



## 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

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

### BIOCAPTEURS BIOLAN (PAYS VASCO – 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 publication : 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 publication : 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 Vitivincultural 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 vitivincultural 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 – OENOLOGIE - 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



### CENTROS 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.



## CENTROS 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.vignevin.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.vignevin.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)

**SAFEGRAPE:** 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), Lallemand 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

## ROYECTOS 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 AGROTECNOLOGIQUE 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)