



## BOLETÍN DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA del SECTOR VITIVINÍCOLA

# E

## DITORIAL

El sector vitivinícola en el espacio SUDOE se caracteriza por un gran número de estructuras de producción y comercialización. Muy pocas, por no decir ninguna, reúnen a la vez un peso significativo en el mercado y un control completo de los procesos de producción. Entonces, la investigación, el desarrollo y la innovación son difíciles de programar y de ejecutar. Sus resultados no son tampoco fáciles de medir; si bien esta medida es una garantía de la perennidad de estos procesos necesarios ya que miran hacia la adaptación de las evoluciones del contexto reglamentario y de la demanda. El proyecto WINETech tiene por ambición facilitar los intercambios entre los protagonistas (investigadores, productores, estructuras de apoyo, empresas,...) y la aparición de proyectos de R&D+i adaptados a las necesidades más importantes de los productores. Este boletín debe entenderse como una herramienta que tiende a facilitar la transferencia de informaciones.

*Para permitirnos enriquecer los siguientes números, envíenos un mensaje a [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr), o [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) o [monica.doyaque@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyaque@fund.unirioja.es) haciendo referencia al apartado donde usted cree que pudiera ser publicado.*

Buena lectura!

*INRA – Unidad Experimental de Pech Rouge  
Responsable de edición*

# SUMARIO

<b>Nuevas tecnologías</b>	3
Tecnologías en curso de elaboración o recientemente puestas en marcha	3
Patentes obtenidas recientemente	4
<b>Actualidades</b>	6
Eventos	6
Cursos – Formaciones	7
<b>Análisis Internacional</b>	9
Centros Internacionales de Investigación	9
Centros Internacionales de Tecnología y de Transferencia	11
<b>Proyectos de innovación</b>	12
Proyectos en curso	12
Proyectos en preparación	17
Llamado a proyectos y Redes de colaboración	17



## T ECNOLÓGÍAS EN CURSO DE ELABORACIÓN OU RECIENTEMENTE PUESTAS EN MARCHA

### BIOCAPTEURS BIOLAN (PAYS BASQUE – Bizkaia)

#### BIOLAN MICROBIOSENSORES S.L.

Les Biocapteurs de Biolan obtiennent le prix de l'Innovation Technique Enomaq 2011 pour les progrès qui permettent une amélioration des mesures essentielles du secteur de l'œnologie.

BIOCAPTEUR AG (ACIDE GLUCONIQUE) : L'Acide Gluconique est l'indice ou le paramètre le plus important qui détermine l'état sanitaire du raisin lors de sa maturation. La détection de ce paramètre permet d'estimer l'état sanitaire du raisin en vendange, ce qui en fait un outil puissant dans le contrôle et l'assurance de la qualité au sein du cycle productif de la cave.

<http://www.biolanmb.com/portal/fr/content/les-biocapteurs-de-biolan-obtiennent-le-prix-de-linnovation-technique-enomaq-2011-pour-les-p>

### LE DECANTEUR CENTRIFUGE ALFA-LAVAL

Lauriane Eudier (2), Alain Samson (1,2), Soline Caille (2), Evelyne Aguera (1), Magali Bes (1), Ghislain Dangleville (3), Luc De Vlieger (4), Jean-Michel Salmon (1,2)

(1) INRA - UE 999, Domaine de Pech Rouge - Gruissan - France.

(2) INRA - UMR 1083 « Sciences pour l'œnologie » - Montpellier - France.

(3) Alfa Laval Sas - Saint-Priest - France.

(4) Alfa Laval Spa - Tavernelle Val di Pesa - Italie.

Apport d'un nouvel outil pour le prétraitement de la vendange thermo traitée avant fermentation. Le décanter centrifuge à vis horizontale est une technologie développée depuis longtemps par la société Alfa-Laval pour le traitement des effluents. En agroalimentaire son utilisation concerne l'extraction d'huile d'olive et de divers jus de fruits avec récemment l'application à la purée de mangues. L'extrapolation de ce procédé au domaine viti-vinicole a connu récemment des améliorations technologiques ayant pour but d'implanter cette technologie en alternative au pressurage, en associant ses effets potentiels d'extraction à ceux de clarification.

[http://www.oeno.tm.fr/extraits/wod/clst/2571x10093n10106\\_vRub/25715899x1x2571x10093x10094x10095x10106.html](http://www.oeno.tm.fr/extraits/wod/clst/2571x10093n10106_vRub/25715899x1x2571x10093x10094x10095x10106.html)

### LE CHITOSANE D'ORIGINE FONGIQUE POUR LA LUTTE CONTRE LES BRETTANOMYCES

Les *Brettanomyces* sont des microorganismes d'altération qui, jusqu'à présent, lorsqu'ils étaient présents sur vins secs, ne pouvaient être maîtrisés que par des techniques physiques ou l'addition de doses conséquentes de SO<sub>2</sub>. Le chitosane d'origine fongique (non allergène) a été développé par la société Belge KitoZyme en partenariat avec le Groupe ICV pour une application spécifique contre ces levures. Insoluble, il doit être dispersé dans le vin et sédimente ensuite pour être éliminé lors d'un soutirage. Récemment

autorisé par l'OIV et la Réglementation Européenne, le produit est non allergène.

<http://www.icv.fr/index.php?module=chitosane>

### LA DESESTACIONALIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

José María Nacenta - Departamento de máquinas y motores térmicos. Universidad politécnica de Cataluña

Se ha conseguido consolidar un proceso mediante un nuevo sistema criogénico que permite congelar fruta, incluyendo uva, manteniendo su textura, sus características organolépticas y sus propiedades nutricionales. La uva y los racimos, una vez descongelados, se mantienen en un estado igual al de los recién vendimiados. Esa posibilidad, da pie a poder reducir las infraestructuras al poder secuenciar el proceso de elaboración en espacios de tiempo mucho más dilatados y permite la racionalización de las plantillas. La tecnología creada ha sido fruto de una patente propiedad de la UPC y que se va a desarrollar industrialmente en alianza con un importante grupo empresarial catalán. El proceso desarrollado consiste básicamente en los siguientes pasos: estabilizar a baja temperatura la fruta (previa congelación); deshidratar un pequeño porcentaje de contenido en agua; estabilizar de nuevo; envasar a casi vacío y congelar por inmersión a una temperatura alrededor de -40 °C. La criocongelación ofrece a la industria enológica interesantes líneas de evolución futura.

[http://www.upc.edu/investigacion/departamentos-e-institutos/departamentos?set\\_language=es](http://www.upc.edu/investigacion/departamentos-e-institutos/departamentos?set_language=es)

### VARIEDAD DE UVA PARA VINO TINTO (RUMANIA)

EEN (Referencia manual 10 RO 75DV 3ITO)

Ha sido desarrollado una nueva variedad de uva (*Vitis vinifera* ssp. Stiva L.) para la elaboración de vino tinto. Las principales ventajas incluyen alta resistencia a factores medioambientales y mayor productividad. La variedad se obtiene mediante hibridación artificial de dos variedades de uva: la variedad de Babeasca negra y Pinot negro. El inventor está interesado en establecer acuerdos de licencia, cooperación y comercialización con asistencia técnica.

<http://www.madrimasd.org/transferecia-tecnologia/marketplace/fichaTecnologia.aspx?idTecnologia=32893>

### MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS VINOS MENCÍA IVV-ULE

El Instituto de la Viña y el Vino de Universidad de León (ULE) ha conseguido mejorar la calidad de los vinos elaborados con mencía tras un estudio en el que se han modificado los suelos con la incorporación de nuevos materiales que han contrarrestado la acidez extrema que los caracterizaba.

La mayoría de los terrenos dedicados a la producción de vino en el Bierzo se caracterizan por una acidez extrema por la presencia de aluminio que es altamente fitotóxico para las plantas. Para reducir su efecto, la ULE y la Diputación de León suscribieron hace tres años un acuerdo con las Bodegas Losada para la elaboración de un estudio, que ha contado con un presupuesto de 31.000 euros, que fomentará unas mejores propiedades del suelo a través de su modificación para reducir la presencia de polifenoles de las plantas.

[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=11&vs\\_fecha=201102&vs\\_noticia=1297795936](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=11&vs_fecha=201102&vs_noticia=1297795936)

## APLICACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA FT-IR A LA DETERMINACIÓN DE ANTOCIANINAS EN MUESTRAS ENOLÓGICAS DE RIOJA.

Miriam Romera Fernández, Facultad de ciencia y tecnología. UPV-EHU. España

Miriam Romera Fernández ha defendido en la Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad del País Vasco la tesis 'Aplicación de la Espectroscopía FT-IR a la determinación de antocianinas en muestras enológicas de Rioja', que ha desarrollado durante cinco años en colaboración con cinco grandes bodegas de Rioja, (Faustino, CVNE, El Coto de Rioja, Torre de Oña y Unión de Cosecheros de Labastida) y la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa.

En su trabajo, se propuso a las bodegas estudiar los antocianos, los pigmentos naturales responsables del color rojo azulado de la piel de la uva tinta y del vino tinto, mediante la utilización de la espectroscopía infrarroja con transformada de Fourier (FT-IR) combinada con el empleo de técnicas quimiométricas. De este modo se estudiaron un total de 381 muestras de vino joven, 276 muestras de vino de descube y 356 muestras de mostos de uva, todos ellos de Rioja alavesa y de las cosechas 2006, 2007, 2008 y 2009. El método implementado en las bodegas colaboradoras como herramienta rutinaria les permitió un "análisis rápido, fiable y robusto" de los contenidos antocianínicos en vinos tintos en las diferentes etapas de su elaboración (mosto, descube y vinos finales).

[www.universia.net](http://www.universia.net)

## EL DESHOJADO PRECOZ REDUCE UN 30% LA PRODUCCIÓN EN LAS VIDES

M. <sup>a</sup> Paz Diago Santamaría. Departamento de agricultura y alimentación. Universidad de la Rioja. España

La regulación del rendimiento del viñedo es una cuestión importancia creciente en la medida en que crece la presión por producir uva de calidad a unos costes sostenibles. El deshojado precoz es una técnica pionera e innovadora cuyo fin principal es regular la producción de uva y que se ejecuta alrededor de la floración, en oposición al deshojado clásico, más tardío.

En su investigación doctoral M. <sup>a</sup> Paz Diago ha tratado de verificar si el deshojado precoz puede ser una técnica eficaz para regular la producción de uva y mejorar la calidad de la uva y del vino. Sin descuidar la investigación básica el trabajo perseguía la innovación vitícola, de especial implantación, interés y utilidad para el sector vitivinícola. Así, realizó un deshojado en dos épocas (pre-floración y cuajado) de forma manual y mecánica, en las variedades de vid (*Vitis vinifera* L.) Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

[dialnet.unirioja.es/servlet/fichero\\_tesis?codigo=20664&orden=0](http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero_tesis?codigo=20664&orden=0)

## APLICACIÓN INFORMÁTICA PARA EL ANÁLISIS DE LA DINÁMICA DE POBLACIÓN APLICADA A ARTRÓPODOS. ESTUDIO SOBRE LA POLILLA DEL RACIMO

Eduardo Sáenz de Cabezón, L. Javier Hernández y otros. Varios departamentos. Universidad de la Rioja.

Este trabajo presenta un nuevo procedimiento para construir familias de funciones espaciales predicción aproximación-que dependen de varios parámetros. El método se basa en las particiones de la unidad. Con el fin de encontrar las funciones óptimas de estas familias se introduce un conjunto simplicial Vietoris asociada a un radio de influencia. Consideramos que los estimadores de error inducido por estos conjuntos Vietoris simplicial. Una implementación computacional de estos modelos

matemáticos ha sido desarrollada para ser aplicado a cualquier tipo de finito de datos discretos. Nuestros métodos proporcionan una herramienta útil para el análisis de la distribución espacial de las especies, lo cual es imprescindible para el desarrollo de la gestión correcta y eficiente de las especies amenazadas e invasoras, programas de conservación biológica, etc. demostrar la aplicación de este método para el análisis de la distribución espacial distribución de la polilla del racimo *Lobesia botrana* de uva (Lepidoptera: Tortricidae) en los viñedos de La Rioja la obtención de resultados útiles para el manejo de esta plaga.

<http://www.sciencedirect.com/>

## P ATENTES OBTENIDAS RECIENTEMENTE

### MEJORAS EN LOS MATERIALES Y PROCESOS UTILIZADOS EN ENOLOGÍA (IMPROVEMENTS TO THE MATERIALS AND PROCESSES USED IN OENOLOGY)

Número de Publicación: FR2541303 (A2)

Inventor: Bruch Guy (FRANCIA)

El objetivo de esta invención es la mejora de los materiales y procesos usados en enología. La presente invención incluye un dispositivo para el control, el seguimiento y la regulación de la temperatura para la vinificación o clarificación de los depósitos comprendiendo los dispositivos para la eliminación de líquido del tanque. Es caracterizado por el hecho de que un barril, dispuesto en la parte superior del depósito, se sumerge en la masa líquida que tiene por lo menos uno de los siguientes dispositivos: dispositivos para la eliminación de líquido por debajo del nivel superior, sensores de medición, dispositivo de control y regulación, dispositivos para volver a inyectar líquido por arriba y/o debajo del nivel del líquido.

[http://v3.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPO&DOC=adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=19840824&CC=FR&NR=2541303A2&KC=A2](http://v3.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPO&DOC=adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=19840824&CC=FR&NR=2541303A2&KC=A2)

### EQUIPO PARA EL ENVEJECIMIENTO DEL VINO O DE LOS LICORES (APPARATUS FOR AGING WINE OR SPIRITS)

Número de Publicación: US 2010288130 (A1)

Inventor: Eustis Robert H (ESTADOS UNIDOS)

La novedad de este equipo está en que es un dispositivo para envejecer el vino de forma pasiva sin deteriorarlo. La pared interior del recipiente es semipermeable y simula la interfaz entre el vino y la atmósfera. En este prototipo la interfaz entre el vino y la atmósfera, tiene un área sustancialmente más grande por el volumen unitario de vino que el dispositivo anterior.

El aparato emplea un recipiente con forma poliédrica para el envejecimiento del vino con una capacidad volumétrica mayor de 30 galones; la relación entre la superficie interior del recipiente y su volumen varía desde 0,33 pulgadas cuadradas hasta 1,0 pulgadas cúbicas, ó desde 4,0 pulgadas cuadradas a 1,0 pulgadas cúbicas. También existe la posibilidad de utilizar otros recipientes que mejoran el proceso como son el utilizar un recipiente con forma hexaédrica ó trapecoidal.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EP&DOC=adjacent=true&locale=en\\_T1&FT=D&date=20101118&CC=US&NR=2010288130A1&KC=A1#](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EP&DOC=adjacent=true&locale=en_T1&FT=D&date=20101118&CC=US&NR=2010288130A1&KC=A1#)

**CUTTING ELEMENT FOR e.g. TRIMMING PLANTS e.g. HEDGES, HAS TWO CUTTING HEADS DRIVEN IN ROTATION BY ELECTRIC DRIVE MOTOR VIA TRANSMISSION UNIT, WHERE ONE OF TWO CUTTING HEADS IS DIRECTLY CONNECTED TO ELECTRIC DRIVE MOTOR**

N° de publicación : FR 2950222 (A1)

Inventeur : COLLARD YANNICK [FR]

L'invention concerne un élément de coupe à entraînement par moteur électrique pour la taille de végétaux, tels que la vigne, les haies, les arbres, etc. Cet élément de coupe est constitué d'au moins deux têtes de coupe (30, 40) entraînées en rotation par au moins un moteur électrique (20) par l'intermédiaire de moyens de transmission entraînant en rotation les têtes de coupe (30, 40) deux par deux, à partir de l'une d'entre elles reliée directement à un moteur électrique (20). Application : Viticulture.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110325&CC=FR&NR=2950222A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110325&CC=FR&NR=2950222A1&KC=A1)

**DEVICE FOR CONTINUOUS TREATMENT OF PHYTOSANITARY PRODUCTS IN A CONFINED ENCLOSURE, COMPRISES VENTILATION UNIT WITH CLOSED CIRCUIT FOR DE HOMOGENIZING SPRAYING OF PRODUCTS IN ENCLOSURE, AND VEHICULE CARRYING LOW POWER CONSUMPTION DEVICE**

N° de publicación : FR 2948038 (A1)

Inventeurs : CORBIER JACQUES [FR]; BOUENEL OLIVIER [FR]

Le dispositif est constitué d'une (ou des) enceinte de traitement complètement confinée sur les 6 faces du volume. Les deux demi-enveloppes latérales (figure 1) comportent les systèmes de pulvérisation (1), les systèmes de brassage d'air (2) pour l'homogénéisation de la pulvérisation des produits (3), le système de récupération (4) des produits d'égouttage sur les faces internes. L'enceinte est réglable en largeur et suspendue au tracteur porteur. Le dispositif est destiné à un traitement continu en champ. Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné aux traitements des cultures sur rang, telles que viticulture, vergers, oliveraies.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110121&CC=FR&NR=2948038A1&KC=A1#](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110121&CC=FR&NR=2948038A1&KC=A1#)

**PROCEDIMIENTO DE REPARACIÓN DE FUGAS EN BARRICAS (PROCEDE DE REPARATION D'UNE FUITE D'UN FUT EN BOIS)**

Número de Publicación: FR2947751

Inventor: Alain Terrier (FRANCIA)

Compañía: Air et Pulvérisation.

La invención se refiere a un método de reparación de una fuga en un barril de madera. Para el envejecimiento de vino o licores, se puede utilizar un contenedor de madera en el que se mantiene el líquido para un corto o más largo. La reproducción era de madera se recomienda especialmente a causa de los intercambios tánico y aromático de la madera y el vino. El contenedor de madera puede tener diferentes nombres, toneles, barriles, tanques u otros, dependiendo de su forma, su tamaño y de la región. Por lo general, abarca una cáscara hecha de duelas y aros paralelos entre fondos de capital. Durante la fabricación, las duelas se ajustan en relación el uno al otro para obtener un cilindro apretado. Para probar la hermeticidad de un barril de madera, una solución es la introducción de agua y después de presurización de aire comprimido. Esta solución puede

localizar la fuga que se puede producir a través de los pentagramas en sus extremos a un nudillo. En general, puede aparecer en cualquier parte de las varas o de los fondos. En caso de derrame, el contenedor de madera debe ser desechado a fin de sustituir la pieza defectuosa o de ajustar los pentagramas. Esto toma tiempo y requiere de conocimientos especializados que sólo tiene un tonelero. Por lo tanto, los costos de la reparación de los barriles de madera son relativamente altos.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&date=20110114&DB=EPODOC&locale=en\\_T1&CC=FR&NR=2947751A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&date=20110114&DB=EPODOC&locale=en_T1&CC=FR&NR=2947751A1&KC=A1)

**COSECHADORA PROVISTA DE MEDIOS PARA LA SELECCIÓN DE LA RECOLECCIÓN (HARVESTING MACHINE PROVIDED WITH MEANS FOR THE SELECTION OF THE HARVEST)**

Número de Publicación: EP 2298062 (A1)

Inventor: Luigi Sandei (Italia)

Compañía: X-Technology S.R.L.

La novedad es una vendimiadora que facilita la selección de la cosecha significa, ya que es capaz de separar la fruta de cualquier cuerpo extraño no deseado en el momento de la recolección. El equipo incluye al menos un sensor capaz de escanear la cosecha, un sistema de iluminación para los objetos a analizar, un dispositivo de expulsión capaz de separar la fruta de cualquier cuerpo extraño, un sistema de control capaz de recibir los datos enviados por el sensor, para analizar dichos datos y al mando del dispositivo de expulsión, los medios para la recogida de expulsar cuerpos extraños.

Esta invención permite el ahorro de costes y tiempo que supone la selección a la entrada en bodega, ya que permite la eliminación de las uvas verdes, podridas, raspones, piedras y cualquier otro tipo de cuerpo extraño antes de la entrada de la uva en bodega.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en\\_T1&FT=D&date=20110323&CC=EP&NR=2298062A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en_T1&FT=D&date=20110323&CC=EP&NR=2298062A1&KC=A1)

**MÉTODO PARA LA REDUCCIÓN DE PARADAS DE LA FERMENTACIÓN EN PROCESOS DE VINIFICACIÓN (REDUCED STUCK ALCOHOLIC FERMENTATIONS IN WINE PRODUCTION)**

Número de Publicación: US2011/0020491 A1

Inventores: Van Den Brink, Johannes Maarten (DE), Kristine, Bjerre (DK)

Compañía: CHR HANSEN AS.

La tecnología se refiere a un método para la producción de vino en donde el método disminuye significativamente el riesgo de paradas indeseadas en las fermentaciones alcohólicas. El método implica la adición de glucosa isomerasa al jugo de uva.

El problema a resolver por la presente invención es proporcionar un nuevo método para la producción de un vino, en donde el método disminuye significativamente el riesgo de paradas indeseadas en las fermentaciones alcohólicas.

La solución se basa en que los actuales inventores encontraron que la adición de glucosa isomerasa al jugo de uva ayudaba a mantener la relación glucosa / fructosa en el zumo de uva en una proporción de alrededor de 1:1, lo que disminuye significativamente el riesgo de paradas indeseadas en las fermentaciones alcohólicas.

Por otra parte, la cantidad efectiva de la glucosa isomerasa puede añadirse durante la fermentación alcohólica. Si se agrega durante la fermentación, se debe hacer



preferiblemente en el principio de la fermentación, por ejemplo, casi al mismo tiempo que la levadura se agrega al jugo de uva.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en\\_T1&FT=D&date=20110127&CC=US&NR=2011020491A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en_T1&FT=D&date=20110127&CC=US&NR=2011020491A1&KC=A1)



# E

## VENTOS

### ✓ XI CONGRESO DE INVESTIGACIÓN

**Del 1 al 3 de junio del 2011, Universidad de Cádiz, Jerez de la Frontera, ESPAÑA**

La Asociación de Grupos de Investigación Enológica (GIENOL) organiza un foro de discusión e información que reúne los Grupos de Investigación Enológica de España que con motivo del Bicentenario de la Constitución Española se hace extensivo también a Grupos de Investigación de Iberoamérica. Los temas de este congresos son la presentación de los últimos progresos en la investigación vitivinícola, análisis de la vitivinicultura latinoamericana, estudios de la transferencia tecnológica en el sector vitivinícola, actividades I+D+i y otras acciones emergentes.

La información será accesible pronto en:

<http://www.gienol.es/>

### ✓ Oeno 2011, SIMPOSIO INTERNACIONAL DE ENOLOGÍA

**Del 15 al 17 de junio del 2011, Université Bordeaux Segalen, FRANCIA**

La Facultad de enología de la Universidad Victor Segalen Bordeaux 2, celebrará los días 15,16 y 17 de junio de 2011 en Burdeos la 9ª edición del Simposium Internacional de Enología "Oeno 2011", que ahondará sobre las siguientes temáticas:

- Plantas y Medio Ambiente
- Calidad de la uva
- Microorganismos de la uva y el vino
- Química y bioquímica del vino, componentes del vino con efectos fisiológicos
- Análisis sensorial- Ciencias humanas y sociales

Más información: [www.oeno2011.u-bordeaux2.fr/](http://www.oeno2011.u-bordeaux2.fr/)

### ✓ XXXIV WORLD CONGRESS OF THE INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE (OIV)

**Del 20 al 27 de junio del 2011, Centro de Congressos e Exposições da Alfândega de Oporto, PORTUGAL**

El tema general del Congreso es "La construcción del Vino – Una Conspiración de Conocimiento y Arte" e incluye los siguientes subtemas: construcción de un vino, construcciones para el vino, construcción de las ciudades del

vino y construcción de mercados del vino. El congreso reúne tanto la investigación científica como el sector empresarial.

Más información: <http://www.oiv2011.pt/>

### ✓ The 4th International Conference on Economics, Management Sciences and History of Wine Zaragoza : Wine in the World: Markets and Globalization

**29 th June - 1st July 2011 Zaragoza, Spain**

This three day inter-disciplinary conference aims to bring together researchers interested in Economics, Management Sciences, Marketing, History and more generally cultural or sociological dimensions of wine production. The conference will be organised on the line of one main topic: international wine market.

For more information :

<http://4thwineintheworld.blogspot.com/>

### ✓ IN VINO ANALYTICA SCIENTIA 2011

**Del 21 al 23 de julio del 2011, University of Technology de Gratz, AUSTRIA**

Este simposio es la continuación de una serie de conferencias de éxito. Este encuentro internacional pretende reunir a investigadores, enólogos y profesionales dedicados a los diferentes aspectos de la producción: del medio ambiente a las vides, a las uvas y a los productos finales así como establecer un foro donde discutir y presentar los últimos avances de la Química Analítica. Se tratarán los siguientes tópicos: análisis químico y composición de las uvas, vinos y bebidas espirituosas; reacciones químicas y bioquímicas; autenticidad de los productos; análisis sensorial; sensores y biosensores.

Más información:

<http://lamp3.tugraz.at/~invino11/index.php>

### ✓ The 17th International Symposium GIESCO 2011 : Group of International Experts of Vitivinicultural Systems for CoOperation

**29th August - 2nd September 2011 Asti - Alba (CN), Italy**

GESCO was the original acronym for "Groupe d'Etude des Systèmes de CONduite de la vigne". It was started by Alain Carbonneau and others, and was originally, as the name implies, focused on training systems. The group grew and the focus on training systems was dropped. Recently the group renamed itself to: "Group of International Experts of vitivinicultural Systems for CoOperation".

Topics:

- World formation and transfer in viticulture
- Sustainable viticulture and terroir
- Ecophysiology and climatology
- Vineyard and territory management
- Advanced technological viticulture
- Tropical and sub-tropical viticulture

For more information

[http://my.unito.it/unitoWAR/page/dipartimenti5/D046/GiESCO\\_2011](http://my.unito.it/unitoWAR/page/dipartimenti5/D046/GiESCO_2011)

### ✓ The 6th International Specialized Conference on Sustainable Viticulture: Winery Waste and Ecologic Impacts Management

**6th – 10th November 2011 Blenheim, New Zealand**

Winery 2011 is being hosted by Plant & Food Research and held in Blenheim, New Zealand – a town set in the heart of the famed Marlborough wine region. The event will feature the latest science and research into vineyard waste water management and an in depth look into sustainable viticulture practices.

For more information <http://www.winery2011.com/>

✓ **SITEVI 2011** : Salon International pour les filières Vigne-Vin & Fruit-Légumes

Du **29 novembre au 1er décembre 2011** au Parc des Expositions de **Montpellier, France**.

1- Efficacité d'un salon référence des filières Vigne-Vin & Fruits-Légumes : Un support indispensable pour la connaissance et la conquête de nouveaux marchés.

2 - Une véritable plateforme de communication : Le salon de l'Innovation / Un plan de promotion qui fait parler du SITEVI un an avant son ouverture / Marketing et e-marketing.

3 - Un événement à forte valeur ajoutée : Un véritable «workshop» d'aide aux professionnels / Un salon éco-citoyen / Les perspectives du secteur : omniprésentes.

Toutes les informations sur : <http://www.planet-agri.com/fr/sitevi>

✓ **El III Congreso Mundial sobre Cambio Climático y Vino 2011** ha sido organizado por The Wine Academy of Spain (Academia del Vino de España, fundadores de este congreso) y Pancho Campo, una de las máximas autoridades en lo que respecta a la investigación sobre la relación de la viticultura y el cambio climático a nivel mundial. Al congreso acudirán científicos, enólogos, viticultores, sumilleres, etc., Marbella se convertirá en la capital mundial del vino, y acogerá invitados de honor como Kofi Annan, ex secretario general de las Naciones Unidas y premio Nobel de la Paz, que presidirá el congreso.

Más información: <http://www.cambioclimaticoyvino.com>

## CURSOS / FORMACIONES

### STAGES DE FORMATION VITICOLE A BORDEAUX

#### Chambre d'agriculture de la Gironde

La Chambre d'agriculture de la Gironde organise tout au long de l'année des stages de formation continue pour les professionnels, autour de la dégustation des vins, de la viticulture biologique, de la pratique du désherbage ou encore des problèmes phytosanitaires.

Renseignements : [formation@gironde.chambagri.fr](mailto:formation@gironde.chambagri.fr)

Toutes les informations sur :

<http://www.gironde.chambagri.fr/>

### VINIFERA EUROMASTER : MASTER EUROPEEN VITICULTURE OENOLOGIE

#### Montpellier SupAgro

#### Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques

Les six partenaires du consortium EMaVE lancent un appel à candidature pour les inscriptions au Master Européen de Viticulture Oenologie Vinifera EuroMaster 2011-2013.

Vinifera EuroMaster est un diplôme de Master délivré conjointement par tous les partenaires du consortium EMaVE.

La formation dure deux ans avec mobilité obligatoire dans deux pays européens minimum.

La première année du Master se déroule en France à Montpellier SupAgro, l'enseignement est dispensé en anglais.

Chaque étudiant choisit le pays d'accueil de la deuxième année en fonction des programmes spécifiques offerts par les différents partenaires, et en fonction de ses compétences en langues. L'enseignement en 2ème année se fait dans la langue du pays d'accueil, sauf en Allemagne et au Portugal où il est en anglais.

Environ le tiers des étudiants les mieux classés par le Comité de sélection peut recevoir une bourse:

- bourse du consortium EMaVE
- bourse du programme Erasmus Mundus

Renseignements : <http://www.vinifera-euromaster.eu/pages/?all=accueil>

Toutes les informations et inscription en ligne sur :

<http://www.supagro.fr/web/pages/?id=19&page=429>

### FORMATIONS VITICOLE – ŒNOLOGIE - MARCHÉ EN LANGUEDOC – ROUSSILLON ET PACA

#### Institut Coopératif du Vin

Certifié OPQF, le Groupe ICV organise des formations sur de nombreuses thématiques en lien avec la filière vin. Parmi les nouveautés au catalogue, on peut noter : la production de jus de raisin, l'initiation à la viticulture durable, la vinification de raisins issus de l'agriculture biologique ou de la bio-dynamie, traçabilité et hygiène alimentaire, bien vendre sur un salon.

Renseignements : [formation@icv.fr](mailto:formation@icv.fr)

Toutes les informations et inscription en ligne sur :

<http://www.icv.fr/>

### NOUVELLE FORMATION MANAGEMENT DU VIN A TOULOUSE

#### Groupe ESC Toulouse

L'ESC Toulouse inaugurera en septembre 2011, en partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie du Lot, une formation Management du Vin à l'intention des étudiants du programme Bachelor (formation Bac+3). Cette formation vise à former les étudiants sur les aspects marketing, développement international, image de marque et notoriété internationale du vin.

Toutes les informations sur : [http://www.esc-toulouse.fr/fr/p376\\_161/formation/bachelor.html](http://www.esc-toulouse.fr/fr/p376_161/formation/bachelor.html)

### MÁSTER EN VITICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS

#### Universidad de Cádiz - Curso Académico 2011-12

Formación en todo el proceso vitivinícola, gestión de la viña, plantación de nuevas variedades, vinificación, tratamientos pre y pos fermentativos, dirección del envejecimiento, tratamientos finales, controles de los procesos, organización de laboratorios, implantación de sistemas de calidad, seguridad alimentaria, medioambiente, organización empresarial, marketing y publicidad, difusión de la cultura de los productos vitivinícolas.

Más información:

[http://www.uca.es/web/estudios/posgrado\\_doctorado/mas-teres2009\\_catalogo.pdf](http://www.uca.es/web/estudios/posgrado_doctorado/mas-teres2009_catalogo.pdf)

### **MÁSTER INTEGRAL DEL VINO**

**Universidad de Castilla-La Mancha - Curso académico 2011-12**

Este máster está estructurado para proporcionar una formación teórica y práctica sobre viticultura, enología, política vitivinícola gestión y comercialización, con el fin de formar profesionales del más alto nivel que posean una visión completa de los problemas actuales y adquirieran, a través de la formación impartida, las habilidades necesarias para abordarlos con éxito.

*Más información:*

<http://www.mv.posgrado.uclm.es/default.aspx>

### **MÁSTER EN ENOLOGÍA**

**Universitat Rovira y Virgili - Curso académico 2011-12**

La finalidad de los contenidos del máster se ajusta a las necesidades reales de formación que reclaman las empresas del sector enológico en el ámbito de la I+D+I. Los titulados serán capaces de trabajar y crear conocimiento de forma autónoma, de participar, dirigir y coordinar equipos de trabajo interdisciplinarios, así como resolver problemas complejos con informaciones parciales o fragmentadas.

*Más información:*

[http://www.urv.cat/masters\\_oficials/es\\_enologia.html#intercanvi](http://www.urv.cat/masters_oficials/es_enologia.html#intercanvi)

### **MÁSTER EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS VITIVINÍCOLAS**

**Universidad de La Rioja - Curso académico 2011-12**

Se plantea con los siguientes objetivos: acercar a los alumnos a la realidad del sector vitivinícola; conocer los aspectos teóricos y prácticos del cultivo de la vid, las técnicas de elaboración de vinos y la metodología de la cata de vinos; presentar las herramientas de dirección de empresas aplicadas a la actividad vitivinícola; conocer el marco institucional y normativo del sector vitivinícola; examinar la situación y perspectivas de los mercados internacionales vinícolas; analizar el entorno vitivinícola desde el punto de vista económico y competitivo.

*Más información:*

[http://fundacion.unirioja.es/formacion\\_cursos/view/79/sub:573](http://fundacion.unirioja.es/formacion_cursos/view/79/sub:573)

### **MÁSTER EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA**

**Universidad Politécnica de Madrid - Curso académico 2011-12**

Este máster está estructurado para proporcionar una formación teórica y práctica sobre viticultura, enología y economía, legislación y comercialización vitivinícolas tanto a nivel nacional como internacional, con el fin de formar profesionales del más alto nivel que posean una visión completa de los problemas actuales de estas áreas para cubrir las necesidades de las empresas y organismos de este importante sector.

*Más información:*

<http://www.masterviteno.com/>

### **CURSO PERFECCIONAMIENTO DE CATA**

**Escuela Española de Cata.**

Diseñado para perfeccionar el análisis sensorial o cata y los procedimientos básicos para determinar las características

sensoriales y de calidad de cualquier vino: colores, aromas y sabores.

*Más información:*

<http://www.escueladecata.com/cursoampliado.php?id=4>

### **CURSO EN FORMACIÓN AVANZADA EN TELEDETECCIÓN Y SIG APLICADOS**

**Universitat Autònoma de Barcelona y otros**

Forma parte de un programa completo (máster), que puede cursarse en módulos individuales. El objetivo es proporcionar una formación científica en las técnicas de observación de la Tierra y la generación y análisis de información con el objetivo de estudiar el territorio y gestionar sus recursos a través de los SIG. El curso se complementa con sesiones prácticas tutorizadas, un proyecto final y posibles visitas a entidades del sector.

### **DEGREE IN VINIFERA EUROMASTER - EUROPEAN MASTER OF SCIENCES OF VITICULTURE AND ENOLOGY**

**Universidade do Porto (Faculdade de Ciências)**

El principal objetivo del Curso de Maestría en Viticultura y Enología es proporcionar una formación técnica detallada y científica en el área de Viticultura y Enología, favoreciendo las sinergias entre la enseñanza, la investigación, la producción y la industria.

<http://www.isa.utl.pt/files/pub/ensino/PrecedenciasMVE.pdf>

### **MASTER EN INNOVACIÓN EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ECONOMÍA DEL VINO**

**INEA. Universidad de Valladolid (España)**

Formación online, con los objetivos principales de ofrecer Formación en temas específicos de innovación no fácilmente asequibles en otros lugares que completen la formación de base de cada alumno de modo que ayude a desarrollar mejor la propia actividad y a facilitar la inserción laboral. Se trata de una formación dirigida a personas encargadas de explotaciones, bodegas etc., que les permita gestionar la calidad, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y de los trabajadores con conocimiento de la legalidad y de las forma de llevar a cabo esa normativa.

<http://virtual.inea.org/web/Doc/programaVino.pdf>

### **MAESTRIA EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA INEA. Facultad de ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo-Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Mendoza (Argentina)**

Título Magister Scientiae en Viticultura y Enología. Los objetivos generales de esta formación son promover el desarrollo de la ciencia y la tecnología en el sector vitivinícola al más alto nivel, orientado a identificar problemas, generar conocimientos, crear y aplicar tecnologías y encontrar soluciones a los obstáculos que plantea el desarrollo de la vitivinicultura a nivel local, regional, nacional y mundial.

*Más información:*

<http://www.agrarias.uncu.edu.ar/paginas/index/maestria-en-viticultura-y-enologia>



## Análisis internacional



### ENTROS INTERNACIONALES DE INVESTIGACION

#### INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRA) - FRANCE

Premier institut de recherche agronomique en Europe, deuxième dans le monde, l'INRA mène des recherches finalisées pour une alimentation saine et de qualité, pour une agriculture compétitive et durable, et pour un environnement préservé et valorisé.

Un institut de recherche finalisée, au cœur des enjeux de développement, de l'échelle locale à celle de la planète

Nos recherches sont guidées par l'évolution des questionnements scientifiques, et, orientées par les défis planétaires posés par l'alimentation, l'environnement et la valorisation des territoires, que l'agriculture et l'agronomie ont à relever. Changement climatique, nutrition humaine, compétition entre cultures alimentaires et non alimentaires, épuisement des ressources fossiles, équilibre dans la gestion des territoires sont autant d'enjeux qui positionnent l'agronomie comme fondatrice d'un développement harmonieux sur les plans économique, social et environnemental. L'INRA produit des connaissances fondamentales et construit grâce à elles des innovations et des savoir-faire pour la société. Il met son expertise au service de la décision publique.

Toutes les informations sur : <http://www.inra.fr>

Publications scientifiques vigne-vin (2005-2011) : 632 articles dans des revues à facteur d'impact.

#### Actualités :

**Vignes OGM de Colmar** : la justice reconnaît le droit à la recherche

[http://www.inra.fr/la\\_sciences\\_et\\_vous/vignes\\_ogm\\_de\\_colmar](http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/vignes_ogm_de_colmar)

**Écophyto R&D** : quelles voies pour réduire l'usage des pesticides ?

[http://www.inra.fr/l\\_institut/etudes/ecophyto\\_r\\_d/ecophyto\\_r\\_d\\_resultats](http://www.inra.fr/l_institut/etudes/ecophyto_r_d/ecophyto_r_d_resultats)

**Orientations 2010-2020** : une science pour l'impact

[http://www.inra.fr/l\\_institut/document\\_d\\_orientation\\_2010\\_2020](http://www.inra.fr/l_institut/document_d_orientation_2010_2020)

#### CORNELL UNIVERSITY – COLLEGE OF AGRICULTURE AND LIFE SCIENCE – USA

The College of Agriculture and Life Sciences at Cornell is home to one of the top viticulture and enology programs in the world, and internationally recognized for its expertise in breeding table, juice and wine grapes adapted to cool-climate growing regions. From developing innovative trellis systems, to breeding new varieties, to managing pests and nutrients, to siting vineyards and maximizing 'terroir', to perfecting the art and science of wine making, Cornell's teaching, research, and extension in viticulture and enology

offer unsurpassed opportunities for grape growers and wine makers, as well as undergraduate and graduate students.

Research efforts in viticulture and enology at the College of Agriculture and Life Sciences can be traced back to the early 1900s, when a table grape named Goff was released at the Experiment Station in Geneva. Since then, over 56 new table, juice and wine grape varieties have been released. Cornell research has been integral to the development of New York's \$3.3B wine and grape industry, which has grown from 15 wineries in 1976 to more than 273 today. Today, researchers promote sustainable, environmentally sound practices tailored to local growing conditions, and network with an international community.

More information:

<http://grapesandwine.cals.cornell.edu/cals/grapesandwine/index.cfm>

#### VITICULTURE & ENOLOGY – UNIVERSITY OF CALIFORNIA DAVIS – ESTADOS UNIDOS

El Departamento de Viticultura y Enología en UC Davis es una institución dedicada a la docencia y a la investigación a nivel internacional, que pretende abordar cuestiones que no tienen respuestas o una solución definitiva y ayudar a mejorar la calidad y el valor de las uvas y el vino para los consumidores por la aplicación de nueva información y una mejor comprensión de las cualidades de la uva y el vino. Para ampliar la nueva información de investigación directamente al público y a los productores de uva y vino se organizan clases, reuniones y seminarios.

Más información: <http://wineserver.ucdavis.edu/index.php>

Publicaciones científicas en viticultura y enología (2005-2011): 300 artículos en revistas con índice de impacto

#### Actualidades:

Current Events: Recent Advances in Viticulture & Enology

[http://wineserver.ucdavis.edu/event\\_calendar/events.php?ID=873](http://wineserver.ucdavis.edu/event_calendar/events.php?ID=873)

The Hilgard Project: A measurement and control system that follows the development of our grapes to the making of our wines

[http://wineserver.ucdavis.edu/content.php?category=The\\_Hilgard\\_Project](http://wineserver.ucdavis.edu/content.php?category=The_Hilgard_Project)

#### AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE (AWRI) - AUSTRALIA

Desde 1955, el AWRI ha estado apoyando los productores australianos de uva y vino con el desarrollo y la adopción de prácticas innovadoras. Trabajando junto con los productores con el objetivo común de desarrollar el cultivo de uvas y prácticas para la producción de vino de calidad en constante cambio y los entornos más exigentes. Para lograr estos objetivos se ha desarrollado un modelo de negocio totalmente integrado que es único en el mundo y es soportado con un equipo de profesionales dedicados y altamente cualificados que se han unido al AWRI de más de una docena de países diferentes.

Más información: <http://www.awri.com.au/>

Publicaciones científicas en viticultura y enología (2005-2011): 378 artículos en revistas con índice de impacto.

#### Actualidades:

AWRI eNews - March 2011

[http://www.awri.com.au/information\\_services/ewsletter/2011-march/](http://www.awri.com.au/information_services/ewsletter/2011-march/)

Smoke taint

[http://www.awri.com.au/information\\_services/current/](http://www.awri.com.au/information_services/current/)

#### UNIVERSITÀ DI PIACENZA. L'ISTITUTO DI FRUTTI-VITICOLTURA (ITALIA)

El Instituto de Frutas y Viticultura de la Universidad del Sagrado Corazón fue fundada en 1953, el inicio de la Facultad de Agricultura, Piacenza. De 1980 a 2009 fue Director del Instituto Profesor Mario Fregoni autor de más de 300 publicaciones y 12 libros, la educación y el carácter científico del vino. Desde noviembre de 2009 asume como Director el Prof. Stefano Poni.

El Instituto reúne a disciplinas relacionadas principalmente con la licenciatura en Ciencias Agrícolas y Tecnología y Ciencia de los Alimentos y Tecnología y tiene el propósito de promover el estudio de las cuestiones en términos de la fruta y aumentar la calidad del vino.

Actualmente trabaja en:

- la genética de la vid, la selección clonal y el uso de variedades locales
- cambio climático, la ecología y la zonificación vitivinícola
- nutrición mineral de la vid
- efectos de los factores vitivinícola sobre el contenido de resveratrol en la uva y el vino
- densidad de siembra y las formas de la Viña
- viticultura sostenible y sistemas de alerta para la viña
- efectos fisiológicos de los métodos de poda de invierno y verano
- fisiología del estrés bióticos y abióticos

Más información: [http://istituti.unicatt.it/frutti\\_viticoltura](http://istituti.unicatt.it/frutti_viticoltura)

Catalogo de publicaciones: <http://millennium.unicatt.it/>

#### FACULTAD DE ENOLOGÍA Y INGENIERA FORESTAL – PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE

La Facultad desarrolla numerosas líneas de investigación en diversas áreas silvoagropecuarias, tanto en el campo de la investigación básica como aplicada, financiada con recursos principalmente externos, a través de instrumentos concursables y de contratos.

En Viticultura, las temáticas son, entre otras, el desarrollo de genotipos radiculares de vid, programas de selecciones clonales. En Enología, las investigaciones se desarrollan sobre la calidad del vino y su estabilidad, la caracterización de las uvas y de los vinos de la variedad Carménère.

Más información: <http://www.uc.cl/agronomia/index.html>

#### UNIVERSITA DI BOLOGNA. DIPARTIMENTI CULTURE ARBOREE

El departamento de Cultivos de la Universidad de Bolonia (DCA) tiene una larga historia ya que debe su origen a la primera Escuela de Agricultura de la Universidad de Bolonia creada en 1901. Hoy en día el DCA realiza una parte importante de su investigación a través en cuatro centros administrativos:

1) Crivi, Centro de Investigación para la Viticultura y Enología, Viticultura Sección (Centro Interdepartamental para la Viticultura y Enología de Investigación). Fue fundada

en 1974 y es el coordinador profesor y Jefe de la Sección C. Intriari. Este centro ha sido un punto focal en el desarrollo de la viticultura regional y nacional.

2) CMVF de las frutas Centro de Cría (Centro para el Mejoramiento varietal de fruta): Fundada en 1975 y dirigido por el Prof. S. Sansavini

3) LA BIOMASA, Centro de Estudios para Woody Planta de Biomasa de Cultivos, Medio Ambiente y Bosques (Centro de Estudios sobre la producción de cultivos de biomasa de madera, Medio Ambiente y Bosques). Fundada en 1982 por el Profesor U. Bagnaresi, la cabeza de su vicepresidente es el Prof. F. Magnani.

4) CRPO, Centro de Investigación en plantas ornamentales (Centro de Investigación sobre Plantas Ornamentales). Fundada en 1998 por el Prof. R. Bazzocchi, su cabeza es el Prof. Adjunto A. Chiusoli.

Más información:

[http://www.agrsci.unibo.it/dicabo/versione\\_inglese/ind\\_inglese.htm](http://www.agrsci.unibo.it/dicabo/versione_inglese/ind_inglese.htm)

Publicaciones científicas en viticultura y enología (2000-2008): 150 artículos en revistas con índice de impacto.

#### VITICULTURE AND ENOLOGY RESEARCH CENTER (VERC) – FRESNO STATE UNIVERSITY – USA

The Viticulture and Enology Research Center was officially established in 1984 through the California Agricultural Technology Institute on campus. This Center is recognized as an applied research and education center for the grape and wine industries. Through applied research and partnerships with the industry, faculty and research scientists address real world problems that have the potential for improving quality, as well as increasing the profitability of the grower or winemaker.

Many of the department's faculty have been recognized for their excellence in research and teaching by both the university and industry. The combination of research and education programs that Fresno State offers has strengthened the university's ability to produce quality students who are well prepared to enter the grape and wine industry.

More information: <http://jcast.csufresno.edu/ve/>

#### THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY (IWBT). STELLENBOSCH UNIVERSITY

Se estableció en la Universidad de Stellenbosch en 1995 como parte de una sociedad del conocimiento y la alianza estratégica entre la Universidad de Stellenbosch, la industria del vino y el gobierno con el Prof Sakkie Pretorius como el primer director. El IWBT forma parte del [Departamento de Viticultura y Enología](#) en la [Facultad de AgriSciences](#) en la [Universidad de Stellenbosch](#).

Más información:

[http://academic.sun.ac.za/viti\\_oenol/index.html](http://academic.sun.ac.za/viti_oenol/index.html)

Publicaciones científicas en viticultura y enología (1995-2009): 203 artículos en revistas con índice de impacto.

# C

## ENTROS INTERNACIONALES TECNOLOGICOS Y DE TRANSFERENCIA

### INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (IFV) - FRANCE

L'IFV émane de la fusion, en 2007, des deux instituts techniques nationaux au service de la filière viti-vinicole : l'Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV) et l'Institut Technique de la Vigne et du Vin (ITV France).

L'arrêté interministériel du 12 mars 2007 précise que l'Institut Français de la Vigne et du Vin, centre technique, régi par le code de la recherche, a pour mission d'intérêt général de conduire des études de portée générale pour l'ensemble de la filière viti-vinicole, dans les domaines de la sélection végétale, de la viticulture, de la vinification et de la mise en marché des produits.

Selon le Plan quinquennal de modernisation de la filière viti-vinicole française, décidé en 2008, l'IFV joue «un rôle de tête de réseau national des acteurs de la Recherche et du Développement, réseau qui s'appuiera sur le maillage territorial permis par les chambres régionales d'agriculture et la maillage « filière de produits » assuré par les centres techniques interprofessionnels».

Toutes les informations sur <http://www.vigevin.com>

#### Actualités :

**Désherbage mécanique :** synthèse de cinq ans d'expérimentations sur l'impact technico-économique du désherbage mécanique sous le rang de vigne

**Réduire l'impact environnemental des herbicides en viticulture :** nouveau rapport proposé par l'IFV et ses partenaires

**Choix Pratiques Oeno :** un nouvel outil destiné à aider les vignerons dans leurs choix sur les pratiques œnologiques

**Les clones agréés en décembre 2010 :** l'agrément de 17 nouveaux clones proposés par l'IFV, l'INRA et leurs partenaires régionaux

<http://www.vigevin.com/menu-haut/actualites>

### INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO (ICVV) - ESPAÑA

El ICVV es un Centro de investigación en Viticultura y Enología, creado por el Gobierno de La Rioja (a través de la Consejería de Agricultura), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y la Universidad de La Rioja. El ICVV nace con el objetivo de generar nuevos conocimientos y nuevas tecnologías en viticultura y enología que sirvan como base para el desarrollo tecnológico y la innovación en este sector. El ICVV impulsa la transferencia de los resultados científicos y tecnológicos a la sociedad, para que su actividad investigadora tenga implicaciones prácticas que contribuyan al desarrollo del sector. Este instituto se ha integrado en el espacio europeo de investigación y pretende convertirse en un centro de referencia en la I+D de la vid y del vino.

Más información: <http://www.icvv.es/>

#### Actualidad:

Guía práctica de la fertilización racional de los cultivos en España

<http://www.icvv.es/index.php?menu=actualidad>

### FONDAZIONE EDMUND MACH (FEM) - ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE (IASMA) - ITALIA

El IASMA, fundado en el 1874 y convertido en la FEM desde el 2008, nació con el objetivo de promover el renacimiento de la agricultura. Es una institución dedicada a la docencia, a la investigación y a la transferencia de tecnología. El centro de transferencia tecnológica incluye el centro de asistencia técnica y algunas de las actividades del ex Centro Experimental, fomenta la transferencia de los conocimientos y de la innovación, y se dedica a proporcionar asesoramiento técnico y económico a las empresas y a las cooperativas agrícolas del Trentino, y en particular por el sector vitícola y enológico, para permitir un mayor desarrollo económico.

Más información: <http://www.iasma.it/>

#### Actualidades:

Uva, scoperto il gene dell'aromaticità

[http://www.iasma.it/news\\_detail.jsp?ID\\_NEWS=2629&area\\_News=7&GTemplate=list\\_newsEvents.jsp](http://www.iasma.it/news_detail.jsp?ID_NEWS=2629&area_News=7&GTemplate=list_newsEvents.jsp)

Irrigazione, ecco le "misure" per risparmiare l'oro blu

[http://www.iasma.it/news\\_detail.jsp?ID\\_NEWS=2649&area\\_News=7&GTemplate=list\\_newsEvents.jsp](http://www.iasma.it/news_detail.jsp?ID_NEWS=2649&area_News=7&GTemplate=list_newsEvents.jsp)

### INSTITUTO DE LA VIÑA Y EL VINO. UNIVERSIDAD DE LEON

Se dedica a la investigación y desarrollo de protocolos de actuación sobre suelos y material vegetal relacionado con la viña y el vino. Muestreo y análisis de suelos, clasificación de horizontes, fertilidad, tipificación de abonos, análisis de aguas, mostos y vinos, evaluación sanitaria, clonación, erosión de suelos, etc. El grupo de trabajo está formado por personal investigador de la propia Universidad de León.

El principal objetivo que persigue el grupo es el de desarrollar una investigación aplicada que de respuestas a las necesidades que surgen en este sector tan en auge. Los proyectos que se están desarrollando en la actualidad están enfocados principalmente hacia el sector vitivinícola.

Más información:

<http://institutodevino.blogspot.com/2009/08/inicio.html>

### ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO. GOBIERNO DE LA RIOJA

Presta un servicio de análisis y de asistencia técnica a organismos públicos y privados del sector enológico.

El centro realiza los análisis de control de maduración de la uva, así como los requeridos en los controles de calidad que el Consejo Regulador de la DOC Rioja establece para la calificación de los vinos.

Más información:

<http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idta b=438528>

### L'INSTITUT COOPERATIF DU VIN (GROUPE ICV)

Présent dans toute la zone Sud de la France, le Groupe ICV au travers de ces 70 œnologues et de sa cave expérimentale apporte son savoir – faire pour l'amélioration de la qualité des vins et le transfert d'innovations vers les producteurs de cette grande région viticole.

Plus d'informations sur : <http://www.icv.fr>



# P

## ROYECTOS EN CURSO

**DEFI-STIM** : Stimulateurs des défenses naturelles des plantes

Période : 2010-2013

Partenariat : SYNGENTA, Laboratoire GOEMAR, FORCE A, IN VIVO, IFV, CICV, FNPPPT, ARVALIS, URCA - Laboratoire SDRP, INRA - UMR PAVE, INRA - UMR BIO3P, INRA - UMR APVB, INRA - UMR SV, INRA - UMR PME, VEGENOV, VALINOV

Pays : France

Résumé : Le projet DEFI-STIM vise à développer des Outils d'Aide à la Décision permettant aux producteurs de vérifier en temps réel l'efficacité des SDN appliqués. Le projet se focalise sur trois plantes "modèles" : le pommier, la vigne et la pomme de terre.

<http://www.qualimediterranee.fr/files/Fiche%20DEFISTIM.pdf>

**DISP'EAU** : Développement d'un outil logiciel innovant d'aide à la décision pour la viticulture

Période : 2009-2013

Partenariat : Société ITK, Association Climatologique de l'Hérault, GEOCARTA, Les Vignerons du Sieur d'Arques, Les Vignobles Foncalieu, NETAFIM France, CEMAGREF, Chambre d'Agriculture de l'Hérault, CIRAD, INRA (UMR Eco&Sol, UMR LEPSE)

Pays : France

Résumé : Le projet DISP'EAU prévoit de développer un outil d'aide à la décision qui permettra de piloter les itinéraires hydriques ou le mode de conduite de la vigne, dans les régions où l'irrigation n'est pas possible, en fonction d'un objectif de qualité des raisins.

**FIJUS-R@ISOL** : Création d'une gamme de purs jus de raisin à valeurs nutritionnelles améliorées et mise en place d'une filière dédiée «jus de raisin»

Période : 2008-2013

Partenariat : Société FOULON SOPAGLY, SAS Rocquecourbe, SCA Vignoble de la Voie d'Héraclès, Groupe ICV, INRA, IFR INSERM 100

Pays : France

Résumé : FIJUS-R@ISOL vise à développer les conditions de production de raisins permettant l'élaboration d'une nouvelle gamme de jus aux caractéristiques maîtrisées et répondant aux attentes des consommateurs en termes de bien-être et de valeur santé.

**NOVINPAK®** : Eco-conception d'un emballage innovant pour les vins de qualité

Période : 2010-2013

Partenariat : Groupe UCCOAR, SIDEL Blowing & Services, Pure Environnement, INRA Montpellier (UMR IATE, UMR SPO, Unité Expérimentale de Pech Rouge), CNRS - Laboratoire Polymères Biopolymères Surfaces (LPBS), CEMAGREF - UMR Information & Technologies pour les Agroprocédés (ITAP)

Pays : France

Résumé : Le projet NOVINPAK® vise à développer des conditionnements allégés pour les vins de qualité, à base de PET recyclé, pour répondre aux exigences réglementaires et s'adapter aux attentes des consommateurs et distributeurs en matière d'emballage.

<http://www.qualimediterranee.fr/files/Fiche%20NOVINPAK.pdf>

**PATERMED** : Paysages et Terroirs méditerranéens

Période : 2010-2014 Nuevas tecnologías

Partenariat : Université Paris Diderot Paris - UMR LADYSS, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, Syndicat des Vins de Côtes de Provence, Association Mosaïque, des Hommes et des Paysages, Laboratoire TELEMME, Montpellier Supagro/INRA, Laboratoire UMR Innovation-INRA, Centre d'Etudes et de Recherche sur les Paysages, Laboratoire ESPACE - équipes de Marseille et Nice, Institut National de l'Origine et de la Qualité

Pays : France

Résumé : Le projet PATERMED a pour objectif de placer les paysages au coeur des systèmes agricoles méditerranéens par une promotion au profit de la qualité des paysages au sein de leurs terroirs. Les paysages de vignobles et d'oliveraies constituent de précieux atouts grâce à leurs valeurs esthétiques, historiques et culturelles.

**PRECOVISION** : Outil d'aide à la préconisation pour la réduction d'intrants en agriculture

Période : 2009-2013

Partenariat : AGROSUD , ENVILYS, IFV, ITK, CEMAGREF – UMR ITAP, Montpellier SupAgro/INRA

Pays : France

Résumé : Le projet PRECOVISION prévoit de mettre au point un système d'élaboration semi-automatisée de préconisations et d'itinéraires culturaux. La modélisation informatique des processus de raisonnement agronomiques constitue l'innovation majeure.

**VINNEO** : Optimisation des procédés d'élaboration des vins de cépages du Sud-Ouest

Période : 2009-2012

Partenariat : VINOVALIE, PERA, NOVELTIS, ONDALYS, NYSEOS, FORCE A, IFV, INPT, ENSIACET, Laboratoires de Génie Chimique CRAO et BIOSYM, INPT - Institut de Recherche en Informatique de Toulouse (IRIT), El Purpan, Laboratoire d'Agrophysiologie

Pays : France

Résumé : Le projet VINNEO prévoit d'analyser les évolutions des goûts et des habitudes de consommation à l'échelle mondiale pour mieux adapter le profil sensoriel des vins de 4 cépages anciens du Sud-Ouest en faisant appel à des techniques d'élaboration innovantes.

**VINNOTEC** : Développement de TIC pour répondre aux nouveaux enjeux de la filière viti-vinicole

Période : 2007-2012

Partenariat : Groupe ICV, ONDALYS, NEOTIC, VIVELYS, INTER RHONE, OENODEV, PELLENC SA, SODIMEL, Vignerons de Mont Tauch, Vignerons de la Cave de Chusclan, CEMAGREF, Montpellier SUPAGRO, INRA, IFV

Pays : France

Résumé : Le projet VINNOTEC prévoit de développer des technologies de l'information et de la communication pour répondre aux nouveaux enjeux de la filière viti-vinicole.

<https://vinnotec.cemagref.fr>

**WINEENVIRONMENT** : Développement de TIC pour répondre aux nouveaux enjeux de la filière viti-vinicole

Période : 2007-2012

Partenariat : IFV, Euroquality Sarl, INOXPA, BEGEROW, Confédération Européenne des Vignerons Indépendants (CEVI), Confédération des Coopératives Vinicoles de France (CCVF), Provincia de Modena, Magyar Termelői Értékesítő és Szolgáltató Szervezetek (HANGYA), Institut Catala de i el Vi (INCAVI), Comissao de Viticultura da Regios dos Vinhos Verdes (CVRVV), Corvinus University of Budapest (CUB), Vignerons Indépendants de France (VIF)

Pays : France, Espagne, Allemagne, Italie, Hongrie, Portugal

Résumé : Le projet WINEENVIRONMENT, un projet européen, a pour but de démontrer l'efficacité de techniques écologiques innovantes et d'une méthode environnementale particulière, appliqués à la culture et à la production du vin, contribuant à la sauvegarde de l'environnement. La culture du vin est une des plus néfastes pour l'environnement. En outre, la consommation d'eau dans les caves est une préoccupation majeure dans la production de vin.

[www.winenvironment.eu](http://www.winenvironment.eu)



**WINETech** : Nouvelles technologies en viticulture et élaboration du vin

Période : 2009-2011

Partenariat : Instituto Gallego de Calidad Alimentaria (INGACAL), Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA), Cámara O cial de Comercio e Industria de La Rioja, Fundación de la Universidad de La Rioja, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural Gobierno de La Rioja, Fundación General de la Universidad de León y de la Empresa (FGULEM), Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo (ADRAL), União das Associações Empresariais da Região Norte (UERN), Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

Pays : France, Espagne, Portugal

Résumé : Le projet WINETech prévoit d'améliorer le transfert de technologie et les réseaux de coopération entre entreprises, caves, centres de recherche et de technologies dans le secteur vitivinicole.

[www.winetech-sudoe.eu](http://www.winetech-sudoe.eu)

**MODEM\_IVM**: Un soporte web para el seguimiento y la toma de decisiones en tiempo real para la gestión integrada del manejo del viñedo / A web-based system for real-time monitoring and decision making for integrated vineyard management

Periodo: 01/01/2011 - 31/12/2012

Coordinador del proyecto: HORTA SRL (Italia)

Socios: Consiglio Nazionale Delle Ricerche (Italia), Société de Distribution de Matériel Electronique (Francia), Galtel Proyectos y Desarrollos SL (España), Universidad de La Rioja (España), Centro Ricerche Produzioni Animalì - C.R.P.A. S.P.A. (Italia), Università Cattolica del Sacro Cuore (Italia), Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (Portugal)

Países: Italia, Francia, España, Portugal.

Resumen: El objetivo del proyecto MoDeM\_IVM es desarrollar un nuevo soporte web interactivo para la toma de decisiones en tiempo real (Decision Support System, DSS) para la gestión integrada de la viña. Los usuarios finales obtendrán claras ventajas económicas y medioambientales, las políticas de la UE promoverá activamente el uso de Internet en las zonas agrícolas en los próximos años.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_EN&ACTION=D&DOC=1&CAT=PROJ&QUERY=012e3345c3cf:754d:179fe427&RCN=97134](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=1&CAT=PROJ&QUERY=012e3345c3cf:754d:179fe427&RCN=97134)

**BCA\_GRAPE**: Nuevos agentes de control biológico por oidio en la vid / New biocontrol agents for powdery mildew on grapevine

Periodo: 01/07/2008 - 31/03/2011

Coordinador del proyecto: AGRIFUTUR SRL (Italia).

Socios: Biyolojik Tarim Danismanlik ve Muhendislik Hizmetleri Limited Sirketi (Turquía), BIOVED 2005 Biologiai Novenyvedo Keszitmenyt Eolito KFT (Hungría), Università Cattolica del Sacro Cuore (Italia), Magyar Tudományok Akadémia Novenyvedelmi Kutatointezete, Vellsam Materias Bioactivas S.L. (España).

Países: Italia, Turquía, Hungría, España.

Resumen: El objetivo principal del proyecto BCA\_grape es el desarrollo de prototipos de nuevos Agentes de Control Biológico (BCA) contra *Erysiphe necator*, el hongo que causa del oidio de la vid. E. necator es un patógeno importante en la viticultura tradicional, integrada y ecológica, la única BCA actualmente disponibles en el mercado de la UE no es suficientemente eficaz.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_EN&ACTION=D&DOC=2&CAT=PROJ&QUERY=012e32e70f8b:8446:506ff1aa&RCN=97581](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=2&CAT=PROJ&QUERY=012e32e70f8b:8446:506ff1aa&RCN=97581)

**PREMIVM:** Sensor óptico a bajo costo, portátil y no invasivo para los análisis multiparamétricos de uvas y hojas en viñedos / Low-cost, hand-held, and non-invasive optical sensor for multiparametric field analysis of grapes and leaves in vineyards

Periodo: 01/02/2011 - 31/01/2013

Coordinador del proyecto: Agri-Ciencia Consultores de Engenharia LDA (Portugal).

Socios: Centre de Recerca i Investigació de Catalunya S.A. (España), Azienda Agricola il Peraccio di Masiero Francesco & C. Società Semplice Agricola (Italia), Raimund Prum (Alemania), Quinta da Mata Fidalga - Agricultura e Turismo Rural LDA (Portugal), Karlsruher Institut fuer Technologie (Alemania), Ustav Systemove Biologie a Ekologie - AVCR, V.V.I. (República Checa), Photon Systems Instruments SPOL SRO (República Checa); DVC NV (Bélgica).

Países: Portugal, España, Italia, Alemania, República Checa, Bélgica.

Resumen: PREMIVM propone un dispositivo portátil de bajo costo capaz de estimar parámetros de madurez de la uva, de vigor de las plantas de vid de forma no invasiva. Todo esto en el viñedo, a través del uso innovador de la fluorescencia de la clorofila y datos multi-espectrales de reflectancia correlacionados mediante modelos matemáticos específicos. El dispositivo proporcionará datos para controlar con precisión en el campo y aumentará la producción.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_EN&ACTION=D&DOC=3&CAT=PROJ&QUERY=012e33b11082:0d43:3917b8ef&RCN=96391](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=3&CAT=PROJ&QUERY=012e33b11082:0d43:3917b8ef&RCN=96391)

**SAFEGRAPPE:** Instrumentaciones basado en biosensor que se utilizarán en los viñedos y bodegas para una detección rápida y sensible de *Botrytis cinerea*, podredumbre gris, en las uvas / Biosensor based instrumentations to be used in vineyards and wineries for fast and sensitive detection of *Botrytis cinerea*, grey rot, in grapes

Periodo: 01/11/2009 - 31/10/2011

Coordinador del proyecto: E. BEGEROW GMBH & CO (Alemania).

Socios: Forschungsanstalt Geisenheim (Alemania), National Institute of Biostructures and Biosystems (Italia), Deutscher Weinbauverband E.V. (Alemania), Vitis Top Asesoría en Viticultura SL (España), Bodegas del Medievo SL (España), Ecobioservices and Researches SRL (Italia), Universidad de La Rioja (España), Labor S.R.L. (Italia).

Países: Alemania, Italia, España.

Resumen: Este proyecto tiene como objetivo desarrollar un instrumento sencillo y barato para la industria del vino, capaz de proporcionar una evaluación cuantitativa y fiable de la presencia de la infección por podredumbre gris de la vid en un tiempo muy corto. El instrumento se basa en un sistema de biosensores y en un método de análisis innovador, que permite un procedimiento de análisis preciso y muy rápido, en menos de un minuto, que es compatible con los procedimientos de control de calidad aplicado a las uvas antes de la vinificación.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_EN&ACTION=D&DOC=5&CAT=PROJ&QUERY=012e33080d37:0ccf:753ae855&RCN=92493](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=5&CAT=PROJ&QUERY=012e33080d37:0ccf:753ae855&RCN=92493)

**SIRIUS:** Gestión sostenible del agua de riego y gobierno de las cuencas hidrográficas: aplicación de servicios orientados a los usuarios / Sustainable Irrigation water management and River-basin governance: Implementing User-driven Services

Periodo: 01/10/2010 - 30/09/2013

Coordinador del proyecto: Universidad de Castilla La Mancha - Instituto de Desarrollo Regional (España).

Socios: Integrated Resources Management (IRM) Company Limited (Malta), Fundacao de Faculdade de Ciencias e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa (Portugal), Infoterra Limited (Reino Unido), Istituto Nazionale di Economia Agraria (Italia), Ariespace Srl (Italia), Universidad Politécnica de Valencia (España), Diputación de Alicante (España), Institut de Recherche pour le Développement (Francia), Institutul National de Cercetare Dezvoltare Pentru Imbunatatiri Funciare - I.N.C.D.I.F. "ISPIF" Bucuresti (Rumania), Institute of Agricultural Economics (Rumania), Sveriges Meteorologiska och Hydrologiska Institut (Suecia), Ea-Tek Uluslararası Arastırma Geliştirme Mühendislik ve Azilim ve Danışmanlık Limited Şirketi (Turquía), Ministry of Water Resources and Irrigation (Egipto), Colegio de Postgraduados (México), Servicios de Estudios en Ingeniería y Sistemas S.A. de C.V. (México), Bangalore University (India), Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Brasil).

Países: España, Malta, Portugal, Reino Unido, Italia, Francia, Rumania, Suecia, Turquía, Egipto, México, India, Brasil.

Resumen: El proyecto pretende desarrollar e implementar herramientas asistidas por satélite para el buen gobierno de las cuencas hidrográficas; entre ellas se especifica un módulo orientado a la gestión de sequías y otro a las necesidades de agua de los cultivos, entre los que se encuentra la vid. Se han elegido diferentes zonas piloto que van a permitir examinar en condiciones reales la aplicación de las herramientas asistidas por satélite a escala prácticamente global.

<http://www.sirius-gmes.es/>

### PROYECTO CENIT - DEMÉTER

*Periodo:* 01/08/2008 - 31/08/2011

*Coordinador del proyecto:* Bodegas Miguel Torres (España)

*Socios:* Ferrer-Bobet (España), Agrovín (España), Matarromera (España), Bodegas Roda (España), Juvé & Camps (España), Aecork (España), Avanzare (España), Bodegas Licinia (España), Bodega Castell d'Encús (España), Dolmar (España), Dominio de la Vega (España), ECOVITIS (España), Gramona (España), Hera Amasa (España), INTRANOX (España), Laffort España (España), Lallemant Bio (España), Bodegas Martín Códax (España), Pago de Carraovejas (España), Protos (España), Solfranc (España), Tecnología Difusión Ibérica (España), Tonelería Magreñan (España), Unión de cosecheros de Labastida (España), Universidad pública de Navarra (España), Fundació Bosch I Gimpera – Universitat de Barcelona (España), Instituto de Fermentaciones Industriales (España), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (España), Instituto de Tecnologías Químicas Emergentes de La Rioja (España), Institut Català del Suro (España), Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (España), Neiker Tecnalia (España), Centro de Investigación Príncipe Felipe (España), Universitat Rovira i Virgili (España), Universitat Autònoma de Barcelona (España), Universitat de Girona - Centre d'Innovació i Desenvolupament en Sanitat Vegetal (España), Universitat de Lleida (España), Universidad de Salamanca (España), Universidad de La Rioja (España), Universidad de Zaragoza (España), Universidad Politécnica de Madrid (España), Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos - CSIC (España), Universitat de València (España), Institut Català de La Vinya i El Vi (España), Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (España), Universidad de Cádiz (España).

*País:* España

*Resumen:* El proyecto Deméter estudia las adaptaciones vitícolas y enológicas necesarias para mitigar los efectos del cambio climático. Para ello se han diseñado una serie de ensayos que pretenden generar conocimientos vitícolas y enológicos que permitan desarrollar estrategias para elaborar vinos con mercado potencial en las nuevas condiciones climáticas. Los ensayos consisten en el estudio de las dos variables que van a afectar en mayor medida a la climatología de España: el incremento de la temperatura y la falta de disponibilidad de agua. Las variedades que se están estudiando son el albariño y el tempranillo.

<http://www.cenitdemeter.es/>

**WINESULFREE:** Los sulfitos presentes en los vinos son conocidos por sus efectos alérgicos en las personas más sensibles. El proyecto pretende, pues, desarrollar una nueva tecnología que reduce e incluso elimina la necesidad de utilizar el dióxido de azufre en los vinos, con CHITOSAN.

*Periodo:* 28/04/2010 – 31/01/2012

*Coordinador del proyecto:* Dao Sul (PT)

*Socios:* Dao Sul (Portugal), Schenk Holding SA (Suiza), Universidade de Aveiro (Portugal)

*Países:* Suiza, Portugal.

*Resumen:* Especialistas en biotecnología de Portugal, España y Suiza han unido sus fuerzas en un proyecto de investigación que persigue reducir o eliminar la cantidad de dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) empleado en la fabricación del vino. El SO<sub>2</sub> es un eficaz agente conservante, antioxidante y antimicrobiano, pero también puede ser un alérgeno que agrava los síntomas del asma. El proyecto, denominado «WineSulfree», cuenta con el apoyo de la iniciativa intergubernamental Eureka.

<http://www.eurekanetwork.org/project/-/id/4506>

### INONAWI. Desarrollo de nuevos electrodos nanoestructurados para su uso en la industria del vino.

*Periodo:* 01/07/2008 - 31/03/2011

*Coordinador del proyecto:* AVANZARE (España)

*Socios:* YT Young Technologies (Chile), Avanzare. (España).

*Países:* Chile, España.

*Resumen:* El objetivo principal de este proyecto de investigación es la utilización de la electroquímica para actuar de una manera selectiva sobre la calidad del vino, produciendo una estabilización en el color al aumentar la cantidad de antocianos polimerizados y disminuyendo los libres, eliminación de sulfuros, controlar procesos redox que se producen en vinos, orientándolos hacia el aroma que demanda el consumidor. etc. El proyecto pretende en su última fase el desarrollo de un sistema comercial capaz de actuar sobre el vino produciendo el aumento, transformación o disminución de compuestos que afecten a la calidad del mismo.

# P

## PROYECTOS EN PREPARACION

### Programme d'expérimentation sur les variétés suisses et allemandes résistantes aux maladies

**Partenariat :** Groupe ICV, IFV, Chambre d'agriculture et quelques groupements coopératifs ou caves particulières

**Pays :** France

**Résumé :** Alors que l'INRA s'apprête à mettre un coup d'arrêt aux variétés inter-spécifiques développées par Alain Bouquet, un programme multidisciplinaire se met en place en Languedoc pour tester à grande échelle des variétés suisses et allemandes résistantes aux maladies.

- Le risque de contournement de résistance
- L'éventualité d'une diffusion dans un cadre restreint
- Un programme d'expérimentation sur les variétés suisses et allemandes
- Allemands et Suisses ont une longueur d'avance
- Des essais grandeur nature en Languedoc
- Des freins réglementaires

Lire article informatif sur :

[http://www.vitisphere.com/dossier-50510-Recherche\\_viticole\\_Heurs\\_malheurs\\_des\\_varietes\\_resistantes\\_aux\\_maladies.htm](http://www.vitisphere.com/dossier-50510-Recherche_viticole_Heurs_malheurs_des_varietes_resistantes_aux_maladies.htm)

# L

## LAMADO A PROYECTOS Y REDES DE COLABORACION

### STRENGTHENING EUROPEAN RESEARCH FACILITIES IN THIRD COUNTRIES – ACTIVITY INCO-LAB (FP7-INCO-2011-7)

Se financian acciones de coordinación y apoyo para fortalecer las relaciones entre centros de investigación europeos y centros de investigación de terceros países tales como China, Brasil, India, Japón, Rusia, EE.UU. Se financian viajes, estancias para el intercambio de personal a corto plazo o visitas científicas, reuniones y seminarios, consumibles, estudios y depreciación de los equipos. La solicitada contribución de la Unión Europea para los consumibles y los costos de equipo no debe exceder del 30% del total solicitado a la contribución de la Unión.

[http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.CapacitiesDetailsCallPage&call\\_id=353](http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.CapacitiesDetailsCallPage&call_id=353)

### REINFORCING COOPERATION WITH EUROPE'S NEIGHBOURS IN THE CONTEXT OF THE ERA –ACTIVITY ERA-WIDE (FP7-INCO-2011-6)

Se financian acciones de coordinación y apoyo para reforzar la cooperación con los vecinos de Europa en el contexto de la ERA - Europa del Este y Sur del Cáucaso tales como Moldavia, Georgia, Ucrania, Bielorrusia, Armenia, Azerbaiyán, los Países del Mediterráneo tales como Marruecos, Argelia, Túnez, Libia, Egipto, Jordania, y las áreas administradas por los palestinos, Líbano, Siria. Se financian viajes, estancias para el intercambio de personal a corto plazo o visitas científicas, reuniones y seminarios, consumibles, estudios y depreciación de los equipos. La solicitada contribución de la Unión Europea para los consumibles y los costos de equipo no debe exceder del 30% del total solicitado a la contribución de la Unión.

[http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.CapacitiesDetailsCallPage&call\\_id=354](http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.CapacitiesDetailsCallPage&call_id=354)

### THE NETWORK OF EUROPEAN NCP SME – RED EUROPEA PARA LA BUSQUEDA DE SOCIOS POTENCIALES

Esta página web es una red europea para pequeñas y medianas empresas (NCP PYME) que permite la búsqueda de potenciales socios. El SME NCP (PYMES) de la red es el principal proveedor de asesoramiento y asistencia individual en todos los Estados miembros y Estados asociados a las PYME que deseen participar en la investigación de la UE. Al usar este servicio se puede encontrar fácilmente los datos de contacto en los puntos de contacto nacionales para las PYME de su país.

<http://www.ncp-sme.net/>

### QUALIMEDITERRANEE, LE POLE AGROTECHNOLOGIQUE DE REFERENCE SUR L'EUROMEDITERRANEE

Le pôle de compétitivité Qualiméditerranée fédère un réseau d'entreprises et d'organismes de recherche autour d'ambitions communes et de projets collaboratifs innovants.

Qualiméditerranée propose un ensemble de services pour la réussite de vos projets d'innovation : l'accompagnement dans le montage de votre projet ; l'obtention de financements ; a promotion de vos talents et savoir-faire ; le développement de votre créativité.

<http://www.qualimediterranee.fr/>

### LE PROGRAMME SUDOE

Le programme de coopération territoriale de l'espace Sud-ouest européen soutient le développement régional à travers le cofinancement de projets transnationaux par le biais du FEDER.

D'une manière générale, toutes les entités **publiques** peuvent prétendre à un cofinancement de la part du programme SUDOE (administrations centrales, régionales et locales, autres organismes publics, instituts de recherche, universités, acteurs et organisations socio-économiques, etc.).

<http://www.interreg-sudoe.eu/FRA>



Coordinador Institucional

INGACAL

Coordinador Técnico

FEUGA

Responsable Edición

INRA Unidad Experimental de Pech Rouge  
*(en colaboración con el Grupo ICV)*

Colaboradores Editoriales

Universidad de Castilla-La Mancha  
Fundación de la Universidad de La Rioja

Más información en **WINETech**

E-mail : [winetech@winetech-sudoe.eu](mailto:winetech@winetech-sudoe.eu)  
[www.winetech-sudoe.eu](http://www.winetech-sudoe.eu)





**BOLETÍN de VIGILANCIA TECNOLÓGICA del SECTOR VITIVINÍCOLA**  
**BULLETIN de VEILLE TECHNOLOGIQUE de la FILIERE VITIVINICOLE**  
**BOLETIM de VIGÍLIA TECNOLÓGICA do SECTOR VITIVINÍCOLA**

**E** DITORIAL/ **É** DITORIAL

El sector vitivinícola en el espacio SUDOE se caracteriza por un gran número de estructuras de producción y comercialización. Muy pocas, por no decir ninguna, reúnen a la vez un peso significativo en el mercado y un control completo de los procesos de producción. Entonces, la investigación, el desarrollo y la innovación son difíciles de programar y de ejecutar. Sus resultados no son tampoco fáciles de medir; si bien esta medida es una garantía de la perennidad de estos procesos necesarios ya que miran hacia la adaptación de las evoluciones del contexto reglamentario y de la demanda. El proyecto WINETech tiene la misión de facilitar los intercambios entre los protagonistas (investigadores, productores, estructuras de apoyo, empresas,...) y la aparición de proyectos de R&D+i adaptados a las necesidades más importantes de los productores. Este boletín debe entenderse como una herramienta que tiende a facilitar la transferencia de información.

Para permitirnos enriquecer los siguientes números, envíenos un mensaje a [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr), o [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) o [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es) haciendo referencia al apartado donde considere que pudiera ser publicado.

La filière viti – vinicole dans l'espace SUDOE est caractérisée par un grand nombre de structures de production et de mise en marché. Très peu d'opérateurs, pour ne pas dire quasiment aucun, réunissent à la fois un poids significatif sur le marché et une maîtrise de A à Z du processus de production. La recherche, le développement et l'innovation sont alors complexes à programmer et à mettre en œuvre. Leurs résultats ne sont pas non plus évidents à mesurer, alors que cette mesure est un gage de la pérennité de ces démarches nécessaires puisque tournées vers l'adaptation aux évolutions du contexte réglementaire et de celui de la demande. Le projet WINETech a pour ambition de faciliter les échanges entre acteurs (chercheurs, producteurs, structures d'appui, entreprises,...) et l'émergence de projets de R&D+i adaptés aux besoins les plus importants des producteurs. Ce bulletin doit être compris comme un outil qui vise à faciliter le

transfert d'informations. Pour nous permettre d'enrichir les numéros suivants, envoyez – nous un mail à [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr) ou à [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) ou à [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es) en faisant référence à la rubrique où vous pensez qu'il pourrait être publié.

O sector vitivinícola no espaço SUDOE é caracterizado por um grande número de estruturas de produção e negócios. Muito poucos representantes, para não dizer nenhum, reúnem ao mesmo tempo um peso significativo no mercado e um controlo completo dos processos de produção. Então a investigação, o desenvolvimento e a inovação são difíceis de programar e de executar. Os seus resultados não são fáceis de medir, no entanto esta medição é uma garantia da perenidade destes processos, necessários, uma vez que contribuem para a adaptação das evoluções do contexto regulamentar e da procura. O projecto WINETech ambiciona facilitar os intercâmbios entre os protagonistas (investigadores, produtores, estruturas de apoio, empresas) e a origem de projectos de I&DT adaptados às necessidades mais importantes dos produtores. Este boletim deve ser entendido como uma ferramenta que tende a facilitar a transferência de informações. Rumo ao enriquecimento dos seguintes números, envie-nos um e-mail para [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr), [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) ou [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es), referindo o apartado onde considera pertinente a publicação.

# Índice/ SOMMAIRE

<b>Nuevas tecnologías / Nouvelles technologies / Novas tecnologias</b>	4
Tecnologías en vías de elaboración o puestas en marcha recientemente Technologies en cours d'élaboration ou récemment mises sur le marché Tecnologias em via de elaboração ou implementação recente	4
Registros obtenidos recientemente Brevets récemment obtenus Registos obtidos recentemente	5
<b>Actualidades / Actualités</b>	7
Eventos / Événements	7
Cursos – Formaciones / Cours – Formations / Cursos – Formações	8
<b>Análisis Internacional / Analyse Internationale / Análise Internacional</b>	10
Centros Internacionales de Investigación Centres Internationaux de Recherche Centros Internacionais de Investigaçao	10
Centros Internacionales Tecnológicos y de Transferencia Centre Internationaux Technologiques et de Transfert Centros Internacionais Tecnológicos e de Transferência	11
<b>Proyectos de innovación /Projets d'innovation /Projectos de inovação</b>	12
Proyectos en curso / Projets en cours / Projectos em curso	12
Convocatoria a proyectos / Appel à projets / Convocatória a projectos	17



## TECNOLOGÍAS EN VÍAS DE ELABORACIÓN O PUESTAS EN MARCHA RECIENTEMENTE

### EL RESVERATROL MEJORA LA ACTIVIDAD ANTITUMORAL DE LA RAPAMICINA INHIBIDOR DE MTOR EN VARIAS LÍNEAS CELULARES DE CÁNCER DE MAMA, PRINCIPALMENTE MEDIANTE LA SUPRESIÓN DE LA SEÑALIZACIÓN INDUCIDA POR AKT RAPAMICINA

He X, Wang Y, Zhu J, Orloff M, Eng C. *Genomic Medicine Institute, Cleveland Clinic, OH 44195, USA*

La actividad antitumoral de la rapamicina se ve comprometida por la retroalimentación de la ruta de señalización PI3K y ERK-MAPK. En células de cáncer de mama tratadas con rapamicina, se observó un aumento moderado de la fosforilación de AKT (P-AKT) en una línea celular resistente a la rapamicina, MDA-MB-231, así como un ligero aumento de la P-AKT en una línea de células sensibles a la rapamicina, MCF-7. Hemos encontrado que el resveratrol, una fitoalexina natural, suprimió la fosforilación y la activación de la vía PI3K/AKT en todas las tres líneas celulares de cáncer de mama que hemos probado. También tuvo un débil efecto inhibitorio sobre la activación de la vía mTOR/p70S6K en dos líneas celulares que expresan el tipo silvestre PTEN, MCF-7 y MDA-MB-231. El uso combinado de resveratrol y rapamicina resultó en un leve efecto inhibitorio sobre el crecimiento de las células de cáncer de mama, principalmente a través de la supresión de la rapamicina inducida por la activación de AKT. Por lo tanto una combinación de resveratrol potencia el efecto inhibitorio de la rapamicina, con el beneficio adicional de prevenir la resistencia posible a la rapamicina, probablemente por la supresión de la señalización AKT. Se presenta también en este documento que PTEN es un contribuyente importante al aumento de los efectos supresores del resveratrol y potencia la rapamicina en este escenario terapéutico. Por lo tanto, la combinación de rapamicina con resveratrol puede tener valor terapéutico en el tratamiento del cáncer de mama y tal vez otros procesos donde se activa el mTOR.

<http://www.lacienciadelvino.com/index.php>

### NUEVO MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE POLIFENOLES EN VINO

Gina Lee, Maura Vincenza, Nina Coichev and Horacio Dorigen Moya; *Food Chemistry, Volume 126, Issue 2, Pages 679-686*

Se presenta un nuevo método para la determinación espectrofotométrica del contenido de polifenoles totales en vino. El procedimiento es el Método CUPRAC modificado basado en la reducción del Cu (II) en medio hidroetanólico (pH 7.0) en presencia de neocuproina (2,9-dimetil-1,10-fenantrolina), por parte de polifenoles dando lugar a

complejos de Cu (I) con un pico de máxima absorción a 450 nm.

Los valores de absorbancia son lineales ( $r=0.998$ ,  $n=6$ ) con concentraciones de ácido tánico de 0.4 a 3.6 micromol/L. El límite de detección obtenido fue de 0.41 micromol/L y la desviación estándar relativa 1.2% (1 micromol/L;  $n=8$ ). Se obtuvieron unos porcentajes de recuperación de polifenoles totales entre el 80 y el 110% (valor medio 95%) utilizando 14 vinos comerciales y 32 muestras de vino sintéticas (con y sin sulfitos).

El procedimiento propuesto es 1.5 veces más sensible que el método oficial Folin-Ciocalteu. La sensibilidad de los dos métodos se comparó estudiando con cada método la respuesta analítica de varios polifenoles.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814610014275>

### EFFECT OF ADDITION OF COMMERCIAL GRAPE SEED TANNINS ON PHENOLIC COMPOSITION, CHROMATIC CHARACTERISTICS, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF RED WINE

Ana C. Neves<sup>†</sup>, Maria I. Spranger<sup>†</sup>, Yuqing Zhao<sup>§</sup>, Maria C. Leandro<sup>†</sup>, and Baoshan Sun<sup>\*†</sup>

<sup>†</sup> INIA Dois Portos, Instituto Nacional de Recursos Biológicos, I.P., Quinta da Almoinha, 2565-191 Dois Portos, Portugal  
<sup>§</sup> Shenyang Pharmaceutical University, Shenyang 110006, People's Republic of China

The effect of addition of grape seed tannins on the phenolic composition, chromatic characteristics, and antioxidant activity of red wine was studied. Two highly pure commercial grape seed tannins (GSE100 and GSE300) were selected, and their phenolic compositions were determined. Two types of red wines were made with Castelao/Tinta Mida (3/2, w/w) grapevine varieties by fermentation on skin using two different maceration times, which correspond to the wines rich and poor in polyphenols, respectively. Each of these wines was used for experimentation with the addition of GSE100 and GSE300 before and immediately after alcoholic fermentation. Phenolic composition, chromatic characteristics, and antioxidant activity of the finished red wines were analyzed by HPLC-DAD, CIElab 76 convention, and DPPH radical test, respectively. The results showed that the addition of grape seed tannins had obvious effects of increasing color intensity and antioxidant activity only in the wines poor in polyphenols. Although GSE300 contained much higher amounts of di- and trimer procyanidins and a lower amount of polymeric proanthocyanidins, it provided effects of increasing the color intensity and antioxidant activity of the wines poor in polyphenols similar to those of GSE100. Furthermore, GSE100 released more gallic acid to wines than GSE300, although no gallic acid was detected in GSE100. Tannins added after alcoholic fermentation had a better effect on phenolic composition of red wine than tannins added before alcoholic fermentation.

<http://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/jf1038037>

### CONTROL DE LA HUELLA DE CARBONO EN EL SECTOR DEL VINO AUSTRALIANO

T. Riquelme; *La Semana Vitivinícola (2011). Volume 3352, paginas 1009-1011*

El objetivo de la Winemakers' Federation es que en el 2014 todo el vino exportado esté amparado por una certificación ambiental. Las nuevas etiquetas de "huella del carbono", "kilometraje de los alimentos", "emisión neutral de CO<sub>2</sub>" (Carbon Footprint, Food Miles, Carbon Neutral), asumidas

por las cadenas de distribución, requerirán una importante transformación en la actividad económica en todos los sectores. Dicha decisión se ha generalizado y afecta a los principales mercados de exportación del vino australiano que, sin estar en contraposición con los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC), GATT-1994 y el Agreement on Technical Barriers to Trade, puede constituir un obstáculo al comercio internacional, aunque solo sería útil para reducir las emisiones de CO<sub>2</sub> si se aplica a nivel global.

#### **CENTRIFUGEUSE POUR MÔUTS DE THERMOVINIFICATION**

*WESTFALIA SEPARATOR, Industries SAS*

Une nouvelle génération de centrifugeuses conçues pour le traitement des jus chauds et bourbeux issus des ateliers de thermovinification est disponible sur le marché. Equipée d'un turbidimètre en ligne, programmable et fonctionnant en continu, les premiers résultats sur ce nouveau type de matériel sont encourageants notamment lorsque l'on recherche des clarifications maîtrisées. S'il semble encore relativement difficile de descendre en dessous de 150 NTU, ce type d'appareil semble bien adapté à ceux qui recherchent une typicité cépage et / ou des styles de vin fruités sans les "excès" des vins primeurs.

<http://www.westfalia-separator.fr/>

#### **FÛTS CINTRÉS PAR IMMERSION**

*Seguin – Moreau*

Cette innovation proposée depuis quelques mois par ce tonnelier pourrait bien remettre en question les techniques d'élevage. Leurs premières études, dont les détails sont accessibles sur le site indiqué plus loin, montrent que, sur le plan olfactif, les vins élevés en fûts cintrés par immersion sont caractérisés par des notes moins intenses de « bois » de « toasté » et en moindre mesure de « planche ». D'autre part, les dégustateurs trouvent ces vins plus « fruités ». L'explication de ce phénomène serait liée aux effets de perte d'énergie de la chauffe pour le processus de cintrage par immersion au cours de l'évaporation de l'eau adsorbée par le bois au cours du trempage. L'évaporation de l'eau diminue la dégradation des biopolymères du bois de chêne. D'autre part, la diminution du caractère « planche » dans le cadre du cintrage par immersion reste à expliquer. Ce caractère est lié à la présence des aldéhydes et cétones aliphatiques (type trans 2-nonenal). Il est possible que ces molécules assez hydrophobes soient éliminées par un mécanisme proche de la « distillation à la vapeur » d'une manière importante lors de la chauffe de bois humide (cintrage par immersion).

[http://www.seguin-moreau.fr/fichiers/Site%20Internet/13\\_avril\\_2010\\_revues\\_oenologues.pdf](http://www.seguin-moreau.fr/fichiers/Site%20Internet/13_avril_2010_revues_oenologues.pdf)

#### **LEVURES NON SACCHAROMYCES**

*Lallemand, ICV, IOC, CHR Hansen, Laffort*

De nombreux sélectionneurs et producteurs de levures se lancent dans les fermentations "multi souches" avec comme objectif affiché d'apporter de l'originalité à la fois œnologique mais aussi (et surtout) sensorielle. Candida, Torulaspora et même Pichia sont disponibles pour un ensemencement soit séquentiel (i. e. suivi par un ensemencement en Saccharomyces) soit en co – inoculation. Les premiers vins résultats d'essais réalisés depuis 2 – 3 ans, sont déjà prêts à déguster. Les conditions de mise en œuvre sont généralement plus contraignantes qu'un levurage

classique, mais ces contraintes sont bien légères au regard des résultats annoncés.

<http://www.lallemandwine.com/spip.php?article567&lang=fr>  
[http://www.chr-hansen.com/products/product\\_areas/wine\\_ingredients/viniflorar\\_product\\_range/prelude.html](http://www.chr-hansen.com/products/product_areas/wine_ingredients/viniflorar_product_range/prelude.html)  
<http://www.laffort.com/fr/produits/levures-zymaflore/470>

#### **UN NOUVEL OUTIL POUR LA GESTION FOLIARE DU STRESS AZOTÉ DE LA VIGNE**

*Force-A*

Dualex 4 est une pince à feuille développée par l'équipementier Force-A et une équipe de recherche du CNRS et de l'Université Paris-Sud (Orsay). C'est un flavonol et chlorophylle-mètre portable qui utilise les propriétés d'absorption de ces pigments aux diverses longueurs d'onde (UV visible pour les flavonols, proche infra-rouge pour la chlorophylle) pour en évaluer les teneurs dans les tissus foliaires.

L'opération de mesure est non destructive et rapide. Aucune préparation du végétal n'est requise et comme l'environnement lumineux n'a pas d'influence, la mesure peut être réalisée directement à la vigne. Les mesures réalisées peuvent servir à piloter la fertilisation.

<http://www.vitisphere.com/breve-57910-Viticulture.nouvel.outil.pour.gestion.foliaire.stress.azote.vigne.htm>

#### **UN NOUVEAU PORTE – GREFFE, LE NÉMADEX AB, ISNCRT AU CATALOGUE**

*INRA*

Cette inscription permet la libre utilisation de ce porte – greffe tolérant au Xiphinema index, vecteur du court – noué, dans toute l'UE. Issu d'un croisement réalisé par Alain Bouquet de l'INRA (d'où la mention "AB"), il pourrait ouvrir de nouvelles perspectives dans les vignobles touchés par ce virus particulièrement néfaste.

<http://www.onivins.fr/pdfs/1002.pdf>  
[http://www.sophia.inra.fr/les\\_unites\\_et\\_les\\_equipes\\_de\\_recherche/umr\\_interactions\\_biotiques\\_et\\_sante\\_vegetale](http://www.sophia.inra.fr/les_unites_et_les_equipes_de_recherche/umr_interactions_biotiques_et_sante_vegetale)

**R**EGISTROS OBTENIDOS  
RECIENTEMENTE

#### **CEPA DE LEVADURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE DBVPG24P, SU USO COMO INOCULANTE PARA LA PRODUCCIÓN FERMENTATIVA DE ALIMENTOS, EN PARTICULAR VINO PROSECCO, UN INOCULANTE Y CEPA SIMILAR.**

*Número de Publicación: WO 2011004254*

*Inventor: CORICH VIVIANA [IT]; GIACOMINI ALESSIO [IT]; LOMBARDI ANGIOLELLA [IT]*

La invención se refiere a una cepa de Saccharomyces cerevisiae identificados como P301.9 y depositado en la DBVPG con 24P, el número de depósito. La cepa fue aislada a partir de uvas Prosecco cultivadas en la zona de DOC de Conegliano y Valdobbiadene, en la provincia de Treviso en Italia. La cepa representa un compromiso óptimo entre las



características tecnológicas y los aspectos de la tipicidad ligada al vino Prosecco. Por otra parte, se diferencia de otras cepas similares para sus necesidades de nitrógeno muy baja. La invención también se refiere al uso de la cepa en la producción de alimentos obtenidos por fermentación alcohólica.

[http://wo.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=wo.espacenet.com&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110113&CC=WO&NR=2011004254A1&KC=A1#](http://wo.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=wo.espacenet.com&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110113&CC=WO&NR=2011004254A1&KC=A1#)

#### ESTABILIZADOR TARTÁRICO DE VINOS

Número de Publicación: WO 2010117783(A1)

Inventor: HUEBNER BRITTA [DE]; ADDEN ROLAND [DE]; PRETESACQUE STEPHANIE [FR]

Compañía: DOW GLOBAL TECHNOLOGIES INC [US]

La solicitud se refiere a los estabilizadores tartáricos para el vino, que comprende aglomerados de carboximetilcelulosa que, en forma seca, fácilmente se dispersan en el vino, sin formación de grumos, y a los métodos de estabilización de vino empleando la misma.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20101014&CC=W&NR=2010117783A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20101014&CC=W&NR=2010117783A1&KC=A1)

#### CARBOXIMETILCELULOSA CON PROPIEDADES MEJORADAS

Número de Publicación: WO 2010117781A1

Inventores: ADDEN ROLAND [DE]; HUEBNER BRITTA [DE]; HUETTERMANN CARSTEN [DE]; SPREHE MATTHIAS [DE]

Compañía: DOW GLOBAL TECHNOLOGIES INC [US]

La tecnología se refiere a los procesos para impartir propiedades mejoradas a la carboximetilcelulosa, por ejemplo, se describe un proceso para producir una solución acuosa de carboximetilcelulosa dispersable, que comprende la introducción de carboximetilcelulosa en un mezclador de alto cizallamiento, la adición de al menos el 20 por ciento de agua en peso a la carboximetil celulosa sin aditivos adicionales de tratamiento de superficies, formando aglomerados de carboximetilcelulosa, y secar los aglomerados sin medios de secado de contacto, para formar la solución acuosa dispersable de carboximetilcelulosa.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en\\_T1&FT=D&date=20110127&CC=US&NR=2011020491A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en_T1&FT=D&date=20110127&CC=US&NR=2011020491A1&KC=A1)

#### NUEVOS GENES DE BACILLUS THURINGIENSIS CON ACTIVIDAD DE LEPIDÓPTEROS

Número de Publicación: WO 2011060009

Inventores: ABAD ANDRE R [US]; DONG HUA [US]; LO SUE B [US]; SHI XIAOMEI [US]; WOLFE THOMAS C [US]

Compañía: PIONEER HI BRED INT [US]

La invención proporciona los ácidos nucleicos, y las variantes y fragmentos de los mismos, obtenidos a partir de cepas de Bacillus que codifica polipéptidos thuringiensis con actividad pesticida contra plagas de insectos, incluyendo lepidópteros. Realizaciones particulares de la invención proporcionan ácidos nucleicos aislados que codifican las proteínas pesticidas, las composiciones pesticidas, construcciones de ADN y microorganismos transformados y plantas que comprendan un ácido nucleico de las realizaciones. Estas composiciones son útiles en los métodos para controlar las plagas, especialmente las plagas de plantas.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110519&CC=W&NR=2011060009A2&KC=A2](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110519&CC=W&NR=2011060009A2&KC=A2)

#### POLYMERIZATION METHOD, IN PARTICULAR FOR POLYMERIZING OENOLOGIC ADDITIVES, AND POLYMERS PRODUCED BY SAID METHOD

N° de publicación : WO 2011030007 (A1)

Inventeur : BONNEAU MARC [FR]

The invention relates to a method for developing novel non-allergenic oenological polymers, which consists of the polymerization, conducted in a plurality of steps, of natural materials that are used in oenology, particularly caseins, ovalbumins, gelatins, lysozymes, isinglasses, glutens, enzymes, and tannins. The polymers and copolymers according to the invention can be used, alone or variously combined, in the treatment, clarification, and preservation of plant-based beverages and in particular of grape musts, still or sparkling wines, fruit juices, beers, ciders, and vinegars. Said novel oenological polymers, insoluble and functional in an aqueous medium, do not release allergenic residues in the beverages in which the same are used, and are sufficiently safe for the operators and for consumers.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110317&CC=W&NR=2011030007A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110317&CC=W&NR=2011030007A1&KC=A1)

#### UNA NUEVA HERRAMIENTA BIOLÓGICA QUE FAVORECE LA INTENSIDAD Y LA LONGEVIDAD DEL AROMA DEL VINO

Número de Patente: 2005/080543

Compañía: LALLEMAND [CANADA]

Lallemand introduce en el mercado la segunda generación de levadura inactiva, rica en glutatión (que tiene propiedades antioxidantes) y en polisacáridos. OptIMUM-White® es el resultado de un nuevo proceso de producción natural optimizado que favorece la biodisponibilidad del glutatión. La nueva levadura se añade al mosto al principio de la fermentación alcohólica (tras el desfangado) y ayuda a evitar su oxidación. En cuanto a la calidad del aroma, los ensayos realizados muestran una mejor conservación de los tioles y los ésteres tras un año de envejecimiento en botella. Además, los polisacáridos liberados contribuyen a realzar el balance general gustativo y a acentuar la percepción de la textura en boca.

<http://www.enoreports.com/enoreports/index.htm>

#### FOOD ASTRINGENCY EVALUATING METHOD USING LIPID MEMBRANE SENSORS WITH IMMOBILIZED PEPTIDES

N° de publicación: United States Patent 7785889

Inventeurs: KANEDA HIROTAKA [JP], OKAHATA YOSHIO [JP]

The food astringency evaluating method of the invention comprises a step in which an astringent component of a food is reacted with a peptide to form a complex, a step in which a prescribed measured value is obtained corresponding to the amount of formation of the complex, and a step in which the strength of astringency is determined from the obtained measured value based on a previously obtained correlation between strength of astringency and the prescribed measured value.

<http://ip.com/patent/US7785889>



## ACTUALIDADES

# E

## VENTOS

### ✓ PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO

**14 de julio de 2011, Madrid, ESPAÑA**

La Plataforma Tecnológica del Vino nació en noviembre de 2010 y se ofrece como un foro útil y práctico de reflexión y análisis del panorama vitivinícola español. Pretende ser una verdadera red de cooperación que defina las estrategias más adecuadas en el campo de la I+D+i del sector vitivinícola nacional. Va dirigida a todos los actores presentes en el entorno de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación del sector vitivinícola nacional. La primera reunión de la Asamblea General tendrá lugar el día 14 de julio de 2011 en Madrid.

Más información: <http://www.ptvino.com/>

### ✓ VINANDINO 2011

**9th - 17th September 2011, in the provinces of La Rioja, San Juan and Mendoza, ARGENTINA**

VINANDINO 2011 is an International Competition of Wines and Wine-Based Spirits. The 10<sup>th</sup> edition of the International Competition VINANDINO will incorporate the category of Homemade and Artisanal Wines. It will take place next September, starting in the city of Chilecito, in the province of La Rioja, where there will be technical meetings on the spreading of wine knowledge, and some wine tastings. The next two days will take place in the province of San Juan. The official opening of the event will be there, and also the first official tasting session of the competition. The last three days will take place in the city of Mendoza, with different sessions of sensory analysis.

Más información:

<http://www.vinandino.org.ar/vinandino.php?idioma=in&ind=1>

### ✓ CRUSH 2011

**Del 28 al 30 de septiembre de 2011, Adelaide's National Wine Centre / Waite Campus, University of Adelaide, AUSTRALIA**

Crush 2011 es el primer simposio de investigación sobre viticultura y enología, orientado a investigadores, estudiantes y técnicos de todos los ámbitos relacionados con la cadena de valor del vino y su cultura. El formato de conferencias multidisciplinares permitirá presentar y debatir sobre los últimos desarrollos científicos y su aplicación para alcanzar los nuevos retos que afronta el sector vitivinícola.

Más Información:

<http://www.wineinnovationcluster.com/crush2011/>

### ✓ WINE and FOOD Madeira 2011

**14<sup>th</sup> - 16<sup>th</sup> October 2011, Madeira, PORTUGAL**

Este evento vai para a sua 4<sup>a</sup> edição e representa a maior concentração anual de vinhos e alta cozinha na região. Durante os três dias do festival, o mundo profissional e social do vinho e da gastronomia encontra aqui o seu espaço de convívio, troca de ideias e experiências. Este ano para além dos já habituais Workshops, sobre vinho Jantares de degustação, Sessões de cozinha ao vivo com Chefs ligados à melhor restauração da Madeira e do continente, realizase O II Forum Enogastronomico, este ano sob o tema "Comer e Beber em Português", que será um espaço preveligado para debate, aprendizagem e troca de conhecimentos.

Más Información:

<http://www.sensusvini.com/docs/index.php?idConteudo=793>

### ✓ 5<sup>TH</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS AND HEALTH (ICPH)

**17<sup>th</sup> - 20<sup>th</sup> October 2011, Sitges, SPAIN**

The 5th International conference of Polyphenols and Health will include conference sessions in a large range of topics related with polyphenols and health, such as methodology, bioinformatics and metabolomics, biomarkers, polyphenols matrix effects, digestion, absorption and metabolism in the gastrointestinal system, relevant healthy effects on the cardiovascular, nervous, renal and respiratory systems, on the ageing process, the metabolic syndrome, role of polymorphisms and molecular biology, the fact of inflammation versus oxidative stress, polyphenols and food plants and so on.

Más información: <http://www.icph2011barcelona.com/>

### ✓ GRANDE PROVA DE VINHO DO PORTO – CANADÁ

**Del 18 al 20 de octubre de 2011**

Más información: <http://www.ivdp.pt/index.asp>

### ✓ VITEFF 2011

**Del 19 al 22 de octubre de 2011, Epernay, FRANCIA**

La 11<sup>a</sup> edición de la "Biennale Internationale des Techniques Champenoises et effervescentes", organizada por la Cámara de Comercio e Industria de Reims y Epernay, es un evento clave para todo el sector de los vinos espumosos. VITeff será colocado bajo el signo de la innovación y de la internacionalización, y ofrecerá herramientas y habilidades para ayudar a las empresas en su desarrollo. Este evento incluirá conferencias y mesas redondas sobre economía, marketing, técnicas y ciencia.

Más información: <http://www.viteff.com>

### ✓ FOOD & WINE All-Star Weekend

**21<sup>st</sup> - 23<sup>rd</sup> October 2011, Las Vegas, USA**

This October, join FOOD & WINE and some of the top chefs and sommeliers in the world as we join forces with Bellagio and ARIA for a weekend of extraordinary epicurean events. Featuring interactive cooking demonstrations, a one-of-a-kind walk around tasting and of course, the world-class nightlife that has made Las Vegas famous.

Más información:

<http://www.foodandwine.com/promo/events/>

✓ **ENOTUR 2011**

**Del 04 al 06 de noviembre del 2011, Madrid, ESPAÑA**

ENOTUR 2011, el salón internacional de turismo enogastronómico de España, es un foro expositivo con carácter internacional y al que acudirán distintos referentes de la vida social y económica vinculados al mundo del vino y la gastronomía. El objetivo del este congreso es difundir el vino y la gastronomía como motor turístico. En esta ocasión además de mostrar las bodegas españolas, los destinos turísticos relacionados con la enología de nuestro país, productos gourmet, etc., podremos transportarnos a Francia y conocer aspectos del turismo y la gastronomía francesa.

*Más información:*

[http://www.salonenotur.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=56:madrid-acogera-enotur-2011&catid=5:enotur&Itemid=4](http://www.salonenotur.com/index.php?option=com_content&view=article&id=56:madrid-acogera-enotur-2011&catid=5:enotur&Itemid=4)

✓ **WINEFUTURE HONG KONG'11**

**6<sup>th</sup> -8<sup>th</sup> November 2011, HONG KONG**

Representatives of the wine industry from over 40 different countries will take part to WINEFUTURE HONG KONG'11. The most significant world congress on the subject of wine, which will take place in the emblematic city of Hong Kong from November 6 to 8, 2011, can be viewed from anywhere on the planet thanks to live streaming technology set up by The Wine Academy of Spain.

*Más información:* <http://www.winefuture.hk/index.php>

✓ **III EDICIÓN DE LA WORLD BULK WINE EXHIBITION**

**Del 21 al 22 de noviembre del 2011, Ámsterdam, HOLLAND**

Tras dos exitosas ediciones, la World Bulk Wine Exhibition se ha posicionado ya como el gran encuentro mundial del vino a granel y en la mejor plataforma de negocio para compradores y productores de granel de todo el mundo. El programa de conferencias de la tercera edición estará centrado en "cómo conjugar rentabilidad y aumento de la calidad en la elaboración del vino a granel".

*Más información:*

<http://www.worldbulkwine.com/esp/inicio.asp>

✓ **XIII CONGRESO LATINOAMERICANO DE VITICULTURA Y ENOLOGIA**

**Del 21 al 23 de noviembre 2011, CHILE**

Chile será sede del XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, dedicado a enólogos, ingenieros agrónomos, empresarios y científicos activos en el área de la viticultura y la enología, y versará sobre todos los aspectos relacionados con la actividad de I+D+i que conciernen a estos ámbitos, en especial con la "Sostenibilidad y Cambio Climático: Impacto en la Industria Vitivinícola". El programa de este congreso incluye conferencias internacionales de gran prestigio, invitados relacionados con los nuevos horizontes de la viticultura y la enología, y trabajos científicos relacionados con estas temáticas en formato póster.

*Más Información:*

<http://www.congreso2011.cl/inscripcion.htm>

✓ **24<sup>th</sup> SIMEI and 8<sup>th</sup> Edition ENOVITIS  
22<sup>nd</sup> - 26<sup>th</sup> november 2011, Milan, ITALY**

ENOVITIS (International Vine and Olive Growing Technics Exhibition) is a unique showcase of this kind in Italy: all wine-

growing equipment, machinery and products are put on show, from rooted vine and vine nursery to vineyard treatments, from vineyard planting machinery to grape harvesters in different models. ENOVITIS takes place together with the 24th SIMEI (International Enological and Bottling Equipment Exhibition): the two fairs present the technological programme of the entire wine-growing and oenological spectrum by displaying at the same moment all kind of machinery, equipment and products from the vineyard to the production and bottling of wine.

*Más información:*

[http://www.enovitis.it/home\\_db.asp?idlingua=1](http://www.enovitis.it/home_db.asp?idlingua=1)

✓ **4th Annual International Wine Tourism Conference & Workshop**

**Del 30 de enero al 2 de febrero 2012, Perugia, ITALIA**

La IV Conferencia y Workshop Anual Internacional de Turismo de Vino 2012, organizado conjuntamente por WINE Pleasures y el Movimiento Turismo del Vino, con el apoyo de varias entidades públicas y privadas reunirá un gran número de profesionales del vino de todo el mundo para compartir, discutir, reflexionar y desarrollar sus ideas y, fomentando al mismo el turismo enológico alrededor del planeta.

*Más Información:* <http://www.iwinetc.com/>

✓ **Foro de Enología y Viticultura de Castellón (EMVID)**

El Foro de Enología y Viticultura de Castellón (EMVID) ha sido recientemente organizado como referente nacional sobre novedades del sector del vino. Este año se han abordado temas sobre denominaciones de origen y marcas que ha reunido a numerosos expertos y profesionales del sector enológico a nivel nacional e internacional.

*Más información:*

<http://www.emvid.es/emvid/Portada.html>

## CURSOS / FORMACIONES

**LICENCIATURA EN VITICULTURA Y ENOLOGIA (BACHELOR OF VITICULTURE AND OENOLOGY)**

**University of Adelaide (Australia) 2012**

Este programa tiene una duración de 4 años durante los cuales se enseñan las ciencias básicas y los fundamentos de la ciencia del vino, aspectos científicos y tecnológicos de elaboración del vino y de la viticultura, los métodos técnicos y de análisis sensoriales necesarios para una licenciatura en viticultura y enología. Los estudiantes tendrán la oportunidad de completar el curso con una experiencia práctica. Durante el cuarto año existe también la posibilidad de introducir los alumnos interesados en la investigación enológica.

[http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/bvito\\_bvi\\_toenol.html](http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/bvito_bvi_toenol.html)

**DIPLOMATURA EN MARKETING DEL VINO**

**University of Adelaide (Australia) 2012**

El programa establece unos sólidos conocimientos en los fundamentos del marketing y los negocios, atendiendo

además a las características particulares del comercio mundial del vino, y las tipologías únicas de la industria del vino y del vino como un producto, incluyendo los especiales comportamientos de consumidores y los canales de comercialización, requisitos legales, en definitiva, un producto que requiere un conocimiento especializado en el mercado. Un componente importante de este programa es además la realización de cursos de cultivo de la vid y las prácticas enológicas, y hace hincapié en cómo estas prácticas se traducen en las características del producto sensorialmente hablando. Estos cursos incluyen catas de vinos para desarrollar la capacidad para evaluar críticamente los vinos en términos de calidad.

[http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/diwmk\\_dipwinmark.html](http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/diwmk_dipwinmark.html)

### MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE TURISMO ENOLÓGICO

#### Universidad de La Rioja/Universitat Rovira i Virgili (España)

En las últimas décadas se han ido perfilando nuevas posibilidades en torno a la economía del vino. Entre ellas destaca la correspondiente al turismo enológico, es decir a la oferta de un conjunto de servicios que giran alrededor del mundo del vino. Historia, arquitectura, tradición, gastronomía y vino son buenos maridajes que pueden ofrecerse como complemento de la tradicional elaboración de vinos abriendo yacimientos de empleo y nuevas posibilidades de beneficio económico para las empresas. Desde hace algunos años, el turismo enológico se está desarrollando en muchas regiones vitivinícolas del mundo donde sus centros universitarios programan cursos específicos para los profesionales encargados de desarrollar esta vertiente de la economía del vino. La Universidad de La Rioja y la Universidad Rovira i Virgili, localizadas ambas en regiones vitivinícolas de gran raigambre e importancia de España, han decidido no quedar al margen de las tendencias que tratan de animar el turismo enológico desarrollando conjuntamente este proyecto. Por ello han creído conveniente la programación de un Máster Interuniversitario en planificación y gestión de turismo enológico que sirva de especialización formativa a aquellos estudiantes que deseen encaminar su especialización a este campo profesional.

[http://fundacion.unirioja.es/formacion\\_cursos/view/83/master-interuniversitario-en-planificacion-y-gestion-de-turismo-enologico-semi-presencial](http://fundacion.unirioja.es/formacion_cursos/view/83/master-interuniversitario-en-planificacion-y-gestion-de-turismo-enologico-semi-presencial)

#### MASTER PROFESSIONNEL "Vigne et vin"

##### Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV)

Reconnu depuis la fin du XIX siècle pour jouer un rôle scientifique majeur au service de la filière viti-vinicole, le site de La Gaillarde rassemble au cœur d'un des plus importants bassins viticoles du monde un pôle d'enseignement et de recherche de réputation internationale dans les domaines de la Vigne et du Vin. Créé en 2004, l'IHEV regroupe l'ensemble des formations proposées au sein Montpellier Supagro dans les domaines de la Vigne et du Vin et joue un rôle de lien permanent entre la formation, la recherche et les professionnels du secteur viti-vinicole. Il est devenu l'une des composantes identitaires de Montpellier Supagro.

Par ses missions, et par un dialogue permanent avec les entreprises et les organismes professionnels de la filière, l'IHEV contribue à apporter des réponses adaptées aux entreprises de la filière viti-vinicole aujourd'hui confrontées à de nouveaux défis.

Contact : [ihv@supagro.inra.fr](mailto:ihv@supagro.inra.fr)

<http://www.supagro.fr/web/pages/?id=19&page=486>

#### MASTER « Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable » (IPAD)

##### École Supérieure d'Agronomie de Montpellier SupAgro (France)

L'objectif de la formation est de donner aux futurs diplômés les moyens de participer au renforcement de la durabilité (économique, sociale et environnementale) des systèmes de production agricole et agroalimentaire, à l'international. Elle forme des cadres de haut niveau capables d'analyser la crise du système alimentaire mondial et ses déterminants, d'identifier et d'évaluer les solutions alternatives émergentes, et d'accompagner les innovations les plus pertinentes. Les points forts de la formation sont une thématique en réponse aux grands enjeux actuels de développement de systèmes alimentaires durables; un réseau de partenaires publics et privés (co-conception de nombreux modules, participation importante aux enseignements, accueil des étudiants en missions professionnelles).

<http://irc.supagro.inra.fr/formations/mastere-specialise-ipad-195.html>

#### LICENCE PROFESSIONNELLE MARKETING ET COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS DE TERROIRS

##### La Faculté de droit, d'économie et de gestion de l'Université d'Angers, France.

Des licences professionnelles ont été créées en correspondance avec le tissu économique local (administration publique territoriale, habillement, PME-PMI, notariat, etc.). La Licence Professionnelle propose un Diplôme national. Ces objectifs sont: acquérir des compétences transversales: méthodes de travail, recherche et analyse des informations, connaissance de l'entreprise, de son environnement et de son fonctionnement; développer des compétences spécifiques aux métiers de la viticulture et de son commerce.

<http://www.univ-angers.fr/fr/formation/offre-de-formation/MLMD/0004/mati-850.html>

#### ELABORER DES ROSÉS, ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN, MAÎTRISER LA CLARIFICATION DES MOÛTS ET DES BOURBES, HACCP, DÉVELOPPEMENT DURABLE – PERFECTIONNEMENT

##### Institut Coopératif du Vin (Groupe ICV)

Présent dans toute la zone Sud de la France, le Groupe ICV au travers de ces 70 œnologues et de sa cave expérimentale apporte son savoir – faire pour l'amélioration de la qualité des vins et propose des formations.

<http://www.icv.fr/index.php?module=formations>

#### MASTER OF SCIENCE (M.S.) IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY – ENOLOGY

##### Cornell University – College of Agriculture and Life Science – Courses of study 2011-12

This program applies expertise from a wide range of disciplines, including microbiology, chemistry, sensory science and process technology to the science of wine and winemaking. This program is to understand and develop methods to control microbiological, chemical and processing variables and their effect on wine quality, organoleptic



properties and health. Faculties in this concentration have expertise in analytical chemistry, sensory analysis, biology of yeast and bacteria, health effects, product development and sanitation.

<http://www.cals.cornell.edu/cals/grapesandwine/graduate/degrees.cfm>

#### VITICULTURE CERTIFICATE PROGRAM

**Washington State University - February through August of following year (19 months)**

This program is open to those who are seriously interested in working in the wine industry – growing grapes and/or winemaking. Viticulture program includes eleven online courses (grapevine anatomy and physiology, growing grapes, fungal diseases of grapevines, viral diseases of grapevines, insects and biological control, nematodes of grapevines, weed management, viticulture-enology interface, economics of growing grapes, soil and nutrient management, and principles of irrigation) and three weekend 'Camps' in Prosser (Washington) where the participants will learn how to prune, diagnose disease and insect damage, predict yields, interpret soil test results, and visit with vineyard owners and managers to learn about their management practices.

<http://wine.wsu.edu/education/certificate/>

#### ENOLOGY CERTIFICATE PROGRAM

**Washington State University - May 1st – Dec 31st of the following year (19 months)**

The Enology Certificate Program provides a distance learning experience via internet for those who have a strong interest in starting a winery or becoming a professional winemaker. This program includes nine online courses (wine production, wine chemistry, winery equipment, wine microbiology, sensory evaluation of wine, winery sanitation, business planning and economics of starting a winery, compliance and labelling) and also three hands-on weekend 'Camps' where the participants will learn and practice techniques and skills in areas of wine chemistry, microbiology, processing, filtration, sensory and regulations.

<http://wine.wsu.edu/education/certificate/>

#### MASTER OF SCIENCE IN VITICULTURE AND ENOLOGY

**California State University, Fresno (Department of Viticulture and Enology) - Courses of study 2011-12**

The Master of Science in Viticulture and Enology is a 30-unit program designed to provide advanced studies and in-depth knowledge in the fundamentals of plant physiology, microbiology, and grape and wine chemistry, as well as technical writing and formal presentation of research reports.

<http://www.csufresno.edu/catoffice/current/degreeshd.html>

#### MASTER IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA EUROPEA ED INTERNAZIONALE

**Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza – ITALIA - Curso académico 2011-12**

Las actividades relacionadas con el cultivo de la vid, la elaboración del vino y su comercialización se está convirtiendo en un conjunto de ocupaciones para las cuales el grado de especialización que se necesita a lo largo de la

industria uva-vino, es un elemento esencial requerido por las la industria del vino en rápida evolución.

[http://piacenza.unicatt.it/masters\\_8272.html](http://piacenza.unicatt.it/masters_8272.html)

#### MASTER IN MANAGEMENT E MARKETING DELLE IMPRESE VITIVINICOLE

**Università degli Studi di Firenze (Facoltà di Agraria e Facoltà di Economia) - enero 2011-12**

Este master, creado en 2000 por iniciativa de la Facultad de Agricultura y Economía y la provincia de Florencia, está diseñado para capacitar a los directivos de las empresas en el sector vitivinícola y para mejorar las habilidades gerenciales de los que ya están comprometidos profesional en el campo, con especial referencia a las condiciones de producción específicas del mercado, y la gestión de la empresa vitivinícola. Se adquirirán profundos conocimientos en los siguientes temas: articulación técnico-económica de la industria del vino; aspectos reglamentarios de la producción y comercialización de vino; conocimiento de la calidad del producto; características de las empresas que operan en la industria del vino; estrategias de empresa; gestión de la contabilidad y las finanzas empresariales; comercialización de los productos vitivinícolas. El master tiene una duración de 9 meses y está articulado en más de 380 horas de clases frontales, prácticas, actividad de laboratorio (técnicas de degustación) y seminarios con operadores del sector. Sigue el actividad tecnico-practica de la estancia, en empresas o entidades del sector convenionados con la Universidad y entidades de formación extranjeras (Bordeaux e Melbourne, Avignone).

<http://www.deistaf.unifi.it/mdswitch.html>

## ANÁLISIS INTERNACIONAL



## CENTROS INTERNACIONALES DE INVESTIGACIÓN

#### ASSOCIATION FOR VITICULTURAL DEVELOPMENT IN THE DOURO VALLEY (ADVID) (Portugal)

Fue creado en 1982 por un pequeño número de propietarios de bodegas de gran tamaño. La misión de ADVID 's es promover las innovaciones tecnológicas, con el fin de mejorar la calidad de la uva y el vino, el aumento de la rentabilidad y reducir los costes de producción. Para lograr esto, ADVID ofrece cursos de capacitación de los agricultores-, desarrolla los ensayos en campo, organiza demostraciones de campo y ofrece apoyo técnico a través de visitas individuales y boletines informativos. En 27 años de actividad, ADVID ha alcanzado los objetivos inicialmente propuestos. En realidad, las líneas principales son: la caracterización del clima (recogida y tratamiento de datos meteorológicos), la gestión del agua en los viñedos, la



reestructuración de viñedos de las colinas con el objetivo de un mayor grado de mecanización, la selección de variedades y portainjertos, densidad de plantación y la conducción de la vid.

ADVID ha estado involucrado en la experimentación de protección fitosanitaria desde su fundación. El Manejo Integrado de Plagas (MIP) comenzó en 1997, con el objetivo de promover prácticas agrícolas sostenibles. Desde el año 2000, ADVID ha participado en estudios sobre estrategias de gestión ambiental segura de plagas, incluyendo confusión sexual de Lobesia botrana, y la identificación de sus benéficos con el objetivo de mejorar la biodiversidad funcional en los viñedos del Duero.

Más información: <http://www.advid.pt/>

### INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE AGRONOMIQUE – ECOLE NATIONAL SUPERIEURE D'AGRONOMIE DE MONTPELLIER (INRA - Sup' Agro)

Actualités:

(1) Le génome complet d'une levure œnologique commerciale diploïde, EC1118 a été séquencé, en collaboration avec le génoscope (Evry).

(2) Orientation et variabilité du métabolisme central : Le contrôle et l'optimisation des métabolites influant sur la balance organoleptique repose sur une bonne compréhension de la régulation du métabolisme central et de sa variabilité.

(3) Bases moléculaires de l'astringence.

Plus d'informations:

<http://www.montpellier.inra.fr/spo/recherche>

### UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER 1

Nom de l'unité de recherche: Sciences pour l'Oenologie (SPO)

Tutelle: UM1, INRA, Montpellier SupAgro

Domaine de recherche : Biologie, santé, chimie, sciences de la Terre.

Equipe: Polyphénols et interactions. Les recherches sur les polyphénols sont basées sur une approche pluridisciplinaire et des compétences complémentaires en chimie, physico-chimie, biochimie et biologie moléculaire. L'objectif général est une meilleure connaissance fondamentale de la formation des polyphénols natifs et dérivés et de leurs assemblages moléculaires dans la cellule végétale et ex vivo afin de définir de nouvelles stratégies pour contrôler et optimiser la qualité des végétaux et de leurs produits dérivés.

Equipe: Microbiologie. Les approches intégratives retenues ont pour objectif de mieux comprendre les processus d'adaptation des souches de levures œnologiques et d'identifier les bases moléculaires de leurs propriétés technologiques. Par ailleurs des outils récents sont appliqués au contrôle en ligne et au pilotage de la fermentation.

Nb de publications / an: Articles primaires dans des revues internationales à comité de lecture: 30

Projets et appels d'offres en cours:

CASDAR: Maîtrise des fermentations alcooliques en flore mixte: Vers un nouveau concept technologique en cidrerie et en œnologie. (2007-2011).

FUI - Fijus-Raisol (20/09/2008-19/09/2013)

FCE Caractérisation des moûts et des fermentations par capteurs optiques (2007-2011).

[http://www.univ-montp1.fr/recherche/unites\\_de\\_recherche/sciences\\_pour\\_l\\_aenologie\\_spo](http://www.univ-montp1.fr/recherche/unites_de_recherche/sciences_pour_l_aenologie_spo)

Actualités: *Regards croisés sur les pratiques d'accompagnement entrepreneurial*

[http://www.univ-ontp1.fr/recherche/agenda/regards\\_croises\\_sur\\_les\\_pratiques\\_d\\_accompagnement\\_entrepreneurial](http://www.univ-ontp1.fr/recherche/agenda/regards_croises_sur_les_pratiques_d_accompagnement_entrepreneurial)

### ASOCIACIÓN DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA DE ESPAÑA (GIENOL)

La Asociación de Grupos de Investigación Enológica (GIENOL) tiene como objetivo fundamental colaborar al desarrollo y divulgación de la investigación en viticultura y enología en todos sus aspectos (científico-básico y aplicado), fomentando la relación y cooperación entre sus miembros, así como la coordinación de esfuerzos en los ámbitos de la enseñanza, de la investigación y de la transferencia tecnológica al sector vitivinícola. La Asociación GIENOL fue constituida en Jerez de la Frontera (Cádiz) el día 29 de Septiembre de 2000 y tiene su sede en el Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas del Campus Universitario Río San Pedro (Puerto Real, Cádiz).

En diciembre de 2004 se creó la Red de Grupos de Investigación Enológica que agrupa a 49 grupos de investigación que trabajan principalmente en viticultura y enología. Los grupos proceden de 20 universidades y de 6 organismos públicos de investigación y se hallan distribuidos por toda la geografía española, fundamentalmente en las principales regiones vitivinícolas.

Más información: <http://www.gienol.es/cos/inicio.html>

## CENTROS INTERNACIONALES TECNOLÓGICOS Y DE TRANSFERENCIA

### CSIRO (AUSTRALIA) (MERBEIN LABORATORY)

CSIRO, el Comité Científico de la Commonwealth y la Organización de Investigación Industrial, es la agencia científica nacional de Australia, y una de las más grandes del mundo. CSIRO investigación ofrece soluciones para recursos agrícolas, energía y transporte, medio ambiente y naturales, salud, tecnología de la información, telecomunicaciones, manufactura y recursos minerales. Nuestro trabajo ofrece mejoras en todos los aspectos de la vida, desde los océanos a la energía, desde los metales a la medicina, y desde la sostenibilidad a la alimentación. CSIRO también trabaja a la vanguardia de los sectores emergentes, tales como las tecnologías de la información y la comunicación, la tecnología genética y la nanotecnología.

Más información: <http://csiro.au>

### CENTRO TECNOLÓGICO DE LA VID Y EL VINO (CTVV), CHILE

El Centro Tecnológico de la Vid y el Vino (CTVV), dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca en Chile, fue creado en octubre de 1996 con el apoyo de FONDEF y el sector privado, con el fin de contribuir al desarrollo de la industria vitivinícola regional y nacional. Cuenta con profesionales calificados, infraestructura y equipamiento idóneo para desarrollar su labor de investigación, transferencia tecnológica y servicios, en las áreas de enología y viticultura.

**VISIÓN:** El CTVV tiene como propósito contribuir al crecimiento del sector vitivinícola nacional, a través del desarrollo de herramientas tecnológicas y de gestión productiva, para apoyar el desempeño sustentable de las empresas del sector.

**MISIÓN:** Posicionarse como un centro de referencia nacional e internacional en la incorporación de nuevas tecnologías, métodos, procedimientos y servicios que contribuyan a la eficiencia del sector vitivinícola.

**OBJETIVO:** Desarrollar investigación aplicada que permita ofrecer servicios tecnológicos que apoyen la gestión productiva y de exportación de las empresas vitivinícolas, además de crear programas de capacitación y asesorías orientadas a profesionales, técnicos y operarios del sector vitivinícola nacional.

<http://ctvv.otalca.cl/>

#### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Etablissements publics placés sous la tutelle de l'Etat, les Chambres d'agriculture sont administrées par des élus représentant l'activité agricole, les divers groupements professionnels agricoles et les propriétaires forestiers. La première mission que leur donne la loi est de représenter les intérêts de l'agriculture auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales. Elles le font à travers leurs analyses, leurs propositions, leur participation au débat public sur le développement des agricultures diverses dont la France est particulièrement riche. Le réseau des Chambres d'agriculture couvre l'ensemble du territoire.

Elles contribuent aussi, par leurs services de proximité, au développement des territoires ruraux et des entreprises agricoles. C'est leur seconde mission, qui, à côté des services rendus aux agriculteurs et aux collectivités, leur donne l'expertise nécessaire et la capacité à prendre en compte la réalité du terrain lorsqu'elles parlent au nom de l'agriculture.

L'innovation: le rôle des Chambres en matière de recherche appliquée, d'expérimentation, de détection d'innovations demeure plus que jamais au cœur de leurs missions pour conforter la place des agriculteurs dans l'émergence et le déploiement d'innovations, aux côtés des différents partenaires institutionnels de la recherche.

Actualités: <http://www.chambres-agriculture.fr/thematiques/ecophyto-2018>

#### CENTRO DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA VITIVINÍCOLA (CITEVID), PERÚ

CITEvid es el socio tecnológico de las empresas para elevar la capacidad de innovación y alcanzar mayor competitividad y productividad. Cada CITE es un punto de encuentro entre el

Estado, la academia y el sector privado que se articula con el resto de elementos del sistema de innovación de cada cadena productiva. Es un organismo del Ministerio de la Industria de Perú.

Los fines de los CITEs son los de facilitar y fomentar el cambio, la calidad, la diferenciación de productos y mayor eficiencia de las empresas, fundamentalmente de las PYMES, para poder competir en un mercado de fronteras abiertas como el actual.

En los CITEs se brinda un conjunto de servicios: capacitación, asistencia técnica, información actualizada, mejoramiento de la productividad y control de calidad de insumos y bienes finales, diseño asistido por computadora, acabados y procesos intermedios, manejo ambiental. Su ámbito de actuación es a nivel nacional atendiendo demandas de las diferentes regiones del país donde hay presencia significativa de empresas de las cadenas productivas que atiende cada CITE.

CITEvid propone también servicios de análisis de laboratorio, investigación y desarrollo de nuevos productos (material vegetal), certificación, elaboración de vinos y pisco.

Los CITEs operan en Red y cuentan con el apoyo de la cooperación técnica internacional. CITEvid cuenta con el apoyo de Agencia Española de Cooperación Internacional - AECI y la D.E.D.

Más información:

<http://www.produce.gob.pe/portal/portal/apsportalproduce/internaindustria?ARE=2&JER=320>

[http://www.cites.pe/uploads/Boletines/20110510boletinCIT\\_Es\\_Abr2011.html](http://www.cites.pe/uploads/Boletines/20110510boletinCIT_Es_Abr2011.html)

#### INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO DE CASTILLA-LA MANCHA (IVICAM), ESPAÑA

El Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha es un organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura y tiene su sede en la localidad de Tomelloso (Ciudad Real, España).

El IVICAM nació con la intención de potenciar el desarrollo del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha, hace investigación y ofrece también servicios externos, promueve la formación continua y la actualización de los profesionales que trabajan en este sector vitivinícola mediante el desarrollo de cursos y seminarios en colaboración con otras entidades públicas y privadas.

Más información: <http://pagina.jccm.es/ivicam/>

## PROYECTOS EN CURSO



Siguen en curso todos los proyectos ya detallados en el anterior boletín:

- |                |                  |
|----------------|------------------|
| - DEFI-STIM    | - WINENVIRONMENT |
| - DISP'EAU     | - MODEM_IVM      |
| - FIJUS-R@ISOL | - PREMIVM        |
| - NOVINPAK®    | - SAFEGRAPE      |
| - PATERMED     | - SIRIUS         |

- PRECOVISION
- VINNEO
- VINNOTEC

- PROYECTO CENIT-DEMÉTER
- WINESULFREE
- WINETECH

## BIODIVINE

*Periodo:* 15/09/2010 – 31/12/2014

*Coordinador del proyecto:* INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (IFV) (Francia)

*Socios:* ARD-VD (Francia); INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO (ICVV) (España); DIPUTACIÓN DE BARCELONA (España); THE ASSOCIATION FOR VITICULTURAL DEVELOPMENT IN THE DOURO VALLEY (ADVID) (Portugal); EUROQUALITY (Francia).

*Países:* Francia, Portugal, España.

*Resumen:* El proyecto LIFE+ 2009 BIODIVINE versa sobre el manejo de la biodiversidad en paisajes vinícolas. La prevención de enfermedades, malas hierbas, así como la preservación del suelo de la erosión o la alteración química por el uso excesivo de pesticidas, la salinización, la acidificación, o de otro tipo de contaminación química del suelo, se pueden estudiar desde diferentes puntos de vista. Si bien la óptica del estudio de parcelas tradicionalmente ha despertado un gran interés en la investigación estratégica y aplicada, se han realizado muy pocos estudios desde la óptica más amplia del paisaje. La investigación interdisciplinaria sobre cuestiones tales como la biodiversidad funcional y su relación con el paisaje demuestran que se presentan nuevas posibilidades cuando se abordan los sistemas de gestión desde la óptica del paisaje. En las últimas décadas, se han hecho muchos intentos para mejorar la cantidad y calidad de los elementos semi-naturales que quedan en el campo, tales como setos, arboledas o cubiertas verdes. Las principales razones mencionadas para la mejora de los hábitats son:

- Contribuir a la conservación de la naturaleza (alimento, cobijo, hábitats naturales de plantas y animales)
- Contribuir a la calidad medio ambiental (franjas de protección para evitar que los pesticidas y la contaminación de nutrientes)
- Promover los valores estéticos y el legado del campo.

El proyecto LIFE + 2009 BIODIVINE trata de promover las motivaciones anteriormente mencionadas extendiendo su ámbito de aplicación a distintas regiones, bajo una óptica de paisaje, y también sugiriendo planes de gestión para la optimización de la diversidad biológica con el fin de demostrar los beneficios que proporciona la diversidad biológica funcional.

<http://www.biodivine.eu/>

## YEAST NUT

Étude de la diversité des réponses des levures de fermentation industrielles aux niveaux d'alimentation azotée. Elaboration de nouveaux outils pour la sélection et l'amélioration des souches.

*Période:* 2010 – 2012

*Premier bénéficiaire:* INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (IFV) (France)

*Partenaires:* FUNDACION EMPRESA-UNIVERSIDAD GALLEGA (FEUGA) (Espagne); CAMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE LA RIOJA (Espagne); FUNDACION DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA (Espagne); CONSEJERIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y DESARROLLO RURAL GOBIERNO DE LA RIOJA (Espagne); FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LEON Y DE LA EMPRESA (FGULEM) (Espagne); UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA (UCLM) (Espagne); COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS CASTILLA-LA MANCHA (Espagne); AGENCIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO ALENTEJO (ADRAL) (Portugal); UNIÃO DAS ASSOCIAÇÕES EMPRESARIAIS DA REGIÃO NORTE (UERN) (Portugal); INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRA) (France).

*Pays:* France, Espagne, Portugal.

*Résumé:* Le projet vise à apporter des connaissances et des outils en vue d'améliorer les opérations de fermentations alcooliques dans les industries alimentaires par: (i) une sélection plus efficace des souches vis à vis de leurs besoins en azote et (ii) une meilleure gestion des opérations fermentaires en relation avec la disponibilité en azote des matières premières et les contraintes qualitatives des produits.

<http://www.qualimediterranee.fr/nos-projets/consulter.html>

### FOODSME-HOP

Tutorat pour les PME du secteur agroalimentaire afin de stimuler leur activité en matière d'innovation en vue du développement de produits à valeurs santé

Période: 2011-2012 (duré 24 mois)

Premier bénéficiaire: AINIA CENTRO TECNOLÓGICO – DEPARTAMENTO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA (Espagne)

Partenaires: INSTITUT DE RECERCA DE I TECNOLOGIAS AGROALIMENTARIES (Espagne); INSTITUT DES CORPES GRAS - ITERG (France); FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA EN EXTREMADURA (Espagne); CENTRO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA DE ANDALUCÍA- CITANDALUCÍA S.A.U (Espagne); AGÊNCIA DE INOVAÇÃO, S.A (Portugal); INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO (Portugal).

Pays: Portugal, France, Espagne.

Résumé du projet: L'objectif du projet FOODSME-HOP est d'améliorer la compétitivité et la capacité d'innovation du tissu entrepreneurial agro-alimentaire de l'Espace SUDOE, constitué principalement par des PME. Le projet prétend augmenter le nombre de PME innovatrices dans le secteur, en favorisant le transfert de technologie depuis les centres de recherche à ces PME tout en les formant dans la gestion de l'innovation dans le secteur de l'alimentation et de la santé étant donné qu'il s'agit de l'un des domaines ayant le plus d'avenir et présentant le plus de domaines d'application dans le secteur agroalimentaire.

<http://www.foodsme-hop.eu>

### CULTIVOS LIBRES DE PATOGENOS PARA MEJORAR EL VIÑEDO

Periodo: 2011-2013

Coordinador del proyecto: INSTITUTO DE LA VIÑA Y EL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN (España)

Socios: GRUPO EMPRESARIAL EMILIO MORO (España).

Pais: España.

Resumen: El Instituto de la Viña y el Vino de la Universidad de León (ULE) realizará cultivos *in vitro* libres de patógenos para mejorar el viñedo de una importante bodega de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. La potencial pérdida de rendimiento y calidad a la que se enfrenta el viñedo español, asociada a la propagación de patógenos, como son los virus, bacterias y hongos de madera, hace necesaria una inversión en I+D+i que sufragará la empresa a través de la ayuda concedida por la Agencia de Desarrollo Económico de la Junta de Castilla y León.

[http://www.elcorreodelvino.com/noticias\\_detalle.asp?cod=1049](http://www.elcorreodelvino.com/noticias_detalle.asp?cod=1049)

### SUSTAVINO

Integrated Approaches for Sustainable European Wine Production

Periodo: 01/02/2009 - 01/01/2012

Coordinador del proyecto: VEREIN ZUR FOERDERUNG DES TECHNOLOGIETRANSFERS AN DER HOCHSCHULE BREMERHAVEN E.V. (Alemania).

Socios: VIGNERONS INDEPENDANTS DE FRANCE (Francia); ALANA-TOKAJ MEZOGAZDASAGI BORASZATI KORLATOLT FELELOSSEGU TARSASAG (Hungria); ARVAY & CO. LTD (Hungria); CRAMELE HALEWOOD SA (Rumania); CENTRAL UNION OF VINE AND WINE PRODUCING COOPERATIVE ORGANISATIONS OF GREECE (Grecia); SVAZ VINARU CESKE REPUBLIKY SDRUZENI - ASSOCIATION OF CZECH GRAPE GROWERS AND WINE MAKERS (República Checa); SPVE SOCIEDADE PORTUGUESA DE VITICULTURA E ENOLOGIA ASSOCIAÇÃO (Portugal); VIGNAIOLI PIEMONTESE S.C.A (Italia); CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO (España); INSTITUTO PORTUGUES DE VITICULTURA E ENOLOGIA ASSOCIACAO (Portugal); SOLAR DE MUÑOSANCHO (España); WIEINGUT HOLSTEIN (Alemania); INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (Francia); INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEON (España).

Países: Alemania, Francia, Hungría, Italia, España, Grecia, Portugal, Rumanía, República Checa.

Resumen: SUSTAVINO pretende ayudar a los productores de vino europeos, para cumplir con las regulaciones medioambientales mediante una estrategia de calidad ambiental para la producción de vino de forma sostenible (EQSW), que abarcará los enfoques integrados para el tratamiento y la valorización de los residuos de una manera rentable y ecológica. Con este proyecto se pretende también llevar a cabo la formación global y desarrollo de capacidades para las PYME y las asociaciones de PYMEs.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=1&CAT=PROJ&QUERY=013104d4c971:9188:5abeeee9&RCN=94357](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=1&CAT=PROJ&QUERY=013104d4c971:9188:5abeeee9&RCN=94357)

#### DEMYBE

An innovative filter aid product & integration system for the substitution of the kieselghur filter aid & reduction of undesirable substances (mycotoxins) in beverages, such as beer & wine

*Periodo:* 01/11/2009 - 31/10/2011

*Coordinador del proyecto:* REALDYME SA (Francia).

*Socios:* BROUWERIJ BAVIK NV (Belgium); BODEGAS RIOJANAS, S. A. (España); ENTAV-ITV FRANCE INSTITUT FRANCAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (Francia); CARBIS FILTRATION LTD (Reino Unido); IGV INSTITUT FUR GETREIDEVERARBEITUNG GMBH (Alemania); PJH PARTNERSHIP LTD (Reino Unido); THE UK HEALTH & ENVIRONMENT RESEARCH INSTITUTE (Reino Unido); UNIVERSITE CATHOLIQUE DE LOUVAIN (Belgium).

*Países:* Alemania, Belgium, Francia, España, Reino Unido.

*Resumen:* El proyecto DEMYBE pretende reducir la cantidad de micotoxinas, como la ocratoxina A (OTA), que se pueden acumular en el organismo durante la ingestión diaria de bebidas (como cerveza y vino) y al mismo tiempo, sustituir el uso de filtros Kieselghur. Los objetivos del proyecto DEMYBE son: sustituir el sistema de filtro utilizado actualmente que resulta ser cancerígenos Kieselghur (como ocurre actualmente en el 95% de la fábrica de cerveza en todo el mundo) en lo que respecta a temas de salud humana y riesgos ambientales que ocurren durante la aplicación de filtros en la fábrica de cerveza o en procesos de vinificación con la eliminación del 80% de la OTA, a partir de los productos finales. El nuevo producto se realizará a partir de fibras vegetales naturales.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=8&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=93651](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=8&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=93651)

#### VITISENS

Cost-effective hand-held device for rapid in-field detection of flavescence doree phytoplasma in grapevines

*Periodo:* 01/02/2011 - 31/01/2013

*Coordinador del proyecto:* THE SECRETARY OF STATE FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS (Reino Unido).

*Socios:* SEDIAG SAS (Francia); CANTINE D'ALFONSO DEL SORDO SRL (Italia); MERCIER FRERES S.A.R.L (Francia); CENTRE DE RECERCA I INVESTIGACIO DE CATALUNYA S.A. (España); RAIMUND PRUM (Alemania); NACIONALNI INSTITUT ZA BIOLOGIJO (Eslovenia); FORSITE DIAGNOSTICS LTD (Reino Unido).

*Países:* Alemania, Francia, España, Eslovenia, Italia, Reino Unido.

*Resumen:* VITISENS propone el desarrollo de un innovador dispositivo manual que integra los tres pasos (extracción, amplificación y detección) para una detección precisa de los ácidos nucleicos en una única plataforma. En el campo esta herramienta permitirá al personal no técnico detectar fácilmente el doree Flavescense, la enfermedad fitoplasmática más destructiva para la vid. Las técnicas de laboratorio actualmente disponibles para detectar esta enfermedad son caras, necesitan mucho tiempo y requieren de personal especializado.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=10&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=97262](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=10&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=97262)

#### NEATCORK

Novel method to remove chloroanisoles present in cork stoppers

*Periodo:* 01/01/2011 - 31/12/2012

*Coordinador del proyecto:* UNIVERSITAET STUTTGART (Alemania)

*Socios:* LABORATOIRE EXCELL (Francia); CHAMPAGNE LAURENTI PERE ET FILS SARL (Francia); ASSOCIACIO D'EMPRESARIS SURERS



DE CATALUNYA (España); ANTONELLI SAN MARCO SS SOCIETA AGRICOLA (Italia); MAQUINARIA MODERNA, S.L. (España); CENTRE DE RECERCA I INVESTIGACIO DE CATALUNYA S.A. (España); PLASMA CLEAN LIMITED (Reino Unido).

*Países:* Alemania, Francia, España, Italia, Reino Unido.

*Resumen:* NEATCORK tiene como objetivo desarrollar un nuevo método de descontaminación TCA que será fácilmente adaptado e integrado en línea en cualquier sistema de embotellamiento del vino. La tecnología ya ha sido probada a escala de laboratorio, y ha demostrado su eficacia para degradar TCA, a pesar de la alta estabilidad química de esta sustancia. Mediante la realización de este tratamiento de manera inmediata antes de sellar las botellas de vino, el riesgo de recontaminación será virtualmente eliminado. A través de un grupo de PYMES en el consorcio, se prevé que esta tecnología va a ser industrializado y comercializado en un período corto después de la finalización del proyecto.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=12&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=96915](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=12&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=96915)

## ULTRAFINWINE

Novel method for assisting and accelerating the aging process of wine

*Periodo:* 01/12/2010 - 30/11/2012

*Coordinador del proyecto:* INNOVACIO I RECERCA INDUSTRIAL I SOSTENIBLE SL (España)

*Socios:* JOVANI VINS SA (España); CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA SA (España); FORSCHUNGSANSTALT GEISENHEIM (Alemania); BODEGAS TORRE DEL VEGUER SL (España); SOCIETE CIVILE D'EXPLOITATION DES CHATEAUX BOYD-CANTENAC ET POUGET (Francia); DUNREIDY ENGINEERING LIMITED (Irlanda); AKTIVE ARC SARL (Suiza); UNIVERSITY COLLEGE DUBLIN, NATIONAL UNIVERSITY OF IRELAND, DUBLIN (Irlanda).

*Países:* Alemania, Francia, España, Irlanda, Suiza.

*Resumen:* ULTRAFINWINE se basará en investigaciones anteriores que han demostrado resultados prometedores para la aplicación de la temperatura y la presión mediante radiación ultrasónica que puede alterar la interacción de los componentes del vino para obtener cambios químicos en el vino se obtendrían en muchos años de envejecimiento natural. Un prototipo de ultrasonido será diseñado, construido e integrado en los actuales depósitos de fermentación del vino con el fin de validar su utilidad a escala industrial para la producción de vinos homogéneos con una vida útil más larga en breves periodos de tiempo en comparación con el envejecimiento natural.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=13&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=97524](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=13&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=97524)

## VITISPEC

An affordable, easy to use tool for monitoring the wine production process, based on FTIR/ATR and an attached PAS gas cell

*Periodo:* 01/09/2010 - 31/08/2012

*Coordinador del proyecto:* INNOVACIO I RECERCA INDUSTRIAL I SOSTENIBLE SL (España)

*Socios:* FORSCHUNGSANSTALT GEISENHEIM (Alemania); BODEGAS TORRE DEL VEGUER SL (España); SOCIETE CIVILE D'EXPLOITATION DES CHATEAUX BOYD-CANTENAC ET POUGET (Francia); LNL ELEKTRIK ELEKTRONIK BILISIM VE DANISMANLIK LTD. STI (Turquía); OPTOMESURES (Francia); GASERA OY (Finlandia); VALTION TEKNILLINEN TUTKIMUSKESKUS (Finlandia).

*Países:* Alemania, Francia, España, Turquía, Finlandia.

*Resumen:* El objetivo de este proyecto es desarrollar un aparato económico, fiable y conectado en línea para monitorizar la fermentación del vino tinto. Novedosa técnicas de inspección serán investigadas para determinar la predicción de los parámetros críticos de la fermentación del vino. El prototipo VITISPEC será diseñado, desarrollado y probado en modernas instalaciones donde se elabora el vino y se comparará con los métodos existentes.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=95833](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=95833)

## INNOYEAST

Innovation and improvement of European wine industry competitiveness by the research and development of native microencapsulated wine yeasts to produce quality wines

*Periodo:* 01/09/2009 - 31/12/2011

*Coordinador del proyecto:* BODEGAS BAIGORRI SAU (España)

*Socios:* ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'ENSEIGNEMENT ET DES RECHERCHES AUPRES DES UNIVERSITES, DES CENTRES DE RECHERCHE ET DES ENTREPRISES D'AQUITAINE (Francia); AZIENDA AGRICOLA PETRIOLO S.S. DI CAPANNI ANNUNZIATA E LARI ANNA (Italia); QUINTA DA LIXA - SOCIEDADE AGRICOLA LDA (Portugal); SCE CHÂTEAU LA POINTE (Francia); GUSERBIOT SL (España); VINOS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL, S.A. (España); LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI FIRENZE (Italia); FUNDACION LEIA CENTRO DE DESARROLLO TECNOLOGICO (España); UNIVERSIDADE DO MINHO (Portugal).

*Países:* Francia, España, Italia, Portugal.

*Resumen:* Este proyecto pretende innovar y mejorar la competitividad europea de la industria del vino mediante el desarrollo de levaduras autóctonas microencapsuladas para la producción de vinos de calidad de acuerdo al gusto del consumidor actual. El uso de cultivos iniciadores microencapsulados, autóctonos y seleccionados permitirá a las PYMES controlar todo el proceso de fermentación y obtener una producción uniforme de los vinos de alta calidad. Las cepas serán aisladas en los viñedos de distintas regiones vinícolas europeas y seleccionadas con la dirección de la PYMES, que elegirán las cepas finales en función de su influencia en las características finales organolépticas del vino y de su capacidad para llevar a cabo y terminar correctamente la fermentación alcohólica.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=17&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=91751](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=17&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=91751)

# C ONVOCATORIA A PROYECTOS

## CONVOCATORIA LIFE+ 2011

Convocatoria anual para la presentación de propuestas de proyectos LIFE +. El programa LIFE+ financia tres tipos de proyectos:

- 1.- LIFE + Naturaleza y Biodiversidad: El objetivo principal es proteger, conservar, restaurar, monitorizar y facilitar el funcionamiento de los sistemas naturales, hábitats naturales, flora y fauna, con el propósito de detener la pérdida de biodiversidad, incluyendo la diversidad de recursos genéticos, dentro de la Unión Europea.
- 2.- LIFE + Política Medioambiental y Gobernanza: Proyectos demostrativos o de innovación que contribuyan a la implementación de las políticas medioambientales comunitarias, al desarrollo de políticas innovadoras, tecnologías, métodos e instrumentos, y a la monitorización de las presiones medioambientales.
- 3.- LIFE + Información y Comunicación: El principal objetivo es diseminar la información y aumentar la conciencia sobre cuestiones medioambientales, incluyendo la prevención de incendios forestales; y dar apoyo a medidas tales como campañas de comunicación e información, conferencias y formación.

<http://ec.europa.eu/environment/life/funding/lifeplus.htm>

## 7º PROGRAMA MARCO: PROGRAMA PEOPLE ACCIONES MARIE-CURIE

Convocatoria para la presentación de proyectos de investigación dentro del 7º Programa Marco, en el subprograma PEOPLE:

- 1.-Marie Curie intra-european fellowships for career development (IEF)
- 2.-Marie Curie international incoming fellowships (IIF)
- 3.-Marie Curie International outgoing fellowships for career development (IOF)

[http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.PeopleDetailsCallPage&call\\_id=395](http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.PeopleDetailsCallPage&call_id=395)

## Q@LI-MEDiterrannée projet R&D sur les vignobles

Le pôle de compétitivité Q@LI-MEDiterrannée (Languedoc Roussillon) lance sa première consultation de projets de Recherche & Développement collaboratifs sur la thématique Vigne, Vin et Produits dérivés.

La thématique qui a été choisie porte sur la vigne, le vin et leurs produits dérivés. La date de clôture est fixée au 28 juin. Les marchés prioritairement visés sont: les technologies et services pour la viticulture de demain (l'innovation viticole);

les nouveaux produits issus de la vigne (l'innovation vinicole); la conquête de nouveaux marchés (l'innovation marketing).

Cette consultation s'adresse à toute entreprise, centre technique, laboratoire de recherche, organisme ayant un établissement en France et développant des activités, produits ou services, dans les domaines thématiques de la consultation.

Plus d'informations: <http://www.club-innovation.info/index.php?id=2525>

### **FranceAgriMer: dernier appel à projets est lancé pour les entreprises ou les interprofessions bénéficiaires d'un programme d'aide à la promotion vers les pays tiers.**

Les membres du Conseil spécialisé vin de FranceAgriMer du mois de mars 2011 ont donné un avis favorable sur l'ouverture d'un appel à propositions relatif aux programmes de promotion des vins sur les marchés des pays tiers.

25 millions d'euros supplémentaires viennent en effet d'être alloués à cette enveloppe afin de « consolider » les programmes d'action déjà en cours des entreprises. Le dépôt des dossiers doit être fait avant le 31 juillet 2011 et permettront de « consolider les investissements réalisés dans les pays tiers, en prolongeant la durée des programmes en cours jusqu'au 31 décembre 2012 ».

Pour pouvoir déposer une proposition, l'entreprise doit disposer d'un programme Ocm promotion. (© Terre-net Média).

Pour les entreprises, les pays ciblés dans un premier temps par l'aide sont les États-Unis et la Chine, dont la ville de Hong Kong et, dans un deuxième temps, le Canada, la Russie et le Japon.

Plus d'information: [www.franceagrimer.fr/.../CC-PROMO-OCM-VINS-PROLONGATION.doc](http://www.franceagrimer.fr/.../CC-PROMO-OCM-VINS-PROLONGATION.doc)

### **THE NETWORK OF EUROPEAN NCP SME – RED EUROPEA PARA LA BUSQUEDA DE SOCIOS POTENCIALES**

Esta página web es una red europea para pequeñas y medianas empresas (NCP PYME) que permite la búsqueda de potenciales socios. El SME NCP (PYMES) de la red es el principal proveedor de asesoramiento y asistencia individual en todos los Estados miembros y Estados asociados a las PYME que deseen participar en la investigación de la UE. Al usar este servicio se puede encontrar fácilmente los datos de contacto en los puntos de contacto nacionales para las PYME de su país.

<http://www.ncp-sme.net/>

### **KNOWLEDGE BASED BIO-ECONOMY (KBBE)**

This work programme promotes world leadership in European Knowledge Based Bio-Economy (KBBE) research and aims at technological breakthroughs that support the competitiveness of the European bio-economy industry. Compared to previous years, this work programme puts substantially more emphasis on the foundation that research provides to innovation. It does so primarily by

advancing the participation of SMEs as active stakeholders in the research with a view to apply and exploit the results in their innovation projects.

[ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/fp7/kbbe/docs/orientation-paper-2011\\_en.pdf](ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/fp7/kbbe/docs/orientation-paper-2011_en.pdf)



Coordinador Institucional  
Coordonedor Institucional  
Coordinateur Institutionnel

INGACAL

Coordinador Técnico  
Coordenador Técnico  
Coordinateur Technique

FEUGA

Responsable Edición  
Responsável Edição  
Responsable Edition

Universidad de Castilla – La Mancha

Partenarios editoriales  
Parceiros editoriales  
Partenaires éditoriaux

INRA UE Pech – Rouge et GROUPE ICV  
Fundación de la Universidad de La Rioja

Mas información sobre WINETech  
Mais informação sobre WINETech  
Plus d'informations sur WINETech

E-mail : [winetech@winetech-sudoe.eu](mailto:winetech@winetech-sudoe.eu)  
[www.winetech-sudoe.eu](http://www.winetech-sudoe.eu)



## EDITORIAL

La Vigilancia Tecnológica es una forma sistemática de captación y análisis de información científico-tecnológica que sirve de apoyo en los procesos de toma de decisiones.

A través de los estudios de Vigilancia Tecnológica, se detectan fuentes de información esenciales para hacer frente a las decisiones tecnológicas, se extrae información relevante sobre tendencias tecnológicas, novedades, invenciones, potenciales socios o competidores, aplicaciones tecnológicas emergentes, a la vez que se contemplan aspectos regulatorios y de mercado que pueden condicionar el éxito de una innovación tecnológica. Toda esta información codificada y analizada brinda a un decisor, ya sea una empresa o institución científica, la posibilidad de trazar planes y formular estrategias tecnológicas, minimizando la incertidumbre.

En este sentido y en el marco del proyecto WINETech, cuya ambición es facilitar los intercambios entre los protagonistas (investigadores, productores, estructuras de apoyo, empresas,...) y la aparición de proyectos de I+D+i adaptados a las necesidades más importantes de los productores, este boletín debe entenderse como una herramienta que tiende a facilitar la transferencia de informaciones.

La información se suministra en el idioma original de la fuente.

Para cualquier duda o comentario envíenos un mensaje a [etchebar@supagro.inra.fr](mailto:etchebar@supagro.inra.fr), o [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) o [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es).





## NDICE

<b>Nuevas tecnologías</b>	<b>3</b>
Tecnologías en curso de elaboración o recientemente puestas en el mercado	3
Patentes recientemente obtenidas	3
<b>Actualidades</b>	<b>4</b>
Eventos	4
Cursos – Formaciones	7
<b>Análisis Internacional</b>	<b>8</b>
Centros Internacionales de Investigación	8
Centros Internacionales Tecnológicos y de Transferencia	9
<b>Proyectos de innovación</b>	<b>11</b>
Proyectos en curso	11
Convocatorias a proyectos e investigaciones colaborativas	14



## TECNOLOGÍAS EN CURSO DE ELABORACIÓN O RECIENTEMENTE PUESTAS EN EL MERCADO

### DETECTION DE CO2 DANS L'AIR AMBIANT VISCIANO – VIGAZ

Vigaz, pour éviter les accidents humains dans les locaux potentiellement soumis à une augmentation forte en CO2 ou un appauvrissement conséquent en O2, a développé toute une gamme de détecteurs qui respirent ou aspirent l'air ambiant en continu. Simples à installer, ces appareils affichent le pourcentage d'oxygène ou de CO2 et déclenchent des alarmes si la concentration est anormale. Ils possèdent deux alarmes (avec seuils réglables) et permettent de couper ou de déclencher des ventilateurs ou des sirènes grâce à des relais internes (contact sec pouvant couper un courant de 250 V / 6 A).

<http://www.vigaz-analyseur-detecteur.fr/>

### COLLES Á BASES DE PROTÉINES DE POIS OENOLOGIA

Cette innovation permet de répondre à une demande de produits de substitution à des colles d'origine animale susceptibles de déclencher des réactions allergiques et de manière plus générale de plus en plus fréquemment évitées par les opérateurs de la filière.

En fonction des origines, des traitements réalisés, des mélanges éventuels avec d'autres colles, la gamme proposée couvre un champ d'application a priori large.

<http://www.oenologia.fr/oenologie.html>

### LA POCHE EST DANS LE FÛT BERNHARDT

Le fabricant d'emballages souples Bernhardt présente le BIKe30, association d'un fût PEHD de 30 litres et d'une poche plastique barrière, apte au contact alimentaire. Gerbable, plus léger (-15 %) et moins coûteux que des équivalents inox, le fût peut être utilisé sans opération de nettoyage et permet de réaliser des économies sur les coûts de transports. De plus une vidange quasi-totale de la poche réduit la perte de produit. Et l'absence de contact entre l'air et le contenu contribue à optimiser la durée de conservation. Dans l'industrie agroalimentaire, BIKe30 vise principalement le secteur des boissons notamment la bière et le vin.

<http://www.bernhardt.fr/>

### PRIMER SISTEMA BIOSENSOR QUE DETECTA LA PODREDUMBRE GRIS EN EL VIÑEDO (ESPAÑA, ALEMANIA, ITALIA)

Se ha desarrollado el primer sistema biosensor que detecta la podredumbre gris en el viñedo, la infección de las uvas más extendida en todo el mundo y que causa pérdidas de más de 15.000 millones de euros al año. En el proyecto han participado nueve empresas y centros de investigación europeos (Alemania, Italia y España), ha contado con un presupuesto global de 1,2 millones de euros y ha sido desarrollado en el plazo previsto de 2 años. El sistema biosensor –que está compuesto por dos dispositivos, uno portátil y otro para la línea de producción de la bodega– se denomina SAFEGRAPE (uva segura/uva sana) y pretende ser un instrumento simple y barato para la industria del vino, capaz de proporcionar una evaluación cuantitativa y fiable de la presencia de la infección por la podredumbre gris de la vid en un tiempo muy corto. En este momento, hay cuatro prototipos de prueba que se emplearán para testar el sistema en la cosecha en diferentes sitios, así como la configuración del sistema portátil, lo que permitirá diseñar el soporte en el que se colocará la electrónica. El sistema para la bodega se encuentra todavía en fase de diseño.

<http://www.infowine.com/default.asp?scheda=10452>

### GPS Y VISIÓN ARTIFICIAL PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN DE LOS VINOS VALENCIANOS.

#### UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Investigadores de la Universitat Politècnica de València han desarrollado un sistema que permite una detección automática y no invasiva de parámetros esenciales para la producción vinícola. El prototipo incluye una cámara sensible al infrarrojo cercano, un sistema de visión estereoscópica, dos receptores GPS y ordenadores adaptados a las condiciones de trabajo en campo con un software desarrollado también por el Grupo de Mecanización y Tecnología Agraria. Los investigadores han instalado este sistema en un tractor agrícola "inteligente", con el que vienen trabajando desde 2006. El nuevo equipo mejora su "percepción sensorial". En el proyecto han colaborado con empresarios de la zona vinícola de Utiel-Requena y Turís (Valencia) para evaluar en el campo la tecnología desarrollada

<http://www.enoturisonline.com/2011/10/16/gps-y-vision-artificial-para-mejorar-la-produccion-de-los-vinos-valencianos/>

## PATENTES RECIENTEMENTE OBTENIDAS. AUTHENTICATION DEVICE FOR FULL INTACT WINE BOTTLES

N° de publicación: United States Patent 927411

Inventores: Augustine; Matthew P.; (Davis, CA) ; Harley; Stephen J.; (Davis, CA) ; Lim; Victor; (Davis, CA) ; Stucky; Paul;

(Davis, CA)

The invention provides methods and systems for identification of the contents of a sealed, unopened intact containers, e.g., liquid contents such as wine. Such devices

and methods can be used to identify and/or authenticate full intact bottles of wine or to identify illegal or hazardous contaminants in a sealed container. The present invention provides methods, devices and systems for analyzing the contents of sealed containers such as bottles of wine, and authenticating them against the contents of known containers. In one embodiment, methods of analyzing the contents of a sealed container are provided. The methods typically comprise applying a frequency swept electric field to a probe surrounding the container; detecting a change in the electric field as a function of frequency, thereby producing one or more data set; and performing a statistical analysis on the one or more data set, thereby producing a profile of the contents of the sealed container. The statistical analysis preferably comprises principal component analysis (PCA) and the sealed container is typically a beverage container, such as a bottle of wine.

<http://appft1.uspto.gov/netacgi/nph-Parser?Sect1=PTO2&Sect2=HITOFF&u=%2Fnetahhtml%2FPTO%2Fsearch-adv.html&r=1&p=1&f=G&l=50&d=PG01&S1=enology&OS=enology&RS=enology>

#### APPARATUS FOR PRESERVING AND SERVING BY-THE-GLASS WINE, OR OTHER LIQUID THAT CAN BE AFFECTED BY OXYGEN

*Nº de publication: United States Patent 063120*

*Inventeurs: WINEFIT S.R.L. [IT]*

Device for preserving and serving, from a bottle, by-the-glass liquid that can be affected by oxygen such as wine, by pumping pressurized inert gas in a bottle. The device comprises a coupling portion adapted to couple with a pressurized gas supply, a central body, and a fastening portion to the bottle, in particular, to a bottle neck. The central body provides an inlet duct of the pressurized gas, associated with an inlet valve, and a delivery duct of the liquid, associated with a delivery valve, which draws the liquid from the bottle and brings it to a delivery mouth. In particular at least one among the inlet valve and the delivery valve is a pilot valve, which is piloted by the pressure of the inert gas. Furthermore, a pilot channel is provided communicating with a pilot port present in the coupling portion and communicating with the pilot valve.

<http://appft1.uspto.gov/netacgi/nph-Parser?Sect1=PTO2&Sect2=HITOFF&u=%2Fnetahhtml%2FPTO%2Fsearch-adv.html&r=3&p=1&f=G&l=50&d=PG01&S1=enology&OS=enology&RS=enology>

#### MODIFIED GRAPE SEED OILS

*Nº Publication: US 2011177181*

*Inventors: LEBER RALPH ERIC (USA); PERLMAN DANIEL (USA)*

Edible oils are described which are extracted from dried fermented grape seeds isolated from a fermented grape pomace that has undergone fermentation, e.g., primary fermentation during winemaking. The edible oils contain distinguishing flavor and fragrance chemicals evidenced by organoleptic evaluation and chemical analysis, in which these chemicals are substantially lacking in grape seed oils that have been similarly extracted from grape seeds isolated from non-fermented grape pomace.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=11&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110721&CC=US&NR=2011177181A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=11&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110721&CC=US&NR=2011177181A1&KC=A1)

#### WINE DISPENSING SYSTEM

*Nº Publication: US 20110253746*

*Inventors: O'KEEFE JR EDWARD L (USA)*

A wine dispensing system comprises a cabinet with refrigerated compartments for maintaining bulk wine in boxes and dispenses any one of a number of wine varieties upon pressing an appropriate button. Check valves in the system prevent air from spoiling unused wine, and a computer measures each pour, updates inventory, and accepts demographic information to assist in marketing and sales promotion.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20111020&CC=US&NR=2011253746A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20111020&CC=US&NR=2011253746A1&KC=A1)

#### VINE STRIPPING APPARATUS AND METHOD

*Nº Publication: US2011113740*

*Inventors: DESMARAIS KERRY T [US]; CARPENTER JR THOMAS [US]; CARPENTER CRAIG A [US] +*

An apparatus for removing plant material from a vine. The apparatus generally comprises a support frame, a pair of counter-rotating wheels, and a vine stripping component. In an embodiment, the vine stripping component includes interchangeable stripping dies. In an additional embodiment, the apparatus is incorporated in a mobile harvesting unit. The invention further includes a method for removing plant material from vines.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110519&CC=US&NR=2011113740A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110519&CC=US&NR=2011113740A1&KC=A1)



## E VENTOS

✓ - **The 6th International Specialized Conference on Sustainable Viticulture: Winery Waste and Ecologic Impacts Management**

**Del 6 al 10 de November 2011, Blenheim, NEW ZEALAND**

Winery 2011 is being hosted by Plant & Food Research and held in Blenheim, New Zealand – a town set in the heart of the famed Marlborough wine region. The event will feature the latest science and research into vineyard waste water

management and an in depth look into sustainable viticulture practices.

For more information <http://www.winery2011.com/>

✓ **WINE FUTURE HONG KONG'11**

**Del 06.11.2011 al 08.11.2011, Hong Kong, CHINA**

La cumbre más importante del sector vinícola mundial se celebrará en la ciudad de Hong Kong. Bajo el nombre de Winefuture 2011 este congreso del vino reúne a las personalidades más importantes del sector para discutir cuales son los principales retos a los que se enfrenta el sector, donde están las oportunidades de negocio y cuáles son las estrategias que se han de seguir para mejorar el consumo y las ventas.

Dentro de este grupo de personalidades y famosos del vino destaca el crítico más importante del mundo, el americano Robert Parker, junto a otros nombres de peso como Jancis Robinson, James Suckling, Michel Rolland, Angelo Gaja, Michel Bettane o los españoles Miguel Torres, Pedro Ferrer de Freixenet, José Manuel Ortega de Bodegas O. Fournier y Mauricio Gonzalez Gordon de Gonzalez Byass.

El invitado de honor del congreso será **Francis Ford Coppola** quien además de ser gran director de cine es bodeguero en California.

For more information.

[www.winefuture.hk](http://www.winefuture.hk)

✓ **1er SIMPOSIO ARGENTINO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA "HACIA UNA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE" – SAVE2011.**

**Del 9 al 11 de noviembre del 2011, Mendoza, ARGENTINA**

Organizado por Instituciones Nacionales y acompañado por Entidades del Sector Vitivinícola y Gobiernos Provinciales, el SAVE 2011 es el 1<sup>er</sup> Simposio Argentino de Viticultura y Enología dirigido a profesionales, productores, técnicos y estudiantes vinculados a la producción vitivinícola. Entre sus objetivos están: contribuir a la sostenibilidad de la vitivinicultura argentina; actualizar conocimientos y tecnologías de viticultura y enología; generar un ámbito periódico para intercambio de experiencias entre actores de la vitivinicultura. El programa del SAVE 2011 se dividirá en sesiones temáticas dentro de viticultura y enología: material vegetal de plantación; sanidad vegetal; manejo de cultivo y ecofisiología; viticultura de precisión; zonificación; mecanización agrícola; cosecha; enología; socioeconomía.

Más información:

<http://www.saveargentina.com/>

✓ **ENOVITIS (Salón Internacional de las técnicas para la Viticultura y la Olivicultura)**

**Del 22 al 26 de noviembre , Milán, ITALIA**

ENOVITIS (Salón Internacional de las técnicas para la Viticultura y la Olivicultura), único escaparate expositivo de su género en Italia en cuanto a especificidad y cobertura del panorama merceológico, presenta un cuadro completo de los equipos, las máquinas y los productos para el sector vitícola: desde los barbados y el cultivo vitícola hasta los

tratamientos en el viñedo (atomizadores, nebulizadores, productos fitofarmacéuticos, etc.), desde los equipos, las máquinas y los productos para la plantación y la labranza del viñedo (tractores, cercenadoras, atadoras, podadoras, fresadoras, arranca-cepas, aradoras motorizadas, desmenuzadoras, etc.) hasta las vendimiadoras en los diferentes modelos.

ENOVITIS se lleva a cabo contemporáneamente al 23<sup>o</sup> SIMEI (Salón Internacional de Máquinas para la enología y el embotellado) y juntas las dos muestras constituyen el itinerario tecnológico completo de todo el sector vitivinícola, reuniendo todas las máquinas, los equipos y los productos desde el viñedo hasta la producción y empaquetado del vino.

[http://www.enovitis.it/home\\_db.asp?idlingua=4](http://www.enovitis.it/home_db.asp?idlingua=4)

✓ **Boston Wine Expo 2012: Feria del Vino de Boston, Del 21 al 22 de enero de 2012, Boston, USA**

Boston Wine Expo 2012 es el mayor evento comercial y de consumo de vino en USA y se llevará a cabo los días 21 al 22 de enero de 2012, en las instalaciones del recinto ferial Seaport World Trade Center de la ciudad de Boston, mostrándonos las últimas novedades del sector. Más de 300 bodegas de todo el mundo con más de 1.800 vinos para que los visitantes profesionales puedan disfrutarlas y conocerlas <http://www.wine-expos.com/Wine/Boston/>

✓ **Millésime Bio Montpellier 2012 salón mundial vino de uva agricultura biológica**

**Del 23 al 25 de enero de 2012, Montpellier, FRANCIA**

Millésime Bio 2012 Montpellier nació en 1993 gracias a la iniciativa de algunos viticultores de Languedoc-Roussillon (en el sur de Francia) miembros de la asociación AIVB-LR. Su objetivo era, y sigue siendo, dar a conocer a los compradores de vino sus productos, así como las características de la nueva añada. Pese a que el evento ha crecido notablemente, todavía se respira el ambiente distendido de sus orígenes. Millésime Bio se ha convertido en el salón mundial y profesional de los vinos resultantes de la agricultura biológica. Se celebra todos los años a finales de enero (los años impares en el Parque de Exposiciones de Montpellier y los pares en el de Perpignan) bajo una concepción un tanto peculiar.

Millésime Bio 2012 Montpellier salón mundial y profesional de los vinos resultantes de la agricultura biológica, se celebrará este año nuevamente en la ciudad francesa de Montpellier, entre los próximos días 23 al 25 de enero de 2012, en las instalaciones del recinto ferial Parc des expositions de Montpellier, mostrándonos las últimas novedades y tendencias del sector.

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)

✓ **ISRAWINEXPO 2012 Exposición internacional de vinos**

**Del 21 al 23 de febrero de 2012, Tel Aviv, ISRAEL**

La Feria ISRAWINEXPO 2012 Exposición internacional de vinos Israel 2012 se celebrará del 21 al 23 de febrero de

2012 en Israel Trade Fairs and Convention Center, Exhibition Gardens, Tel Aviv.

ISRAWIN EXPO 2012, organizado por las Ferias de Israel y el Centro de Convenciones, en colaboración con la revista Wine israelí, Uva Man - Wine Center y patrocinada por el Ministerio de Industria, Comercio y Trabajo, el Ministerio de Agricultura y exportación de Israel y de Cooperación Internacional del Instituto y las uvas de vino de Israel, es una exposición internacional de profesionales, que actúa como un lugar de encuentro para la industria del vino: los productores, importadores, los compradores del extranjero, periodistas, inversores, gerentes de compras

✓ **DIVINO LOUNGE: WINE, FOOD & MORE**  
**Del 25 al 28 de febrero del 2012, Rimini, ITALIA**

DiVino Lounge – Wine, Food & More es organizado por Rimini Fiera en colaboración con la revista La Madia Travelfood, y focaliza su atención sobre vinos, cavas y champán y todo lo que se relaciona con las bebidas de calidad. Este evento también tiene como objetivo proponer las tendencias alternativas y nuevas formas de consumo para el canal comercial HoReCa en Italia que tiene un mercado en pleno ascenso. En la sección de “Sapore” se podrá asistir a las catas de los mejores vinos que se combinarán con la degustación de alimentos gourmet realizados para la ocasión.

Más información: <http://www.saporerimini.it>

✓ **VINITALY 2012**  
**Del 25 al 28 de marzo del 2012, Verona, ITALIA**

La 46ª edición de Vinitaly ([www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)), el Salón de vinos y destilados más importante del mundo, y los eventos Sol, Agrifood Club y Enolitech, que completan el oferta de Veronafiere en el sector wine & food & technology, está lista para renovarse y crear siempre un número mayor de oportunidades de negocios por las empresas y los visitantes especializados de todo el mundo, y también para involucrar los apasionados con grandes eventos. Más información: <http://www.vinitaly.com/>

✓ **ALIMENTARIA 2012**  
**Del 26 al 29 de marzo del 2012, Barcelona, ESPAÑA**

Alimentaria es uno de los salones de Alimentación y Bebidas más importantes del mundo, reconocido por los principales operadores internacionales de la industria, el comercio y la distribución alimentarios. Alimentaria no sólo es un enorme mercado internacional, también es un ágora para el diálogo, el intercambio, la información, el conocimiento y un espacio para detectar tendencias. Los mejores expertos, las voces más autorizadas, la experiencia reconocida y la solvencia contrastada son los ejes comunes del amplio espectro de actividades, foros, conferencias y talleres programados durante el salón. Alimentaria es un evento de referencia cuyos factores de éxito son la máxima especialización de su oferta, la innovación y una infatigable vocación exterior.

Más información:  
<http://www.alimentaria-bcn.com/es/Home/>

✓ **VINOTECH 2012 Brasil Feria del Vino y la Enología**  
**Del 10 al 13 de abril de 2012, Sao Paulo, BRASIL**

La Feria Vinotech 2012 Brasil: Feria del Vino y la Enología, se celebrará en el recinto ferial de Bento Gonçalves desde los días 10 al 13 de abril de 2012.

La Feria Vinotech 2012 se ha consolidado en Brasil como la mayor exposición de tecnología, productos y servicios para la industria del vino y de bebidas en América Latina. En su 10ª edición, el evento cuenta con la participación de más de 250 expositores de 15 países.

El evento cuenta con la participación de grandes empresas y los profesionales más importantes que trabajan en el mercado. Además de presentar las noticias de estos segmentos, la reunión también trae una serie de conferencias, seminarios y actos paralelos para promover y discutir los principales temas de la actualidad para el sector <http://www.brasilalimenta.com.br/indexeng.html>

✓ **FIVE 2012 Pamplona: Feria internacional del vino ecológico**  
**Del 17 al 18 de abril de 2012, Pamplona, ESPAÑA**

FIVE 2012 es una feria monográfica de vinos elaborados con uva de producción ecológica, que tendrá lugar en las instalaciones del Recinto del Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra, Baluarte. Los vinos expuestos en la feria procederán de Portugal, España y Francia.

Esta feria estará destinada exclusivamente a profesionales del sector del vino en sus diferentes facetas: elaboración, distribución, comercialización, restauración, prensa especializada, etc [www.five-bio.com/](http://www.five-bio.com/)

✓ **London International Wine Fair 2012: Feria del Vino de Londres**  
**Del 22 al 24 de mayo de 2012, Londres, UNITED KINGDOM**

The London International Wine Fair 2012 que se celebrará en las instalaciones del recinto ferial Excel London, contará con el siguiente perfil de expositores: aguardiente y brandy, licores, vino espumoso, vinos de calidad de una zona de cultivo, los vinos de mesa, destilados, vinos y otras bebidas espirituosas, que complementa utensilios y accesorios.

La feria ofrecerá a los visitantes distintas actividades paralelas, ponencias y clases magistrales en las que se tratarán temas actuales como la situación de la industria enológica, las iniciativas de futuro, los nuevos mercados emergentes, especialmente los mercados chino e indio, la importancia del terroir en la comercialización del vino.

Las catas en The London International Wine Fair serán una de las principales actividades en la feria, un ejemplo será la cata Top 100, el visitante podrá disfrutar de una selección de vinos seleccionados por especialistas y periodistas enológicos que la feria pone a su disposición

[www.londonwinefair.com/](http://www.londonwinefair.com/)



## ✓ XXVI<sup>TH</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS

Del 22 al 26 de Julio de 2012, Florence, ITALY

XXVIth International Conference on Polyphenols organized by the "GROUPE POLYPHENOLS" will take place next July in Florence, Italy. The topics that will be covered in the conference are the following:

- Chemistry and Physico-Chemistry
- Biosynthesis, Genetics and Metabolic Engineering
- Roles in Plant and Ecosystems Health and Nutrition

For more information: <http://www.icp2012.it>



## CURSOS Y OTRAS FORMACIONES

**GROUPE ICV** en novembre 2011: Bien vendre sur un salon  
<http://www.icv.fr/index.php?module=formation&context=138>

**IFV Sud – Ouest** en Septembre 2011 : L'examen sensoriel des raisins  
<http://www.lavigne-mag.fr/agenda/colloque>

### INGENIEUR ENSAT; DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

**École National Supérieur Agronomique de Toulouse**

L'ENSAT est une Ecole publique d'ingénieurs, en 3 ans, sous tutelle du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche français. L'ENSAT est accréditée à délivrer le diplôme d'ingénieur par la Commission des Titres d'Ingénieur (CTI) et diplôme chaque année 150 ingénieurs dans les domaines de l'agronomie, de l'agro-alimentaire, des agro-industries et de l'environnement. La formation, la recherche et le transfert de technologie: sont les trois missions de l'ENSAT. Plus de 150 enseignants-chercheurs, chercheurs, personnels administratifs et techniques sont au service des missions de formation, recherche et transfert de technologie et du bon fonctionnement général de l'Ecole.  
<http://www.ensat.fr/fr/ensat2>.

**INGENIEUR AGRONOME SPECIALISATION EN VITICULTURE ŒNOLOGIE ; DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGIE ; LICENCES PROFESSIONNELLES : Viticulture raisonnée ; Management des systèmes de qualité, Responsable commercial vins et réseaux de distribution ; DIPLÔME INTERNATIONAL DE L'OIV ; DOCTORAT**

**Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV)**

Reconnu depuis la fin du XIX siècle pour jouer un rôle scientifique majeur au service de la filière viti-vinicole, le site de La Gaillarde rassemble au cœur d'un des plus importants bassins viticoles du monde un pôle d'enseignement et de recherche de réputation internationale dans les domaines de la Vigne et du Vin. Créé en 2004, l'IHEV regroupe l'ensemble des formations proposées au sein Montpellier Supagro dans les domaines de la Vigne et du Vin et joue un rôle de lien permanent entre la formation, la recherche et les professionnels du secteur viti-vinicole. Il est devenu l'une des composantes identitaires de Montpellier Supagro.

Par ses missions, et par un dialogue permanent avec les entreprises et les organismes professionnels de la filière, l'IHEV contribue à apporter des réponses adaptées aux entreprises de la filière viti-vinicole aujourd'hui confrontées à de nouveaux défis.

Contact : [ihev@supagro.inra.fr](mailto:ihev@supagro.inra.fr)

<http://www.supagro.fr/web/pages/?idl=19&page=486>

### MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA INNOVADORA

**Universidad del País Vasco (España) - Curso académico 2011-12**

El Máster Universitario en Enología Innovadora está orientado a la formación de alto nivel de profesionales interesados en trabajar en el sector vitivinícola. A partir del conocimiento de los mercados y las diferentes estrategias comerciales a nivel mundial, serán profesionales capaces de aplicar buenas prácticas de evaluación sensorial que permitan definir de forma integral una gama de productos de acuerdo a las demandas del mercado, colaborando en la definición y gestión innovadora de producto que conduzcan al máximo aprovechamiento de las potencialidades del viñedo y de las prácticas enológicas, fomentando la innovación técnica, procedimental o comercial para asegurar el éxito de las organizaciones.

[http://www.enologiainnovadora.ehu.es/p177-2000/es/pls/entrada/plew0050.htm\\_next?p\\_sesion=&p\\_cod\\_idioma=CAS&p\\_en\\_portal=S&p\\_cod\\_centro=908&p\\_cod\\_master=357&p\\_anyo\\_acad=act&p\\_menu=1](http://www.enologiainnovadora.ehu.es/p177-2000/es/pls/entrada/plew0050.htm_next?p_sesion=&p_cod_idioma=CAS&p_en_portal=S&p_cod_centro=908&p_cod_master=357&p_anyo_acad=act&p_menu=1)

### MÁSTER EN ENOLOGÍA Y MARKETING

**Facoltà di Agraria (Piacenza, ITALIA) - Diciembre 2011- Junio 2012**

El Máster en Enología y Marketing está diseñado para proporcionar una formación teórica y práctica que se ajusta a las necesidades reales de formación que reclaman las empresas del sector para poder solucionar las complejas problemáticas del desarrollo y gestión de un plan de marketing en PYMES vitivinícolas y también el sector de la gran distribución que de igual manera necesita figuras profesionales con una específica formación en este sector.

<http://master.unicatt.it/piacenza/mem>

### CURRICULUM EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

**Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza – ITALIA - Curso académico 2011-12**

El programa de las licenciaturas en "Ciencias y Tecnologías Agrarias" y "Ciencias y Tecnologías de los Alimentos" además de proporcionar unos sólidos conocimientos en las ciencias básicas y en las metodologías específicas, permite profundizar temáticas específicas en el sector los viticultura y enología. El objetivo del curriculum en Viticultura y Enología es formar figuras profesionales y especializadas con la posibilidad de colegiarse y trabajar como enólogos tanto en Italia como en Europa.

<http://piacenza.unicatt.it/4537.html>

## POSTGRADO UNIVERSITARIO EN ENOTURISMO

(5 Nov 2011 -18 Feb 2012)

Escuela de Enología San Gabriel – Aranda del Duero (Burgos)

### Objetivos

1. Formar especialistas en turismo enológico.
2. Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos en esta especialidad.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

<http://www.enoturisonline.com/2011/09/10/postgrado-universitario-en-enoturismo-primera-edicion/>

## POSTGRADO UNIVERSITARIO EN SUMILLERIA Y CULTURA DEL VINO

Escuela de Enología San Gabriel – Aranda del Duero (Burgos)

### Objetivos

1. Formar sumilleres profesionales.
2. Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

La duración del Curso será de 65 horas lectivas, distribuidas en 13 seminarios teórico-prácticos monográficos de 5 horas de duración, que se celebrarán según el calendario entregado previamente.

<http://www.enoturisonline.com/2011/07/22/postgrado-sumilleria/>



# CENTROS DE INVESTIGACIÓN INTERNACIONALES

## ECOLE D'INGENIEURS DE CHANGINS (SUISSE): la recherche en viticulture et œnologie renforcée

Création de l'Unité Mixte de Recherche (UMR) en viticulture et œnologie entre la station de recherche Agroscope

Changins-Wädenswil (ACW) et l'Ecole d'Ingénieurs de Changins (EIC).

La Station de recherche Agroscope Changins - Wädenswil ACW et l'Ecole d'Ingénieurs de Changins unissent leurs forces pour renforcer la recherche dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie, secteur important pour notre économie. L'idée novatrice de l'Unité Mixte de Recherche UMR est de concrétiser davantage de projets de recherche communs en facilitant la collaboration scientifique et en réduisant les obstacles d'ordre administratif ou financier.

<http://www.etudiants.ch/cms/news-hes-so-changins-la-recherche-en-viticulture-et-oenologie-renforcee-20110620>

## IFV Sud – Ouest

### Actualités :

Maitrise des coûts de production : analyse économique des itinéraires techniques viticoles du bassin de production Sud-Ouest.

La filière viticole connaît une crise qui l'amène à se pencher sur les charges de production. Celles-ci sont la plupart du temps abordées au travers de la comptabilité analytique, parfois difficile d'accès pour les exploitants. Des données sur le sujet sont collectées par différents organismes, rarement de la même manière et sans recoupement. De plus, faire un état des lieux ne suffit pas à maîtriser les charges de production. Les études existantes font souvent état de moyennes ou de cas généraux, alors que la problématique des coûts au niveau des exploitations est toujours un cas particulier. L'objectif du projet est d'apporter aux professionnels de Midi-Pyrénées un outil d'aide à la décision portant sur les choix techniques au sein d'itinéraires, personnalisable, grâce à une mise en commun des compétences sur le sujet au niveau régional.

<http://www.vignevin-sudouest.com/actions-itv/recherche-itv/machinisme.php>

## INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRA) - FRANCE

Premier institut de recherche agronomique en Europe, deuxième dans le monde, l'INRA mène des recherches finalisées pour une alimentation saine et de qualité, pour une agriculture compétitive et durable, et pour un environnement préservé et valorisé.

Un institut de recherche finalisée, au cœur des enjeux de développement, de l'échelle locale à celle de la planète

Nos recherches sont guidées par l'évolution des questionnements scientifiques, et, orientées par les défis planétaires posés par l'alimentation, l'environnement et la valorisation des territoires, que l'agriculture et l'agronomie ont à relever. Changement climatique, nutrition humaine, compétition entre cultures alimentaires et non alimentaires, épuisement des ressources fossiles, équilibre dans la gestion des territoires sont autant d'enjeux qui positionnent l'agronomie comme fondatrice d'un développement harmonieux sur les plans économique, social et environnemental. L'INRA produit des connaissances

fundamentales et construit grâce à elles des innovations et des savoir-faire pour la société. Il met son expertise au service de la décision publique.

Toutes les informations sur : <http://www.inra.fr>

Publications scientifiques vigne-vin (2005-2011) : 632 articles dans des revues à facteur d'impact.

Actualités :

**Vignes OGM de Colmar** : la justice reconnaît le droit à la recherche

[http://www.inra.fr/la\\_sciences\\_et\\_vous/vignes\\_ogm\\_de\\_colmar](http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/vignes_ogm_de_colmar)

**Écophyto R&D** : quelles voies pour réduire l'usage des pesticides ?

[http://www.inra.fr/l\\_institut/etudes/ecophyto\\_r\\_d/ecophyto\\_r\\_d\\_resultats](http://www.inra.fr/l_institut/etudes/ecophyto_r_d/ecophyto_r_d_resultats)

**Orientations 2010-2020** : une science pour l'impact

[http://www.inra.fr/l\\_institut/document\\_d\\_orientation\\_2010\\_2020](http://www.inra.fr/l_institut/document_d_orientation_2010_2020)

## INSTITUT UNIVERSITAIRE DE LA VIGNE ET DU VIN JULES GUYOT (France)

Establecido en 1992 por la voluntad del Estado, el Consejo Regional de Borgoña e Interprofession, el Instituto Universitario de la Viña y el Vino "Jules Guyot" (IUVV) es un componente de la Universidad de Borgoña (artículos 25 y 33 de la Ley de Educación Superior de 26 de enero de 1984). El Instituto participa en la promoción y transmisión de conocimientos sobre la vid y el vino. El Instituto cuenta con un equipo de 12 profesores permanentes, los ingenieros de seis años, los ingenieros asistentes y técnicos y 3 administrativos. El Instituto también administra su propia área de 2,4 hectáreas en la aldea de nombre Marsannay, un centro experimental de elaboración del vino

El Instituto tiene tres misiones principales: educación superior, investigación y transferencia de tecnología.

Los profesores del Instituto pertenecen a diferentes grupos de investigación en los siguientes temas: las defensas naturales de la vid, microbiología, química física y el análisis sensorial del vino y participan fuertemente en la transferencia de tecnología hacia la industria del vino.

Más información en: [http://iuvv.u-bourgogne.fr/index.php?option=com\\_content&task=view&id=88&Itemid=158](http://iuvv.u-bourgogne.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=88&Itemid=158)

## CENTROS TECNOLÓGICOS Y DE TRANSFERENCIA INTERNACIONALES

### Campus de Excelencia Internacional Cataluña Sur (CEICS) - ESPAÑA

El Campus de Excelencia Internacional Cataluña Sur (CEICS) consiste en la agregación estratégica de las diferentes entidades y estructuras de docencia, investigación, transferencia de conocimiento y sector productivo del sur de

Cataluña con el objetivo de convertirse un referente internacional en los ámbitos de la Química y la Energía, la Nutrición y la Salud, el Turismo, la Enología y el Patrimonio y la Cultura.

El CEICS, impulsado por la Universitat Rovira i Virgili, desde el 2001 articula una red de centros de investigación, centros tecnológicos y el sector asistencial y productivo, que ofrecen formación e investigación de máxima calidad, donde las empresas pueden crear vínculos, ser más competitivas y establecerse en un entorno especializado en los cinco ámbitos de referencia.

Más información: [http://www.ceics.eu/es\\_index.html](http://www.ceics.eu/es_index.html)

### INSTITUTO DE ENOLOGIA E INGEGNERIA AGROALIMENTARE - ITALIA

El Instituto de Enología de la Universidad del Sagrado Corazón empieza su actividad en el 1975 con el soporte de las industrias enológicas que tienen la necesidad de conocimientos técnicos y científicos siempre más calificados, capaces de garantizar la producción de vinos de calidad que conserven lo más posible sus características naturales. El objetivo primario del Instituto fue crear una fuerte conexión entre la práctica enológica y la investigación, factor esencial para la innovación de los procesos enológicos. Desde el 1998 el Instituto desarrolla su actividad investigadora también en el Sector Agroalimentario cambiando su denominación por la actual. La investigación está dirigida principalmente al estudio de los factores que influyen durante el proceso de vinificación en los siguientes aspectos:

- químicos, como la interacción oxígeno-componentes y componentes-componentes en los vinos tintos durante la maceración y el estudio de la composición química del corcho.
- tecnológicos, como las técnicas de vinificación, la conexión entre vino/vid/territorio, los procesos de estabilización proteica de los vinos blancos mediante el uso de bentonita, la influencia de tapones (corcho, sintético, rosca) en la conservación del vino en botella, las intervenciones biotecnológicas para reducir el riesgo de ocratoxina A en el vino, etc.
- microbiológicos, como el aislamiento de bacterias lácticas para la fermentación maloláctica en vinos con altos valores de pH, el aislamiento de levaduras autóctonas para la valorización de las producciones vinícolas y el estudio de los metabolitos volátiles productos de microorganismos aislados del corcho.

Más información

[http://istituti.unicatt.it/eno\\_ing\\_agroAlimentare](http://istituti.unicatt.it/eno_ing_agroAlimentare)

Publicazioni:

[http://istituti.unicatt.it/eno\\_ing\\_agroAlimentare\\_1719.html](http://istituti.unicatt.it/eno_ing_agroAlimentare_1719.html)

### INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIA DE CHILE (INIA)

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, es la principal institución de investigación agropecuaria de Chile,

siendo una corporación de derecho privado, sin fines de lucro, dependiente del Ministerio de Agricultura.

Fue creado en 1964 por el Instituto de Desarrollo Agropecuario, la Corporación de Fomento de la Producción, la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile y la Universidad de Concepción.

Cuenta con una cobertura geográfica nacional, la que está compuesta por 11 Centros Regionales de Investigación (CRI), ubicados en las regiones de Coquimbo, de Valparaíso, Metropolitana, del Libertador Bernardo O'Higgins, del Maule, del Bío Bío, de La Araucanía, de Los Lagos, del General Carlos Ibáñez del Campo y de Magallanes. De los CRI dependen los Centros Experimentales y las Oficinas Técnicas. La misión del INIA es "generar y transferir conocimientos y tecnologías estratégicas a escala global para producir innovación y mejorar la competitividad en el sector agroalimentario."

<http://www.inia.cl/link.cgi/Institucion/>

#### **CENTRO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (CNB) - ESPAÑA**

Se trata de un centro de investigación joven, inaugurado en 1992, moderno y activo, en constante cambio.

Las principales misiones del CNB son:

- Liderar el esfuerzo investigador en Ciencias de la Vida en el contexto de una sociedad y una economía basadas en el conocimiento.
- Convertir este conocimiento en herramientas aplicables a la salud, la agricultura y el medio ambiente.
- Estimular el desarrollo de actividad empresarial en torno a la investigación de problemas biológicos.
- Ofertar servicios de nuevas tecnologías a la comunidad académica y empresarial.

En particular cuenta con un departamento de investigación en genética molecular de plantas, cuya investigación se orienta hacia aspectos de la biología para desarrollar nuevas herramientas y procedimientos que mejoren la producción y la calidad de los cultivos, así como a otros fines biotecnológicos tales como la obtención de productos de interés bio-farmacéutico o la solución de problemas medioambientales. Además tiene una importante política de transferencia habiendo creado un total de seis spin-off, a las que respalda.

[www.cnb.csic.es/](http://www.cnb.csic.es/)



# P

## PROYECTOS EN CURSO

### COMPUTER-AIDED FOOD PROCESSES FOR CONTROL ENGINEERING (CAFÉ)

Volet : Maîtrise de la Fermentation

L'axe de recherche principal consiste à élaborer de nouveaux modes de contrôle de la fermentation alcoolique afin d'optimiser la cinétique fermentaire et d'influer positivement sur les caractéristiques organoleptiques du produit.

Période : 2010 - 2012

Partenariat : Institut National de la Recherche Agronomique (UMR – SPO), Centre National du Machinisme Agricole, du Génie Rural, des Eaux et des Forêts (CEMAGREF), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Food and Biobased Research, Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement – Agro Paris Tech, Università Degli Studi di Roma Tor Vergata, Université Catholique de Louvain, The University of Manchester

Pays : France, Espagne, Pays Bas, Italie, Belgique, Royaume - Uni

Résumé : La stratégie privilégiée consiste à mettre en œuvre un suivi en temps réel de la fermentation et, à l'aide de modèles prédictifs, anticiper et optimiser son contrôle. Cette approche est déjà fonctionnelle pour la réaction principale (production d'alcool et CO<sub>2</sub>). Elle est en cours d'élargissement à des "molécules marqueurs" d'intérêt organoleptique et/ou métabolique.

<http://www.cafe-project.org/>

### DISP'EAU : Développement d'un outil logiciel innovant d'aide à la décision pour la viticulture

Période : 2009-2013

Partenariat : Société ITK, Association Climatologique de l'Hérault, GEOCARTA, Les Vignerons du Sieur d'Arques, Les Vignobles Foncalieu, NETAFIM France, CEMAGREF, Chambre d'Agriculture de l'Hérault, CIRAD, INRA (UMR Eco&Sol, UMR LEPSE)

Pays : France

Résumé : Le projet DISP'EAU prévoit de développer un outil d'aide à la décision qui permettra de piloter les itinéraires hydriques ou le mode de conduite de la vigne, dans les régions où l'irrigation n'est pas possible, en fonction d'un objectif de qualité des raisins.

**OTASENS:** Novel photosensor-based device for rapid and quantitative ochratoxin A determination in wine, beer and feed / Dispositivo basado en un novedoso fotosensor para la determinación rápida y cuantitativa de la ocratoxina A en vino, cerveza y alimentos.

Date: 01/12/2009 - 30/11/2011

Coordinator: AUTOMATION SRL (Italy)

Participants: GIESINGER BIERMANUFAKTUR & SPECIALITATEN BRAU-GESELLSCHAFT MBH (Germany), LUMISENSE LDA (Portugal), EUROINSPEKT CROATIAKONTROLA D.O.O (Croatia), EWOS INNOVATION AS (Norway), ERRE EMIME S.R.L. (Italy), FILIPA CAMPOS PATO (Portugal), INESC MICROSISTEMAS E NANOTECNOLOGIAS-INSTITUTO DE ENGENHARIA DE SISTEMAS DE COMPUTADORES PARA OS MICROSISTEMAS E AS NANOTECNOLOGIAS (Portugal), UNIVERSITA DEGLI STUDI DI ROMA LA SAPIENZA (Italy).

Countries: Italy, Germany, Croatia, Portugal

Abstract: The aim of OTASENS was to develop a novel system able to perform detection and quantification of OTA in wine, beer and feed, through a linear array of a-Si:H photosensors deposited on a glass substrate. The photosensors will be coupled with surfaces treated in different ways in order to establish the best functionalization of the considered food matrix and will be integrated in a compact, portable equipment.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_EN&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013229af9133:1bf4:2134625c&RCN=92830](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013229af9133:1bf4:2134625c&RCN=92830)



**SO2SAY:** Replacement of sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) in food keeping the same quality and shelf-life of the products/ Sustitución de dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) en los alimentos manteniendo la misma calidad y vida útil de los productos.

*Date:* 01/05/2009 - 30/04/2012

*Coordinator:* VEREIN ZUR FOERDERUNG DES TECHNOLOGIETRANSFERS AN DER HOCHSCHULE BREMERHAVEN E.V. (Germany)

*Participants:* FRUTAROM NETHERLANDS B.V. (Netherlands); ÉKOLO PRODUCTOS ECOLÓGICOS S.A. (Spain); BIURKO GORRI SAL (Spain); RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITAET BONN (Germany); CAMPDEN BRI (United Kingdom); MEYER GEMUSEBEARBEITUNG GMBH (Germany); FUNDACION LEIA CENTRO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO (Spain); WAGENINGEN UNIVERSITEIT (Netherlands).

*Countries:* Germany, Netherlands, Spain, United Kingdom

*Abstract:* The objective of the project is to develop tailor made solutions to the following foodstuffs: dried fruits, wine and beverages, convenience food (especially containing potatoes), package and processing. For each line of products special expert groups will be established. These expert groups chose 3 to 5 products for detailed research. While these groups are working on additives the group package and processing will focus on solutions within the process. This could be the environment were the process takes places but also solutions within the package are possible. The process of research is closely linked with a legislation and sensory evaluation part. This should guarantee clean products referring to the marketability and their sensory properties.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_EN&ACTION=D&DOC=2&CAT=PROJ&QUERY=013229af9133:1bf4:2134625c&RN=90976](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=2&CAT=PROJ&QUERY=013229af9133:1bf4:2134625c&RN=90976)

**Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enológica/ Evolución de los compuestos azufrados varietales en la transformación enológica.**

*Periodo:* 2010 - 2012

*Coordinador del proyecto:* UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO (Italia)

*Socios:* UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA (Italia).

*Países:* Italia

*Resumen:* El objetivo de este proyecto es evaluar la evolución de los compuestos sulfurados varietales en la transformación enológica estudiando distintos aspectos (vitivinícolas, analíticos, microbiológicos y enológicos) de este proceso.

[http://prin2008.miur.it/suddivisionefondi/pdf\\_vis\\_modello.php?db=MIUR9&modello=A&PREF\\_X\\_TABELLE=SFCOF08&c=20&codice=639066587502PJKJ3378200473875701581414&chiave=ASDSDADSADSADSA](http://prin2008.miur.it/suddivisionefondi/pdf_vis_modello.php?db=MIUR9&modello=A&PREF_X_TABELLE=SFCOF08&c=20&codice=639066587502PJKJ3378200473875701581414&chiave=ASDSDADSADSADSA)

**Gestione di precisione del microclima del grappolo durante la maturazione e in disidratazione postraccolta per il miglioramento delle caratteristiche aromatiche e nutrizionali dell'uva per la produzione di vino/ Gestión de precisión del microclima de la uva durante la maduración y la deshidratación poscosecha para la mejora de las características aromáticas y nutricionales de la uva para la producción del vino.**

*Periodo:* 2010 - 2012

*Coordinador del proyecto:* UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA (Italia)

*Socios:* CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (Italia); UNIVERSITÀ DI PISA (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" (Italia).

*Países:* Italia

*Resumen:* El objetivo primario de este proyecto es la mejora de las características enológicas de la uva y su composición fenólica de interés nutricional.

[http://prin2008.miur.it/suddivisionefondi/pdf\\_vis\\_modello.php?db=MIUR9&modello=A&PREF\\_X\\_TABELLE=SFCOF08&c=20&codice=180671942002HFSCBM11963006377690037842&chiave=ASDSDADSADSADSA](http://prin2008.miur.it/suddivisionefondi/pdf_vis_modello.php?db=MIUR9&modello=A&PREF_X_TABELLE=SFCOF08&c=20&codice=180671942002HFSCBM11963006377690037842&chiave=ASDSDADSADSADSA)

**Tecniche innovative di gestione della chioma, qualità delle uve e studio di determinanti genici correlati/ Técnicas innovadoras de manejo del follaje, la calidad de la uva y el estudio de determinantes genéticos relacionados. Boletín**

*Periodo:* 2011 - 2013

*Coordinador del proyecto:* UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE (Italia)

*Países:* Italia.

*Resumen:* Este proyecto tiene como objetivo desarrollar técnicas innovadoras de manejo del follaje, la calidad de la uva y el estudio de determinantes genéticos relacionados.

[http://prin.cineca.it/esq/ESQ/esq.php?chiave=asfunkILODQ|LDWL||UWIEe5CCt2A1308304364&prin=iotpnhvuonljgdwKdAc&PA RAM\\_AREA=07](http://prin.cineca.it/esq/ESQ/esq.php?chiave=asfunkILODQ|LDWL||UWIEe5CCt2A1308304364&prin=iotpnhvuonljgdwKdAc&PA RAM_AREA=07)

**VALORVITIS:** Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto/ Valorización de los subproductos de la industria vitivinicola para la producción de compuestos con alto valor añadido.

*Periodo:* 2011 - 2013

*Coordinador del proyecto:* UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE (Italia)

*Socios:* UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE (Italia).

*Países:* Italia

*Resumen:* El objetivo del proyecto es desarrollar una estrategia integral para la recuperación de los subproductos de los procesos de fermentación y destilación, para reducir el impacto ambiental y obtener derivados con un alto valor añadido, con beneficios significativos para las empresas vitivinícolas.

<http://www.progettoager.it/portal-ager/upload/ent3/2/UCSC%20De%20Faveri.pdf>

**BITWINE: Vinificación virtual: desarrollando competencias para el manejo de bodegas de vino**

*Periodo:* 2010-2012

*Coordinador del proyecto:* Universidad Católica del Maule

*Países:* Chile

*Resumen:* Este proyecto aborda la formación de competencias laborales en los trabajadores y técnicos de la industria del vino. Propone desarrollar un software o simulador inmersivo, para simular etapas clave del proceso de producción del vino dentro de una bodega chilena. La iniciativa es dirigida por Claudio Fredes, de la Universidad Católica del Maule, en colaboración con la Universidad Santo Tomás. Tiene un plazo de 26 meses y contará con un aporte de más de \$172 millones.

<http://www.dinper.ucm.cl/>

**MÁS VINO, MENOS CO2.**

*Periodo:* 2010-2012

*Coordinador del proyecto:* Mendinet

*Países:* España

*Resumen:* Este proyecto pretende revalorizar la viticultura y su aporte al medio ambiente además de dotar de calificación medioambiental a las bodegas que así trabajen, mitigando los gases que provocan el efecto invernadero, a través del análisis de costes energéticos de la producción de vino, sin detrimento de la producción. Está financiado por el Ministerio de Medio ambiente, Rural y Marino de España.

[www.masvino-co2.es/](http://www.masvino-co2.es/)

**VINO ECOLÓGICO Y CORCHO FSC. UN BRINDIS POR LA TIERRA.**

*Periodo:* 2010-2012

*Coordinador del proyecto:* WWF España

*Países:* España

*Resumen:* Este proyecto aborda conseguir un modelo de desarrollo rural en el que la buena gestión de explotaciones, en este caso de viñedo y alcornocal permita obtener un producto diferenciado; vino ecológico con corcho FSC. El resultado de aunar la responsabilidad empresarial con el respeto al medio ambiente permite mantener la viabilidad económica, ambiental y social de las

explotaciones participantes, contribuyendo al desarrollo rural local. Cuenta con la financiación del Ministerio de Medio Ambiente rural y Marino de España y con fondos FEADER.

[www.wwf.es/vinoycorcho](http://www.wwf.es/vinoycorcho)

# C

## CONVOCATORIAS A PROYECTOS E INVESTIGACIONES COLABORATIVAS

### OSEO : Appel à projets de R&D structurants des pôles de compétitivité

Du 31.10.10 au 15.01.12

Les ministres en charge de la politique des pôles de compétitivité et OSEO lancent un appel à projets pour le financement de projets de recherche et développement structurants des pôles de compétitivité, dans le cadre du programme d'investissements d'avenir coordonné par le Commissaire général à l'investissement. OSEO est l'opérateur retenu pour gérer les ressources disponibles et assurer, en collaboration avec les services de l'Etat concernés, l'instruction des projets qui seront présentés.

Les dossiers de candidature doivent être déposés au plus tard le 15 janvier 2012, à l'adresse électronique [https://extranet.oseo.fr/fui\\_web](https://extranet.oseo.fr/fui_web). La première présélection des dossiers se fera à partir de fin janvier 2011.

Plus d'informations : <http://www.oseo.fr/> ou [http://www.oseo.fr/a\\_la\\_une/agenda/appels\\_a\\_propositions/aap\\_r\\_d\\_structurants\\_des\\_poles\\_de\\_competitivite](http://www.oseo.fr/a_la_une/agenda/appels_a_propositions/aap_r_d_structurants_des_poles_de_competitivite)

### PLATAFORMES MUTUALISÉES D'INNOVATION – PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

Intitulé : **Plates-formes mutualisées d'innovation PMFI**

L'appel à projets Plates-formes mutualisées d'innovation vise à sélectionner des plates-formes destinées à offrir des ressources mutualisées – équipements, personnels, services associés – aux entreprises et laboratoires des pôles de compétitivité pour la réalisation de leurs projets de recherche, développement et innovation.

Ces plates-formes, construites dans une logique de co-investissements publics-privés, renforceront les écosystèmes animés par les pôles de compétitivité. Elles contribueront à doter la France de filières industrielles et de services parmi les plus compétitives au niveau mondial afin de créer de la valeur et de l'emploi.

Date d'ouverture de la consultation : 7 juillet 2011 - 09h40 (heure de Paris)

Date de clôture de Consultation : 30 janvier 2012 - 13h00 (heure de Paris)

Plus d'informations :

<http://www.achatpublic.com/accueil/caissedesdepots/online2fr/index.php>

### FP7 Cooperation - Call: FP7-KBBE-2012-6 – single stage

KBBE.2012.1.2-04: Vineyard agronomic management and optimised production systems for improved grape quality to reinforce competitiveness of the winegrowing sector.

Publication Date: 20 July 2011

Deadline: 15 November 2011 at 17:00:00 (Brussels local time)

- Collaborative Project (large-scale integrating project targeted to SMEs)

- Up to 1 project may be funded

Los proyectos podrán abordar cualquier área temática siempre que tengan un elevado nivel tecnológico, permitan a los participantes incrementar el valor añadido de sus actividades y estimulen la creación de empleo cualificado.

El ámbito geográfico de los proyectos se determinará en las Convocatorias que se publiquen.

<http://www.cdti.es/index.asp?MP=7&MS=577&MN=3>



Coordinador Institucional	INGACAL
Coordinador Técnico	FEUGA
Responsable Edición	Fundación de la Universidad de La Rioja
Colaboradores Editoriales	Universidad de Castilla-La Mancha INRA – Unidad Experimental de Pech Rouge
Más información en <b>WINE</b> Tech	
E-mail : <a href="mailto:winetech@winetech-sudoe.eu">winetech@winetech-sudoe.eu</a> <a href="http://www.winetech-sudoe.eu">www.winetech-sudoe.eu</a>	

# winetech plus

comunidad de innovación y  
nuevas tecnologías en viticultura y  
elaboración de vino



## BOLETÍN de DIFUSIÓN Y VIGILANCIA TECNOLÓGICA del SECTOR



### QUÉ ES WINETech PLUS?

El consorcio WINETech ha logrado financiación europea para poner en marcha el **nuevo proyecto 'WINETech Plus'**, cuyo objetivo es consolidar y desarrollar en el Sudoeste Europeo un **sector vitivinícola competitivo**.

“WINETech Plus” ha sido uno de los tres únicos proyectos aprobados en la primera fase de la tercera convocatoria del Programa SUDOE, entre las 319 candidaturas presentadas.

Las **9 regiones implicadas en el proyecto, pertenecientes a España, Francia y Portugal**, presentan como denominador común un sector vitivinícola con gran representatividad e impacto económico y social.

El nuevo proyecto es una continuación de 'WINETech' desarrollado entre 2009-11, con el que se ha logrado consolidar una Red Internacional estable de I+D+i vitivinícola, ofreciendo servicios de apoyo a la investigación que han conseguido dinamizar 42 proyectos.

### ¿QUÉ OFRECEMOS?

- **Dinamización económica:** el **Portal de Negocio y Competitividad** permitirá crear y difundir oportunidades de negocio y mercado, así como establecer contactos y relaciones entre entidades del sector y de otros sectores afines.
- **Dinamización social:** el **Portal de Recursos Humanos** facilitará la difusión de ofertas y demandas de empleo y formación para el sector.
- **Dinamización de la I+D:** la creación de un nuevo perfil profesional, el **Agente Dinamizador WINETech**, cuya principal función es dar un apoyo integral en la definición de proyectos de innovación e I+D que contribuyan a la mejora competitiva de la empresa.

Para llevar a cabo esta triple dinamización, el consorcio WINETech PLUS se apoya en un amplio abanico de **materiales y actividades**: Guías de oportunidades de financiación de la I+D para el sector, Boletines de Vigilancia Tecnológica, Boletines de Demanda científico-tecnológica, Workshops y talleres, Revista WINETech...





### 1) EN LA BACTERIA ESTÁ EL GUSTO.



**DESCRIPCIÓN:** La bacteria iniciadora de la fermentación maloláctica influye decisivamente en los atributos sensoriales que aprecia el consumidor medio.

**PALABRAS CLAVE:** Fermentación maloláctica, bacterias lácticas, atributos sensoriales.

### 2) SALVEMOS LA VARIEDAD



**DESCRIPCIÓN:** Las variedades tintas Moravia dulce, Tortosí y Rojal, en desuso y peligro de extinción, presentan buenas aptitudes enológicas para la producción de vinos rosados o tintos jóvenes afrutados con alto contenido en resveratrol.

**PALABRAS CLAVE:** Resveratrol, variedades minoritarias, Moravia dulce, Tortosí, Rojal.

### 3) ¿NUEVA VIDA PARA VARIEDADES TRADICIONALMENTE TRANQUILAS?



**DESCRIPCIÓN:** Las variedades Albariño, Verdejo y Prieto Picudo han demostrado su elevado potencial para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

**PALABRAS CLAVE:** Vinos espumosos, Albariño, Verdejo, Prieto Picudo.

### 4) EL FIN DEL DESCORCHE: NO ME ABRAS, BÉBEME



**DESCRIPCIÓN:** Un nuevo dispositivo permite disfrutar del contenido de la botella, manteniendo intactos cápsula y tapón, y evitando la degradación del vino tras la apertura. Los complejos sistemas de dispensación, bombas de vacío y otros sistemas de conservación, parecen condenados a la obsolescencia.

**PALABRAS CLAVE:** Consumo, conservación, dispensación.

### 5) ¿FIN DEL MORDISCO? MÉTODO ALTERNATIVO PARA EVALUAR LA MADUREZ DE LA PEPITA.



**DESCRIPCIÓN:** Una novedosa tecnología permite conocer el punto de maduración fenólica de las semillas de la uva, a partir del análisis digital de imágenes mediante un software de creación propia, lo que permite disponer de alternativas al tradicional método de la cata.

**PALABRAS CLAVE:** Madurez pepitas, cata de pepitas, software, análisis.

### 6) DESACIDIFICACIÓN EXACTA DE VINOS POR MEMBRANA BIPOLAR.



**DESCRIPCIÓN:** Desacidificación de vinos por electrodiálisis *versus* técnicas aditivas: vinos con características químicas más interesantes, organolépticamente apreciables y técnicamente más precisión para alcanzar los valores de pH y acidez deseados.

**PALABRAS CLAVE:** Desacidificación, electrodiálisis.

#### MÁS INFORMACIÓN:

<http://www.oiv.int/oiv/info/frbulletin0405062013fr-2013>

### 7) NOVINPAK: REEMPLAZO DEL VIDRIO POR UN P.E.T. ECO RESPONSABLE



**DESCRIPCIÓN:** Puesto en marcha en febrero del 2011, el proyecto colaborativo R&D Novinpak® tiene por objetivo la puesta en escena, en un plazo de tres años, de una solución industrial alternativa al vidrio por la utilización de PET monocapa ligera y reciclable con absorción de oxígeno, para vinos rosados de calidad.

**PALABRAS CLAVE:** PET, rosé, embotellado.

## 8) CONDINNOV : EMBOTELLADO HOMOGÉNEO DE LOTES EXPERIMENTALES.



**DESCRIPCIÓN:** Esta cadena de embotellado permite tener un envasado homogéneo de los lotes experimentales con un contenido en  $O_2 < 0,7 \pm 0,2$  mg/botella acoplado a un contenido en  $CO_2 \pm 50$  mg/L ajustado al tipo de vino. Con ellos se satisface una necesidad común en la R&D asegurando un embotellado homogéneo y garantizando una FLUO bien manejada (Fecha Límite de Utilización Óptima).

**PALABRAS CLAVE:** oxígeno, gas carbónico, embotellado.

## 9) GESTIÓN EXACTA DE GAS SOLUBLE POR CONTACTO EN MEMBRANAS.



**DESCRIPCIÓN:** Los ensayos realizados por el INRA en su bodega de vinificación o en sitios industriales han demostrado que este dispositivo permite la desoxigenación del vino y el ajuste en  $CO_2$  al alza o a la baja, en un solo paso, sin impacto sensorial (validado por test triangular), sin pérdidas significativas en ésteres y alcoholes superiores y con una consumación de gas varias veces menor a las obtenidas en un tratamiento por un *injecteur fritté*.

**PALABRAS CLAVE:** oxígeno, gas carbónico, contacto a membranas.

## 10) TESOROS MARINOS.



**DESCRIPCIÓN:** Una bodega vizcaína ha construido una bodega subacuática en Plentzia con el objetivo de envejecer sus vinos sumergidos, en el marco de un proyecto de investigación que busca encontrar en este método un procedimiento alternativo a la crianza en botellas tradicional.

**PALABRAS CLAVE:** Bodega sumergida, biodinámica, experimentación crianza en botella.

## 11) UN BRINDIS SOLIDARIO.



**DESCRIPCIÓN:** Ocho organizaciones ecológicas de Aragón, La Rioja, Navarra y el País Vasco, se han unido para hacer visible la situación del visón ibérico, en peligro de extinción en España, a través de la realización de un documental denuncia. Para obtener la financiación para el rodaje, las asociaciones han presentado un sistema de "crowdfunding", donaciones anónimas a cambio de recompensas, entre ellas, vino ecológico de Rioja.

**PALABRAS CLAVE:** Visión, vino ecológico, medioambiente.

## 12) UN TAPÓN PARA PROLONGAR EL DELEITE.



**DESCRIPCIÓN:** Patentado un tapón que limita el contenido de aire y la evaporación de aromas a través de un filtro incorporado en su base, en las botellas de vino abiertas. El vino se mantiene durante más tiempo, manteniendo al máximo las cualidades de cata.

**PALABRAS CLAVE:** Aromas, conservar, oxidación.

## 13) EL VINO DÁMELO... EN EL QUESO.



**DESCRIPCIÓN:** Queso enriquecido con polifenoles, obtenidos de extractos de orujo de uva blanca, y al que se le han añadido sustancias aromáticas procedentes del vino durante la maceración en salmuera, disminuyendo así el contenido alcohólico de otros quesos macerados en vino directamente y también

dotando al queso de algunas de las propiedades saludables del vino, al incorporarle los polifenoles.

**PALABRAS CLAVE:** polifenoles, maceración, queso al vino.

#### 14) UN MAPA... TODO UN HISTORIAL.



**DESCRIPCIÓN:** Una empresa del Parque científico de la Universidad de Valladolid presenta en el mercado una nueva tecnología basada en el uso de sensores ópticos terrestres para crear mapas de salud de los viñedos. Los datos, en forma de mapas, sobre la salud de la vegetación que ofrece la tecnología al agricultor, sirven de auxilio en la toma de decisiones críticas acerca de riegos, prevención de enfermedades, aclareo de racimos o vendimia selectiva, entre muchas otras acciones.

**PALABRAS CLAVE:** GPS, precisión, vid, no invasivo.

#### 15) SEMINARIO "VINIFICAR CON UN DECANTADOR CENTRÍFUGO ALFA LAVAL"



**DESCRIPCIÓN:** El 16 enero del 2014 de 8h30 a 12h30 En el Domaine del INRA Pech Rouge, 11430 GRUISSAN.

La vinificación conlleva numerosas etapas y operaciones unitarias... ¿Es posible simplificar el proceso? Los decantadores centrífugos se emplean desde hace tiempo en la industria alimentaria y empresas del medio ambiente, para realizar separaciones líquido-sólidas, en continuo y con buenos rendimientos. ¿Cómo funcionan? ¿Cómo puede ser la integración de estos dispositivos en bodega? ¿Cuáles son sus límites? ¿Cuál es la calidad de vinos obtenidos por este nuevo proceso? ¿A qué precio?

#### 16) WINE BUSINESS INNOVATION SUMMIT (MUNICH, GERMANY) (18/01/2014 – 19/01/2014)



**DESCRIPCIÓN :** # WBIS será el punto de encuentro para la innovación en el mundo del vino - de las pequeñas empresas que proveen servicios a los consumidores o productores de vino, ofreciendo enfoques únicos para comunicar el vino a una población de nuevos consumidores, y de los productores de la tecnología de vanguardia relacionados con la producción, envasado y la distribución de vino.