
- **Sessions especials de la DO Catalunya**
2 sessions de tast de vins de la DO Catalunya
- **Sessions especials de la DO Penedès. El Xarel.lo**
1^a sessió: Tast de diferents xarel.lors per conèixer la versalitat d'aquesta varietat
2^a sessió: Tast de la línia d'escumosos Penedès
- **Sessions especials de Garnatxa Blanca: l'essència de la Terra Alta**
- **Tast especial dels vins de Finca**
Tast de les autèntiques joies dels vins catalans en un ambient molt exclusiu i pels seus creadors.

- **Tast del Premis Vinari**

Dues sessions de tast dels vins i caves guanyadors del premis Vinari 2014

- **Tast solidari**

Una sessió de tast multitudinària mb l'objectiu de reunir fons per l'Obre Social Sant Joan de Deu

Hotels participants:

- 1898
- ABaC Restaurant & Hotel
- Barceló Raval
- Catalonia Eixample 1864
- Catalonia Passeig de Gràcia
- Catalonia Ramblas
- Claris
- Condes de Barcelona
- Crowne Plaza Barcelona
- DO Plaça Reial
- El Palace
- España
- Gran Hotel La Florida
- Gran Hotel Central
- Hotel Neri
- Hotel Juan Carlos I
- Hilton Diagonal Mar
- Mandarin Oriental
- Melia Barcelona Sarrià
- Mercer Hotel
- Novotel Barcelona City
- Olha Hotel
- Omm
- Renaissance Barcelona Fira

7. Premis Vinari

INCAVI va patrocinar, organitzar i difondre la segona edició dels Premis Vinari. Els Premis Vinari dels Vins Catalans és un concurs oficialment reconegut, segons la Resolució de 27 de novembre i té com a objectiu donar a conèixer la qualitat dels vins que s'elaboren a Catalunya i enguany ha celebrat la segona edició, amb la participació de més de 60 tastadors professionals, posicionant-se com el certamen més inclúsiu del sector vitivinícola català.

8. Simposi d'Enoturisme País del Cava

INCAVI va col·laborar amb la primera edició del Simposi d'Enoturisme País del Cava, trobada que va organitzar la Confraria del Cava Sant Sadurní i que va servir per establir les bases de cara a potenciar el turisme del vi.

9.ENOTURISME

Durant aquest exercici s'han instal·lat 30 plafons indicatius de les Denominacions d'Origen catalanes. Aquests plafons s'han instal·lat en les vies de comunicació de titularitat de la Generalitat de Catalunya i les Diputacions, i constitueixen part de la 1ª fase de senyalització enoturística que tindrà continuïtat amb la instal·lació d'altres 30 plafons en les vies de comunicació de titularitat de l'Estat espanyol.

En el marc de la taula d'Enoturisme de Catalunya, i de les 3 Comissions de Treball existents, la representació de l'INCAVI conjuntament amb un representant de les Denominacions d'Origen catalanes, continuen treballant en la configuració de l'oferta enoturística de Catalunya.

ACTIVITATS DEL SERVEI CENTRAL D'ENOLOGIA, VITICULTURA I AMPELOGRAFIA

Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2014:

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'avertiment 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. El 14 de novembre del 2014 es va presentar al VINSEUM el documental dirigit per Xavier Bayer "Viodiversitat-Biodiversitat i vinyes al Penedès", amb la participació de l'INCAVI i molts membres del projecte europeu.

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.

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 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 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.

Presentació de I2Vi.

ACTIVITATS DE RECERCA APLICADA, DESENVOLUPAMENT TECNOLÒGIC I EXPERIMENTACIÓ

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 Caves Recaredo i Caves Gramona.
- Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga, cua de cavall i farigola. Ajut per incentivar la recerca aplicada en matèria de producció agroalimentària, AGEC 2012. Amb la col·laboració de l’UAB i l’ADV Sant Martí-Penedès Superior.
- 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 microfluide 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.

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.
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
Plantació d’un camp experimental de varietats provinents del Pallars Sobirà: Col·labora: CC Pallars Sobirà i Celler Batlliu de Sort.
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.
Estudi de varietats tradicionals a DOQ Priorat. Col·labora: CR de la DOQ Priorat

Títol del projecte o contracte i Entitat finançadora i/o col·laboradora
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. Comparació de clons a la DO Conca de Barberà
Seguiment tècnic de varietats experimentals de santa Coloma de Gramanet. Col·labora: Ajuntament de Sta. Coloma de Gramanet

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

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 a proposta de la DO Penedès (Arinarnoa, Nº 2, Nº 5, Giró Ros), DO Costers del Segre (Marselan, Incrozzio Manzoni, Müller Thurgau, Verdejo), DO Pla de Bages (Mandó i Picapoll Negra) i Bodegues Torres (Querol, Garró i Pirene), , , .
- Creació d'una xarxa de seguiment de parcel·les a la zona vitícola del Penedès per a controlar la sortida de raïms per cep, en les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- Creació d'una xarxa de seguiment de parcel·les a la zona vitícola del Penedès per a controlar la maduració de les varietats blanques Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- Intercanvi de material vegetal amb "Vinyes i Vins" de les varietats identificades al 2013 a Andorra.
- 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 Origen, Can Lluïstot, , Vega de Ribes, Mas Candí, Col·lecció d'Ulldecona
- 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, Trepat 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

Activitats incloses al PATT 14

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

Unitat Promotora	Acció
DOQ Priorat	Assaig 5 varietats negres
COVIDES – ADV Sant Martí-Penedès Superior	Assaig 5 varietats blanques
IRTA (UTA)-	Assaig 6 varietats blanques
INCAVI / CC Pallars Sobirà	Estudi de varietats autòctones de vinya al Pallars Sobirà

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.	INCAVI

ACTIVITATS DEL CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

- Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin – Promoció 26 (Mòdul Catalunya) Assistents: 11. Organitzat en col·laboració amb l'OIV i CERPTA-UAB.

SERVEI D'ANÀLISI ENOLÒGICA

Dades més representatives	EE VLFP	EE Reus	Total
1. Mostres totals	12.201	5.042	17.243
2. Mostres d'exportació	3.351	459	3.810
3. Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1.558	1.746	3.304
4. Mostres de mercat interior i altres	7.292	2.837	10.129
5. Import facturat, Euros (no inclou exportació)	262.419,85	69.291,74	331.714,59
6. Estimació valor exportació, Euros	93.358,87	20.903,03	114.261,90
7. Valor total activitat, (5+6), Euros	355.781,72	90.194,77	445.976,49

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 5000 borrons, Xarel·lo 11250 borrons, Parellada 7000 borrons i Trepapat 2000 borrons .

SERVEIS DE L'ÀREA DE BIOTECNOLOGIA

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

Dades més rellevants durant l'any 2014	Mostres
Control de puresa de peus de cup	38
Control implantació de bacteries làctiques en la fermentació malolàctica	26
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica	32
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms	559

Dades més rellevants durant l'any 2014	Mostres
d'agricultura ecològica	
Control de població de bacteries làctiques	22
Control de població de <i>Brettanomyces</i>	11
Identificació i control de puresa varietal de viníferes	380
Subministrament de llevat líquid	36

ACTIVITATS DE DIVULGACIÓ I DOCUMENTACIÓ

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

Publicacions

S'han realitzat 5 publicacions tècniques: 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.

Carme Domingo, Lluís Giralt, Anna Puig (2014) "Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat Trobat" En: Dossiers agraris n. 17: La varietat torbato, malvasia del Rosselló, trobat. ISSN (format paper): 1135-2108. ISSN (format digital): 2013-9772: 53-63

Carmen L. Manuelian, Elena Albanell, Maristela Rovai, Lluís Giralt, Ahmed A.K. Salama, Carme Domingo, Gerardo Caja (2014). "Creation and persistence of conditioned sheep aversion to grape leaves. Application for grazing in spring vineyards during spring" Pastos. ISSN: 0210-1270 (en premsa)

X.Cetó, F.Capdevila, A.Puig-Pujol, M. Del Valle (2014). Cava Wine Authentication Employing a Voltammetric Electronic Tongue. Electroanalysis, DOI 10.1002/elan.201400057.

X.Cetó, F.Capdevila, S.Mínguez, M. Del Valle (2014). Voltammetric Bioelectronic Tongue for the analysis of phenolic compounds in rosé cava wines. Food Research International. 55. 455-461

X.Cetó, A.Gonzalez-Calabuig, F.Capdevila, A.Puig-Pujol, M. Del Valle. (2014). Instrumental measurement of wine sensory descriptors using a voltammetric electronic tongue. <http://dx.doi.org/10.1016/j.snb.2014.09.081>.

M.Gutiérrez-Capitán, F.Capdevila, J.Vila-Planas, C.Domingo, S. Büttgenbach, A. Llobera, A.Puig-Pujol, C.Jimenez-Jorquera. (2014). Hybrid Electronic Tongues Applied to the Quality Control of Wines. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/598317>.

M.A.Amer, D.Novoa-Díaz, A.Puig-Pujol, F.Capdevila, J.A. Chávez, A.Turó, M.J.García-Hernández, J.Salazar. Ultrasonic velocity of water-ethanol-malic acid-lactic acid mixtures during the malolactic fermentation process. Journal of Food Engineering. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.09.042>.

Participació a reunions tècniques nacionals

53^a Reunión Científica de la Sociedad Española para el Estudio de los Pastos (SEEP). Potes (Cantabria). 9-12 juny 2014. Carmen L. Manuelian, Elena Albanell, Maristela Rovai, Lluís Giralt, Ahmed A.K. Salama, Gerardo Caja (2014). Pastoreo de viñedos en primavera utilizando ganado ovino. : 587-594

2^a Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. Tarragona, 11 Desembre 2014. Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud (CEICS-Enologia). Universitat Rovira i Virgili.

Domingo, C., Puig, S., Farré, L., Allué, J., Poschewnrieder, C., Llugany, M. (2014) "Si-rich plant extract against *Botrytis cinerea*" En: llibre de resums ISBN 978-84-8424-351-9 : 23

29^a Reunión anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. Logroño (La Rioja)

2^a Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. Tarragona, 11 de desembre de 2014. Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud (CEICS-Enologia). Universitat Rovira i Virgili.

X.Cetó, A.Gonzalez-Calabuig, F.Capdevila, A.Puig-Pujol, M.del Valle. "Ús de la llengua electrònica en el tast de vins blancs de les DO Catalanes.

A.Puig-Pujol, F.Capdevila, C.Masqué. Influencia de la cria amb llevats immobilitzats en biocàpsules sobre les característiques enològiques i cromàtiques de caves rosats.

C.Solans-Fernàndez, A.Puig-Pujol, F.Capdevila, J.J.Gallardo-Chacón. Efecto de la aplicación de la ultra alta presión de homogenización como alternativa a la utilización de sulfitos.

Participació a congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

S'ha participat a Congressos i Simposis Internacionals:

4^a Conferència Internacional de Viticultura Ecològica, Sostenible i Canvi climàtic (EcoSostenibleWine 2014). Vilafranca del Penedès. 26 Novembre 2014. "El Silici d'origen vegetal, una alternativa contra Botrytis" Llugany, M. Domingo, C.

2^a Jornada de recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. Tarragona, 11 Desembre 2014

A.Puig, F.Capdevila, J.Vega, S.Mínguez. "Effectiveness of the oenological practice base on treatment with Kaolin Silver Complex for the control of acetic bacteria and Brettanomyces. XXXVII World Congress of Vine and Wine (OIV) Argentina. POSTER.

M.Gutierrez-Capitán, J.Vila-Planas, A.Llobera, F.Capdevila, C.Domingo, A.Puig-Pujol, C.Jiménez-Jorquera. 9th. Ibero-American Congress on Sensors IBERSENSOR 2014. Bogotà Colombia.

Participació en jornades tècniques divulgatives

Se ha participat a ? jornades tècniques divulgatives comarcals, a la 4^a Conferència Internacional de Viticultura Ecològica, Sostenible i Canvi climàtic (EcoSostenibleWine 2014) i s'ha col·laborat amb les universitats en treballs d'experimentació de màsters i amb la II Trobada de microproductors de vi a Andorra. .

- La producció integrada en vinya. Torroja del Priorat. 27 Febrer, 2014. "Producció integrada en vinya i en l'elaboració de vins. Normes tècniques específiques i quadern d'explotació" Domingo

C. ”

- Jornada Tècnica de Viticultura organitzada per ADV Fruita dolça de l'Alt Penedès. Santa Margarida i els Monjos, 4 Març, 2014. “Estudi sobre la resistència al rentat per pluja de diferents formulacions de coure en aplicació a la vinya”. Domingo, C. Reyes, J.”
- 2^a Jornada Vinícola Vins d'alçada, cultius de nivell. Tremp. 27 Novembre, 2014. “L'INCAVI en la recerca de varietats de vinya autòctones. Presentació del projecte del Pallars Sobirà” Domingo C.
- Jornada de l'ADV Sant Martí-Penedès Superior. Sant Martí Sarroca. 4 Desembre, 2014. “L'àcid glucònic: marvador de la *Botrytis*”. Domingo C.

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

En suport a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi

S'ha col·laborat també al MARM per donar suport a l'activitat científica i de direcció que l'Estat Espanyol realitza a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV). Fruit d'aquesta tasca cal remarcar les activitats que es duen a terme presència en diferents grups d'experts i en els òrgans més representatius de l'OIV o revisió dels documents elaborats per l'Organització.

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

- Anna Puig: G.E. Revisió dels documents de Tecnologia del Vi i Microbiologia. Assistència a les reunions del G.E. Tecnologia Microbiologia del Vi. París. Març 2014.

COL·LABORACIONS AMB ALTRES ENTITATS, ORGANITZACIONS I INSTITUCIONS

S'ha donat suport a l'Organització de la Vinya i el Vi (OIV), a Wine Mosaic “Protecting and Promoting Original Mediterranean Grapes”, als Consells Reguladors com vocals tècnics i en els Comitès següents :

- Anàlisi Sensorial,
- Grup de recerca de les varietats autòctones de vinya (GREVA): VINSEUM-ICEA
- Producció Integrada de vinya i Producció Integrada d'elaboració de vi
- Sanitat vegetal en Producció Integrada i Sanitat Vegetal en Agricultura Ecològica
- Varietats Locals de Catalunya

i a l'IRTA per al seu celler de Caldes de Montbui.

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.

DADES METEOROLÒGIQUES DE L'ANY 2014

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)

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.

Vilafranca del Penedès, 12 de març de 2014