

# MEMÒRIA

## 2016

# INCAVI



**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 69 79

## **P**romoció, divulgació de la cultura del vi, foment del coneixement de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya i Enoturisme

1. Col·laboració amb fires, mostres, accions promocionals dels vins catalans
2. Alimentaria
3. Biblioteques amb DO
4. Mercats amb DO
5. Born de cançons
6. Activitats al Museu d'Arqueologia
7. Hotels amb DO
8. Accions amb sommeliers Holandesos
9. 36a Mostra de Vins i Caves
10. Exposició itinerant “#Vicatalà. Passat i present de futur”
11. Tast de la Revista i Guia de Vins Gilbert & Gaillard
12. Presentació de vins a la fira Expo Smart City
13. Accions promocionals dels Vins de Finca
14. Col·laboracions
  - Premis Vinari
  - Guia de Vins catalans
  - Cartaví
  - Vinum Nature
15. Exposició del Celler de Can Roca al Palau Robert
16. Material promocional



## 1. Col·laboracions amb fires, mostres, i accions promocionals dels vins catalans

L'Incavi dona suport i col·labora amb les entitats i ajuntaments que organitzen diferents activitats promocionals amb forma d'assessorament, material promocional, copes de tast, organització de sessions de formació i tast.

### Fires i entitats:

Born de Cançons  
La Candelera de Molins de Rei  
Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils  
Biblioteques amb DO  
Vigralla (Llorens del Penedès)  
MicroVi (Avinyonet del Penedès)  
Confraria del Cava – Palau Robert  
Tast per Sant Jordi a Brussel·les  
DO Tarragona  
Festival VinyaSons  
Mostra de Vins i Caves d'Agramunt  
Espai Ocio Vital  
Bdegust de Gironella  
Ajuntament de Cervera  
Mostra de Vins i Caves de Castellterçol  
Tastjazz a Vilars (Amics del Vilars d'Arbeca)  
Tastos solidaris del Vi per Vida  
Fira Vinum Nature  
Ajuntament de Calonge  
Ajuntament Olesa de Montserrat  
DO Terra Alta  
Colla de Castelllers de Vilafranca  
Fira d'Artesa de Segre  
DO Alella  
Festa de la Verema i el Vi de Verdú  
Festa de la Verema de les Gunyoles (Societat la Torre)  
DO Pla de Bages  
Subirats Tasta'l – Sant Pau d'Ordal

## 2. Alimentaria

L'INCAVI va gestionar l'espai de la sala de tast de l'estand de Catalunya en el marc de l'Alimentaria 2016 que tingué lloc els dies 25 a 28 d'abril.

### **25 ABRIL**

12.00 Evolució tecnològica dels tapaments de suro (Albert Hereu, Institut Català del Suro)  
13.00 Vins i Caves Giró Ribot: de la A a la Z Giró Ribot  
14.00 Els vins negres Penedès, molt més del que imagines DO Penedès  
16.00 Cava & Hotel Mastinell: de la vinya a la copa Cava & Hotel Mastinell



**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 69 79

17.00 Tast de Caves Premium - Josep Pelegrín Institut del Cava, PimeCava

## **26 ABRIL**

- 11.00 Tast del Gran Vinari d'Or 2015 DO Conca de Barberà
- 12.00 Catalonia, land of Cheeses and Wines Acrefa, Incavi
- 13.00 Tast harmonitzat DO Catalunya Quim Casellas
- 14.00 Maridatge d'ecològics Eudald Massana Noya
- 16.00 Lliurament medalles Gilbert & Gaillard Catalunya 2016
- 17.00 Xarel·lo Penedès, la màgia dels vins blancs DO Penedès
- 18.00 Tast de vins escumosos de la DO Tarragona

## **27 ABRIL**

- 11.00 Presentació del Premis Vinari 2016
- 12.00 Tast dels 5 cellers de vins de finca catalans Vins de Finca
- 13.00 Nous productes de 1+1=3: Cava Brut Nature sense sulfurós afegit, vi gris garnatxa 1+1=3
- 14.00 Celler Batea, retorn als orígens. Vins ecològics Naturalis Mer.
- 16.00 Tast de Caves Premium - Josep Pelegrín Institut del Cava, PimeCava
- 17.00 La importància del tast a cegues, per Gilbert & Gaillard (tast de 9 vins guardonats).
- 18.00 Cérvoles, un raconet a Les Garrigues Castell del Remei

## **28 ABRIL**

- 12.00 Tast de criances de cellers cooperatius Federació de Cooperatives

Dins de les activitats d'Alimentaria, l'Incavi ha col·laborat com en les últimes edicions en l'espai "100 Quesos de España", aportant vins de totes del Denominacions d'Origen catalanes per els maridatges amb el diferents formatges de tot el País. En l'espai hi han passat més de 2.500 persones

Reunió amb les Denominacions d'Origen.

### **3. Biblioteques amb DO**

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 cinquè any, les biblioteques públiques i les DO s'uneixen per organitzar més de 200 d'activitats culturals al voltant del vi i del seu territori, ampliant amb 9 noves biblioteques respecte la quarta edició.

Les Biblioteques públiques participants són:

Biblioteca d'Artés  
Biblioteca d'Avinyó  
Biblioteca Sant Valentí de Navarcles  
Biblioteca Ateneu Les Bases  
Biblioteca de Sant Fruitós de Bages  
Biblioteca Josep Lladonosa i Pujol d'Alguaire  
Biblioteca Joan Maluquer i Viladot d'Artesa de Segre  
Biblioteca Joan Duch de Juneda  
Biblioteca Comarcal de Jaume Vila de Mollerussa  
Biblioteca Pública Maria Barbal de Tremp  
Biblioteca Comarcal Josep Finestres i Monsalvo de Cervera  
Biblioteca Tirant lo Blanc de Belianes  
Biblioteca Margarida de Montferrant de Balaguer  
Biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella  
Biblioteca Joan Coromines d'el Masnou  
Biblioteca Biblio@teneu de Sant Fost de Campsentelles  
Biblioteca Can Baratu de Tiana  
Biblioteca Contravent de Vilanova del Vallès  
Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles  
Biblioteca de Cabrils  
Biblioteca de Llinars del Vallès  
Biblioteca Can Manyer de Vilassar de d'Alt  
Biblioteca de can Llauredor de Teià  
Biblioteca Can Pedrals de Granollers  
Biblioteca Municipal Mossén Ramon Muntanyola de l'Espluga de Francolí  
Biblioteca Josep Conangla i Fontanilles de Montblanc  
Biblioteca Mn Tomàs Capdevila de Serral  
Biblioteca Pública Salvador Estrem i Fa de Falset  
Biblioteca Pere Caner de Calonge  
Biblioteca La Cooperativa de Sant Antoni de Calonge  
Biblioteca Mercè Rodoreda de Castell-Platja d'Aro  
Biblioteca Ramon Bordas i Estregués de Castelló d'Empúries  
Biblioteca Fages de Climent de Figueres  
Biblioteca Víctor Català de L'Escala  
Biblioteca de Palafrugell  
Biblioteca Lluís Barceló i Bou de Palamós  
Biblioteca Pública Octavi Viader de Sant Feliu de Guíxols  
Biblioteca Baldiri Reixac de Santa Cristina d'Aro  
Biblioteca Joaquim Bauxell d'Anglès  
Biblioteca Central Xavier Amorós de Reus  
Biblioteca Municipal de Gandesa  
Biblioteca Municipal Ramon Bosch de Noya de Sant Sadurní d'Anoia  
Biblioteca Central de Castelldefels  
Biblioteca Municipal Marta Mata de Cunit  
Biblioteca Pública Terra Baixa del Vendrell  
Biblioteca Municipal L'Ateneu de Esparreguera  
Biblioteca Francesc Pujols de Martorell



**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

Biblioteca Manuel de Pedrolo de Sant Pere de Ribas  
Biblioteca Josep Pla de Sant Pere de Ribas  
Biblioteca Torres i Bages de Vilafranca del Penedès  
Biblioteca Municipal de Cambrils  
Biblioteca Pública de Tarragona  
Biblioteca Mestre Maria Antònia de Torredembarra  
Biblioteca Pública de Vila-seca  
Biblioteca Municipal de Móra la Nova

#### 4. Mercats amb DO

L'Incavi col·labora amb 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 productes de mercat) és un cicle de tast de vins catalans i productes de mercat. La proposta ofereix cada mes una sessió de maridatge de productes de mercat amb vins de les DO catalanes

Activitats amb les DO catalanes:

- DO Empordà (15/01/2016)
- DO Tarragona (29/01/2016)
- DO Catalunya (12/02/2016)
- DO Conca de Barberà (26/02/2016)
- DO Montsant (04/03/2016)
- DO Pla de Bages (15/04/2016)
- DO Terra Alta (06/05/2016)
- DO Costers del Segre (30/05/2016)
- DO Penedès (8/07/2016)
- Cava Gran Reserva (09/10/2015)
- DOQ Priorat (02/10/2015)

Tastos maridatges amb DO:

- Tast dels millors maridatges I (18/11/2016)
- Tast dels millors maridatges II (25/11/2016)



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

Tastos al Mercat de Santa Caterina amb cellers catalans:

- Cooperativa Sant Josep de Bot
- Tomàs Cusiné i Cara Nord
- Escala Dei
- Castell de Perelada
- Terra de Garnatxes
- Vins de la Vall del Riu Corb (DO Costers del Segre)

Tast de Nit de mercats:

- Guinardó
- Sagrada Família
- Felip II
- Hostafrancs
- Clot

Altres activitats:

- Festa & Teca el 20 de març al Museu Blau
- Setmana del Cava als Mercats
- Dos tastos amb maridatge de productes de mercat a la Mostra de Vins i Caves de Catalunya
- Vi català i poesia amb el club TR3SC a l'Hotel Novotel Barcelona City

En totes les activitats han participat més de 5.000 persones

## **5. Born de cançons**

Aquesta activitat, que es celebra des del mes de gener de 2015 en col·laboració amb el Born Centre de Cultura i Memòria i Enderrock, permet un acostament de la cultura vitivinícola catalana al públic que assisteix als concerts de música d'autors catalans.

La dinàmica de l'acte consisteix en oferir una copa de vi d'una DO catalana després del concert i el lliurament d'un programa de mà que conté informació del grup que actua, de la denominació d'origen que es presenta i una fitxa de cadascun dels 2 vins que s'ofereixen.

En el decurs de l'any 2016, entre els mesos de gener a juny i d'octubre a desembre, es van celebrar 18 concerts, cadascun dels quals va comptar amb 2 vins d'una de les denominacions d'origen catalana.



**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

## 6. Activitats vinculades a l'exposició "EL VI GREC. De l'antiguitat als cellers catalans actuals"

Del 29 de setembre de 2016 al 29 gener de 2017 es van realitzar tastos dirigits a un públic general (majors de 18 anys) especialitzats en vins de les 11 DO catalanes i la DO Cava. Els tastos van tenir lloc els dissabtes dels mesos d'octubre, novembre i desembre a les 18h al museu. I van estar dirigits per un enòleg proposat per a cada DO.

Dates del tastos:

Octubre

Dia 1 – DO Alella  
Dia 8 – DO Catalunya  
Dia 15 – DO Conca de Barberà  
Dia 22 – DO Costers del Segre  
Dia 29 – DO Empordà

Novembre

Dia 5 – DO Montsant  
Dia 12 – DO Penedès  
Dia 19 – DO Pla del Bages  
Dia 26 – DOQ Priorat

Desembre

Dia 3 – DO Tarragona  
Dia 10 – DO Terra Alta

## 7. Hotels amb DO

Del 12 al 18 de setembre de 2016 es va dur a terme la 5a de la Setmana dels vins catalans als hotels de Barcelona

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



Hotels participants:

1898  
Bagués  
B-hotel  
Claris  
DO: Plaça Reial  
Grand Hotel Central  
Hotel Neri  
Hotel The Serras  
Le Méridien Barcelona  
Mandarin Oriental, Barcelona  
Mercer Hotel Barcelona  
Novotel Barcelona City  
Ohla Barcelona  
Ohla Eixample  
Praktik Vinoteca  
ABaC Restaurant & Hotel  
Alexandra Barcelona a Doubletree by Hilton  
Casa Fuster  
Ciutat de Barcelona  
Crowne Plaza Barcelona  
El Palace  
Gran Hotel Torre Catalunya  
H10 Metropolitan  
Meliá barcelona Sky  
Monument Hotel  
Villa Emilia Barcelona

Les activitats d'aquesta edició han estat organitzades amb la col·laboració de les 11 DO, Institut del Cava, PimeCava, Guia de Vins de Catalunya, Premis Vinari, Guia Vinum Nature, Associació Vinícola Catalana i Riedel

En totes les sessions han participat més de 800 persones.

#### **8. Accions promocionals amb l'Associació de Sommeliers Holandesos**

L'Incavi amb la col·laboració d'Acció (Brussel·les) i l'Agència Catalana de Turisme ha organitzat dues activitats promocionals amb el Gremi Holandès de Sommeliers amb motiu de la celebració del seu 30è aniversari.

El Gremi Holandès de Sommeliers (Nederlands Gilde van Sommeliers, NGS) es una associació formada per més de 200 membres <http://www.sommeliers.nl/>



**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 69 79

### Missió inversa

Organització d'una missió inversa formada per 9 sommeliers i 2 periodistes del 18 al 21 de setembre amb la finalitat de donar a conèixer les denominacions d'origen catalanes i els seus vins.

Durant aquest dies han tastat més de 100 vins i caves de totes les DO i han visitat les següents:

- DO Penedès
- DO Cava
- DO Conca de Barberà
- DO Terra Alta
- DO Montsant
- DOQ Priorat
- DO Empordà

La missió ha finalitzat amb un dinar amb la Carne Rusalleda ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016

El dia 3 d'octubre es va realitzar una presentació i tast de vins de totes les DO a Rotterdam amb l'assistència d'una seixantena de sommeliers i periodistes

### 9. 36 Mostra de Vins i Caves de Catalunya

66 cellers de les 12 denominacions d'origen reconegudes al nostre país han participat en aquesta edició, que s'ha celebrat a Barcelona del 22 al 25 de setembre. La 36a edició d'aquesta Mostra popular s'ha instal·lat, un any més, al passeig de Lluís Companys de Barcelona (Arc de Triomf), coincidint amb les festes de la Mercè.

Del 22 al 25 de setembre, 66 cellers de les 12 denominacions d'origen del vi català presenten prop de 600 referències en la Mostra que organitza el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) i la Promotora d'Exportacions Agroalimentàries (Prodeca).

Es consolida per cinquè any consecutiu la presència de totes les DO catalanes a la Mostra, que aquesta edició espera la visita de més de 150.000 persones, que tastaran els vins amb denominació d'origen protegida.

El vessant gastronòmic, basat en productes de proximitat, també té una presència de qualitat a la Mostra. Així, es pot acompanyar el tast dels diferents vins i caves amb productes com ara embotits, formatges, conserves de peix, postres i coques dolces i salades.

Un aparador immens amb una oferta vinícola i alimentària del nostre país, que enguany ha estat reconeguda internacionalment amb la declaració Catalunya Regió Europea de la Gastronomia. Tradició i innovació coincideixen en l'esdeveniment on s'aplega més varietat de cellers i vins en una proposta que inclou també la difusió de l'oferta enoturística catalana, de la mà de l'Agència Catalana de Turisme.

### *Sales de tast*

A més de l'itinerari lliure de degustacions de vins oferts pels diferents cellers, els assistents podran aprendre i aprofundir en la cultura del vi gràcies al programa de presentacions i tasts guiats que podran adquirir a la Botiga de la Mostra.

### *L'Espai Selecció*

Els 71 vins icona dels cellers participants a la Mostra tenen un lloc reservat a l'Espai Selecció, una zona on tastar i gaudir de grans vins en un entorn propici a la descoberta dels matisos. L'Espai Selecció manté l'accés diferenciat, per a preservar l'ambientació adequada que requereixen aquests vins singulars.

### *#MostravinsCUINA*

La col·laboració d'Incavi i Prodeca amb la revista Cuina ha propiciat l'organització del concurs de fotografia #MostravinsCUINA a través de twitter. Es tracta de compartir les fotografies que els visitants facin durant la Mostra, amb l'etiqueta #MostravinsCUINA. L'equip de la revista Cuina tria la fotografia guanyadora, i l'autor o autora rep com a premi un sopar per a dues persones al bar de vins Cometa Pla.

Per altra banda, la revista Cuina va convocar els millors bloguers especialitzats en el món del vi i l'enoturisme a gaudir d'una visita guiada i exclusiva per la Mostra, que va tenir lloc el dijous 22 de setembre, a les sis de la tarda. Acompanyats per Àngel Garcia Petit, enòleg i col·laborador de la revista, podien visitar les parades dels cellers expositors i conèixer el producte de primera mà, i a més, van tenir accés a la sala VIP de l'Espai Selecció de la Mostra.

### *Sostenibilitat i solidaritat*

La Mostra ha contribuït també a conscienciar la ciutadania de la necessitat de reutilitzar i reciclar per un món sostenible. Per aquest motiu es va establir un sistema de retirada dels envasos generats durant la celebració de la Mostra.

D'altra banda, per tercer any consecutiu, la Mostra va repetir la iniciativa del barret solidari. Per a l'impuls dels valors de solidaritat, aquest cop amb el propòsit de tenir presents les persones sense sostre. Així, la Mostra oferia els barrets solidaris al públic visitant, perquè els poguessin adquirir mitjançant una aportació a la Fundació sense ànim de lucre Arrels, una entitat que des de 1987 es dedica a l'atenció de persones sense sostre de la ciutat de Barcelona.

*Celler participants en la Mostra de Vins i Caves de Catalunya*

1+1=3  
ABADAL  
ALBET I NOYA  
ALTA ALELLA-CAVA PRIVAT  
CANALS MUNNÉ  
CANALS NADAL  
CAPITÀ VIDAL  
CASA BERGER  
CASTELL DE PUJADES  
CASTELL DEL REMEI  
CASTELL D'OR  
CELLER ÀNGEL GUSTÀ  
CELLER CARLES ANDREU  
CELLER DE CAPÇANES  
CELLER DE L'ERA  
CELLER DE LES AUS  
CELLER GERISENA  
CELLER MASROIG  
CELLER QUIM BATLLE  
CELLER RONADELLES-CAP DE RUC  
CELLER ROSET  
CELLERS UNIÓ  
CÉRVOLES CELLER  
CLOS PONS  
COCA I FITÓ  
CODORNIU  
COVIDES  
EMENDIS  
EMORDÀLIA  
ESPELT VITICULTORS  
JEAN LEON  
JOVANI VINS  
JUVÉ & CAMPS  
LA VINYETA  
LLOPART  
MARCO ABELLA  
MARIA RIGOL ORDI  
MAS BERTRAN  
MAS BLANCH I JOVÉ  
MAS DE L'ABUNDÀNCIA

MAS D'EN BLEI  
MAS RODÓ  
MASET DEL LLEÓ  
MASTINELL  
MESTRES  
MONT MARÇAL  
MOTESQUIUS  
MUSCÀNDIA  
NADAL  
NAVERAN  
PERELADA  
PINORD  
PORTELL  
RAIMAT  
RAMON ROQUETA  
RAVENTÓS ROSELL-ESCOFET ROSELL  
ROVELLATS  
SANT JOSEP VINS  
SUMARROCA  
TORELLÓ  
TORRES  
VALLFORMOSA  
VILARNAU  
VINS DE PEDRA  
VINS DE TALLER  
VINYA JANINE

**Programa d'activitats (preu: 2 tiquets tast vi)**

**Dijous, 22 de setembre**

*SALA 1*

18:00 - 18:45 Tast vertical de caves gran reserva - **CANALS & MUNNÉ**

19:00 - 19:45 Cultivare. Art en Viu. Vi d'autor - **VALLFORMOSA GRUP**

*SALA 2*

18:00 - 18:45 @cellerclospons #Tradició #Qualitat #Excel·lència #CostersdelSegre #Orgànic –

**CLOS PONS**

19:00 - 19:45 Descobrint els plaers de Nadal - **NADAL**

**Divendres, 23 de setembre**

*SALA 1*

13:00 - 13:45 Tast de vins i caves de Catalunya i la seva relació amb el suro – **INSTITUT CATALÀ DEL SURO**

16:00 - 16:45 Mastinell, Cava & Hotel, de la vinya a la copa - **MASTINELL, CAVA & HOTEL**

17:00 - 17:45 Tast de Caves Maria Rigol Ordi - **MARIA RIGOL ORDI**



**INCAVI**

Institut Català de la Vinva i el Vi

18:00 - 18:45 Tast de vins Carles Andreu - **CELLER CARLES ANDREU**  
19:00 - 19:45 Tast Cap de Ruc Premium - **CELLER RONADELLES**

#### SALA 2

13:00 - 13:45 Els secrets dels Grans Reserves - **MESTRES, VINS DE CAVA**  
16:00 - 16:45 Tasts dels 4 vins biodinàmics de Pinord, art en estat pur, vins d'autor - **PINORD**  
17:00 - 17:45 Tast de Cava Gran Reserva l'Avi Pau - **MASET DEL LLEÓ**  
18:00 - 18:45 Tast de vins - **ABADAL**  
19:00 - 19:45 Tast de Pansa Blanca/Rosada i Mataró amb diversos mètodes d'elaboració –  
**ALTA ALELLA - CELLER DE LES AUS**

### Dissabte, 24 de setembre

#### SALA 1

13:00 - 13:45 Grans de paciència - **VINS DE TALLER**  
14:00 - 14:45 Les etapes del Xarel·lo, des del raïm al Clàssic Penedès - **MAS BERTRAN**  
16:00 - 16:45 #Vicatalà amb producte de mercat. Maridatge de vins i cava amb productes dels  
mercats de Barcelona - **ASSOCIACIÓ ENJOY WINE BARCELONA**  
17:00 - 17:45 Tast de vins Marco Abella i formatges artesans - **MARCO ABELLA**  
18:00 - 18:45 Presentació del llibre *Les hores de la vinya. Del cep al celler* - **EDICIONS I**  
**PROPOSTES CULTURALS ANDANA** (gratuït)  
19:00 - 19:45 Juvé & Camps amb la Viticultura Ecològica - **JUVÉ & CAMPS**

#### SALA 2

13:00 - 13:45 Tast dels vins ecològics - **CELLER QUIM BATLLE**  
16:00 - 16:45 Tast Denominació d'Origen Catalunya. Descobreix vins que s'elaboren a les 4  
demarcacions - **DO CATALUNYA**  
17:00 - 17:45 Vins de Pedra fusió d'art i vins: La importància de la pedra en el vi i l'art - **VINS DE**  
**PEDRA**  
18:00 - 18:45 Blanc de Blancs vs Blanc de Negre - **CELLER DE CAPÇANES**  
19:00 - 19:45 Tast de vins - **MAS BLANCH I JOVÉ**

### Diumenge, 25 de setembre

#### SALA 1

13:00 - 13:45 L'essència del Sumoll - **MAS BERTRAN**  
17:00 - 17:45 Master class - **ESPAI DEL VI CATALÀ**  
18:00 - 18:45 Guanyadors del Concurs DO Penedès 2016 - **DO PENEDÈS**

19:00 - 19:45 #Vicalatà amb producte de mercat. Maridatge de vins i cava amb productes dels mercats de Barcelona - **ASSOCIACIÓ ENJOY WINE BARCELONA**

#### SALA 2

13:00 - 13:45 Llàgrimes de tardor, un trajecte vinícola de llarg recorregut a la Terra Alta. Tast comentat per Jaume Martí de Sant Josep Vins - **SANT JOSEP VINS**

17:00 - 17:45 DO Terra Alta, l'ànima de la Garnatxa Blanca - **DO TERRA ALTA**

18:00 - 18:45 Tast musicat amb vins de La Vinyeta i el cantautor *Un Tal Pere* - **CELLER LA VINYETA**

19:00 - 19:45 Tast - **PREMIS VINARI**

#### 10. Exposició “#Vicalatà. Passat i present de futur”

Aquesta exposició, que es va instal·lar inicialment en l'espai Dalmau del Born Centre de Cultura i Memòria durant els mesos de desembre de 2015 a gener 2016, es va instal·lar durant l'any 2016 en el celler heretat Oller del Mas de la Denominació d'origen Pla de Bages.

L'objectiu de l'exposició va ser posar a l'abast del visitant d'aquest celler, que va rebre durant l'any 2016, 69.600 visites, la gènesi, història, evolució i actualitzat del sector vitivinícola de Catalunya.

Atenent al perfil del visitant, el programa de mà de l'exposició, amb un relat resumit del contingut expositiu, estava en català, castellà i anglès.

Així mateix l'exposició es va instal·lar en la fira “VinumNature” que es va celebrar a les Reials Drassanes de Barcelona.

#### Temàtiques de l'exposició

##### 1) *Arribada de la vinya per Empúries → antecedents, realitat producció i exportació*

Aquesta informació ha de traslladar al visitant la idea de l'antiguitat del conreu de la vinya a Catalunya i la seva procedència de la civilització grega.

##### 2) *Evolució sector vitivinícola a través dels segles*

A partir de la informació del plafó anterior, aquí es fa una ressenya de fets cronològicament ordenats i rellevants de l'evolució del conreu de la vinya i de l'elaboració del vi a través del segles fins l'actualitat.

##### 3) *Fil·loxera*

Aquesta malura suposa un punt d'inflexió en el conreu de la vinya a Catalunya. La mort dels ceps i la reconversió que va implicar, així com la reducció en superfície, suposa que el mapa vitivinícola de Catalunya canvia substancialment.

##### 4) *Aparició DO i estat actual*

La importància de les Denominacions d'Origen com a garants de l'origen i la qualitat dels vins. Durant la primera meitat del segle XX es creen les primeres DO i a Catalunya aquestes són les DO Alella, Conca de Barberà, Penedès, Priorat i Tarragona.



**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

#### 5) *Cellers Modernistes*

En el decurs del primer terç del S. XX, per iniciativa de sindicats, cooperatives agrícoles i petits i grans empresaris, es construeixen a Catalunya cellers que esdevindran el que es coneix com a “Catedrals del Vi”. Arquitectes de renom com Cèsar Martinell i Brunet, Lluís Muncunill i Parellada o Josep Puig i Cadafalch en són alguns dels autors.

#### 7) *Les cooperatives*

El moviment cooperativista neix al Camp de Tarragona i a la Conca de Barberà a partir de la primera Llei d'Associacions de 1887 i es consolida amb la Llei de 1906.

La creació de la cooperativa implica l'agrupació de la producció, la minoració dels riscos inherents a la producció individual front l'associacionisme, així com la possibilitat d'optimitzar despeses i oportunitats de negoci.

#### 8) *Regulació legal i piràmide de qualitat*

A dia d'avui a Catalunya la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola.

En aquesta normativa es regula, entre d'altres aspectes, la piràmide de qualitat dels nostres vins, ubicant-se en la seva cúspide els vins de finca, com aquells que, dins d'una denominació d'origen, es produeix en un entorn determinat, amb característiques edàfiques i microclimàtiques pròpies i on les vinyes i el cellers pertanyen a un mateix propietari.

#### 9) *El suro a Catalunya*

Ressaltar la importància del tapament amb suro. Aquest tapament permet el manteniment d'unes plantacions d'alzina surera i la captació de CO2 en tot el procés productiu.

#### 10) *L'institut català de la Vinya i el Vi (Incavi)*

Creat mitjançant Decret de 8 d'abril de 1980, té com a funcions principals l'anàlisi i control dels vins que es produeixen a Catalunya, la tutela i coordinació de les Denominacions d'Origen, la promoció i difusió de la cultura del vi, l'R+D+i vitivinícola i la formació.

#### 11) *Elaboració del vi*

En aquest apartat s'explica de forma gràfica i succinta el procés d'elaboració del vi, amb les diferències pròpies dels vins blancs, rosats i negres, així com les peculiaritats pròpies del vi escumós.

#### 12) *Investigació i recerca*

Es posarà de relleu la importància de la investigació i recerca que porta a terme l'Incavi, per sí mateix o en col·laboració amb altres agents públics o privats del sector.

#### 13) *Enoturisme*

En els darrers anys les visites a les vinyes i els cellers han adquirit, més enllà de les tradicionals per comprar vins, un component turístic i experiencial que han fet adaptar els cellers per rebre visitants.





A dia d'avui, el visitant s'ha convertit en una persona interessada pel procés de producció i per les especificitats de cada DO i/o celler, i que, en definitiva ha convertit l'acollida de visitants en una font d'informació, promoció i negoci pels viticultors i cellers del nostre país.

14) *Dades estadístiques de producció, comercialització i consum dels vins catalans*

S'exposaran aquí les dades més recents relatives a la producció dels cellers catalans, del volum en ampelles i el valor en euros de la comercialització (amb la informació segregada per Comunitat Autònoma, Unió Europea i Tercers Països) i del consum en els sectors de l'alimentació i la restauració.

15) *Mostra de Vins i Caves de Catalunya*

Aquest any 2016 s'ha celebrat la 36 Mostra de Vins i Caves de Catalunya.

Aquest esdeveniment, que es celebra coincidint amb la festa Major de Barcelona i actualment s'ubica al Passeig Lluís Companys (Arc de Triomf), suposa la mostra de vins més important de Catalunya i posa a l'abast del consumidor final de Barcelona i els turistes de la capital els vins que produeixen els cellers emparats per alguna de les 12 DO de casa nostra.

16) *Premis Vinari i Guia de Vins de Catalunya*

Amb una història curta, 3 anys, però d'èxit, els Premis Vinari reconeixen la qualitat dels vins produïts a Catalunya. S'explicarà la seva sistemàtica i es faran avinents els darrers premis atorgats.

D'altra banda, des de l'any 2008 es publica anualment la Guia de Vins de Catalunya, on es recullen les principals característiques i es puntuen els vins que voluntàriament es presenten. Els autors d'aquesta guia tasten les mostres rebudes a cegues.

## 11. *Tast de la Revista i Guia de Vins Gilbert & Gaillard*

Del 29 de febrer al 6 de març es va celebrar a la seu de l'Incavi la primera edició del Tast de Vins Gilbert&Gaillard a Catalunya.

Gilbert&Gaillard es un important grup multimèdia francès, que edita la revista del mateix nom amb una distribució d'àmbit mundial de 170.000 exemplars i un Guia de Vins en 9 idiomes.

L'any 2016 es van tastar 330 vins de 116 cellers.

Complementàriament als tastos realitzats es van fer 15 visites de cellers participants de les DO Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat i Tarragona.

Les medalles que es van atorgar als cellers participants es van lliurar en el decurs d'Alimentaria 2016.

Aquesta activitat, que té voluntat de continuïtat anual, pretén fer conèixer els vins i el territori de les DO catalanes als editors d'aquesta guia i revista i als seus lectors.

L'acord al que es va arribar va permetre que la portada del número d'hivern de la revista es dediqués a Catalunya, així com un reportatge interior de 16 pàgines.

## 12. Presentació de vins i caves a Smart City Expo World Congress

Es dies 16 i 17 de novembre l'Incavi amb la col·laboració de la Secretaria de Telecomunicacions del Departament de Presidència ha organitzat dues presentacions i tast de vins i caves catalans a la fira Expo Smart City. Els tastos han anat dirigits als congressistes amb la finalitat de promocionar les DO catalanes i els seus vins i caves.

L'activitat entre els dos Departaments s'ha valorat molt positivament i es creu convenient de potenciar-la en un futur. En les dues sessions hi ha participat més de 150 congressistes.

## 13. Accions promocionals dels Vins de Finca

En el decurs de l'any 2016 s'ha concedit el reconeixement de Vi de Finca al Celler Abadal i al seu vi "3.9"

Com a activitat més rellevants per a la promoció i difusió cal destacar l'acte que es va fer a Hotel BRISTOL de París on es va celebrar la Soirée Wine & Business Club amb la presència de la Sra. Mireia Torres, responsable del celler Jean Leon que va presentar el Vi de Finca "Vinya La Scala" i del Sr. René Barbier que va fer el mateix amb el Vi de Finca "Clos Mogador".

## 14. Col·laboracions

Premis Vinari  
Guia de vins catalans  
Cartaví  
Vinum Nature

## 15. Exposició del celler de Can Roca al Palau Robert

Conjuntament amb la Direcció General de Difusió l'Incavi ha col·laborat amb la inauguració de l'exposició del Celler de can Roca al Palau Robert, amb l'aportació de vins i caves i material promocional. També en la durada de l'exposició l'Incavi ha col·laborat amb diferents activitats a la sala de les cotxeres del mateix Palau.

## 16. Material Promocional

Per les diferents activitats promocionals de l'Incavi s'ha editat i produït els següent material promocional:

- Escopidores per els cellers participants a l'espai de Catalunya de la fira d'Alimentaria.
- Gravació amb imatges de Dron de diferents paisatges vitivinícoles de les DO de Catalunya per suport als vídeos promocionals de l'Incavi i DO.
- Edició d'un fulletó divulgatiu de les Activitats Tècniques de l'Incavi.
- Barrets promocionals per la Mostra de Vins i Caves de Catalunya.
- Plaques de cava commemoratives de la Mostra de Vins i Caves.
- Copes de tast per les diferents activitats promocionals.
- Llevataps.
- Fulletó, rollup i mantell de tast de sobre taula per la campanya Hotels amb DO.

## **T**ramitació dels expedients de modificacions dels Plecs de Condicions de les Denominacions d'Origen Vitivinícoles Catalanes

El marc normatiu vitivinícola estableix un procediment específic per a tramitar les modificacions dels plecs de condicions de les denominacions d'origen.

Com a conseqüència de la petició d'una modificació, l'Incavi ha d'elaborar un expedient administratiu, tot realitzar un procés d'oposició nacional i una resolució favorable, si s'escau, de les modificacions preteses per la denominació d'origen peticionària.

Un cop realitzats els tràmits legalment establerts, des d'aquest Institut trametem l'expedient complet a la Comissió Europea mitjançant el MAGRAMA.

Durant el 2016 vàrem tramitar diverses modificacions de diferents plecs de condicions, en concret de les següents denominacions d'origen:

- DO Alella
- DO Catalunya
- DO Conca de Barberà
- DO Montsant
- DO Pla de Bages
- DO Tarragona

Així mateix, es van donar resposta als requeriments d'informació complementària demanats per la Comissió Europea de les modificacions de plec enviades de les DO Costers del Segre i Priorat.

## **A**ctivitats del servei d'Enologia, Viticultura i Ampelografia de l'INCAVI

**Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2016:** 4 accions estratègiques diferenciades durant l'any.

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



# 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 gestió del conreu ecològic de la vinya, mitjançant el projecte europeu REDBIO, (convocatòria INTERREG), i en concret la utilització de cobertes vegetals.
- 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 diverses empreses privades.
- La presentació, conjuntament amb les Universitats de Girona, Autònoma de Barcelona i de Perpinyà, la Chambre Agricole C66, i empreses privades catalanes i del Rosselló d'un projecte INTERREG (PALVIP) que ha superat la primera fase de selecció

La segona acció, en l'àmbit de la Biodiversitat té per objectiu avaluar la fauna, la flora i els elements del paisatge del Penedès vitícola i fer recomanacions sobre 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 redutes especials de muntanya o bé repartides 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 dels consells reguladors com de viticultors, i empreses preocupades pel patrimoni vitícola heretat i per incrementar la singularitat dels seus productes.

Dins la mateixa temàtica continua 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 participen totes les CA d'Espanya i 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 i 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).



## Projectes de R+D aplicada amb finançament públic

- Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga, cua de cavall i farigola. Ajut per incentivar la recerca aplicada en matèria de producció agroalimentària, AGECE 2012. Amb la col·laboració de l'UAB i l'ADV Sant Martí-Penedès Superior.
- *Utilización de la diversidad genética de la vid (Vitis vinífera L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático.* Plan Nacional de I+D+I MINECO-INIA: RTA2014-00016-C03-03. 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.
- Vinos. Competitividad, políticas medioambientales y sanitarias de las empresas. Acompañamiento hacia la puesta en marcha de metodología. "VINOVERT". INRERREG SUDO. SOE1/P2/F0246. Col·laboració amb l'IRTA.

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

Títol del projecte o contracte	Entitat finançadora i/o col·laboradora
Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa	Celler Miguel Torres
Aplicació en celler de llevats autòctons propis de les parcel·les de l'empresa	Recaredo Mata Casanovas, SA
Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa	Explotaciones Agrícolas y Forestales Brugarol, SA
Aplicació en celler de llevats autòctons propis de les parcel·les de l'empresa	Torelló Llopart, SA
Comportament de diferents cultius de bacteries làctiques per induir estratègies en el control de la FML en mostos/vins i la seva influència	Lallemand Bio, SL
Vinificacions experimentals amb diferents cultius microbians. Improving wine through microbial solutions	CHRChr Hansen, SA
Aplicació de la UHPH (Ultra Altes Presions d'Homogeneïtzació) com alternativa a l'ús de sulfits	Ypsicon, SL
Estudi de varietats tradicionals a DOQ Priorat	CR de la DOQ Priorat Clos Mogador
Caracterització i vinificació de varietats tradicionals a la DO Tarragona	CR de la DO Tarragona
Aplicació de la UHPH com alternativa a l'ús de sulfits	Ypsicon, SL
Us de pel·lícules de quitosà-genipina com a substitutiu del SO <sub>2</sub>	Universidade de Aveiro
Caracterització i vinificació de varietats ancestrals catalanes	Bodegas Miguel Torres CR de la DO Catalunya

<b>Títol del projecte o contracte</b>	<b>Entitat finançadora i/o col·laboradora</b>
Estudi de varietats tradicionals a la DO Terra Alta	CR de la DO Terra Alta IRTA
Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DOQ Priorat	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	
Selecció sanitària i clonal de la varietat Garnatxa blanca	CR de la DO Terra Alta
Selecció massal de les varietats xarel·lo, garnatxa peluda i carinyena	Bodegues Torres Cooperativa de Gratallops.
Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga, cua de cavall i pròpolis	ADV Sant Martí Sarroca
Seguiment tècnic de varietats experimentals de santa Coloma de Gramenet	Ajuntament de Sta. Coloma de Gramenet

### 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: Garnatxa negra, Picapoll blanc, Trepat.
- Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya a proposta de la DO Penedès (Arinarnoa, núm. 2, Giró ros), DO Pla de Bages (Mandó, Picapoll negra, Malvasia segarrenca, Malvasia vermella) i Bodegues Torres + DO Catalunya (Querol, Garró, Pirene, Solana, Moneu, Gonfaus, Selma blanca i Coromina).
- Segon any de seguiment de parcel·les a la zona vitícola del Penedès per controlar la sortida de raïms per cep, en les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- Segon any 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.
- Ampliació de la col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.
- Localització i identificació de varietats autòctones minoritàries en perill d'extinció. Hi col·laboren els consells reguladors de: Pla de Bages, Priorat, Montsant, i Empordà; La Gravera, Roqueta Origen, Can Lluïset, 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: Vinyater, Xarel·lo vermell, Morenillo, Requeno, etc.
- Estudi gestió del sòl amb cobertes vegetals i llaurat amb la varietat garnatxa blanca a la DO Terra Alta.
- Identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars.
- Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.

*Activitats incloses al PATT 16*

5 activitats, específicament diferenciades de totes les generals de l'INCAVI.

<b>Unitat Promotora</b>	<b>Acció</b>
INCAVI-Estació Enològica Reus	Varietats tradicionals catalanes de vinya
DOQ Priorat	Assaig 5 varietats negres i 4 varietats blanques
COVIDES – ADV Sant Martí-Penedès Superior	Assaig 5 varietats blanques
IRTA (UTA)	Reptes de sostenibilitat per la viticultura del segle XXI
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*

<b>Tipus d'activitat</b>	<b>Col·laboracions</b>
Estudi de les relacions isotòpiques de les DO de Catalunya	MAGRAMA- Lab. Arbitral
Manteniment de banc de dades varietals	INCAVI
Formació de formadors	Departament d'ensenyament

*Activitats del Centre de Formació Permanent. Cursos*

Manteniment de la col·laboració que anualment es realitza amb l'OIV pel màster de viticultura i enologia que realitza aquesta organització.

*Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin* – Promoció 28 (Mòdul Catalunya) Assistents: 14. 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	9083	5771	14854
2. Mostres d'exportació	3316	637	3953
3. Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1554	2525	4079
4. Mostres de mercat interior i altres	4213	2609	6822
5. Import facturat, Euros (IVA inclòs)			426.189

### 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 10.600 borrons, Xarel·lo 17.800 borrons, Parellada 19.000 i Trepat 600 borrons.

### Àrea de Biotecnologia

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

Dades més rellevants durant l'any 2016	Mostres
Control de puresa de peus de cup	31
Control implantació de bacteris làctics en la fermentació malolàctica (molecular)	30
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica (molecular)	111
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura ecològica / biodinàmica (molecular)	365
Control de població de bacteris làctics	27
Control de població de llevats (recompte en placa)	40
Control de la població de llevats (microscòpia)	95
Control de la població d'aerobis mesòfils	28
Control de la població de bacteris acètics	17
Control de població de <i>Brettanomyces</i>	3
Estudi de presència d'antiferments	9
Estudi de precipitats	4
Identificació de contaminació exògena (molecular)	4
Identificació i control de puresa varietal de viníferes (molecular)	127
Subministrament de llevat líquid (P29) (litres)	105



## Activitats de divulgació i documentació

### Activitats mitjançant eines multimèdia

S'han posat documents nous a disposició al web de l'INCAVI en relació al projecte BIODIVINE, a l'apartat Documentació tècnica.

### Publicacions

- PABLO GIMÉNEZ-GÓMEZ, MANUEL GUTIÉRREZ-CAPITÁN, FINA CAPDEVILA, ANNA PUIG-PUJOL, CÉSAR FERNÁNDEZ-SÁNCHEZ, CECILIA JIMÉNEZ-JORQUERA. "Monitoring of malolactic fermentation in wine using an electrochemical bienzymatic biosensor for L-lactate with long term stability". *Analytica Chimica Acta*, 905: 126-133 (<http://dx.doi.org/10.1016/j.aca.2015.11.032>)
- ANNA PUIG-PUJOL, NÚRIA FERRANDO, FINA CAPDEVILA, RAFAEL OCETE AND EUGENIO REVILLA. "Yeast biodiversity from *Vitis vinifera* L., subsp. *silvestris* (Gmelin) Hegi to face up the oenological consequences of climate change". *BIO Web of Conferences* 7, 02026. DOI: 10.1051/bioconf/20160702026.
- PABLO GIMÉNEZ-GÓMEZ, ROGER ESCUDÉ-PUJOL, FINA CAPDEVILA, ANNA PUIG-PUJOL, CECILIA JIMÉNEZ-JORQUERA AND MANUEL GUTIÉRREZ-CAPITÁN. "Portable electronic tongue based on microsensors for the analysis of cava wines". *Sensors* 2016, 16 (11), 1796. DOI: 10.3390/s16111796.

## Participació en revistes de divulgació o mitjans de comunicació

- Article al diari setmanal "El 3 de Vuit". Entrevista a Anna Puig. 22 de Gener de 2016.
- [http://www.elsingular.cat/vadevi/noticies/2016/03/anna\\_puig\\_varietats\\_i\\_llevats\\_autòctons](http://www.elsingular.cat/vadevi/noticies/2016/03/anna_puig_varietats_i_llevats_autòctons)
- ANNA PUIG-PUJOL. "Selección de levaduras autóctonas como herramienta para la producción de vinos singulares y de terroir". *Revista ENEO* Junio 2016 nº 3. Pàg. 34-39.
- *VinumNature* 2016. "Levaduras autóctonas y *terroir*" Anna Puig-Pujol.

## Participació en reunions tècniques nacionals

- Reunió de coordinació de les col·leccions de vinya espanyoles i reunió de seguiment del projecte RF2012-00027-C05-00.. 13 d'abril de 2016 a la UPM. Madrid.
- 31ª Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. 12-13 d'abril de 2016. UPM Madrid.

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

- Domingo, C. Puig, A. "Malvasia in Catalonia". Comunicació oral. 5th Symposium-"Mediterranean Malvasias". 26-27 de maig de 2016. Sitges.
- Muñoz Organero, G.; Cabello, F.; Gaforio, L.; Vargas, A.; Aller, M.; Serrano, M.J.; Cretazzo, E.; Pérez, J.A.; Puertas, M.B.; Gogorcena, Y.; Giménez, R.; Andreu, L.J.; Bruna, P.; Usón, J.J.; Loureiro, M.D.; Bota, J.; Medina, C.E.; González, F.J.; Gutiérrez, M.R.; Martínez, J.; Chacón, J.L.; Mena, A.; Fernández González, M.; Rubio, J.A.; Arranz, C.; Yuste, J.; Domingo, C.; Puig, S.; Puig, A.; González, J.B.; Diaz, E.; Ribas, A.; Rego, F.; Martínez, M.C.; Santiago, J.L.; Ruiz



# 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

García, L.; Martínez Cutillas, A.; Fuentes Denia, A.; Cibriain, J.F.; Sagüés, A.; Suberviola, J.; Royo, J.B.; Santesteban, L.G.; Urrestarazu, J.; Lauzirika, M.; Fernández González, M.; Aragonés, A.; Ibáñez, J.; Baroja, E.; Pérez-Sotés, J.L.; Martínez-Zapater, J.M.; Salazar, D.; López, I.; Velázquez, B.; Chirivella, C.; García, J.; Jiménez, C.; Ortiz, J.M.; Martínez, R.; De la Rosa, L.; Bravo, M.; De Andrés M.T. "Identificación de variedades minoritarias de vid en zonas relicticas de cultivo". 31ª Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. 12-13 d'abril de 2016. Madrid.

- Xavier Aranda, Pere Arús, Assumpció Batlle, Carmen Biel, Cinta Calvet, Amèlia Camprubí, Rosa Cubel, Felicidad de Herralde, Xoán Elorduy, Inma Funes, José Antonio García Regueiro, Jordi García Mas, Chema Gil, Joan Girona, Beatriz Grau, Wener Howad, Amparo Laviña, Jordi Luque, Jordi Marsal, Francesc Prenafeta, Anna Puig, Josep Rufat, Robert Savé, Neus Teixidó, Josep Usall. "The viticulture and enology in XXI century, the value of landscape". Symposium: Sustainable grape and wine production in the context of climate change, Bordeaux, April 10-13.
- P.M. Izquierdo, A. Puig, E. García, L. González, R. López, S. Mínguez, P. Chatonnet, A. Palacios. "Prácticas para la elaboración de vinos sin sulfitos. Lucha contra Brettanomyces y bacterias acéticas con Caolín-Plata". XVII Congreso Nacional de Enólogos. Mérida (Extremadura). 26-28 Mayo.
- Anna Puig-Pujol, Núria Ferrando, Fina Capdevila, Rafael Ocete and Eugenio Revilla. "Yeast biodiversity from Vitis vinífera L., subsp. sylvestris (Gmelin) Hegi to face up the oenological consequences of climate change". 39th World Vine and Wine Congress (OIV). Bento Gonçalves-Brasil. 24-28 October. Ponència oral.

## Organització de jornades tècniques divulgatives

### Participació en jornades tècniques divulgatives

- Grau, C., Masqué, MC., Valiente, J. i Elorduy, X.. "Varietats tradicionals de la DO Terra Alta. Morenillo i Regeno". 29ena festa del vi. 28 d'octubre de 2016. Gandesa.
- Grau, C., Masqué, MC., Valiente, J. i Elorduy, X. "VARIETATS TRADICIONALS de la DO TARRAGONA, Sumoll (2009-2012), Vinyater (2012-2015) i Xarel·lo vermell o Cartoixà marí (2013-2015)". Jornada Tècnica: Varietats tradicionals catalanes de vinya. 14 de juliol de 2016. Reus.
- Masqué, MC., Grau, C., Valiente, J., Puig-Pujol, A. i Capdevila, F. "Aïllament i selecció de llevats autòctons procedents de garnatxa blanca de la DO Terra Alta". 29ena festa del vi. 28 d'octubre de 2016. Gandesa. Domingo, C. "Prospecció i recuperació de varietats autòctones a Catalunya". Jornada tècnica de la vinya al Penedès. 17 de març de 2016. Guardiola de Font-Rubí.

### Treballs de tesis, màsters i treballs fi de grau

- “Comparaciones de métodos para la determinación de cationes en tierras: CH<sub>3</sub>COO-NH<sub>4</sub> y Mehlich-3”. Francisco José Sarmiento. Graduat en químiques. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona. Tutora: M. Carme Masqué. “Experiències d'inoculació de diferents soques de bacteries i llevats en diferents moments del procés de vinificació”. Helena Hugas. Graduat en enologia. Universitat rovira i Virgili. Tutora: M. Carme Masqué.

### **Suport amb institucions nacionals i internacionals (organització internacional de la vinya i el vi)**

#### 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'aquest tasca cal remarcar les activitats que es duen a terme amb la 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 dels G.E. Tecnologia i Microbiologia del Vi. París. Abril 2016.

#### 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, comitès de cata de les DO Montsant. Terra Alta, Tarragona, Conca de Barberà, Penedès i DOQ Priorat
- 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 Vegetat en Agricultura Ecològica
- Varietats Locals de Catalunya

i a l'IRTA com part integrant del grup de treball i2Vi.

#### Dades meteorològiques de l'any 2016

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)



# 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 69 79

Mesos	Vent recorregut màxim (km/dia)	Vent recorregut mitjana mes (km/dia)	Insolació mensual (h)	Evaporació $\Sigma$ mensual (L/m <sup>2</sup> )	Humitat relat. mitjana mes (%)
GENER	355	137	138	80,4	70
FEBRER	410	146	181	78,3	62
MARÇ	308	144	204	121,6	65
ABRIL	211	141	225	107,0	69
MAIG	258	133	237	130,5	63
JUNY	231	132	285	177,4	55
JULIOL	232	129	297	160,8	59
AGOST	161	113	284	145,1	62
SETEMBRE	146	100	234	115,2	68
OCTUBRE	132	72	127	43,5	67
NOVEMBRE	280	100	143	52,0	80
DESEMBRE	283	94	186	35,2	81
<b>Mínim</b>	<b>132,0</b>	<b>72,0</b>	<b>127</b>	<b>35,2</b>	<b>55,0</b>
<b>Màxim</b>	<b>410,0</b>	<b>146,0</b>	<b>297</b>	<b>177,4</b>	<b>81,0</b>
<b>Valor mitjà</b>	<b>250,6</b>	<b>120,1</b>	<b>212</b>	<b>103,9</b>	<b>66,8</b>
<b><math>\Sigma</math></b>	<b>3007,0</b>	<b>1441,0</b>	<b>2541</b>	<b>1247,0</b>	<b>801,0</b>

Mesos	Max Max °C	Min Min °C	Mitjana Max	Mitjana Min	Temp. Mitjana	Pluges (L/m <sup>2</sup> )	Dies pluja
GENER	22,8	-3,2	15,87	3,50	9,69	4,0	2
FEBRER	22,0	-2,2	16,92	4,00	10,46	31,5	7
MARÇ	22,6	-0,4	16,99	4,25	10,62	37,3	8
ABRIL	24,2	4,4	19,46	7,89	13,68	83,1	11
MAIG	27,4	4,6	22,89	10,06	16,48	19,7	7
JUNY	31,4	9,8	27,87	13,77	20,82	8,4	3
JULIOL	34,0	13,2	31,06	17,45	24,26	19,5	3
AGOST	32,8	13,6	30,20	17,62	23,91	8,6	1
SETEMBRE	34,2	10,6	28,09	14,98	21,54	54,5	4
OCTUBRE	26,2	7,4	21,86	11,55	16,70	71,3	11
NOVEMBRE	22,2	0,4	17,47	5,90	11,69	113,0	7
DESEMBRE	18,8	-1,4	15,45	2,81	9,13	20,7	5
<b>Mínim</b>	<b>18,8</b>	<b>-3,2</b>	<b>15,45</b>	<b>2,81</b>	<b>9,13</b>	<b>4,0</b>	<b>1</b>
<b>Màxim</b>	<b>34,2</b>	<b>13,6</b>	<b>31,06</b>	<b>17,62</b>	<b>24,26</b>	<b>113,0</b>	<b>11</b>
<b>Valor mitjà</b>	<b>26,6</b>	<b>4,7</b>	<b>22,01</b>	<b>9,48</b>	<b>15,75</b>	<b>39,3</b>	<b>6</b>
<b><math>\Sigma</math></b>	<b>318,6</b>	<b>56,8</b>	<b>264,13</b>	<b>113,78</b>	<b>188,98</b>	<b>471,6</b>	<b>69</b>



### **Acords i convenis**

Es mantenen vigents amb les DO Catalunya - TORRES, la DOQ Priorat – Clos Mogador i IRTA per la realització d'actuacions encaminades a la R+D+T en el marc de les seves àrees d'influència.

### **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 pagina web de l'INCAVI.

### **Panel de tast Oficial de vins de Catalunya**

L'INCAVI va posar en marxa l'any 2015, el panel de Tast Oficial de Vins de Catalunya on es tasten els vins de les denominacions d'origen catalanes segons un procediment regulat i acreditat per la ISO 17025, d'acord amb el que estableix la normativa europea sobre l'Organització Comuna del Mercat Vitivinícola. De moment, aquesta iniciativa compta amb el suport de les DO Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Tarragona, Terra Alta i la DOQ Priorat. Es tracta d'una eina pionera en l'àmbit estatal i europeu dins el sector vitivinícola, ja que de moment no hi ha cap panel que englobi tots els vins d'una regió.

L'any 2016, pel que fa al Panel de tast Oficial de Vins de Catalunya ( PTOvins CAT), hem continuant treballant per desenvolupar un mètode oficial de tast de vins, hem obtingut les referències dels descriptors enumerats en els Plecs de Condicions de les Denominacions d'Origen. L'objectiu d'aquest Panel iniciat el febrer de 2015 és el de desenvolupar un mètode oficial i acreditat d'acord la norma 17025 per tastar vins amb els descriptors de les DO catalanes. Durant l'any 2016 s'han realitzat 32 sessions amb els 30 tastadors seleccionats.