



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Memòria 2018

**Institut Català de la
Vinya i el Vi**



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

Promoció, divulgació de la cultura del vi, foment del coneixement de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya i enoturisme

- Col·laboració amb Fires, Mostres, accions promocionals, etc.
- Alimentaria
- Biblioteques amb DO
- Mercats amb DO.
- Tast Wine Lovers a Tarragona
- Hotels amb DO
- 38a Mostra de Vins i Caves
- Premis Enoturisme
- Exposició itinerant " #Vl català. Passat i present de futur."
- Festa del Vi Novell
- Col·laboracions
 - Premis Vinari
 - Guia de Vins catalans
 - Cartaví
 - Most Festival
- Material promocional
- Activitats al Palau Robert

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

- La Candelera de Molins de Rei
- Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils
- DO Costers del Segre
- Tast Wine Lovers a Tarragona
- Biblioteques amb DO
- Associació Cultural Wine Barcelona – Mercats amb DO
- Tastavins de Juneda
- Vigralla (Llorens del Penedès)
- MicroVi (Avinyonet del Penedès)
- Confraria del Cava – Palau Robert
- Festival VinyaSons
- Mostra de Vins i Caves de Proximitat d'Agramunt
- Federació de Cooperatives de Catalunya
- Cellers Singulares de la DO Tarragona
- Bdegust de Gironella
- Els Juliols del a UB al Vinseum
- Mostra de Vins i Caves de Castellterçol
- Tastjazz a Vilars (Amics del Vilars d'Arbeca)
- Tastos solidaris del Vi per Vida
- Fira de Calella
- Colla de Castellers de Vilafranca

- Ajuntament de Gandeses
- Fira de Sant Bartomeu d'Artesa de Segre
- Festa de la Verema i el Vi de Verdú
- Festa de la Verema de les Gunyoles (Societat la Torre)
- Turisme de l'Ajuntament de Vilafranca
- Biblioteca de Sant Sadurní d'Anoia
- Subirats Tasta'l – Sant Pau d'Ordal
- Festa del Vi Novell
- DO Pla de Bages

Alimentaria

L'INCAVI va gestionar l'espai de la sala de tast de l'estand de Catalunya en el marc de l'Alimentaria 2018 que tingué lloc els dies 16 a 19 d'abril. També és va donar suport tècnic i logístic als cellers participants.

Programa d'activitats:

16 d'Abril:

- Tast maridatge de mercats amb DO (Mercat de Santa Caterina)
- Institut Català del Suro
- Tast amb el cellers singulars de la DO Tarragona
- Microvinificacions d'Avgustus

17 d'Abril:

- Carol Vallès. Maridatge de caves de llargues criances amb pernils
- DO Penedès. Vins negres i formatges al maridatge per excel·lència
- Mastinell. Caves de llarga criança
- Presentació de la Fira del Vi de Falset
- DO Catalunya. Els "Vinòmics" de la DO Catalunya. Un vi per cada còmic

18 d'Abril:

- Torre del Veguer. Dones que hi toquen
- Tast de Vins de Finca
- Tast Marco Abella
- Mastinell. Blancs amb criança
- Celler de Capçanes. Tast Vertical de Cabrida

Dins de la fira d'Alimentària l'INCAVI va col·laborar amb l'organització de tastos i presentacions al Catalonia Food & Gastronomy HUB del 16 al 19 d'abril.

16 d'abril

- Entendre l'Oli. Qualitat y Origen DOP Siurana /DOP Siurana
- Pa amb tomàquet i productes catalans.
- Mostra culinària d'espècies típiques del Mediterrani - Rafa Zafra GALP
- Mostra culinària d'espècies típiques del Mediterrani:- Ladis Alcalà (Mas Prades)
- Vins envellits INCAVI
- Poma de Girona. IGP Poma de Girona
- Benvinguts a Catalunya, terra mediterrània /
- Fundació Alícia
- Tast DO Costers del Segre. Vins de les 7 subzones / INCAVI
- Degustació de làctics / Prodeca

- IGP Gall del Penedès. Tradició, qualitat i autenticitat al servei de la gastronomia /IGP Gall del Penedès
- DO Empordà tast de Garnatxes /INCAVI
- Presentació Fabulous Fine Food / Prodeca
- Alt Urgell
- Catalonia Gourmet, un viatge als sentits de la terra / Clúster Gourmet
- L'Oli "empeltre", l'essència de la DOP Oli Terra Alta

17 d'abril

- IGP Gall del Penedès, tradició, qualitat i autenticitat al servei de la gastronomia /IGP Gall del Penedès
- Pa amb tomàquet i productes catalans / Prodeca
- DARP
- Presentació de la marca europea de garantia / INCAVI
- El formatge de la Garrotxa / Prodeca
- Maridatge amb anxoves / Anxoves de l'Escala
- El fuet català / Prodeca
- Jeroni Castell (Les Moles d'Ulldecona*) Federació Catalana DOP - IGP
- Degustació DO Pla de Bages. Vins de picapoll i mandó /
- El vermut català / Prodeca
- Presentació Xarxa de Productes de la Terra i Parc a Taula / Diputació de Barcelona
- El formatge català / Prodeca
- Tast DO Catalunya, vins creatius / INCAVI
- Tast de productes catalans DOP - IGP / Pep Nogué Federació Catalana DOP - IGP
- Les galetes catalanes /
- Tas de Vins/ INCAVI
- La DOP Oli del Baix Ebre-Montsià
- Presentació campanya producte català / Carles Gaig (Gaig*), Eduard Xatruch (Compartir - Disfrutar**) Prodeca
- Corder i girella del Pallars /- Ada Parellada (Semproniana) Aliments del Pallars
- Presentació dels nous olis i fruita seca FSO Garrigues: degustació i maridatge DOP Garrigues
- Guinea. Guest Country Prodeca.cat / Prodeca

18 d'abril

- La DOP Pera de Lleida, qualitats i aptituds a la cuina / DOP Pera de Lleida
- Pa amb tomàquet i productes halal / Prodeca
- Tast de productes catalans amb DO / Federació Catalana DOP - IGP
- Tast premis Garnatxes del Món / INCAVI
- Embotits halal / Prodeca
- Tast DO Cava. Maridatge amb Cava Premium /INCAVI
- Les catànies de Vilafranca / Catànies Cudié
- Presentació Club Halal. Catalan Food Prodeca
- Showcooking a quatre mans. Cuina tradicional catalana halal i cuina dels Emirats Àrabs amb producte català / Francesc Solé Parellada (7 Portes) & Antonio Sáez (Hotel Arts) Prodeca
- La mongeta del ganxet en els mercats de qualitat / DOP Mongeta del Ganxet
- Els dolços de Nadal a Catalunya / Prodeca
- Tast DO Tarragona. Vins de varietats tradicionals / Cata DO Tarragona. INCAVI
- Presentació Catalan Food. Taiwan Club /Albert Raurich (dos palillos*, dos pebrots) Prodeca
- IG Brandy del Penedès / Unió de Licoristes de Catalunya

- Cata DO Penedès. INCAVI
- El berenar català gourmet / La Granja Foods
- L'art de la cuina amb mel / - Rafel Muria (Atelier Joël Robuchon)
Federació Catalana DOP - IGP
- Ratafia Catalana / Unió de Licoristes de Catalunya

19 d'abril

- Pa amb tomàquet i productes catalans / Prodeca
- Cuina eco i de proximitat / - Martí Rosàs (Ca la Maria) CCPAE
- Degustació d'embotits ecològics / Federació Catalana DOP - IGP
- Els millors formatges catalans / Prodeca
- Cuina d'alçada - Ricard Borràs (Das 1219) Prodeca
- Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat
- Dolços catalans: els carquinyolis / Prodeca
- Degustació DO Conca de Barberà. Vins de Trepà, contrast entre joves i envellits / INCAVI

Durant la fira és va organitzar una trobada de Consells Reguladors de les DO de Catalunya.

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 sisè any, les biblioteques públiques i les DO s'uneixen per organitzar més de 373 d'activitats culturals al voltant del vi i del seu territori, amb un total de 66 biblioteques distribuïdes per tot Catalunya i amb una participació final de 18.700 persones.

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, Club de Cultura TR3SC, DO catalanes, Associació Vinícola Catalana, Confraria del Cava, Institut del Cava, Associacions de Comerciants dels mercats de Santa Caterina, Sagrada Família, Clot, La Creu Alta de Sabadell i Centres Cívics de Barcelona.

La DO Santa Caterina (maridatge de vins catalans amb productes de mercat) és un cicle de tastos 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:

En totes les activitats han participat més de 10.000 persones

Les accions s'han dividit en quatre grans eixos:

- Tastos amb maridatge al mercat de Santa Caterina
- Fira del vi català al mercat de Santa Caterina
- Tastos específics als mercats
- Cursos de tast de vi a centres cívics de Barcelona

Tastos amb maridatge al Mercat de Santa Caterina

S'han realitzat un total de 20 tastos amb maridatge de producte de mercat i vins de les DO catalanes al Mercat de Santa Caterina.

Actualment fem 6 tastos de DO catalanes per any, i han estat:

- DO Costers del Segre (novembre 2018)
- DO Empordà (setembre 2018)
- DO Penedès, subzona Garraf (setembre 2018)
- DO Alella (juliol 2018)
- DO Terra Alta, Grenaches du Monde (maig 2018)
- DO Montsant (febrer 2018)
- DO Pla de Bages (febrer 2018)
- DO Tarragona (febrer 2018)
- DO Catalunya (febrer 2018)

Sobre el conjunt de les diferents DO catalanes: Tast dels millors maridatges (novembre 2018)

També s'han realitzat tastos al Mercat de Santa Caterina amb cellers catalans.

S'ha realitzat dos tastos amb música i vins catalans al Mercat de Santa Caterina amb la col·laboració de l'Associació Vinícola Catalana.

Cada tast va dirigit a grups de 32 persones.

Fira del Vi Català al Mercat de Santa Caterina

Al llarg d'un cap de setmana i davant el Mercat de Santa Caterina, oferim degustació de vi català i tapes de les parades del mercat. Van participar la DO Penedès i la DO Catalunya.

Tastos específics als Mercats

S'han realitzat els següents tastos: tast de nit al Mercat del Clot, tast amb aperitiu als Mercats de la Sagrada Família i a la Creu Alta de Sabadell i una degustació de cava a Santa Caterina.

Cursos als Centres Cívics de Barcelona

Fem cursos d'iniciació, nivell mitjà i superior als Centres Cívics de Fort Pienc, Urgell i Can Golferichs. Hi col·labora de manera constant la DO Catalunya. També estem oberts a la col·laboració d'altres Consells Reguladors.

Persones dinamitzant les accions:

- Jordi Guillemí, membre de Wine Barcelona, formador en cava, advocat i docent
- Ramon Guix, membre de Wine Barcelona, formador en cava

Tast Wine Lovers a Tarragona

L'associació anomenada Wine Lovers va fer una visita a la zona de producció de les Denominacions d'Origen catalanes, i en aquest marc es va celebrar un tast magistral a càrrec del Sr. Josep Pelegrín, on es van tastar a cegues vins elaborats amb varietats autòctones. L'objecte d'aquest tast va ser que els assistents coneguessin la tipicitat pròpia dels vins elaborats per les DO catalanes

Hotels amb DO

L'INCAVI i el Gremi d'Hotels de Barcelona van organitzar del 17 al 23 de setembre la setmana del vins catalans als hotels de Barcelona, que per setè any consecutiu van acollir tastos de vins de les diferents DO catalanes.

Hotels amb DO és una acció dirigida a tots els ciutadans de Barcelona majors d'edat i dissenyada per apropar per un costat, la cultura del vi català i les seves DO i per altre costat, els espais més emblemàtics d'Hotels de luxe de Barcelona.

Hotels participants:

- 1898
- Barcelona Catedral
- Grand Hotel Central
- Hotel Neri
- Le Méridien Barcelona
- NH Collection
- Ohla Barcelona
- Yurbban Passage
- Pullman BCN Skipper
- Alexandra Barcelona
- Almanac Barcelona
- Catalonia Eixample 1864
- El Palace
- Mandarin Oriental
- OD Barcelona
- Ohla Eixample
- Barcelona Princess
- Catalonia Barcelona Plaza
- Miramar Barcelona
- Fairmont Rey Juan Carlos I
- Sofia

Les diferents sessions de tast 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.

38 Mostra de Vins i Caves de Catalunya



55 cellers de les 12 Denominacions d'Origen reconegudes al nostre país han participat en aquesta edició, que s'ha celebrat a Barcelona del 21 al 24 de setembre de 2018.

La 38a edició d'aquesta Mostra popular s'ha instal·lat en un nou emplaçament al Moll de la Marina de Barcelona i ha recuperat les dates habituals de celebració coincidint amb la festa major de Barcelona, La Mercè.

Del 21 al 24 de setembre de 2018, 55 cellers de les 12 Denominacions d'Origen del vi català presentaren prop de 570 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 sisè any consecutiu la presència de totes les DO catalanes a la Mostra, que aquesta edició va rebre menys afluència de públic, mantenint l'assistència d'un perfil de persones interessades en conèixer les novetats que anualment presenten els cellers catalans.

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

Tradició i innovació coincideixen en l'esdeveniment on s'apleguen 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 van poder aprendre i aprofundir en la cultura del vi gràcies al programa de presentacions i tastos guiats que van poder 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, un espai on tastar els vins i caves emblemàtics dels cellers presents a la Mostra, en un entorn propici i amb l'assessorament de tècnics especialistes.

Aquest espai gaudeix de climatització pròpia, màquines enomàtic pels vins, assistència d'alumnes d'escola d'Hostaleria i, com ja s'ha manifestat, l'assessorament personalitzat de tècnics de l'INCAVI amb amplis coneixements vitivinícoles

Cellers participants en la Mostra de Vins i Caves de Catalunya

1+1=3

Abadal

Alta Alella Mirgin

Altavins

Bodegues Capità

C.Manyé Fortuny

Canals & Munné

Canals Nadal, Caves & Vins

Carviresa Cellers

Casa Berger

Casa Mariol

Castell del Remei

Castell d'Or

Caves Ferret

Celler Carles Andreu

Celler de Capçanes

Celler de les Àus

Celler Gerisena

Celler La Vinyeta

Celler Masroig

Celler Rendé Masdéu

Celler Vidbertus

Cellers Àngel Gustà

Cellers Unió

Clos-Pons

Coca i Fitó

Covides Vinyes-Cellers

Empordàlia

Espelt Viticultors de l'Empordà

Família Torres

Gerida Viticultors

Grup Oliveda

Jean León

Josep Foraster

Jovani Vins

Juvé & Camps

Marco Abella

Mas Bertran

Mas Llunes

Maset

Naveran

Pere Guardiola

Perelada

Pinord

Portell, Vins i Caves

Ramon Roqueta

Rosa Maria Torres

Sabaté i Coca

Sant Josep Vins

Sumarroca

Tomàs Cusiné

Vallformosa Cava

Vilarnau

Vins de Pedra

Vins de Taller

Premis Enoturisme

l'INCAVI, juntament amb les DO catalanes, va col·laborar en la 4a Nit de l'Enoturisme que es va celebrar al celler Castell del Remei de la DO Costers del Segre, i va comptar amb la presència en el sopar de vins de cadascuna de les 12 DO amb seu a Catalunya. Els premiats van ser el Celler Abadal, la Cuina de l'Empordanet i Sapienstravel-Viemocions.

Exposició #Vicatalà. 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, s'ha instal·lat durant l'any 2018 a una de les més emblemàtiques catedrals del vi de Catalunya, concretament a Pinell de Brai, en l'àmbit de la DO Terra Alta.

L'objectiu de l'exposició va ser posar a l'abast del visitant d'aquest celler, la gènesi, història, evolució i actualitat 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.

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 segle 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 un canvi substancial en el mapa vitivinícola de Catalunya.

4) *Aparició de les 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 les pioneres són les DO Alella, Conca de Barberà, Penedès, Priorat i Tarragona.

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 posa 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 ampolles i el valor en euros de la comercialització (amb la informació segregada per Comunitat Autònoma, Unió Europea i Tercers Països), així com les dades més recents de la quota de consum de vi català amb DO, a Espanya i a Catalunya, en els sectors de l'alimentació i la restauració.

15) Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Aquest any 2018 s'ha celebrat la 38 Mostra de Vins i Caves de Catalunya.

Aquest esdeveniment s'ha celebrat al Moll de la Marina de Barcelona i ha retornat a les dates habituals coincidint amb la festa major de Barcelona, La Mercè.

16) Premis Vinari i Guia de Vins de Catalunya

Amb una història curta, 5 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.

Festa del Vi Novell



Per segon any consecutiu i sota la iniciativa d'un grup de cellers, l'INCAVI ha col·laborat amb la recuperació de la Festa del Vi Novell.

El dia 12 de novembre es va realitzar una roda de premsa i dinar per presentar les activitats de la Festa i el padrí 2018 que havia de ser en Nandu Jubany.

El dissabte dia 18 de novembre es va dur a terme la Festa del Vi Novell als jardins del Palau Robert amb la participació dels següents cellers:

- Celler Carles Andreu
- Celler Cooperatiu Espolla
- Celler Cooperatiu de la Granada
- Celler Masroig
- Cellers Maset
- Portell Vins i Caves
- Sant Josep Vins
- Vins Petxina
- Covides

En l'apartat de gastronomia:

- Embotits Salgot
- Formatges Betara

Durant la festa varen passar per el Palau Robert unes 1.300 persones i es van consumir mes de 2.200 copes de Vi Novell.

Col·laboracions

Premis Vinari

La seu de Vilafranca del Penedès de l'INCAVI va ser, per primera vegada, la seu on es van celebrar els tastos preliminars del concurs VINARI. Durant 3 dies més de 70 tastadors van tastar les 902 mostres presentades i va determinar-se així els vins que van arribar a la final celebrada a la seu del celler Cooperatiu de Rubí.

Guia de Vins i Caves de Catalunya

Un any més l'INCAVI ha inclòs publicitat en l'edició del 2019, per tal de donar suport a la tasca d'aquesta publicació i per fer arribar als seus lectors les dades bàsiques de les 12 DO amb seu a Catalunya.

Material promocional

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

- Edició de les imatges de Dron dels diferents vins de finca de Catalunya
- Barrets promocionals per la Mostra de Vins i Caves de Catalunya.
- Plaques de cava commemoratives de la Mostra de Vins i Caves.
- Bosses per ampolles de vi (Mostra i Vi Novell)
- Copes de tast per les diferents activitats promocionals.

Activitats al Palau Robert

Relació de les activitats promocionals en que l'INCAVI ha col·laborat en el Palau Robert de Barcelona:

- Presentació del llibre de la DO Catalunya
- Reunió i presentació de la DO Pla de Bages
- Diada de Sant Jordi amb la Confraria del Cava i Rac 1
- Passeig entre vins i formatges catalans pel club TR3SC
- Presentació de Verema Solidaria
- Presentació del festival Vinyasons
- Presentació i tast dels cellers Singulars de la DO Tarragona
- Festa del Vi Novell
 - o Roda de premsa
 - o Festa al jardí del Palau

Tramitació 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 MAPAMA.

Durant el 2018 vàrem tramitar i enviar diverses modificacions de diferents plecs de condicions, en concret de les següents denominacions d'origen:

- DO Catalunya
- DO Montsant
- DO Penedès (2 modificacions)
- DO Tarragona

També, vàrem sotmetre a estudi i iniciar gestions d'esmena de les sol·licituds presentades per les següents denominacions d'origen, tot i que no ha estat possible finalitzar la seva tramitació:

- DO Alella
- DO Conca de Barberà
- DO Costers del Segre
- DO Empordà
- DO Pla de Bages
- DOQ Priorat

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 Tarragona i DOQ Priorat.

Nova Llei d'ordenació vitivinícola de Catalunya

Durant el 2018 es culminar el procediment previ a la presentació i defensa de la HC Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació al Ple del Parlament de Catalunya del 21 de novembre de 2018

Activitats del Servei d'Enologia, Viticultura i Ampelografia de l'Incavi

Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2018

Han estat tres les 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 :

- La gestió del conreu ecològic de la vinya i en concret, la utilització de cobertes vegetals.
- La valoració de l'eficàcia com a fungicides de diferents matèries d'origen natural, com essències vegetals o microorganismes vius (*bacillus sp*, *lactobacillus sp.*), participant en el projecte interreg POCTEFA-PALVIP.
- 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.
- Ús de pol·len d'abella ecològic com a font de nitrogen en la fermentació alcohòlica per l'elaboració de vins tranquils i vins escumosos ecològics. Línia específica conduïda per l'àrea de biotecnologia

La segona acció està centrada en les varietats autòctones. Aquesta s'ha ocupat de la prospecció, identificació i conservació de diferents varietats autòctones minoritàries a Catalunya que es troben o bé en redutes especials de muntanya o bé repartits per la geografia vitícola catalana. A les varietats trobades, se'ls ha fet la caracterització ampelogràfica i genètica per després incloure-les a la col·lecció existent a Constantí o per caracteritzar-les, en el circuit de reconeixement estatal com a varietats comercials, dins el Potencial Vitícola de Catalunya. En aquest treball, de llarg recorregut, cal esmentar l'interès tant de Consells Reguladors com de viticultors i d'empreses preocupades pel patrimoni vitícola heretat i per incrementar la singularitat dels seus productes . A més aquest any s'ha realitzat una activitat demostrativa en la col·lecció de varietats d'INCAVI, per tal de donar la possibilitat de conèixer in situ les varietats catalanes.

Dins la mateixa temàtica ha finalitzat aquest any 2018 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 tercera 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 <http://incavi.gencat.cat/ca/publicacions>). S'ha iniciat, en el marc de una activitat demostrativa, un seguiment de la posada en reg d'una vinya a la DO Terra Alta i dues a la DO Costers del Segre (subzona Vall del Riu Corb), per tal d'assessorar al sector sobre els factors a tenir en compte en la presa de decisions en l'estratègia de reg, i els efectes del mateix sobre la qualitat del vi final.

Activitats de recerca aplicada, desenvolupament tecnològic i experimentació

Projectes d'R+D aplicada amb finançament públic

- “Utilización de la diversidad genética de la vid (*Vitis vinifera* 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.
- “Vinos. Competitividad, políticas medioambientales y sanitarias de las empresas. Acompañamiento hacia la puesta en marcha de metodología. “VINOVERT”. INTERREG SUDOE. SOE1/P2/F0246. Col·laboració amb l'IRTA. Durant l'any 2018 l'Incavi ha participat en el projecte Vinover. Aquest projecte que es fa entre França, Portugal i Catalunya té per objectius comparar diversos itineraris com la producció ecològica, convencional i altres amb la percepció dels consumidors i la valoració dels vins obtinguts.
- Projecte “Ecollevat”: El projecte té per objectiu general produir llevats ecològics per a vins i escumosos, que permeti a les empreses diferenciar el seu producte a través de la utilització de la biodiversitat de microorganismes existents en les seves parcel·les. Les empreses que aposten per elaborar vins i caves ecològics com a millora de la competitivitat qualitativa en el sector no poden elaborar-los amb llevats autòctons de les seves parcel·les i multiplicats amb matèria primera ecològica. Amb finançament del Departament d'Agricultura on INCAVI actua com a centre tecnològic, el projecte pilot innovador es proposa cobrir aquesta necessitat. Hi participen Juvé y Camps, Torelló, Gramona, Segura Viudas, Freixenet, Innoví, UdG i Incavi. Durant el segon any s'han fet proves amb tres soques de llevat i s'ha dissenyat i provat un fermentador de 25 litres per a fer estudis amb diversos substrats ecològics de multiplicació.
- Projecte PALVIP, L'any 2018 s'han realitzat per part d'INCAVI tres assajos valorant la eficàcia fungicida dels productes aportats sobre Mildiu (*plasmopara viticola*), oïdi (*uncinula necator*), i podrit del raïm (*botrytis cinerea*). Les matèries a valorar, totes elles d'origen natural, han estat aportades per la Universitat de Girona, la Universitat autònoma de Barcelona, i les empreses Futureco i Akivi. Així mateix s'ha realitzat un assaig al Priorat valorant la eficàcia de un herbicida a base d'àcid pelargònic, i un estudi de l'eficàcia d'un material de mulching, com a estratègia de gestió del sòl i control d'advertícies. aquest projecte es continuarà desenvolupant durant el proper any 2020.

S'ha fet difusió dels resultats als productors, tècnics, empreses de fitosanitaris, investigadors i institucions.

Participants: Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales; Université de Perpignan via Domitia; Akinao; INCAVI; Universitat de Girona; Universitat Autònoma de Barcelona; Futureco

- Projecte CIEN GLOBALVITI. “Global solution to improve wine production in the face of climate change based on robotics, IT technology, and biotechnological strategies and vineyard management”. Coordinador General: TORRES SL, Selecció massal de Carinyena, Xarel·lo i Garnatxa peluda. Selecció Clonal de Garnatxa i Garnatxa blanca en funció del comportament en condicions de sequera.

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

Títol del projecte o contracte	Entitat 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 les parcel·les de l'empresa.	Torelló Llopart SA
Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa.	Juvé i Camps
Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa.	Vinyes Domènech
Estudi de la implantació de peus de cup obtinguts en bioreactors a nivell industrial.	CEVIPE
Study of different strategies in alcoholic fermentation control and its influence on wine acidity.	Lallemand Bio S.L.- Danstar Ferment A.G.
Vinificacions experimentals amb diferents cultius microbians. Improving wine through microbial solutions (3).	Chr HANSEN S.A.
Estudi de varietats tradicionals a la DO Terra Alta.	CR de la DO Terra Alta
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 Trepal. 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 i cooperativa de Gratallops.
Estudi de comportament de nous porta-empelts de vinya en condicions de sequera.	Agromillora i dos viticultors provats
Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga, cua de cavall i altres matèries d'origen orgànic.	ADV Sant Martí Sarroca i UAB
Seguiment tècnic de varietats experimentals de santa Coloma de Gramanet.	Ajuntament de Sta. Coloma de Gramanet i La universitat de Barcelona.
Assaig amb oli parafínic (DEV 1502), per el control de l'oïdi de la vinya.	Contracte amb l'empresa Koppert biological systems.
Pre-estudi d'estrès hídric a la vinya i la seva aplicació al reg de suport deficitari mitjançant la relació de diferents sensors i sistemes de transmissió de dades.	Edetària (Gandesa)

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

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, N° 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).

- Quart any 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.
- Quart 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. Col·laboren: Consells Reguladors de Pla de Bages, Priorat, Montsant i Empordà; La Gravera, Roqueta Origen, Can Lluïset, Vega de Ribes, Mas Candí i 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: morenillo, rajeno, etc.
- Estudi gestió del sòl amb cobertes vegetals i llaurat amb la varietat garnatxa blanca a la DO Terra Alta, amb seguiment de la biodiversitat generada, amb col·laboració amb l'IRTA.
- Estudi i caracterització de varietats autòctones a la Terra Alta, amb col·laboració amb l'IRTA.
- Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.
- Activitat del celler experimental: Elaboració de 98 microvinificacions per a complementar els diversos projectes (VINOVERT, Recuperació de varietats ancestrals, Caracterització enològica de varietats minoritàries, de clons, varietats foranies...)
- Ús de pol·len d'abella ecològic com a font de nitrogen en la fermentació alcohòlica per l'elaboració de vins tranquils i vins escumosos ecològics. En col·laboració amb la Universitat de Cadis
- Activitat demostrativa: Seguiment de la introducció de reg en parcel·les de vinya a la DO Costers del Segre, subzona Valls del Riucorb i de la DO terra Alta
- Activitat demostrativa: Col·lecció de varietats autòctones minoritàries de vinya de Catalunya. Coneixement de la morfologia i comportament agronòmic.
- Experimentació amb portaempelts resistents a la sequera. Col·laboració amb Agromillora, vinyes a Sant Pere de Ribes i Porrera.
- Projecte de comparació de soques de llevat en cava. Col·laboració Quercus.

Activitats incloses al PATT 18

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

Unitat Promotora	Acció
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
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 31 (Mòdul Catalunya) Assistents: 17. Organitzat en col·laboració amb l'OIV i CERPTA-UAB.

Servei d'Anàlisi Enològica

Dades més representatives	EE Vilafranca	EE Reus	Total
1. Mostres totals	9.541	6.420	15.961
2. Mostres d'exportació	2.996	600	3.596
3. Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1.745	2.138	3.883
4. Mostres R+D	680	1.782	2.462
5. Import facturat, Euros (IVA inclòs)			500.471,92 €

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 8.900 borrons, parellada 19.200 borrons, xarel·lo 10.550 borrons, garnatxa negra 1.900 borrons i trepat 2.550 borrons.

Serveis de l'Àrea de Biotecnologia

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

Dades més rellevants durant l'any 2018	Mostres
Control de puresa de peus de cup	7
Control implantació de bacteries làctiques en la fermentació màlic-làctica (molecular)	19
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica (molecular)	135
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura ecològica / biodinàmica (molecular)	654
Control de població de bacteries làctiques	38
Control de població de llevats (recompte en placa)	73
Control de la població de llevats (microscòpia)	29
Control de la població d'aerobis mesòfils	18
Control de la població de bacteries acètiques	24
Control de població de Brettanomyces	3
Estudi de presència d'antiferments	20

Dades més rellevants durant l'any 2018	Mostres
Estudi de precipitats	48
Identificació de contaminació exògena (molecular)	2
Identificació i control de puresa varietal de viníferes (molecular)	40
Subministrament de llevat líquid (P29 i soques autòctones)	182 L (P29) + 180 L (soques autòctones)

Activitats de divulgació i documentació

Activitats mitjançant eines multimèdia

Hi ha disponibles nous documents a la web de l'INCAVI en relació al projecte BIODIVINE, a l'apartat [Documentació tècnica](#).

Publicacions

- López de Lerma, N., Peinado, R. A., **Puig-Pujol, A.**, Mauricio, J.C., Moreno, J., García-Martínez, T. (2018). "Influence of two yeast strains in free, bioimmobilized or immobilized with alginate forms on the aromatic profile of long aged sparkling wines". *Food Chemistry*, 250: 22-29.
- Elena Gordún, **Anna Puig**, Lola Piñol, Rosa Carbó. (2018). "Identification of yeast isolated from laboratory sourdoughs prepared with grape, apple and yogurt". *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 7 (4): 399-403. Doi: 10.15414/jmbfs.2018.7.4.399-403.
- Izquierdo-Cañas, P.M. López-Martín, R., García-Romero, E., González-Arenzana, L., Mínguez-Sanz, S., Chatonnet, P., Palacios-García, A., **Puig-Pujol, A.** (2018). "Effect of kaolin silver complex on the control of populations of *Brettanomyces* and acetic acid bacteria in wine". *J. Food Sci. Technol.* 55: 1823-1831.
- Revilla, E., Arroyo-García, R., Bellido, A., Carrasco, D., **Puig, A.**, Ruíz-García, L. (2018). Chapter 2: "Fingerprints of anthocyanins and flavonols in wild grapes (*Vitis vinifera* L. Ssp. *silvestris* (Gmelin) Hegi). In: *Grapes and Wines – Advances in Production, Processing, Analysis and Valorization*. ISBN: 978-953-51-3834-1.
- Iris Loira, Antonio Morata, Maria Antonia Bañuelos, **Anna Puig-Pujol**, Buenaventura Guamis, Carmen González, José Antonio Suárez-Lepe. (2018). "Use of ultra-high pressure homogenization process in winemaking: control of microbial populations in grape musts and effects in sensory quality". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 50: 50-56.
- C. A. Ocete, J.M. Martínez Zapater, R. Ocete, M. Lara, M. Cantos, R. Arroyo, R. Morales, M.J. Iriarte-Chiapusso, J. Hidalgo, J.M. Valle, A. Rodríguez-Miranda, I. Armendáriz, G. Lovicu, D. Maghradze, **A. Puig-Pujol**, J. Ibáñez. (2018). "La vid silvestre euroasiática, un recurso fitogenético amenazado ligado a la historia de la humanidad". *Enovicultura* nº 50: enero/febrero 2018: 2-17.

Participació en reunions tècniques nacionals

33^a Reunió del Grup de Treball de “Experimentación en Viticultura y Enología”. 25 i 26 d’abril de 2018 a Ourense.

Participació en congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

- 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 vinifera* 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.
- M.C. González-Jiménez; J. Moreno-García; J.A. Porras Agüera; F. Capdevila Mestres; A. Puig-Pujol; J.J. Moreno-Vigara; J.C. García-Mauricio; T. García-Martínez. “Amino acid metabolism during the second fermentation in the elaboration of cava by two *Saccharomyces cerevisiae* wine strains: a first proteomic approach”. 7th Congress of European Microbiologists (FEMS). Valencia. 9 al 13 de Juliol. Póster.
- Anna Puig-Pujol. “Aplicación de altas presiones (UHPH) para el control de microorganismos autóctonos en mostos y reducción del contenido de SO₂”. 33^a Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología (GTEVE). Ourense, 25 i 26 d’Abril de 2018. Ponència oral.
- Víctor Tirado Martín, Núria Ferrando Nuñez, Fina Capdevila Mestres, Anna Puig Pujol. “Estudio de la biodiversidad de fermentaciones espontáneas de mosto de vides silvestres como fuente de nuevas cepas vínicas adaptadas al cambio climático”. XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL 2018. Del 26 al 29 de Juny de 2018. Ciudad Real. Póster.
- Víctor Tirado Martín, Núria Ferrando Nuñez, Francisco José Martín-García, Nieves López de Lerma, Anna Puig Pujol. “Selección de levaduras asilades de variedades de *Vitis vinifera* subesp. *sylvestris* para su uso en fermentación”. XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL 2018. Del 26 al 29 de Juny de 2018. Ciudad Real. Póster.
- Nieves López de Lerma, Francisco J. Martín-García, Víctor Tirado, Juan Moreno, Anna Puig-Pujol, Rafael A. Peinado. “Diferenciación de levaduras asilades de variedades de *Vitis vinifera* subesp. *sylvestris* mediante análisis quimiométrico del volatiloma”. XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL 2018. Del 26 al 29 de Juny de 2018. Ciudad Real. Póster.
- M.C. Masqué, C. Grau, A. Puig, P. Peyri, O. Roig, J.M. Heras. “Diferentes estrategias de control de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino”. XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL 2018. Del 26 al 29 de Juny de 2018. Ciudad Real. Póster i ponència oral.
- Anna Puig-Pujol. “Herramientas biotecnológicas aplicadas al estudio de microorganismos vínicos y variedades de vid”. XIX Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Agroindustrial (CONEIA 2018). Universidad Nacional de Moquegua (UNAM). Moquegua-Perú. Del 17 al 22 de setembre de 2018. Seminari convidat.

- Anna Puig-Pujol, Víctor Tirado.. “El sector vínico en Cataluña. El ejemplo del cava (vino espumoso)”. XIX Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Agroindustrial. (CONEIA 2018). Universidad Nacional de Moquegua (UNAM). Moquegua-Perú. Del 17 al 22 de setembre de 2018. Ponència convidada.
- Victor Tirado-Martín, Anna Puig Pujol. “Evaluación de la implantación de pies de cuba obtenidos en bioreactores en producción industrial”. INVINOTEC. II Congreso Nacional de Biotecnología del Vino. 19 i 20 d’Octubre. Tarragona. Ponència oral.
- Rosa López, Pedro Miguel Izquierdo-Cañas, Esteban García-Romero, Santiago Mínguez-Sanz, Pascal Chatonnet, Antonio Palacios-García, Pilar Santamaría, Ana Rosa Gutiérrez, Lucía González-Arenzana, Anna Puig-Pujol. “Control of *Brettanomyces* and acetic acid bacteria in wine with a kaolin silver complex”. ICGWS 2108. International Congress on Grapevine and Wine Sciences. Del 7 al 9 de Novembre de 2018. Logroño. Póster.
- Jornada a Vilareal sobre Viticultura ecològica, abril
- Reunió grups leader sobre la Malvasia a Parma, maig
- Simposi Malvasias Mediterrànies, setembre
- Congrés Sociedad Espanyola Agricultura Ecològica, novembre

Participació en jornades tècniques divulgatives

- Carme Masqué, Enric Bartra, Anna Puig. MicroWine Symposium. 20 Juny 2018. Bordeaux-França.
- Anna Puig, Víctor Tirado. ENOTOUR Lallemand 2018. 5 de Juliol de 2018. Sant Sadurní d’Anoia.
- Domingo, C. "Vinya, vins i territori a les valls del Corb: Quina varietat he de plantar?" Jornada tècnica Ciutadilla, 20 d’abril de 2018
- Domingo, C. "Preservació de varietats de vinya antigues i coneixement sobre les seves aptituds per l’adaptació al canvi climàtic". Jornada de vins del Pirineu. Tremp, 30 de novembre de 2018.
- Jornada Microwine organitzat per Hansen, juny

Treballs de tesis, màsters i treballs fi de grau

Domingo, C. “Identificació de les varietats en mesclades de vins comercials mitjançant espectroscòpia i marcadors microsatèl·lit”. Defensa Tesi doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona. 23 de novembre de 2018. Directora: Anna Puig Pujol

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

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, 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. 4 al 6 d'Abril de 2018

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 a 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.
- Col·laboració amb Universitat de Barcelona: Estudiant en pràctiques: Américo Ferraiolo
- Col·laboració amb Universitat Autònoma de Barcelona. Estudiant en pràctiques: Anna Jiménez
- Col·laboració amb Universitat Pompeu Fabra. Classe sobre microbiologia del vi. Maig i a l'IRTA com part integrant del grup de treball i2Vi.

Participació en jornades tècniques divulgatives

- Giralt, L. Alternatives al Glifosat en vinya: altres matèries i estratègies de conreu. Jornada tècnica de la Vinya de l'Alt Penedès (unió de Pagesos). Vilafranca del Penedès. 16 de desembre de 2017.
- Giralt, L. La tècnica de l'empelt al camp. Curs sobre la tècnica moderna d'empeltar i reempeltar la vinya. Alt Empordà , març-juliol de 2017.
- Giralt, L. Varietats autòctones a la DO Empordà. Cellers Brugarol , Juny de 2017.
- Giralt, L. Experiències en reg a la vinya. Oficona del regant, Tàrraga 6 de març de 2017.
- Giralt, L. La coberta vegetal com a tècnica de maneig del sòl a la vinya. Curs pràctic per gestionar cultius en agricultura ecològica: vinya, olivera i ametller. Tàrraga. 9 de març de 2017.

Observatori del Vi

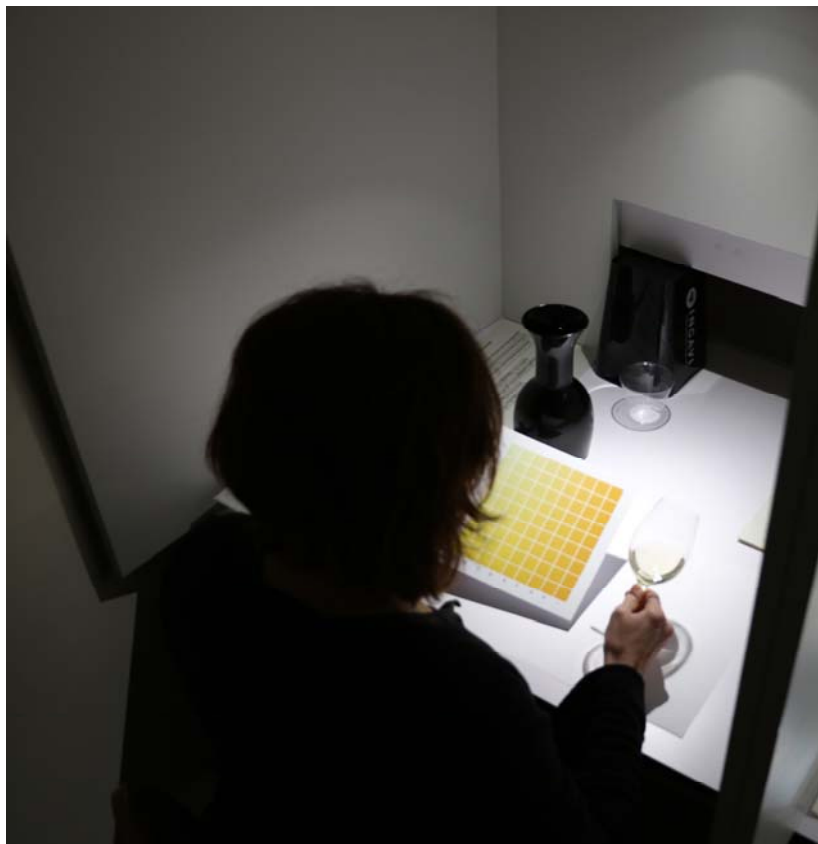
L'Observatori ha elaborat tres butlletins que tenen com objectiu donar una visió de l'estructura del sector vitivinícola de l'evolució històrica dels preus, tant de la matèria prima com del producte final. Aquests tres butlletins s'han posat a l'abast del públic mitjançant la pagina web de l'INCAVI.

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.

Panel de tast Oficial de Vins de Catalunya

El Panel Oficial de Tast de Catalunya inicià l'emissió de butlletins de resultats en proves, a mitjans d'any. Es continua preparant l'acreditació per part d'ENAC. Aquesta acreditació és especialment rellevant, ja que dota a l'INCAVI, que posa a disposició de tot el sector, d'una eina per caracteritzar organolèpticament i de manera totalment objectiva els vins emparats per totes les DO de Catalunya. El procés d'acreditació ha avaluat els 70 paràmetres recollits en visuals, olfactivus i gustatius que permeten a l'equip de 29 tastadors externs entrenats quantificar les característiques



descrites per les diferents tipologies de vins a cadascun dels Plecs de Condicions de les DO catalanes.

La principal funció d'aquest Panel serà la de realitzar els tastos organolèptics demanats per la normativa europea, associats a les comprovacions a realitzar dins les auditories de producte que anualment han de superar els cellers que vulguin operar dins alguna de les DO de Catalunya. També permetrà a l'INCAVI millorar tots els seus projectes de R+D al incorporar un procediment totalment objectiu d'avaluació dels vins finals obtinguts.

