

Memòria de l'Institut Català de la Vinya i el Vi 2019



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

INDEX

Promoció, divulgació de la cultura del vi, foment del coneixement de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya i enoturisme.....	2
Col·laboracions amb Fires, Mostres i accions promocionals dels vins catalans	2
Biblioteques amb DO	3
Mercats amb DO	3
Hotels amb DO.....	4
39 Mostra de Vins i Caves de Catalunya.....	6
Exposició #Vicalatà. Passat i present de futur.....	8
Festa del Vi Novell	10
Col·laboracions	11
Material promocional.....	123
Activitats al Palau Robert.....	12
Accions publicitàries.....	12
Comunicació i atenció als mitjans	12
Vins Vinents.....	134
Tramitació dels expedients de modificacions dels Plecs de condicions de les Denominacions d'Origen vitivinícoles catalanes	14
Nova Llei d'ordenació vitivinícola de Catalunya	14
MECOCADI.....	16
Activitats del Servei d'Enologia, Viticultura i Ampelografia	16
Accions estratègiques durant l'any 2019	16
Activitats de recerca aplicada, desenvolupament tecnològic i experimentació	19
Activitats realitzades per contracte d'R+D o col·laboració d'entitats privades	21
Activitats finançades per l'INCAVI i/o en col·laboració amb altres organismes del DARP	22
Activitats realitzades en auxili i col·laboració amb altres departaments de la Generalitat o d'altres administracions	23
Activitats del Centre de Formació Permanent	23
Panel de Tast oficial de Vins de Catalunya	23
Servei de subministrament de material vegetal.....	24
Serveis de l'Àrea de Biotecnologia	24
Activitats de divulgació i documentació	24
Suport amb institucions nacionals i internacionals (Organització Internacional de la Vinya i el Vi)	26
Servei d'anàlisi enològica.....	27
Acords i convenis	28
Reculls de premsa tècnics	28

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

- Biblioteques amb DO
- Mercats amb DO
- Hotels amb DO
- Col·laboracions amb fires i activitats promocionals
- Activitats al Palau Robert
- 39 Mostra de Vins i Caves de Catalunya
- Premis Vinari
- Festa del Vi Novell
- Most Festival
- Vins Vinents
- Material promocional
- Exposició itinerant” #Vlcatalà. Passat i present de futur.”
- Col·laboracions
 - Premis Vinari
 - Guia de Vins catalans
 - Cartaví
 - Most Festival

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 amb les que s'ha col·laborat:

- Ajuntament de Foradada
- Ajuntament de Gadesa
- Ajuntament de Sant Cugat del Vallès
- Ajuntament de Subirats
- Barcelona Guide Bureau
- Biblioteca de Riells i Viabrea (Biblioteques amb DO)
- Botiga de Vins de Barcelona
- Cal Carreter de la Garrotxa
- Cooperativa d'Aiguamúrcia
- DO Terra Alta
- Els Juliols del Vinseum
- Entitat Futura Local
- Escola d'Hosteleria de Terrassa
- Festival de Cinema de la Terra Alta. DO Terra Alta
- Fira Sabor Salou
- Futura Local. (Entitat Solidaria de Vilafranca del Penedès)
- Hotel de Falset
- Institut Català del Suro
- La Candelera de Molis de Rei

- Mostra de Vins i Caves de Castellterçol
- Serveis Territorials de Tarragona (Àngel Xifré Arroyo)
- Tast Vi per Vida de Lleida
- TastJazz de Vilars d'Arbeca
- Vigralla de Llorenç del Penedès

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 setè any, les biblioteques públiques i les DO s'uneixen per organitzar més de 390 d'activitats culturals al voltant del vi i del seu territori, amb un total de 69 biblioteques distribuïdes per tot Catalunya i amb una participació final de 19.552 usuaris.

L'eix temàtic 2019 ha posat l'accent en el lèxic del món del vi i el calendari d'activitats per Denominacions d'Origen ha estat el següent:

- Gener: DO Pla de Bages
- Febrer: DO Costers del Segre
- Març: DO Alella
- Abril: DO Conca de Barberà
- Maig: DOQ Priorat i DO Montsant
- Juny: DO Empordà
- Juliol: DO Catalunya
- Agost: DO Terra Alta
- Setembre: DO Tarragona
- Octubre: DO Cava
- Novembre: DO Penedès

Mercats amb DO

L'INCAVI ha col·laborat amb les activitats organitzades per l'Associació Wine Barcelona amb la participació 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 i La Creu Alta de Sabadell i als Centres Cívics de Barcelona

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

Les accions s'han dividit en tres grans eixos:

- Tastos amb maridatge al Mercat de Santa Caterina
- Tastos específics als Mercats
- Cursos als Centres Cívics de Barcelona

Tastos amb maridatge al Mercat de Santa Caterina

S'han realitzat un total de 21 tastos amb maridatge de producte de mercat i vins de les DO catalanes al Mercat de Santa Caterina.

- 8 tastos de DO catalanes
- DO Tarragona (gener 2019)
- Pere Ventura (gener 2019)
- DO Conca de Barberà (febrer 2019)
- Tast dedicat al pintor Guinovart (març 2019)
- 2 Tastos del Riu Siurana (març i abril 2019)
- DO Terra Alta (maig 2019)
- Corpinnat (juny 2019)
- DO Penedès (juliol 2019)
- DO Montsant (octubre 2019)
- DO Empordà (octubre 2019)
- Priorat Singulars (novembre 2019)
- Millors maridatges, dirigit per Ferran Centelles (desembre 2019)

Cada tast va dirigit a grups de 32 persones

Tasts específics als Mercats

S'han realitzat 3 activitats:

- Tast de nit al Mercat del Clot
- Tast amb aperitiu al Mercat de la Creu Alta de Sabadell
- Degustació de cava al Mercat de Santa Caterina

Cursos als Centres Cívics de Barcelona

S'han realitzat 5 cursos de tast de vi amb la col·laboració de la DO Catalunya als següents centres:

- Fort Pienc
- Urgell
- Can Golferichs

Han participat en totes les activitats unes 5.000 persones

Hotels amb DO



L' Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i el Gremi d'Hotels de Barcelona van organitzar, del 16 al 22 de setembre, la vuitena edició d' "Hotels amb DO. Setmana dels vins catalans als hotels de Barcelona". 22 hotels emblemàtics i amb història de la ciutat van oferir tastos de vins amb denominació d'origen catalana en els seus espais més íntims i inspiradors. Prestigiosos sommeliers i productors van ser els encarregats d'explicar el territori d'on procedeixen aquests vins en les 44 sessions de tast programades, així com les seves característiques, aromes i sabors.

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.

Els 22 hotels de Barcelona que han participat en aquesta iniciativa són:

- Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton
- Barcelona Cathedral
- Catalonia Barcelona Plaza
- Catalonia Eixample 1864
- Claris Hotel & Spa GL
- Fairmont Rey Juan Carlos I
- H10 Marina Barcelona
- Hilton Diagonal Mar Barcelona
- Hotel Miramar Barcelona
- Hotel Neri Relais & Châteaux
- Mandarin Oriental, Barcelona
- Mercer Hotel Barcelona
- Monument Hotel
- NH Collection Barcelona Gran Hotel Calderón
- OD Barcelona
- Ohla Eixample
- Pullman Barcelona Skipper
- Royal Passeig de Gràcia
- SOFIA Barcelona
- The Barcelona EDITION
- The Wittmore
- Yurbban Passage Hotel & Spa

Es va poder gaudir de les següents activitats:

- Tast de vins de la DO Alella
- Tast de vins de la DO Conca de Barberà
- Tast de vins de la DO Penedès
- Tast de vins de la DO Pla de Bages
- Tast de vins de la DOQ Priorat
- Tast de vins de la DO Terra Alta
- Tast de vins de la DO Tarragona
- Tast de vins de la DO Montsant
- Tast de vins de la DO Costers del Segre
- Tast de vins de la DO Empordà
- Tast de vins de la DO Catalunya
- Tast de caves de la DO Cava
- Tast de sis denominacions d'origen catalanes
- Presentació del Most Festival, festival de cinema del vi
- Riedel Experience – tast de vins amb diferents copes Riedel
- Tast amb els creadors de la Guia de Vins de Catalunya
- Tast amb membres de l'Associació Vinícola Catalana
- Tast amb membres de l'Associació Vinya Celler Masia
- Tast – recorregut per sis Denominacions d'Origen
- Sopars amb DO

39 Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Del 20 al 24 de setembre va tenir lloc la 39a edició de la Mostra de Vins i Caves de Catalunya al barri de Sant Antoni de Barcelona; un dels barris més dinàmics i actius de Barcelona i al costat d'un dels mercats més emblemàtics de la ciutat. En cada edició, l'INCAVI aposta per portar a Barcelona una representació de cellers i denominacions d'origen catalanes en una fira popular que aproximi el món del vi a la ciutadania de Barcelona.

La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, acompanyada pel director general de l'INCAVI, Salvador Puig, va presentar als mitjans de comunicació les novetats de la Mostra, una de les cites clau del món del vi a Barcelona. En l'acte també hi van assistir Vicenç Gasca, president de Sant Antoni Comerç, Maria Masclans, presidenta del Mercat de Sant Antoni i Òscar Martín, cap del departament d'Innovació, Comunicació i Projectes de l'Institut de Mercats de Barcelona.

La Mostra l'organitza el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), a través de l'INCAVI i PRODECA.



Novetats de la 39a Mostra

- Escape Room de la DO Cat – Organitzat per la DO Catalunya, un joc de misteri al voltant del món del vi on cal posar a prova tots sentits. Del 20 al 22 de setembre l'activitat es va fer en un local proper a la Mostra de Vins i Caves (Floridablanca, 3). Els que van superar la prova es van endur una ampolla de vi DO Catalunya i un tiquet per gaudir dels vins de la Mostra de Vins i Caves.
- 18è Tast Vi per Vida – Tast solidari per recollir fons pel programa d'investigació en càncer i metastasis de l'Institut de Recerca Biomèdica de Barcelona (IRB Barcelona) organitzat per l'Associació Vi per Vida. Es va celebrar el 22 de setembre, a les 12 hores, al soterrani del Mercat de Sant Antoni.
- Presentació del Most Festival – El Most Festival és el festival internacional de cinema del vi, que se celebra al novembre a Vilafranca del Penedès. L'acte va tenir lloc el dimarts 24 de setembre a les 18h.
- Programa en directe de El Suplement de Catalunya Ràdio – Emissió en directe del programa de Catalunya Ràdio. Com que va ploure, es va fer des de l'emissora, però amb continguts de la Mostra de Vins i Caves i es va reforçar la campanya de publicitat de la Mostra a Catalunya Ràdio.
- Música en directe amb un grup de Swing al carrer. Dues hores, dos dies de la Mostra.

Web i aplicació mòbil

Una de les novetats d'aquesta edició va ser l'eliminació del catàleg en paper i la creació d'una web i d'una aplicació mòbil on tots els assistents podien tenir informació sobre els cellers, els vins, les activitats, així com podien participar en concursos. Una aposta tecnològica que, alhora, buscava l'eficiència econòmica i sostenible. www.mostradevinsicaves.cat

Programa de tastos

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 tenir lloc a les sala de tast habilitada a la Mostra.

Espai Selecció i botiga de la Mostra

Per una banda, la Mostra va comptar amb l'Espai Selecció, una zona on tastar i gaudir dels grans vins icona en un entorn propici a la descoberta dels matisos.

També hi va haver la botiga de la Mostra on es podien adquirir tots els vins presents.

Els 43 vins icona dels cellers participants a la Mostra tenien 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

Gastronomia

L'espai de gastronomia estava dirigit pel Mercat de Sant Antoni i l'associació de comerciants Sant Antoni Comerç, que van oferir tapes i degustacions dels productes dels seus associats per acompanyar els vins dels cellers presents a la Mostra.

Sostenibilitat

L'entitat sense ànim de lucre **Ecovidrio** va col·laborar també amb la Mostra amb un missatge sobre la necessitat de reciclar els envasos de vidre. Ecovidrio va assumir la retirada dels envasos generats durant la celebració de la Mostra. D'aquesta manera, la Mostra vol contribuir també a conscienciar la ciutadania de la necessitat de reutilitzar i reciclar per un món sostenible.

Solidaritat

La Mostra va oferir, per sisè any consecutiu, els barrets solidaris al públic visitant, perquè els poguessin adquirir mitjançant una aportació a la ONG 'De Veí a veí', una entitat del barri de Sant Antoni que es dedica a fomentar la solidaritat, donar suport al veïnat en risc d'exclusió social i construir xarxa per facilitar el seu empoderament.

Cellers participants en la Mostra de Vins i Caves de Catalunya

ABADAL	MARCO ABELLA
ALTAVINS	MAS FORASTER
CAN VIRGILI	MAS RODÓ
CANALS NADAL	MASET
CARVIRESA	MÉS QUE PARAULES CELLER
CASA MARIOL	MOLI PARELLADA
CASA RAVELLA	NAVERAN
CASTELL DEL REMEI	PADRO I FAMÍLIA
CASTELL D'OR	PERELADA
CELLER CARLES ANDREU	PINORD

Cellers participants en la Mostra de Vins i Caves de Catalunya

CELLER PASCONA	PORTELL VINS I CAVES
CELLER RONADELLES	RENDÉ MASDÉU
CELLERS ANGEL GUSTÁ	SANT JOSEP VINS
CELLERS UNIÓ	SUMARROCA
CLOS PONS	TOMÀS CUSINÉ
COCA I FITÓ	U MÉS U FAN 3 (1 + 1=3)
COVIDES	VALLFORMOSA
DOMENIO WINES by cellers Domenys	VILARNAU
EMPORDÀLIA	VIÑA ESMERALDA
GERIDA VITICULTORS	VINS DE PEDRA
JEAN LEON	VITICULTORS BATEANS
LA VINYETA	

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 i 2019 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 garante 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

El 16 de novembre, de 12h a 20h, als jardins del Palau Robert de Barcelona es va celebrar la tercera edició de la Festa del Vi Novell. Una iniciativa de 9 cellers i amb el suport de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) per promocionar els vins amb denominació d'origen que s'elaboren i comercialitzen arreu del territori, fent ús del terme tradicional 'novell'. Una festa que es consolida en l'agenda d'actes del vi català.

Enguany, com a novetat, es va organitzar la primera edició del Concurs de Tast per Parelles del Vi Novell, que va ser conduït pel periodista Ramon Francàs. La dinàmica del concurs consistia a reconèixer els 9 vins novells entre un total de 27 vins. 8 parelles van poder participar de la prova, que va acabar amb un empat tècnic entre dues parelles, les capitanejades pel sumiller Dani García i l'estudiant de sumilleria Marçal Font. Totes dues parelles van rebre un lot de vins amb una mostra de cada un dels vins novells que es presentaven a la festa.

Els principals factors que caracteritzen el vi novell són la temporalitat i la producció limitada. El Vi Novell s'enceta per Sant Martí (11 de novembre) i el seu consum dura fins que comencen a sortir els primers vins joves dels cellers. Només s'embotella a l'inici de cada campanya i és el primer tast de la collita. És un vi afruitat i fresc que recorda al gust del raïm i que és ideal per acompanyar tota mena d'àpats, especialment aquells elaborats a base d'altres productes de temporada.

CELLERS I VINS PARTICIPANTS A LA FESTA DEL VI NOVELL 2019:

- Celler Carles Andreu (Pira, Conca de Barberà)
- *Carles Andreu Trepapat Novell 2019 Negre* – DO Conca de Barberà
- Celler Cooperatiu Espolla (Espolla, Alt Empordà)
- *Vi Novell 2019 Negre* – DO Empordà
- Celler Cooperatiu La Granada (La Granada, Alt Penedès)
- *Vi Novell 2019 Blanc* – DO Penedès
- *Vi Novell 2019 Rosat* – DO Penedès
- Celler Masroig (El Masroig, Priorat)
- *Vi Novell 2019 Negre* – DO Montsant
- Covides (Vilafranca del Penedès, Alt Penedès)
- *Vi Novell Xarel·lo 2019 Blanc* – DO Penedès
- Maset (La Granada, Alt Penedès)
- *Donzell 2019 Blanc* – DO Catalunya
- Portell Vins i Caves (Sarral, Conca de Barberà)
- *Portell Blanc de Blancs Novell 2019* – DO Conca de Barberà
- *Portell Rosat Trepapat Novell 2019* – DO Conca de Barberà
- Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)
- *Novell de Bot Garnatxa 2019 Negre* – DO Terra Alta
- Vins Petxina (Sarral, Conca de Barberà)
- *Garrí Novell 2019 Negre* – DO Conca de Barberà

Col·laboracions

Premis Vinari

La seu de Vilafranca del Penedès de l'INCAVI va ser, per segona vegada, la seu on es van celebrar els tastos preliminars del concurs VINARI. Durant 3 dies, més de 70 tastadors van tastar les 948 mostres presentades i va determinar-se així els vins que van arribar a la final celebrada a la seu del celler Cooperatiu de Rubí.

Per tercer any consecutiu la gala d'entrega dels premis es va retransmetre en directe pel canal 33, de Televisió de Catalunya.

Guia de Vins i Caves de Catalunya

Un any més l'INCAVI ha inclòs publicitat en l'edició del 2020, i ha comprat exemplars per atendre els seus compromisos protocol·laris, 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 el següent material:

- 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)

Activitats al Palau Robert

Relació d'activitats promocionals en que l'INCAVI ha col·laborat i que s'han realitzat en les instal·lacions del Palau Robert de Barcelona

- Presentació de la Fira de Música i Vi de la DO Tarragona
- Activitat "Movimiento DO" de la DO Catalunya
- Presentació de Verema Solidaria
- Presentació i tast de l'associació Vinya Celler Masia
- Jornada de l'Associació de vins ecològics
- Fira Arrels del Vi de la DO Empordà
- Presentació i tast de la Carinyena Blanca de la DO Empordà
- Festa del Vi Novell 2019

Accions publicitàries

- Revista APART – Doble pàgina de publicitat sobre els Vins de Finca a Catalunya
- Acords publicitaris per la Mostra de Vins i Caves amb els mitjans de comunicació: Enoturista.cat, vadevi.cat, cupatges.cat, Papers de Vi, Fires Catalanes.
- Anunci a la Contraportada de la Guia de Vins de Catalunya.
- Anunci a l'Enoguia sobre els vins catalans.

Comunicació i atenció als mitjans

Durant tot el 2019 s'han fet un total de 50 notes de premsa que es poden consultar a la web de l'INCAVI. També s'ha donat resposta a les peticions dels mitjans de comunicació i s'han organitzat rodes de premsa com per la presentació de l'estudi Nielsen, presentació d'estudis i projectes de recerca en viticultura i enologia i la presentació del Vi Novell, entre d'altres.

També hi ha els acords amb els següents mitjans de comunicació:

- Ràdio Vilafranca – Secció mensual de 30 minuts al programa matinal Penedès en Xarxa per parlar de qüestions vinculades a l'INCAVI, sector del vi a Catalunya, etc.
- SER Barcelona – Secció mensual de 30 minuts al programa Deixa'm Tastar per tractar qüestions relacionades amb l'INCAVI i amb l'actualitat del món del vi a Catalunya.

Vins Vinents

“Vins Vinents: Debat i reflexió estratègica per al futur del sector de la vinya i el vi a Catalunya” és un espai de co-creació on fixar el full de ruta per impulsar el vi català en el període 2020-2030. Es va presentar el divendres 29 de novembre a càrrec de la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, a Vilafranca del Penedès, acompanyada pel director de l'INCAVI, Salvador Puig i el president de l'Associació Vinícola Catalana (AVC), Valentí Roqueta.



Vins Vinents neix de la voluntat manifesta de l'INCAVI i l'AVC d'organitzar un gran congrés sectorial per proposar estratègies de futur, amb l'acord del Consell Assessor de l'INCAVI, format per les dotze denominacions d'origen catalanes, JARC, Unió de Pagesos, Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, Institut del Cava, Pimecava, ACCIÓ, Prodeca i els Departaments d'Agricultura, Empresa i Coneixement, Salut i Cultura de la Generalitat de Catalunya.

L'acte va ser conduït per la comunicadora i membre del Consell Assessor de l'INCAVI, Empar Moliner, que va explicar la necessitat de que es debati de forma conjunta les oportunitats i les debilitats d'un sector per tal d'avançar amb més fermesa. Valentí Roqueta, president de l'Associació Vinícola Catalana, va posar de manifest el suport de la patronal del vi a Vins Vinents. Seguidament, el director general de l'INCAVI va presentar l'estructura, els principals reptes a debatre, els grups de treball i el calendari de tot aquest procés participatiu.

Vins Vinents està previst que duri fins al 2020

S'han creat quatre grups de treball (Organització del Sector, Economia i Mercats, Recerca, Desenvolupament i Transferència Tecnològica, i Comunicació i Cultura del vi), formats cada un per vint-i-cinc persones escollides pel Consell Assessor de l'INCAVI, i que debatran de forma interna els reptes i oportunitats del vi català en cada un d'aquests àmbits des d'avui fins al febrer de 2020.

Durant el 2019 cada grup de treball va fer una primera trobada. Després, durant l'any 2020, si és possible, cada grup de treball presentarà de forma pública una proposta de conclusions i se'n recolliran de noves amb una jornada oberta. També es preveu la realització d'una jornada final on es presentaran les conclusions i l'estratègia del sector vitivinícola en el període 2020-2030.

Els grups de treball de Vins Vinents

Cada grup de treball compta amb una persona experta que actuarà com a dinamitzadora i coordinadora. El grup **Organització del Sector**, el seu coordinador serà el periodista i sociòleg Frédéric Galtier i els temes a debatre serà sobre normativa, coordinació, autogovern, vertebració del territori, rendibilitat del sector, etc.

El segon grup, **Economia i Mercats**, estarà coordinat per José Maria Gil, catedràtic d'Economia Agroalimentària i Cristina Escobar, doctora en Economia Agroalimentària. Els temes que tractaran seran sobre tendències, cadena de valor, distribució, canals de venda i diversificació econòmica, etc.

El grup sobre **Recerca, Desenvolupament i Transferència tecnològica** tindrà de coordinador el doctor en Biologia Albert Bordons. Els àmbits a treballar seran canvi climàtic, economia circular, salut, sostenibilitat i clústers, entre d'altres.

El darrer grup, dedicat a la **Cultura del Vi i Comunicació**, serà coordinat per la periodista Eva Vicens i es debatran aspectes com l'enoturisme, els mitjans de comunicació, els joves i el vi, els continguts, internet i els valors del vi, entre d'altres.

Material de difusió

- Carpetes i material de difusió de Vins Vinents
- Elaboració de vídeos i fotografies per Vins Vinents.

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 realitzant 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 2019 vàrem tramitar i enviar diverses modificacions de diferents plecs de condicions, en concret de les següents denominacions d'origen:

- DO Catalunya
- DO Penedès
- 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 durant el 2019:

- DO Alella
- DO Conca de Barberà
- DO Empordà
- DO Pla de Bages
- DO Terra Alta

Així mateix, la Comissió Europea va autoritzar mitjançant publicació al DOUE, les modificacions dels plecs de condicions de les DOP Catalunya, Costers del Segre i Penedès.

Nova Llei d'ordenació vitivinícola de Catalunya

Durant el 2019 es culminar el procediment de tramitació parlamentària de la Llei de la Vitivinicultura, que ha conclòs el mes de febrer i març del 2020 amb la seva aprovació i publicació al DOGC.

A continuació es detallen tots els tràmits que han culminat durant l'any 2019, tot i que no s'iniciessin en el mateix exercici, amb la idea de poder relacionar-los íntegrament.

Projecte de Llei vitivinícola de Catalunya

1. Consulta pública prèvia a l'elaboració de les normes
2. Memòria general de l'Avantprojecte de Llei, versió de 13.07.2017
3. Memòria d'avaluació d'impacte de les mesures proposades, versió de 22.06.2018
4. Informe de valoració de l'esborrany de la disposició per part del Servei d'Organització, de 02.06.2016
5. Informe d'impacte pressupostari, de 28.06.2016
6. Informe jurídic preliminar, de 06.07.2017
7. Informe de la Direcció General de Pressupostos
8. Observacions de l'Oficina de Gestió Empresarial, de 10.07.2017
9. Nota de l'Assessoria Jurídica sobre les observacions de l'Oficina de Gestió Empresarial, de 10.07.2017
10. Certificat del secretari de Govern, conforme es pot continuar la tramitació de l'Avantprojecte de Llei, de 12.07.2017
11. Edicte d'informació pública de l'Avantprojecte de Llei, de 12.07.2017
12. Escrit a les organitzacions i associacions representatives del sector en tràmit d'urgència, de 12.07.2017
13. Text de l'avantprojecte de Llei sotmès a tràmit d'audiència i informació pública.
14. Pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació d'exposició de l'Avantprojecte de Llei, de 18.07.2017
15. Nota valorativa del tràmit d'informació pública, de 06.09.2017
16. Resposta a les al·legacions presentades en el tràmit d'audiència, de 07.09.2017
17. Informe de l'Institut Català de les Dones d'impacte de gènere, de 07.09.2017
18. Nota valorativa a l'Informe de l'Institut Català de les Dones, de 08.09.2017
19. Informe de la Direcció General de Modernització i Innovació de l'Administració del Departament de Governació, Administracions Públiques i Habitatge, de 12.09.2017
20. Nota valorativa de l'Informe de la Direcció General de Modernització i Innovació de l'Administració, de 12.09.2017
21. Text de l'Avantprojecte de Llei aprovat pel Consell Tècnic, previ al dictamen del Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya, de 12.09.2017
22. Certificat del secretari del Govern conforme ha quedat vista, prèviament a la sol·licitud de dictamen al Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya a l'Avantprojecte de Llei, de 13.09.2017
23. Actualització de la pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació d'exposició de l'Avantprojecte de Llei
24. Escrit de sol·licitud de dictamen al Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya, de 18.09.2017.
25. Dictamen 20.2017 emès pel Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya, de 16.10.2017
26. Nota-resposta a les observacions realitzades al dictamen 20.2017 del Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya, de 25.10.2017
27. Informe jurídic definitiu relatiu a l'Avantprojecte de Llei emès per l'Assessoria Jurídica, de 26.10.2017
28. Text de l'Avantprojecte de Llei, aprovat pel Consell Tècnic, de 26.06.2018
29. Certificat del secretari del Govern conforme ha quedat vista, per tal de ser elevada al Govern l'Avantprojecte de Llei (C.T. 26.06.2018), de 28.06.2018
30. Text definitiu del Projecte de Llei aprovat pel Govern, de 03.07.2018

31. Actualització de la pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació d'exposició del Projecte de Llei

De tots els documents relacionats anteriorment, es pot consultar el seu contingut en el següent enllaç: <http://ves.cat/etuM>

32. Durant el període de maig a novembre de 2019, en el marc parlamentari, es va debatre el projecte de Llei en la Comissió d'Agricultura i en Ponència.

MECOCADI

A la Mesa de Coordinación de Calidad Diferenciada, l'INCAVI assisteix com a representant de Catalunya pels vins.

Enguany aquest organisme col·legiat ha celebrat 4 reunions, a les quals s'assisteix per videoconferència per estalviar temps i despesa.

Activitats del Servei d'Enologia, Viticultura i Ampelografia

Accions estratègiques durant l'any 2019

Han estat 4 les accions estratègiques diferenciades durant l'any i que continuen en l'actual període.

La primera, ha estat l'acció relacionada amb l'alimentació i l'agricultura ecològiques, a on 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 i l'eficiència en l'ús de l'aigua tant en l'aportació en el reg com de la gestió de les reserves hídriques en el sòl en el conreu en secà, així com la seva repercussió en el vi final.
- La valoració de l'eficàcia com a fungicides de diferents matèries d'origen natural, com essències vegetals (ortiga, cua de cavall, cítrics) o microorganismes vius (bacillus sp, lactobacillus sp., Pseudomona sp.), participant en el projecte INTERREG POCTEFA-PALVIP.
- La gestió de la vegetació de la vinya com a factor d' il·luminació i ventilació del raïm, bàsic per obtenir un bon procés de maduració.
- 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 reductes especials de muntanya o bé repartits per la geografia vitícola catalana.
- La caracterització ampelogràfica i enològica de les varietats trobades, per després incloure-les a la col·lecció de l'INCAVI a Mas Valero (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 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.
- Participació en el projecte de R+D+I "Retos Investigación del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2019-2021": projecte MINORVIN "Valorización de variedades minoritarias de vid por su potencial para la diversificación vitivinícola y de resiliencia al cambio climático" (RTI2018-101085-R-C33), amb la finalitat de valoritzar la biodiversitat i el potencial enològic de varietats de vinya minoritàries a Espanya. En concret, INCAVI estudia 7 de 51 varietats incloses en el projecte i és el responsable de realitzar l'anàlisi sensorial de tots els vins produïts.

La tercera acció ha consistit en potenciar la sostenibilitat de la producció vitivinícola:

- Afavorir la difusió de les tècniques i pràctiques sostenibles per al sector elaborador de vins i caves que permetin estalviar recursos escassos com l'energia, l'aigua, i minimitzar la generació de residus i la producció d'emissions al medi ambient que puguin afectar o agreujar el canvi climàtic, seguint les pautes del document "Millors Tècniques Disponibles per al Sector del Vi i del Cava", (disponible a www.incavi.cat Publicacions).
- 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.
- S'ha realitzat un estudi per quantificar les concentracions de Cu als sòls de vinyes ecològiques de les diferents DO catalanes, amb l'objectiu de valorar el risc contaminant d'aquest element històric i bàsic en la lluita contra el míldiu de la vinya.
- Es participa en la creació de la xarxa REVE.Net, amb centres de R+D de França, Itàlia, Portugal, Alemanya, l'IRTA i l'INCAVI. Aquesta xarxa pretén impulsar els estudis, la recerca i la transferència en el camp de la vitivinicultura lligada a condicions de forta pendent, alta muntanya i/o petites illes.



I la quarta línia d'acció: selecció, estudi i millora de l'aplicabilitat de llevats i bacteris com a eines biològiques per fer front al canvi climàtic i a l'expressió del "terroir", on s'inclourien les dues activitats demostratives:

- "Introducció de noves espècies de llevat per a millorar la qualitat dels vins en un escenari de canvi climàtic". Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca (operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020) (Exp 56 30032 2018 P4). L'activitat demostrativa proposa dotar al sector enològic de noves tècniques basades en utilitzar llevats vínic per poder revertir els efectes que està produint el canvi climàtic en aquest sector industrial. En concret es proposa l'ús d'una espècie no-Saccharomyces: *Lachancea thermotolerans* que té la capacitat de consumir part dels sucres del most a àcid làctic, contribuint a un lleuger augment de l'acidesa total i al mateix temps, reduint en unes dècimes el grau alcohòlic adquirit del vi final.
- "Millora de l'aplicabilitat de llevats autòctons com a eina per a la tipificació de producte". Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca (operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020) (Exp 56 30031 2018 P4). L'activitat demostrativa proposa un estudi fisiològic i de les condicions d'industrialització de llevats autòctons que pugui servir com a punt de partida per tal que la indústria enològica incrementi la tipicitat del seu producte mitjançant la selecció i l'ús de llevats propis en formats fàcilment manipulables a més d'un increment de la qualitat del producte final, com són el vi o el cava. L'exploració de nous formats de conservació dels llevats autòctons permetrà facilitar la distribució i manipulació per tal d'arribar a més cellers que impulsin una representació de la seva zona vitícola.

Activitats de recerca aplicada, desenvolupament tecnològic i experimentació

Projectes d'R+D aplicada amb finançament públic

- “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 2019 l'Incavi ha participat en el projecte Vinovert. 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 PALVIP, L'any 2019 s'han realitzat per part d'INCAVI tres assajos valorant l'eficàcia fungicida dels productes aportats sobre Mildiu (plasmopara vitícola), 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 l'eficàcia d'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'adventícies. 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.

- “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.
- 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.
- Projecte de Grups Operatius 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. El projecte pilot innovador es proposa cobrir aquesta necessitat. Durant el 2019 s'han dut a terme assajos d'aplicació en celler (elaboració de cava) dels llevats produïts amb aquest itinerari enològic. Amb finançament del Departament d'Agricultura on INCAVI actua com a centre tecnològic. Hi participen Juvé i Camps, Torelló, Gramona, Segura Viudas, Freixenet, Innovi, UdG i INCAVI.
- Projecte de Grups Operatius OPTIVINYA. Aquest estudi té per objectiu l'estimació de quantitat i qualitat de la producció de raïm de campanya mitjançant una combinació d'imatges i mostreigs estadístics. El Grup està format per tres empreses privades de l'àrea del Penedès, Una empresa tecnològica, IRTA i INCAVI.

- Projecte MINORVIN: “Valorización de variedades minoritarias de vid por su potencial para la diversificación vitivinícola y de resiliencia al cambio climático” (RTI2018-101085-R-C33). Projecte de R+D+I Retos Investigación del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación, finançat per l’Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia Innovación y Universidades. La finalitat del projecte és valoritzar la biodiversitat i el potencial enològic de varietats de vinya minoritàries a Espanya. Es realitzen estudis de fenologia, fertilitat, rendiment, tolerància a la sequera i resistència a mildiu i oïdi de 51 varietats minoritàries. I de la part enològica, es realitzen vinificacions i s’analitzen paràmetres enològics generals, compostos volàtils, compostos fenòlics i anàlisis sensorial dels vins elaborats. En concret, INCAVI-IRTA hi participa en l’estudi de 7 varietats que presenten un interès vitícola en certes DO o cellers que han mostrat el seu recolzament en el projecte. En el treball hi participen 16 centres de recerca de tota Espanya. La participació d’INCAVI es fa conjuntament amb l’IRTA, sent el coordinador d’un dels 3 subprojectes dels que consta el projecte global.
- Projecte LIFE-MIDMACC. Projecte europeu per revitalitzar les zones d’alta muntanya (entre 500 i 1000 m) del sud dels Pirineus (Rioja, Aragó i Catalunya) i fer-les més resistents al canvi climàtic. Es volen recuperar zones de pastura, introduir el cultiu de la vinya i gestionar el bosc per la prevenció d’incendis forestals. En general, es volen implementar mesures per gestionar el paisatge i al mateix temps que millorin el desenvolupament socioeconòmic d’aquestes zones i incrementin la resiliència als impactes del canvi climàtic. En aquest projecte INCAVI col·labora amb l’IRTA.
- Activitat demostrativa Lachancea: “Introducció de noves espècies de llevat per a millorar la qualitat dels vins en un escenari de canvi climàtic”. Projecte finançat pel Departament d’Agricultura Ramaderia i Pesca (operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020).
- Projecte finançat pels ajuts per incentivar la recerca aplicada en matèria de producció agroalimentària ecològica: Contingut de coure en els sòls de vinya ecològica a les denominacions d’origen catalanes. Estudi que ha permès obtenir una visió global de la concentració de Cu al sòl de la vinya, com a base de valoració del risc contaminant d’aquest element aplicat històricament i actual en el control del mildiu. Aquest treball ha permès la publicació a gener de 2020 d’un article a la revista tècnica de l’Associació Catalana d’Enòlegs, així com l’exposició en fòrums tècnics.
- Activitat demostrativa P29: “Millora de l’aplicabilitat de llevats autòctons com a eina per a la tipificació de producte”. Projecte finançat pel Departament d’Agricultura Ramaderia i Pesca (operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020).

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 S.A.
Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa.	Vinyes Domènech
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.	Chr HANSEN S.A.
Bioprotección como alternativa al uso del sulfuroso en la elaboración de vino: estudio microbiológico.	Bodega Matarromera S.L.
Aislamiento de levaduras autóctonas de la variedad Berués.	Bodega Otazu i Universidad Politécnica de Navarra (UPNA)
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 Garnatxa negra a la DO Empordà.	CRDO Empordà
Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll. Comparació de clons a la DO Pla de Bages.	CRDO Pla de Bages
Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepat. Comparació de clons a la DO Conca de Barberà.	CRDO 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
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 parafini (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.	Edetaria (Gandesa)
Col·laboració amb IRTA en el projecte Europeu OLCA: Anàlisi del cicle de vida dels tractaments fitosanitaris	IRTA

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 Pla de Bages (malvasia segarresa, malvasia vermella) i Bodegues Torres i la DO Catalunya (bronsa, blanques amb els codis 44, 46, 51 i negres amb els codis 2, 33, 34, 40 i 43) i de la DO Costers del Segre (trobat). La malvasia vermella també s'estudia a la DO Alella.
- 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 ampelografia de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.
- Localització i identificació de varietats autòctones minoritàries en perill d'extinció. Col·laboren: Consell Reguladors de: Tarragona, Pla de Bages, Priorat, Montsant, i Empordà; La Gravera, Roqueta Origen, Col·lecció d'Uldecona, Mas Martinet, Espelt Viticultors, La vinícola de Gandesa, Gramona, etc.
- Caracterització ampelogràfica de varietats autòctones.
- Identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars.
- 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 IRTA.
- Estudi i caracterització de varietats autòctones a la Terra Alta, amb col·laboració amb IRTA
- Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.
- 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 Càdiz.
- 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.
- Estudi de la varietat Macabeu, a la DO Tarragona, en funció de l'alçada de plantació. En col·laboració de la DO Tarragona i els seus cellers.
- Col·laboració amb el Centre d'Interpretació de la Malvasia a Sitges
- Participació al tast del concurs Ecovino.
- Classes a la Universitat Pompeu Fabra a Barcelona
- Curs a l'Institut Català del Suro

Activitats incloses al PATT 19

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

Unitat Promotora	Acció
INCAVI	Tast de raïm de varietats tradicionals catalanes de vinya
INCAVI, ADV Vall del Corb, Oficina del regant, DO Terra Alta, Edetària	Seguiment de la introducció de reg en parcel·les de vinya a la DO Costers del Segre, subzona Valls del Riu Corb i la DO Terra Alta
INCAVI	Col·lecció de varietats autòctones minoritàries de vinya de Catalunya. Coneixement de la morfologia i comportament agronòmic
DOQ Priorat	Assaig 5 varietats negres i 4 varietats blanques
INCAVI / CC Pallars Sobirà	Estudi de varietats autòctones de vinya al Pallars Sobirà
INCAVI, ADV Vall del Corb, Oficina del regant	Jornada de reg de la vinya. Verdú
INCAVI, DO Terra Alta, Edetària	Jornada de reg de la vinya. Gandesa

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: 14. Organitzat en col·laboració amb l'OIV i CERPTA-UAB.

Panel de Tast oficial de Vins de Catalunya

A l'auditoria d'ENAC realitzada al novembre de 2019 es varen incorporar a l'abast de l'acreditació dels laboratoris de l'INCAVI els paràmetres de Glucosa+fructosa (G+F) i Glucosa+Fructosa+Sacarosa (G+F+S).

A l'auditoria d'ENAC realitzada els dies 26 i 27 de març de 2019 s'ha obtingut l'acreditació del Panel de Tast Oficial de vins de Catalunya. Aquesta acreditació es 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.

L'acreditació ha avaluat els 70 paràmetres recollits en visuals, olfactivs 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 a l'incorporar un procediment totalment objectiu d'avaluació dels vins finals obtinguts.

Servei de subministrament de material vegetal

El material lliure de virus, que s'ha posat a disposició dels planteristes multiplicadors l'any 2019, ha estat el següent: macabeu 2.700 borrons, parellada 4.600 borrons, xarel·lo 17.144 borrons i trepat 1.000 borrons (total: 25.444 borrons).

Serveis de l'Àrea de Biotecnologia

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

Dades més rellevants durant l'any 2019	Mostres
Control de puresa de peus de cup (mostres Freixenet)	14
Control implantació de bacteries làctiques en la fermentació màlic-làctica (molecular)	10
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica (molecular)	283 mostres (=3396 llevats)
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms d'agricultura ecològica / biodinàmica (molecular)	838
Control de població de bacteries làctiques	11
Control de població de llevats (recompte en placa)	222
Control de la població de llevats (microscòpia) (controls tiratge)	19
Control de la població d'aerobis mesòfils	5
Control de la població de bacteries acètiques	6
Control de població de Brettanomyces	13
Estudi de presència d'antiferments	18
Estudi de precipitats	6
Identificació de contaminació exògena (molecular)	2
Identificació i control de puresa varietal de viníferes (molecular)	77
Subministrament de llevat líquid (P29 i soques autòctones)	297 L (P29) + 237 L (soques autòctones)

Activitats de divulgació i documentació

Activitats mitjançant eines multimèdia

S'han elaborats documents nous posats a disposició en la web de l'INCAVI en relació als projectes BIODIVINE, PALVIP, a les Activitats demostratives i Grups operatius del DARP a l'apartat Documentació tècnica.

Publicacions

- Rafael Martínez-García, Yenifer Roldán-Romero, Juan Moreno, Anna Puig-Pujol, Juan Carlos Mauricio, Teresa García-Martínez. (2019). "Use of a flor yeast strain for the second fermentation of sparkling wines: effect of endogenous CO₂ over-pressure on the volatillome". Food Chemistry, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125555>.
- Antonio Morata, Iris Loira, María Antonia Bañuelos, Anna Puig-Pujol, Buenaventura Guamis, Carmen González, José Antonio Suárez-Lepe. (2019). "Use of Ultra High Pressure Homogenization to sterilize grape must". BIO Web of Conferences Volume 15, 02035. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502035>.
- Víctor Tirado Martín, Anna Puig-Pujol. "Levaduras de vides silvestres. Estudio de nuevas estrategias para la adaptación de la enología al cambio climático". (2019). Revista ENEO nº 16: 30 -33.
- Presentacions del llibre "Raïms. Les principals varietats catalanes: història, cultiu i vins".

Participació en congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

- Víctor Tirado, Anna Puig-Pujol. (2019). "Selección de levaduras de vides silvestres como herramienta biológica para hacer frente al cambio climático". I Jornada VITIVIN: Penedès. Espiells-Sant Sadurní d'Anoia. 13 de Març de 2019. Ponència oral.
- Víctor Tirado Martín, Xoán Elorduy Vidal, Anna Puig-Pujol. (2019). "Aptitud enológica de levaduras aisladas de Vitis vinifera subsp. sylvestris". 34ª Reunión Anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología (GTEVE 2019). 10 y 11 de abril de 2019. Zaragoza. Ponència oral.
- Iris Loira, Antonio Morata, María Antonia Bañuelos, Anna Puig-Pujol, Buenaventura Guamis, Carmen González, José Antonio Suárez-Lepe. (2019). "UHPH for controlling grape microorganisms and its repercussion in the sensory profile of white wines". 42nd World Congress of Vine and Wine (OIV). Geneva-Switzerland (15th-19th July 2019). Short communication. Book of Abstracts, page 216. ISBN: 978 285 038 0105.
- Antonio Morata, Iris Loira, María Antonia Bañuelos, Anna Puig-Pujol, Buenaventura Guamis, Carmen González, José Antonio Suárez-Lepe. (2019). "Use of Ultra High Pressure Homogenization to sterilize grape must". 42nd World Congress of Vine and Wine (OIV). Geneva-Switzerland (15th-19th July 2019). Oral communication.
- Martín García, F.J., Palacios, S., Tirado, V., Puig-Pujol, A., López de Lerma, N., Mauricio, J.C., Peinado, R.A. (2019). "Evaluación de la eficiencia fermentativa de levaduras resistentes a los efectos del cambio climático en la vid". XLI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y I Congreso Agroalimentario de Extremadura. Almendralejo-Extremadura (7 de Maig de 2019). Comunicació oral.
- Martínez García, R., García –Martínez, M.T., Peinado, R.A, Puig-Pujol, A., Mauricio, J.C., Moreno, J.(2019). "Efecto del formato de levadura y la temperatura en compuestos del aroma del cava sometidos a dos tiempos de crianza". XLI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y I Congreso Agroalimentario de Extremadura. Almendralejo-Extremadura (7 de Maig de 2019). Comunicació oral.
- Iris Loira, Antonio Morata, María Antonia Bañuelos, Anna Puig-Pujol, Buenaventura Guamis, Carmen Gonzalez, José Antonio Suárez-Lepe. (2019). "Use of Ultra-High Pressure Homogenization in winemaking to control microbial populations in grape musts. Effects in

analytical and sensory quality”. Enoforum 2019. Vicenza-Italy. 21-23 May 2019. Comunicació oral.

- Anna Puig-Pujol. (2019). Recuperació i identificació de varietats cultivades a Catalunya. IV Jornada Tècnica Vitícola «Noves aportacions de material vegetal vitícola enfront del canvi climàtic: varietats». URV-ICEA. Tarragona, 14 de Novembre de 2019. Comunicació oral.

Participació en jornades tècniques divulgatives

- XXXè Congrés Internacional del Cava. "Eficiència i Sostenibilitat en la Vinya i el Vi (II)". Vilafranca del Penedès, 5 d'Abril de 2019. (Anna Puig, Gemma Roca, Víctor Tirado).
- Jornada tècnica PATT "Microorganismes vínics i control analític durant l'elaboració". VITEC-Falset, 6 de Juny de 2019. (Anna Puig, Gemma Roca, Víctor Tirado).
- Jornada tècnica "Cooperació per a la Innovació. Resultats dels Grups Operatius 2016. Sectors agroindustrial, hortícola, oleícola, vitivinícola i de l'arròs". Projecte ECO-LLEVAT. Castelldefels, 2 de juliol 2019. (Gemma Roca i Enric Bartra).
- Domingo, C. Preservació de varietats de vinya antigues i coneixement sobre les seves aptituds per l'adaptació al canvi climàtic. VI Jornada de la vinya i el vi. Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC). Vilafranca del Penedès. 21 de desembre de 2019.
- Taller de tast de raïm a la col·lecció de varietats de vinya d'INCAVI. Reus 4 i 18 de setembre de 2019

Material de difusió

Roll up informatiu sobre les Activitats Tècniques de l'INCAVI

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'aquesta tasca cal remarcar les activitats que es duen a terme presència en diferents grups d'experts i en els òrgans més representatius de l'OIV o revisió dels documents elaborats per l'Organització.

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

- Anna Puig: Revisió dels documents de Tecnologia del Vi i Microbiologia. Assistència a les reunions dels Grups d'Experts Tecnologia i Microbiologia del Vi. París. Del 27 al 29 de Març de 2019.

Col·laboracions amb altres entitats, organitzacions i institucions

Als Consells Reguladors com vocals tècnics i en els Comitès de tast de les DO Montsant, Terra Alta, Tarragona, Conca de Barberà, Penedès, Pla de Bages i DOQ Priorat.

Col·laboració amb La universitat de Sassari (Sardenya). Estudiant en pràctiques.

Col·laboració amb La universitat Rovira i Virgili. Estudiant en pràctiques.

Col·laboració amb Universitat de Barcelona: Estudiant en pràctiques.

Col·laboració amb Universitat Autònoma de Barcelona. Estudiant en pràctiques.

Col·laboració amb Universitat Pompeu Fabra. Classe sobre microbiologia del vi.

Servei d'anàlisi enològica

Els ingressos obtinguts per aquest Servei estan emparats per la normativa general de preus públics que es renoven cada any amb la publicació dels Pressupostos de la Generalitat. Les activitats que tenen fixades aquests preus són les de anàlisi de vins, terres, foliars i derivats del vi per una part, i per altra els projectes de R+D recollits en protocols específics i amb un pressupost acceptat per les parts.

No es consideren ingressos ordinaris, i per tant no estan recollits en la present informació, les subvencions rebudes per la participació en projectes de caràcter competitiu catalans, estatals i/o europeus. Aquestes subvencions es consideren ingressos extraordinaris.

Dades més representatives	EE Vilafranca	EE Reus	Total
1. Mostres totals	11.157	4.953	16.110
2. Mostres d'exportació	3.127	631	3.758
3. Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1.681	1.540	3.221
4. Mostres R+D	1.554	1.309	2.863
5. Import facturat, Euros (IVA inclòs)			524.148,87

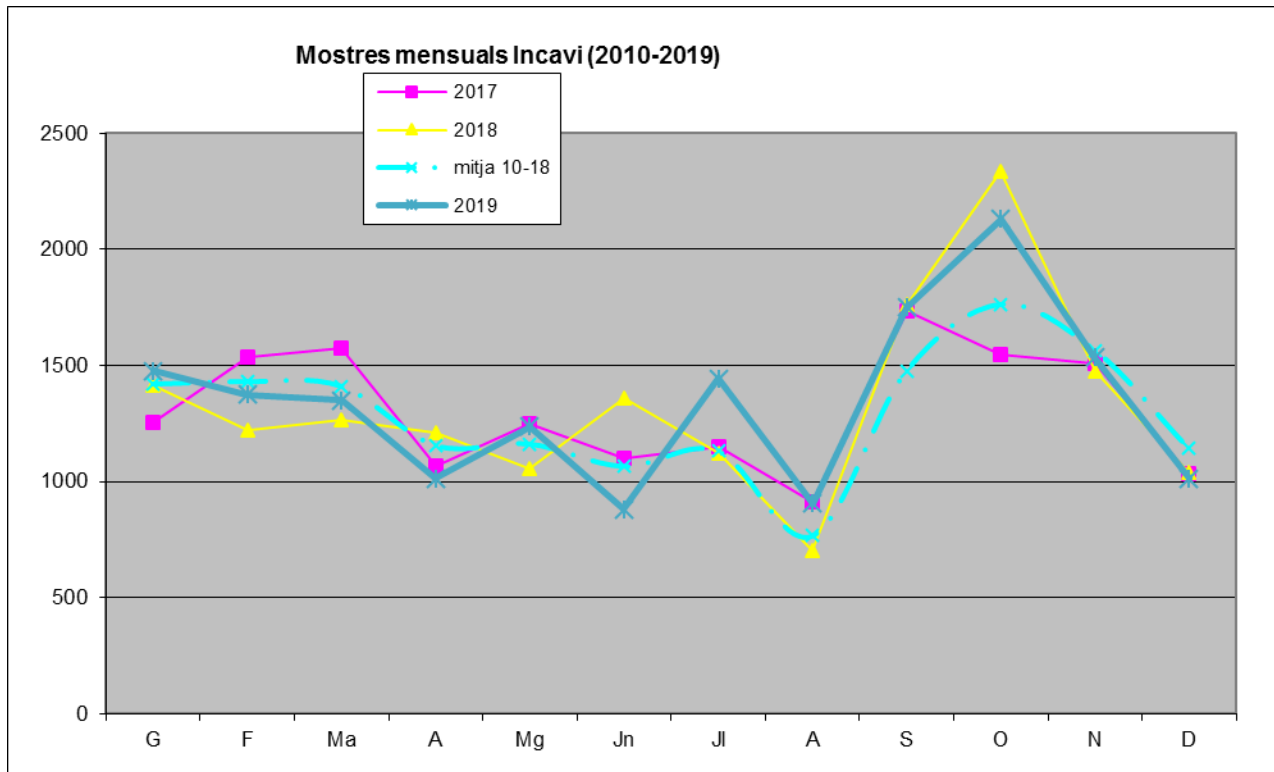
Nota: aquests import inclou el valor de les mostres analitzades i els ingressos generats per l'activitat de R+D.

Evolució dels darrers anys

Els principals grups d'anàlisi que s'ofereixen, en relació al volum de mostres analitzades, són les analítiques d'exportació, els controls de qualitat de les DO, i les analítiques lligades a projectes de R+D.

Un element molt rellevant a tenir en compte és l'increment de número de paràmetres a analitzar per mostra. Fent que la càrrega de feina total dels laboratoris s'hagi incrementat de manera notable els darrers 4 anys.

Mostres mensuals INCAVI 2010-2020													
	G	F	Ma	A	Mg	Jn	Jl	A	S	O	N	D	Total any
2010	1081	1313	1099	1197	963	931	942	403	1361	1375	1398	1108	13171
2011	1220	1436	1443	955	1002	892	1023	482	1488	1775	1797	1292	14805
2012	1588	1563	1341	1097	1091	1024	1039	898	1200	1754	1660	1169	15424
2013	1536	1436	1296	1243	1229	1158	1086	642	1189	1913	1687	1468	15883
2014	1784	1622	1636	1309	1439	1102	1310	697	1241	2055	1727	1321	17243
2015	1605	1212	1698	1205	1277	1058	1289	1558	1795	1743	1355	534	16329
2016	1285	1524	1331	1118	1155	967	1217	605	1496	1352	1482	1322	14854
2017	1256	1538	1577	1068	1249	1102	1152	911	1736	1548	1507	1032	15676
2018	1416	1220	1266	1208	1054	1358	1123	705	1763	2336	1475	1037	15961
2019	1478	1374	1349	1014	1236	880	1444	905	1751	2130	1536	1013	16110



Reculls de premsa tècnics

Projecte MINORVIN

<https://elmon.cat/monplaneta/actualitat/nou-projecte-mirara-minimitzar-efectes-del-canvi-climatic-qualitat-del-vi>

<https://www.naciodigital.cat/cupatges/noticia/5891/incavi/irta/avaluaran/51/varietats/minoritaries/minimitzar/efectes/canvi/climatic/qualitat/vi>

<https://www.eixdiari.cat/economia/doc/84158/lincavi-i-lirta-participen-en-un-nou-projecte-per-minimitzar-els-efectes-del-canvi-climatic-en-la-qu.html>

Projecte ECOLLEVAT

Catalunya Ràdio

<https://www.ccma.cat/324/cinc-cellers-del-penedes-elaboraran-vins-i-escumosos-amb-llevats-ecologics-de-les-seves-propies-vinyes/noticia/2937552/>

A partir del minut 16:34

<https://www.rtvvilafranca.cat/penedes-televisio-a-la-carta/>

Roda de premsa del projecte ECOLLEVAT

En el celler Juvé & Camps, a Sant Sadurn d'Anoia, dimecres 24 de juliol 2019.



INCAVI



INCAVI



INCAVI