



PROGRAMA DE COOPERACIÓN TERRITORIAL DEL ESPACIO SUDOESTE EUROPEO 2007-2013

**MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORAÇÃO
CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA**

(09/06/2011)

Entregável E.5.1.



1. O QUE É UMA MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORAÇÃO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA?

Os trabalhos desenvolvidos no quadro da “Análise da procura científico-tecnológica” das empresas do sector vitivinícola levados a cabo nas 7 regiões da área WINETech (Galiza, La Rioja, Castilha e Leão, Castilha-La Mancha, Alentejo, Norte de Portugal e Languedoc-Roussillon) permitiram elaborar um **PAINEL DE 60 NECESSIDADES DE INOVAÇÃO** que se agrupam em três categorias: “Viticultura”, “Produção de Vinho” e “Outros”.

Paralelamente, no âmbito da “Análise da oferta tecnológica” foi elaborado um e-catálogo de **INVESTIGADORES** de diferentes entidades, públicas e privadas, das referidas regiões, com oferta para o sector vitivinícola. As fichas de cada uma delas contêm informação sobre os seus projectos, linhas de investigação, serviços, bem como detalhes de contacto.

Com o objectivo de determinar o grau de cobertura das necessidades de inovação das adegas por parte dos investigadores, foi revista e analisada a informação disponível sobre a mesma e foi determinado quais das 60 necessidades podem atender cada um delas.

Esta matriz mostra os resultados da exploração global desta informação, ou seja compara o nível de resposta dos investigadores no que diz respeito ao painel das 60 necessidades, permitindo dispor de uma “Foto de Satélite” o “Panorama” do grau de cobertura das necessidades de inovação do sector vitivinícola por parte das unidades de investigação existentes na área WINETech.

Note-se que esta matriz será completada à medida que se avance na catalogação da oferta investigadora. Actualmente mostra-se o núcleo da oferta, mas a informação será actualizada à medida que se vão obtendo novos dados.

MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORAÇÃO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA NA VITICULTURA

VITICULTURA							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
1. Reestruturação / Reconversão de parcelas.	2	24	-	2	-	-	4
2. Elaboração de um projecto de zoneamento da D.O.	3	18	-	5	1	-	5
3. Abordar projectos de zoneamento vitícola dentro das parcelas da sua adegas.	4	6	-	4	1	7	5
4. Melhoria do conhecimento sobre variedades: clones, padrões, obtenção de plantas certificadas, melhoramento genético, etc.	5	48	18	2	3	7	4
5. Melhoria do conhecimento do solo, estudos de caracterização e valorização de solos e a sua relação com as variedades de uva e a qualidade vitivinícola.	5	28	44	6	7	1	6
6. Melhoria na obtenção e exploração de dados climáticos, introdução de estações meteorológicas nas plantações, etc.	4	23	-	2	1	-	8
7. Influência das alterações climáticas a médio e longo prazo nas vinhas e no solo.	1	16	-	2	1	-	6
8. Introdução de melhorias e alterações na mobilização do solo (fertilização, fertirrigação, etc.).	5	18	33	4	-	-	5
9. Introdução de alterações a nível da plantação.	1	12	25	1	-	-	3
10. Introdução de novos sistemas de poda e condução.	1	18	14	3	-	-	7
11. Optimização da fertilização: melhoria na aplicação de fertilizantes, introdução de práticas de fertilização selectiva.	4	17	27	1	8	-	3
12. Desenvolvimento de sistemas especialistas para recomendações de fertilização.	4	21	27	-	7	-	1
13. Influência das necessidades hídricas e gestão da rega a médio e longo prazo.	3	27	1	3	7	-	9
14. Melhoria do conhecimento em pragas e doenças.	2	23	35	1	-	-	6
15. Melhoria na aplicação de tratamentos fitossanitários: novos tratamentos,	5	27	34	-	-	-	11

VITICULTURA

	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
redução de tratamentos químicos, etc.							
16. Resistência e selecção varietal e por clones a pragas.	3	23	14	2	-	-	4
17. Introdução de sistemas de produção integrada e ecológica.	2	16	-	-	-	-	6
18. Aproveitamento de resíduos para a sua utilização na indústria alimentar, farmacêutica, química, etc.	1	13	2	3	3	-	4
19. Melhoria do controlo da produção no campo (prévio à entrada na adega): tele-informação do processo de assessoria a viticultores sobre operações, tratamentos, etc., informação sobre pragas, etc.	1	16	1	-	7	-	2
20. Introdução de sistemas de tele-controlo de plantações e realização de projectos de viticultura de precisão.	1	6	-	3	8	-	8
21. Novos métodos de assessoria e acompanhamento da actividade dos viticultores.	-	9	13	1	-	-	5
22. Técnicas de manutenção do solo.	2	10	32	1	-	-	4
23. Alteração de práticas de vindima.	-	9	-	1	-	-	1
24. Melhoria das condições de transporte de uva até à adega.	-	11	-	-	-	-	4
25. Determinação de novos parâmetros de qualidade da uva, para além do grau de acidez.	4	26	-	8	12	8	14
26. Outras (indicar)	3	17	13	1	-	7	16

2. MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORACIÓN CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA EN ELABORACIÓN

ELABORAÇÃO							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
27. Melhoria de processos de entrada da uva na adega.	-	3	-	1	-	-	4
28. Relação rendimento de produção / qualidade da uva: realização de estudos para estimar a optimização de rendimento com base na qualidade do produto.	3	8	3	-	-	-	8
29. Determinação do perfil enológico dos vinhos produzidos com variedades previamente seleccionadas.	4	43	3	8	-	1	19
30. Melhoria no processo de maceração: tempo, temperatura, depósitos, etc.	3	19	-	3	12	-	12
31. Análise dos sistemas de prensagem e o seu impacto na qualidade do vinho.	3	11	-	-	12	-	7
32. Melhoria do conhecimento sobre a correcta utilização das enzimas.	3	11	-	6	12	-	8
33. Identificação, selecção e avaliação de leveduras.	3	24	28	3	-	1	9
34. Estudos sobre temperaturas de fermentação.	7	27	-	3	-	-	5
35. Identificação, selecção e avaliação de bactérias.	2	26	13	3	12	-	4
36. Melhoria dos equipamentos de refrigeração para o controlo da fermentação.	-	0	-	-	-	-	3
37. Estudos de comportamento do vinho com aditivos.	3	17	-	6	-	-	9
38. Desenvolvimento de novos vinhos de qualidade: vinhos de recordação, vinhos sem álcool, vinhos ecológicos.	3	3	1	7	12	-	10
39. Desenvolvimento de novas produções: espumosos, vinhos gelados, etc.	3	0	6	1	3	-	4
40. Vinhos de recordação.	3	17	-	-	-	-	5
41. Envelhecimento em madeira.	3	15	3	3	-	-	3
42. Envelhecimento em aço inoxidável.	3	0	2	-	-	-	5

ELABORAÇÃO

	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
43. Estudos sobre o uso de borras.	3	9	-	-	-	-	6
44. Introdução de novas tampas.	1	0	-	2	-	-	2
45. Valorização da influência da qualidade da cortiça, etc.	1	16	1	4	-	-	5
46. Estudos de evolução do vinho em garrafas de diferentes tamanhos (0,375, 0,75, Magnum, Doble magnum).	1	0	-	-	-	-	1
47. Utilização de novas embalagens (latas, pacotes de cartão, etc.).	-	0	-	-	-	-	3
48. Introdução de sistemas de engarrafamento em ambientes inertes.	-	10	-	-	-	-	4
49. Introdução de sistemas de controlo de temperatura e humidade em armazém.	-	16	-	-	-	-	2
50. Desenvolvimento de métodos de análise sensorial para a caracterização do vinho.	4	33	9	3	-	1	6
51. Outras (indicar).	-	8	10	-	15	-	11

3. MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORAÇÃO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA EM “OUTROS” (Gestão, Qualidade, Meio ambiente...)

OUTROS (Gestão, Qualidade, Meio ambiente...)							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
52. Elaboração de um padrão de qualidade da uva.	1	0	-	4	-	-	3
53. Desenvolvimento e implementação de ferramentas informáticas de gestão da vinha e da adega.	4	0	2	-	-	7	4
54. Disponer de metodologias que assegurem a rastreabilidade do produto.	2	19	1	2	12	-	2
55. Implementação de sistemas de certificação da qualidade.	2	5	2	-	-	-	2
56. Melhoria da gestão do meio ambiente: minimização de resíduos, controlo integrado da adega.	4	9	3	-	-	-	1
57. Informação: dados climáticos, edafológicos, resultados de projectos de investigação, etc.	6	0	-	2	-	-	7
58. Desenvolvimento de projectos de enoturismo.	2	11	-	1	-	-	-
59. Formação dos recursos humanos na área da promoção turística: organização de rotas turísticas, etc.	1	11	-	-	-	-	-
60. Outras (indicar).	-	22	8	2	12	-	7