

ACTA IV REUNIÓN

GRUPO I+D+I

PRODUCTO



Fecha	30 de marzo de 2021
Lugar	Online (GoToMeeting)
Coordinadores	D. Juan Park, D. Antonio Palacios y Dña. María Bueno

ASISTENTES

Se adjunta Anexo 1 con listado de asistentes.

Comienza la reunión a las 15:00 horas aproximadamente, en virtud del orden del día establecido por los coordinadores del grupo.

1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo

Abre la reunión D. Mario de la Fuente (PTV), dando la bienvenida a los asistentes e introduciendo los principales objetivos de la reunión, así como agradeciendo la labor realizada por los coordinadores para el diseño de los contenidos de ésta y su organización.

D. Mario de la Fuente (PTV), explica la Comisión Técnica, creada en 2017, como estructura de gestión, y pone de relieve las áreas de interés en las que se estructuran, y cuyas reuniones periódicas están ya en funcionamiento. Dicha Comisión se organiza en 6 áreas científico-tecnológicas: Viticultura, Proceso, Producto, Salud, Sostenibilidad y Cambio Climático y Economía Vitivinícola.

Así también, menciona a los nuevos socios del 2020 y 2021. Y, por último, comenta que la presentación de la próxima Agenda Estratégica de Innovación del Vino (2021-2024) será el día 12 de mayo.

2. Orden del día

El orden del día se aprueba sin modificación alguna.

3. Líneas de trabajo actuales, discusión de ideas y dinamización

Dña. María Bueno comenta que en el área de Producto se han dinamizado 4 proyectos, y los 4 han sido aprobados, contando estos con una financiación total de más de 5 millones de euros.

a) Desarrollar nuevas estrategias de adaptación del vino al Mercado.

Este objetivo engloba las 3 líneas estratégicas del área de Producto.

i. Envases, cierres y etiquetas inteligentes en promoción de la calidad.

Con relación a esta línea de trabajo se ha dinamizado y aprobado el proyecto CORK2WINE.

ii. Estudios y aplicación de demanda y preferencias o percepción del consumidor.

En cuanto a esta línea de trabajo, hay 3 proyectos dinamizados y aprobados: NATURFIBRE, LAB4SUPPLY Y WINE-SENSOTYPES.

iii. Análisis de la mejora de la calidad del producto a través de la implementación de mejoras en los procesos de postcosecha a través del uso de envases isotérmicos y de alta absorción de impacto mecánico.

D. Antonio Palacios comienza dinamizando esta área intentando aclarar la diferencia entre las áreas de Producto y Proceso para diferenciar bien los proyectos de una y otra área. Hace hincapié sobre la necesidad de atraer a las bodegas a participar en proyectos de I+D+i del área de Producto. Comenta que sería interesante seguir trabajando en proyectos y estudios de evaluación de preferencias de los consumidores y señala varios ejemplos de proyectos ya realizados en este ámbito y su alcance.

D. Juan Park añade que también sería importante valorar proyectos para entender al consumidor sobre su contexto de consumo, sus momentos y sus hábitos de compra, y hace una pequeña presentación sobre un estudio que han hecho desde Wine Intelligence sobre el consumidor en la era del Covid.

D. Antonio Palacios sugiere una nueva línea estratégica para comenzar a trabajar en formar un gran consorcio para poder evaluar en bodega o laboratorios externos la estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado, y listo para servir en el mercado, especialmente relevante en vinos sin sulfurosos, vinos sin alcohol, vinos no filtrados, vinos naturales, etc.

Hay entidades socias que ya están trabajando en sensometría (AINIA) y otras a las que se les puede proponer asociarse a la PTV (Basque Culinary Center, Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial – AEPAS) para sacar adelante un proyecto de este tipo. Propone valorar también proyectos sobre marcadores sensoriales y composición química de atributos con éxito en los mercados. En cuanto a los futuros proyectos relativos al diseño de etiquetas y envases inteligentes, indica que sería interesante que permitieran conocer la trazabilidad completa de toda la cadena de transporte desde la bodega al punto de venta. Además, se propone un estudio para definir el periodo útil del vino. Por último, hace una llamada a las bodegas y centros de investigación a involucrarse en estos tipos de proyectos.

Dña. Gloria Martí (Freixenet) comenta que les interesaría generar un proyecto en la línea de nuevos envases, con relación a su economía circular. Señala que los gestores de vidrio el principal problema que tienen es con el etiquetado autoadhesivo (el vidrio en contacto con la etiqueta se pierde). Se debería centrar el objetivo en la mejora de la separación y reciclabilidad de los envases en relación con su etiquetado.

D. Antonio Palacios apoya el estudio de nuevos envases acordes a lo que el consumidor espera y lo que marca el mercado (envases más sostenibles).

Visto el interés, desde la secretaría de la PTV se propone dinamizar un proyecto en la línea de trabajo de “Envases, cierres y etiquetas inteligentes”. Se convocará una reunión específica con las entidades interesadas para comenzar a tratar las ideas que se propongan.

D. Fernando Boned (Artica+i) ve importante una posible colaboración con AEPAS y hace un llamamiento al interés de las empresas para consolidar un grupo de trabajo en esta área.

D. Sergi Ferrer (Universidad de Valencia) señala que no hay una normativa de control microbiológico en vino, por lo que actualmente se utilizan muchos métodos diferentes, por lo que debería de haber un interés e implicación por parte de las bodegas en esta temática como una nueva línea de trabajo.

D. Antonio Palacios está de acuerdo con esta idea y por ello se propone la nueva línea de trabajo en el área de Producto para evaluar la estabilidad microbiológica del mismo, ya que es una necesidad importante de las bodegas no cubierta ni tecnológicamente ni administrativamente.

Dña. Julieta Arevalo (Biomerieux) apoya también un proyecto en esta línea, ya que ellos hacen diagnóstico microbiológico y les gustaría conocer qué parámetros hay que desarrollar que interesen principalmente a las bodegas. Cuenta en qué trabajan y sus principales líneas de trabajo de I+D+i (presentación adjunta).

4. Herramientas de financiación

Dña. Marian Ferre nos acompaña para explicar las nuevas convocatorias que se lanzarán próximamente desde la AEI (presentaciones adjuntas).

5. Conclusiones y clausura

La Secretaría Técnica se compromete a elaborar el acta de la reunión, para hacerla llegar a los asistentes a modo de resumen de los puntos tratados en la reunión.

- ✓ Se propondrá una reunión en el grupo de trabajo de “Envases, cierres y etiquetas inteligentes”.
- ✓ Se creará una nueva línea de trabajo sobre “Estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado” en la intranet de la PTV para que las entidades interesadas se unan.

La reunión finaliza a las 17:00 horas aproximadamente, agradeciendo la participación de los asistentes.

Firmado:



D. Juan Park

Coordinador Empresarial del Área de Producto.
Comisión Técnica PTV



D. Antonio Palacios

Coordinador Científico del Área de Producto.
Comisión Técnica PTV

ASISTENTES

1. Agell Tuser, Francesc Xavier
2. Antonio Palacios
3. Ariana Portella
4. Asun
5. Carolina García
6. Dani Durán (Paco&Lola)
7. Daniel Expósito García
8. Elorduy Vidal, Xoan Lois
9. Emma Castro
10. Encarna Gómez Plaza
11. María (FEV)
12. Fernando Boned
13. Gloria Martí (Freixenet)
14. Ines Lubian Silva
15. Inmaculada Alvarez
16. Juan Park
17. Julieta Arévalo
18. Katia Álvarez Bugarín
19. Kortés Serrano (BetterRID)
20. La Rioja Alta - Alvaro Bilbao
21. Lucía Lloret (FEUGA)
22. Miquel Rius
23. Mar Albendea Roa
24. Mar Vilanova
25. Mario de la Fuente
26. Marta Rodríguez Fernández
27. María Bueno (PTV)
28. Miguel Tubio
29. Mireia Torres
30. M^a Ángeles Ferre Gonzalez
31. Nuria de la Torre
32. Pilar Moretón
33. Patricia (ICSURO)
34. Rafa
35. Rubén Jiménez
36. Sergi Ferrer Soler
37. Sergi de Lamo
38. Tatiana Mier
39. Vicenç Segales
40. Victoria Humanes (PTV)
41. Victoria Lizama Abad
42. Victoria Moreno