



DOSSIER DE PRENSA

VINOSOST

BODEGAS Y VIÑEDOS
CODORNIU RAVENTÓS
DESDE 1551

CONSEJO REGULADOR
La Rioja Alta. S.A.

TORRES
1854


BARBADILLO
1837-1841

OLLER
1840-1841

LALLEMAND

Martin Códax

BODEGAS  **RODA**
1841-1842-1843



VINYSOST

VINYSOST es un proyecto de I+D consorciado, formado por algunas de las bodegas y empresas del sector vitivinícola más importantes de nuestro país: Grupo Codorníu Raventós, (líder del proyecto), La Rioja Alta, S.A, Bodegas Torres, Bodegas Barbadillo, Francisco Oller, Lallemand Bio, Martín Códax y Bodegas Roda.

El objetivo principal de VINYSOST es dar respuesta a los principales retos del sector vitivinícola español, específicamente en el ámbito de los grandes viñedos, abordando de manera integral el proceso productivo, desde el viñedo hasta la bodega, y garantizando la sostenibilidad en todo el proceso de producción.

En el proyecto participan también diez de los centros de investigación más relevantes del panorama científico vitivinícola nacional, que trabajan para sentar las bases tecnológicas que permitan mejorar la sostenibilidad del sector y su competitividad internacional apostando por la innovación: Universidad Rovira i Virgili (Cataluña), ICVV-Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino-CSIC (La Rioja), IRTA (Cataluña), Universidad de Cádiz (con dos grupos de investigación) (Andalucía), IATA-CSIC (Comunidad Valenciana), Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos-CIRCE (Zaragoza), Universidad de Santiago de Compostela (Galicia), Universidad Politécnica de Madrid-CEIGRAM (Madrid), Universitat de Lleida(Cataluña) y Fundación Parque Tecnológico del Vino-VITEC (Cataluña).

Cabe destacar el papel técnico coordinador de VITEC y del CIRCE que participa transversalmente en el área de sostenibilidad del proyecto.

Se trata, en definitiva, de un proyecto colaborativo que ha sabido aglutinar en torno a la investigación y el desarrollo a una parte



representativa del sector del vino, con 18 entidades participantes, cuatro grandes Denominaciones de Origen (Penedés, Jerez, Rioja y Rías Baixas) y hasta nueve comunidades autónomas.

CON EL APOYO DEL CDTI

El proyecto VINYSOST está cofinanciado por los fondos FEDER de la Unión Europea, y por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) a través del Programa Operativo pluriregional de Crecimiento Inteligente 2014-2020 en el marco del Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN).

Cuenta con un presupuesto de 7.451.660€ y una ayuda parcialmente reembolsable de 6.013.489,62€, lo que supone un porcentaje de cofinanciación por parte de la Unión Europea de un 80,70 %.

En conjunto se prevé que el consorcio pueda crear 30 puestos de trabajo cualificados, la mitad de ellos durante los 4 años de duración del proyecto y sentar las bases tecnológicas que permitan mejorar la sostenibilidad del sector y su competitividad internacional apostando por la innovación.



PRINCIPALES LÍNEAS DE TRABAJO

Las actuaciones previstas en el marco del proyecto se desarrollan entre el 1 de agosto de 2014 y 31 de julio de 2018, con un plan de trabajo que incluye tres grandes líneas de actuación que responden a los acrónimos de VITISOST, ENO+ y WINESOST.

VITISOST: El objetivo de esta línea de actuación es realizar trabajos de campo en viñedo. Para lo cual se han habilitado cuatro parcelas experimentales donde se están llevando a cabo ensayos de muy diversa índole: unos destinados a reducir los efectos nocivos de las plagas y enfermedades de la vid, otros a mejorar el crecimiento de la planta y la calidad de la uva, y unos terceros a incorporar tecnologías de teledetección que permitan el control pormenorizado de la planta y, a la postre, mejorar el rendimiento de las viñas.

ENO+: La segunda de las líneas de actuación está orientada al trabajo en bodega, con el fin de asegurar la estabilidad química, microbiológica y sensorial de los vinos, así como la calidad de los vinos en el momento del consumo. El estudio plantea, entre otras cuestiones, fijar marcadores de envejecimiento para conocer cuál es el periodo óptimo de consumo de cada vino, el tipo de cierre más adecuado y, en función de estos dos parámetros, seleccionar los mercados de destino más apropiados en cada caso.

WINESOST: El objetivo de esta actividad es garantizar la sostenibilidad integral de todo el proceso productivo mediante el aprovechamiento de los subproductos relacionados con el vino, la minimización de residuos, la eficiencia energética y la optimización de recursos hídricos. Esta actividad se lleva a cabo a través del desarrollo de una aplicación informática que permite a cada bodega autoevaluarse y compararse con otras bodegas de su entorno, tomando como base los indicadores y las normativas tanto europeas como internacionales.



BALANCE A MITAD DE PROYECTO

El pasado 31 de julio de 2016 se ha cerrado la segunda anualidad de ejecución del proyecto, lo que significa que se ha llegado a la mitad de su periodo total de desarrollo, ya que su finalización es el 31 de julio de 2018.

Hasta la fecha se ha movilizado un total de 3.757.450,36€, lo que supone el 50,42% del presupuesto total del proyecto.

Desde el punto de vista técnico, el Proyecto VINYSOST avanza satisfactoriamente, habiéndose iniciado la práctica totalidad de las tareas previstas. Los resultados esperados avalan el alto grado de innovación de este proyecto, entre ellos, cabe destacar:

- Desarrollo del primer modelo predictivo de riesgo, a nivel internacional, sobre la plaga de mosquito verde.
- Diseño de estrategias de riego no existentes hasta la fecha, basadas en tecnologías adaptadas, que favorezcan la expresión cualitativa de los vinos de Cabernet Sauvignon en climas cálidos.
- Nuevo sistema de modelización basado en tecnologías de precisión, para sectorizar el riego en grandes parcelas buscando producciones homogéneas.
- Nuevo modelo de análisis nutricional de grandes superficies de viñedo, basado en viticultura de precisión.
- Desarrollo de tecnologías alternativas al uso de cobre en viticultura de grandes superficies, para control de Plasmo para y Mildiu.



- Generación de conocimiento en relación a la influencia de la acumulación de cobre en la actividad microbiológica del suelo.
- Nuevas tecnologías de conducción del viñedo más sostenible, para determinadas zonas vitícolas españolas.
- Generación de conocimiento en relación a la determinación del punto óptimo de vendimia desde el punto de vista aromático, monitorizado a través de un factor térmico eficaz.
- Generación de conocimiento en relación a la propagación y dispersión de esporas fúngicas a través del agua de lluvia.
- Desarrollo de tecnología específica que permita diseñar un itinerario de manejo eficaz con tratamientos específicos sobre plantas enfermas y tratamientos preventivos en poda.
- Desarrollo de marcadores y umbrales con el periodo óptimo de consumo y mercado de destino en función de las condiciones logísticas adecuadas para el mantenimiento de la calidad sensorial.
- Aplicación de tecnologías existentes para desarrollar una herramienta informática que a partir de los marcadores, informe sobre el grado de estabilidad sensorial del vino obtenido.
- Obtención de una metodología estandarizada para calcular el ACV y CCV y para comparar y publicar resultados de impacto ambiental en base a los mismos criterios.
- Obtención de una herramienta de optimización sistemática de costes e impacto ambiental a lo largo de toda la cadena de valor del vino.



INFORMACIÓN

Enlaces de interés:

Web del proyecto: <http://viny sost.com/>

Ficha técnica del proyecto: <http://viny sost.com/ficha-tecnica/>

Material gráfico: <http://viny sost.com/galeria/>

Más información:

YOLANDA GONZÁLEZ: comunicacion@artikai.es / 659453376