

winetech plus

comunidad de innovación y
nuevas tecnologías en viticultura y
elaboración de vino



BOLETÍN de DIFUSIÓN Y VIGILANCIA TECNOLÓGICA del SECTOR Nº3, Noviembre 2014

WINETech PLUS actor de la cadena de valor de la innovación del sector vitivinícola

Participe en el proyecto WINETech PLUS COMUNIDAD DE INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINO, financiado por el Fondo Europeo de desarrollo Regional (FEDER), en el marco del programa INTERREG IVB del espacio Sud Oeste Europeo (SUDOE). Su objetivo es fomentar la transferencia de tecnología y de mejorar las redes de cooperación entre las empresas, las estructuras de vinificación y los centros de investigación y de tecnología del sector vitivinícola.

Para ello, hemos creado el Portal Web WINETech PLUS <http://portal.winetechplus.eu/> , un marketplace interactivo que le permite presentar su empresa y acceder a diversas informaciones y servicios.

En el Portal Web encontrará, entre otras prestaciones:

- Acceso a una amplia base de datos de bodegas, proveedores, empresas de servicios en tecnología, financiadores y profesionales del sector de la viña y el vino.
- Un servicio de alerta de oportunidades de negocio
- Una herramienta de búsqueda de información como documentos, publicaciones, avances tecnológicos, fichas de perfil de investigadores, eventos, convocatorias a proyectos...
- Demanda y oferta de empleo, con divulgación de perfiles profesionales.
- Ofertas de formación.

Si desea usted información complementaria sobre este programa, puede consultar el sitio <http://www.winetechplus.eu> o escanee el código siguiente con su Smartphone.



1) VINO DEL CIELO



DESCRIPCIÓN: La bodega Dehesa la Granja, ha sido elegida para llevar a cabo el proyecto: 'Uso de índices hiperspectrales y variables hídricas del viñedo para la estimación de la productividad y la calidad de la uva para vinificación'

Se trata de un vuelo tripulado con paramotor en el que, el equipo de CIALE, la Universidad de Salamanca, junto con la Universidad Politécnica de Cataluña, la Universidad de Castilla La Mancha y el Instituto de Desarrollo Regional, han integrado diferentes sensores para estimar de manera indirecta las características del viñedo y del suelo, entre las que se incluyen: humedad, área foliar, biomasa, agua presente en las plantas, clorofila, etc.

PALABRAS CLAVE: Paramotor, sensores, biomasa, satélites, longitud onda.

<http://urlz.fr/P6L>

2) VINIEVOLUCIÓN, COMBÍNATE Y VENCERÁS



DESCRIPCIÓN: El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA), ha abordado recientemente el objetivo de obtener nuevas variedades de uva para vinificación resistentes a Mildiu y Oídio, dos de las enfermedades más perjudiciales que afectan al cultivo de la vid.

Afortunadamente, en el género *Vitis* se encuentran también especies como la *V. Romanetti*, *V. Cinerea*, *V. Amurensis* o *V. Rotundifolia*, que poseen genes que les confieren mayor o menor grado de resistencia a Mildiu y a Oídio y que, a través de cruzamientos, se pueden transferir a las variedades comerciales de vid.

PALABRAS CLAVE: Mildiu, oídio, resistencia, especies, variedades.

<http://urlz.fr/P5y>

3) MILAGRO!...CONVIRTIÓ EL AGUA EN VINO



DESCRIPCIÓN: Inventan una máquina que convierte el agua en vino.

El proceso de transformación tardaría alrededor de 3 días, aunque parece ser que la espera valdría la pena ya que obtendrías un vino de 20 dólares por tan sólo 2. Funcionaría a través de unos kits de ingredientes de varios tipos y estilos de vino e incluye una aplicación la cual controla el proceso de fermentación y te informa de cómo va al momento.

PALABRAS CLAVE: Agua, vino, kits, fermentación, transformación.

<http://urlz.fr/P5A>

4) NO TE OXIDES



DESCRIPCIÓN:

Las "cosmeticatas" son el maridaje entre la cata de vino tradicional y la utilización de productos cosméticos elaborados a partir de la uva. La firma cosmética de alta gama Emdor, introducida en el canal de farmacias, ha desarrollado la segunda parte de esta ecuación con la que se pretende combatir la oxidación, por dentro y por fuera. Emina ha incorporado las "cosmeticatas" a su oferta de enoturismo, como un producto más del que pueden disfrutar los aficionados al vino y todo lo que le rodea. Incluyendo a aquellos que se preocupan por mantenerse más jóvenes y saludables.

PALABRAS CLAVE: Emina, cosmeticatas, polifenoles, oxidación.

<http://urlz.fr/P5D>

5) ADIÓS COPA...HOLA PROBETA



DESCRIPCIÓN: 'Le vin en tube', una singular innovación. Nicolas Foulquier, lanzó al mercado el concepto

Oeno&Co, basado en una idea novedosa que impulsaba la venta de una selección de vinos

de los châteaux más renombrados del Valle del Ródano envasados en tubos.

PALABRAS CLAVE: Probetas, venta, Ródano, regalo.

<http://urlz.fr/P5F>

6) VINO PARECE, PLATA...NO ES



DESCRIPCIÓN: Un nuevo invento para el paladar: vino de plátano.

En Tenerife se ha empezado a elaborar esta bebida, a la que han bautizado como "platé".

Se elabora con el mismo proceso de fermentación que se aplica a la uva. Los creadores de este invento son un ingeniero agrónomo y un agricultor productor de vino, de la zona del sauzal, en la isla canaria de Tenerife.

La fruta pasa por un periodo de fermentación de entre tres y cuatro semanas con las mismas levaduras que el vino tradicional, aprovechando los azúcares del plátano, y no se le añade ningún tipo de alcohol destilado. Su elaboración es totalmente artesanal, de color amarillo pálido, su aspecto es muy similar al vino blanco y tiene un volumen de alcohol de 12º.

PALABRAS CLAVE: Plátano, fermentación, alcohol, platé.

<http://urlz.fr/P5H>

7) ENVASE DE PAPEL



DESCRIPCIÓN: Paperboy Wine, en botella de papel llega el vino más ecológico.

Una empresa llamada Truett-Hurst, bodega Norteamericana, está trabajando en una botella de vino hecha con papel reciclado, la cual ha sido diseñada por la empresa Stranger & Stranger, especializada en el diseño de envases para vinos, cervezas y bebidas.

En general, la compañía calcula que la huella de carbono de PaperBoy es 67% más pequeña que la del vidrio, y la huella de

carbono para el envío es el 18% más eficiente que el vidrio.

La firma cuenta con varios tipos de vino para que podamos elegir el que mejor encaja con nuestro gusto.

PALABRAS CLAVE: Botella, papel, carbono, eficiente.

<http://urlz.fr/P5J>

8) ¿ME CONCEDE UN BAILE?



DESCRIPCIÓN: Utilizar la música como parte del proceso de envejecimiento y maduración del vino, es el

nuevo proyecto que implementará la Fundación de la Innovación Agraria (FIA) para buscar un espacio en el mercado de los vinos que se concentra en una pocas marcas.

La iniciativa llamada Viñas Inéditas, se ejecutará en la zona de Ñuble y es liderada por el enólogo Juan José Ledesma. El innovador método se basa en la influencia de las vibraciones de la música sobre el comportamiento de sus componentes fisicoquímicos.

PALABRAS CLAVE: Música, envejecimiento, componentes, vibraciones.

<http://urlz.fr/P5K>

9) SMS OLFATIVOS CON AROMAS DE VINO



DESCRIPCIÓN:

Ophone permitirá que cualquiera pueda enviar y recibir mensajes de texto o imágenes acompañadas de aromas, es decir marcados con una molécula olfativa. Es una verdadera revolución ofrecida por Vapor Communications: vamos a ser capaces de comunicarnos digitalmente con el olor. Gracias a OPhone y a través de la aplicación oSnap (para iPhone inicialmente), tomas una foto de una botella de vino, donde los aromas de cassis dominan y se puede enviar la foto junto con el aroma de cassis elegido. Por supuesto, esto también funciona para las flores, el chocolate, etc.

PALABRAS CLAVE: Teléfono, olfato, degustación, comunicación.

<http://urlz.fr/P5M>

10) CAJAS DE VINO CONECTADAS E INTELIGENTES



DESCRIPCIÓN: Se trata de cajas de vino conectadas, equipadas con chips RFID que permiten, a través de un sensor de temperatura, garantizar al comprador que los vinos fueron transportados y almacenados en condiciones óptimas. A su vez permiten al productor monitorear en tiempo real las condiciones de transporte y almacenamiento.

PALABRAS CLAVE: Transporte, temperatura, sensores, gestión, comunicación.

<http://urlz.fr/P5S>

11) CUANDO EL VINO SE VUELVE MÓVIL



DESCRIPCIÓN: Cuando el aficionado al vino es de espíritu libre, está de vacaciones o en un fin de semana, o cuando la movilidad es parte de su naturaleza, ahora hay soluciones: Oneglass! una solución práctica que permite degustar un vino donde sea, sin tener que transportar ni abrir una botella.

PALABRAS CLAVE: Embalaje, reciclable, degustación individual.

<http://urlz.fr/P5U>

12) CIERRE LOS OJOS, RELÁJESE,..¡SALUD! CUANDO LA SOFROLOGÍA ENCUENTRA A LA DEGUSTACIÓN



DESCRIPCIÓN: El arte de degustar requiere estar atento, concentración y la aptitud de utilizar plenamente sus sentidos a fin de apreciar plenamente todas las sutilezas del vino. Cuando se practica un ejercicio de sofrología, nuestro nivel de vigilancia baja naturalmente para acercarse al sueño. Es un estado que nos es

familiar porque lo recorremos cada noche antes de dormirnos, en la mañana al despertar o incluso cuando cerramos los ojos para concentrarnos. Este estado de relajación tiene numerosas propiedades, entre ellas las de acrecentar nuestra capacidad de memorización, de concentración y de la percepción de nuestros sentidos.

PALABRAS CLAVE: Sofrología, degustación, nuevas sensaciones.

<http://urlz.fr/P5W>

13) PRECINDIR DEL ETIQUETADO DE ALÉRGICOS EN EL VINO



DESCRIPCIÓN: Si la obligación del etiquetado de la presencia de proteínas alergénicas en los vinos existe desde el 1° de julio del 2012 con el reglamento de la UE 579/2012 que impone el etiquetado de riesgo potencial de alergénicos sobre las botellas de vino, una innovación permite hoy a los productores de vino demostrar la ausencia de estas proteínas alergénicas y evitar esta obligación de etiquetado suplementaria.

PALABRAS CLAVE: Clarificación, Proteínas alergénicas, test de presencia.

<http://urlz.fr/P5Z>

14) EL CARACOL, TRATAMIENTO BIO CONTRA EL MILDIU.



DESCRIPCIÓN: Los investigadores del instituto de investigación internacional **Sophia Agrobiotech**, instituto financiado por el INRA, el CNRS y la Universidad de Nice Sophia Antipolis, han descifrado la actividad anti-oomiceto de una proteína ampliamente producida en el mundo viviente. Esta molécula ha sido encontrada en el caracol de agua dulce *Biomphalaria glabrata*. Para asegurar su descendencia, este molusco pone sus huevos en racimos y los cubre con un gel protector. Estudiando su composición han constatado que una única molécula, la denominada

BgLBP/BPI1, ataca las zoosporas que representan el estado móvil e infeccioso de los oomicetos patógenos de las plantas.

PALABRAS CLAVE: Proteína antimicrobiana, huevos *Biomphalaria glabrata*, infecciones Oomycetes.

<http://urlz.fr/P60>

15) ACORCHADO... ¿DE ROBLE?



DESCRIPCIÓN: Una compañía corchera extremeña presenta un producto innovador, como una alternativa para la "maderización" de los vinos en botella.

PALABRAS CLAVE: corcho, madera, sabor, innovación.

<http://urlz.fr/P62>

16) EN BUSCA DE UNA ETIQUETA DE CALIDAD SOSTENIBLE



DESCRIPCIÓN: Un estudio realizado a 1.000 consumidores y profesionales del sector vitivinícola de Austria, Bulgaria, España, Grecia, Italia y Portugal, refleja que el 90% de ellos apuesta por una etiqueta de sostenibilidad. Por ello el Instituto Universitario de Investigación Mixto CIRCE de la Universidad de Zaragoza propone desarrollar un sello de calidad para el vino elaborado de forma sostenible, tras el estudio de mercado que ha realizado en el sector vitivinícola europeo. Esta iniciativa forma parte del proyecto Eco-ProWine, coordinado por CIRCE y en el que participan Austria, Bulgaria, España, Grecia, Italia y Portugal.

PALABRAS CLAVE: Ecoprowine, CIRCE, vino ecológico

<http://urlz.fr/P64>

17) MIENTRAS DUERMEN...



DESCRIPCIÓN: Investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) en colaboración con el Consejo

Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han demostrado que el empleo de preparados de levaduras inactivas ricas en glutatión puede preservar el aroma de los vinos jóvenes durante su almacenamiento, presentándose como una alternativa al tradicional empleo de sulfitos.

PALABRAS CLAVE: Glutatión, levaduras, alternativas, sulfitos

<http://urlz.fr/P66>

18) DE VINOS SE APRENDE JUGANDO.



DESCRIPCIÓN: Se ha puesto en marcha dentro de la campaña "Quién sabe beber, sabe vivir" el juego online Trivino, disponible desde ese momento en su web. "Quien sabe beber, Sabe vivir" es una iniciativa del sector vitivinícola español, que cuenta con el apoyo y financiación del Ministerio de Agricultura y de la Comisión Europea. En forma de programa trianual en España, su objetivo es incrementar el conocimiento del vino y de transmitir las pautas de consumo del mismo, pero siempre uniendo el disfrute con la moderación, y destacando su valor en nuestra sociedad, cultura, paisaje y dieta mediterránea de la que forma parte.

PALABRAS CLAVE: Trivino, cultura, turismo

<http://urlz.fr/P67>

19) UN ROBOT EN MI PARCELA.



DESCRIPCIÓN: Una bodega española empleará drones en la vendimia de este año, que al estar dotados con cámaras térmicas, multispectrales son capaces de "ver" en longitudes de onda que no percibe el ojo humano, todos los rincones del viñedo, ya que disponen de una gran potencia de visualización a partir de fotografías aéreas. El empleo de estos robots les permitirá, entre otros, conocer el estado sanitario de la planta de una manera más exacta, cuantitativa y cualitativamente hablando.

PALABRAS CLAVE: Drones, viticultura precisión.

<http://urlz.fr/P68>

20) OENOTOOLS, LA APLICACIÓN DISEÑADA PARA LOS ENÓLOGOS



DESCRIPCIÓN: OENOTOOLS es una aplicación Smartphone y tableta que efectúa los cálculos y conversiones comúnmente utilizadas en vinificación. Esta aplicación gratuita ha sido desarrollada por OENOBANDS en colaboración con Olivier Zébic (INOZY). Oenotools es parte de la estrategia de innovación de Oenobands, que tiene como objetivo ofrecer soluciones enológicas punteras a los productores de vino.

PALABRAS CLAVE: Conversiones, aplicación, Smartphone.

<http://urlz.fr/P69>

21) MO2VE: Monitorear el oxígeno en el vino durante la crianza y hasta la conservación.



DESCRIPCIÓN: Este programa de I+D colaborativa ha sido seleccionado en la convocatoria a proyectos del Fondo Unico Interministerial FUI. El objetivo del proyecto es desarrollar una solución metodológica del control de la calidad del vino desde el final de la vinificación hasta el consumo, desarrollando herramientas tecnológicas de control de gas disuelto que optimicen la calidad y la tipicidad de los vinos en curso de crianza, el embotellado por medio de un "contactor a membranas" y la conservación del vino con cápsulas optimizadas. El INRA de Pech Rouge desarrollará una nueva membrana alimentaria y creará un contactor a membranas adaptado al vino para ser empleado en el embotellado. Esto permitirá,

sin problemas de colmataje, la regulación exacta de CO₂ y del O₂ en el vino a embotellar. Inicio previsto a principio del 2015, duración: 4 años.

<http://urlz.fr/SMh>

22) Proyecto LIFE+ Energía verde



DESCRIPCIÓN:

El proyecto Vineyards4heat sobre cambio climático tiene como objetivo la generación de energía verde a partir de residuos de la viña.

<http://urlz.fr/P6j>

23) FERIA INNOVACIONES EN MAQUINARIA Y UTILAJES VITIVINÍCOLAS VINITECH –SIFEL 2014



DESCRIPCIÓN: Organizado cada dos años en el Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB), Vinitech-Sifel se

celebrará del 2 al 4 de diciembre 2014 en el Recinto Ferial de Burdeos.

<http://urlz.fr/P6k>

24) ENOMAQ y TECNOVID 2015, en Zaragoza



DESCRIPCIÓN: Del 24 al 27 de febrero del próximo 2015, tendrán lugar, en la Feria de Zaragoza ENOMAQ, Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Bodegas y del Embotellado, el Salón Internacional de Técnicas y Equipos para Viticultura, TECNOVID, el Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado, OLEOMAQ, y el Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura, OLEOTEC.

<http://urlz.fr/P6m>

25) 19^{èmes} JORNADAS GIESCO



DESCRIPCIÓN: Las jornadas internacionales del Grupo Internacional de expertos en Sistemas Vitivinícolas por la Cooperación tendrán lugar del 31 de mayo al 5 de junio de 2015 en el palacio de Congresos de Gruissan, en vínculo directo con el INRA de Pech Rouge. La Jornada profesional se desarrollará el 4 de junio en el campus de Montpellier SupAgro/INRA. El congreso hará referencia a los principales dominios de la ciencia y de la tecnología en viticultura.

PALABRAS CLAVE: Viticultura, internacional, ciencia, tecnología.

<http://urlz.fr/P6o>

26) LAS 2^{NDES} « ASSISES DES VINS DU SUD-OUEST »



DESCRIPCIÓN: En el marco del proyecto WINETech PLUS, el Instituto Francés de la Viña y el Vino IFV se asocia a la Interprofesional de Vinos del Sud-Oeste (IVSO) con la finalidad de organizar las segundas “Assises du Vin du Sud-Oeste”. Dos jornadas de intercambio de experiencias que se realizarán el 10 y 11 de diciembre en Toulouse, Francia. Las temáticas que se abordarán serán, entre otras, nuevas enfermedades y depredadores de la vid y la noción de la marca territorial. El programa completo estará disponible próximamente en la página web del IFV Sud-Ouest :

<http://urlz.fr/Uv5>