



PROGRAMA DE COOPERACIÓN TERRITORIAL DEL ESPACIO SUDOESTE EUROPEO 2007-2013

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

(09/06/2011)

Entregable E.5.1.



1. ¿QUÉ ES UNA MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORACIÓN CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA?

Los trabajos desarrollados en el marco del “Análisis de la demanda científico-tecnológica” de las empresas del sector vitivinícola llevado a cabo en las 7 regiones del área WINETech (Galicia, La Rioja, Castilla León, Castilla-La Mancha, Alentejo, Norte de Portugal y Languedoc-Roussillon) han permitido confeccionar un **PANEL DE 60 NECESIDADES DE INNOVACIÓN** que se agrupan en tres categorías: “Viticultura”, “Elaboración de vino” y “Otros”.

Paralelamente, en el ámbito del “Análisis de la oferta tecnológica” se ha confeccionado un e-catálogo de **INVESTIGADORES** de diferentes entidades, públicas y privadas, de las citadas regiones, con oferta para el sector vitivinícola. Las fichas de cada uno de ellos contienen información sobre sus proyectos, líneas de investigación, servicios, además de datos de contacto.

Con objeto de determinar el grado de cobertura de las necesidades de innovación de las bodegas por parte de los investigadores, se ha revisado y analizado la información disponible sobre estos y se ha determinado cuáles de las 60 necesidades pueden atender cada uno de ellos.

Esta matriz muestra los resultados de la explotación global de esta información, es decir la comparación del nivel de respuesta de los investigadores respecto al panel de las 60 necesidades, permitiendo disponer de una “Foto de satélite” o “Panorama” del grado de cobertura de las necesidades de innovación del sector vitivinícola por parte de las unidades de investigación existentes en el área WINETech.

Cabe destacar que esta matriz será completada a medida que se avance en la catalogación de la oferta investigadora. Actualmente se muestra el núcleo de dicha oferta pero la información se irá actualizando a medida que se vayan obteniendo nuevos datos.

MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORACIÓN CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA EN VITICULTURA

VITICULTURA							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
1. Reestructuración / Reconversión de parcelas.	2	24	-	2	-	-	4
2. Elaboración de un proyecto de zonificación de la D.O.	3	18	-	5	1	-	5
3. Abordar proyectos de zonificación vitícola dentro de las parcelas de su bodega.	4	6	-	4	1	7	5
4. Mejora del conocimiento sobre variedades: clones, patrones, obtención de plantas certificadas, mejora genética, etc.	5	48	18	2	3	7	4
5. Mejora del conocimiento del suelo, estudios de caracterización y valoración de suelos y su relación con las variedades de vid y la calidad vitivinícola.	5	28	44	6	7	1	6
6. Mejora en la obtención y explotación de datos climáticos, introducción de estaciones meteorológicas en las plantaciones, etc.	4	23	-	2	1	-	8
7. Medidas de influencia del cambio climático a medio y largo plazo en viñas y suelo.	1	16	-	2	1	-	6
8. Introducción de mejoras y cambios en manejo del suelo (fertilización, fertirrigación, etc.).	5	18	33	4	-	-	5
9. Introducción de cambios en los marcos de plantación.	1	12	25	1	-	-	3
10. Introducción de nuevos sistemas de poda y conducción.	1	18	14	3	-	-	7
11. Optimización de abonado: mejora en la aplicación de abonos, introducción de prácticas de abonado selectivo....	4	17	27	1	8	-	3
12. Desarrollo de sistemas expertos para recomendaciones de fertilización.	4	21	27	-	7	-	1
13. Influencia de las necesidades hídricas y gestión del riego a medio y largo plazo.	3	27	1	3	7	-	9
14. Mejora del conocimiento de plagas y enfermedades.	2	23	35	1	-	-	6

VITICULTURA

	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
15. Mejoras en la aplicación de tratamientos fitosanitarios: nuevos tratamientos, reducción de tratamientos químicos, etc.	5	27	34	-	-	-	11
16. Resistencia y selección varietal y clonal a plagas.	3	23	14	2	-	-	4
17. Introducción de sistemas de producción integrada y ecológica.	2	16	-	-	-	-	6
18. Aprovechamiento de residuos para su utilización en industria alimentaria, farmacéutica, química, etc.	1	13	2	3	3	-	4
19. Mejora del control de la producción en campo (previos a la entrada en bodega): telematización del proceso de asesoramiento a viticultores sobre operaciones, tratamientos, etc.; difusión de partes sobre plagas, etc.	1	16	1	-	7	-	2
20. Introducción de sistemas de telecontrol de plantaciones y realización de proyectos de viticultura de precisión.	1	6	-	3	8	-	8
21. Nuevos métodos de asesoramiento y seguimiento de la actividad de los viticultores.	-	9	13	1	-	-	5
22. Técnicas de mantenimiento del suelo.	2	10	32	1	-	-	4
23. Cambio de modalidad de vendimia	-	9	-	1	-	-	1
24. Mejora sobre condiciones de transporte de uva a bodega.	-	11	-	-	-	-	4
25. Determinación de nuevos parámetros de calidad de la uva, además del grado y la acidez.	4	26	-	8	12	8	14
26. Otras (indicar)	3	17	13	1	-	7	16

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

ELABORACIÓN							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
27. Mejora de procesos de entrada de uva en bodega	-	3	-	1	-	-	4
28. Relación rendimiento de producción y calidad de la uva: realización de estudios para estimar la optimización de rendimiento en base a la calidad del producto.	3	8	3	-	-	-	8
29. Determinación de perfil enológico de vinos elaborados con variedades previamente seleccionadas.	4	43	3	8	-	1	19
30. Mejora en el proceso de maceración: tiempo, temperatura, depósitos, etc.	3	19	-	3	12	-	12
31. Análisis de sistemas de prensado y su impacto sobre la calidad del vino.	3	11	-	-	12	-	7
32. Mejora del conocimiento sobre el buen uso de las enzimas de desfangado.	3	11	-	6	12	-	8
33. Identificación, selección y evaluación de levaduras.	3	24	28	3	-	1	9
34. Estudios sobre temperaturas de fermentación.	7	27	-	3	-	-	5
35. Identificación, selección y evaluación de bacterias.	2	26	13	3	12	-	4
36. Mejora de los equipos de frío para el control de la fermentación.	-	0	-	-	-	-	3
37. Estudios de comportamiento del vino ante aditivos.	3	17	-	6	-	-	9
38. Desarrollo de nuevos vinos de calidad: vinos de guarda, vinos sin alcohol, vinos ecológicos.	3	3	1	7	12	-	10
39. Desarrollo de nuevas elaboraciones: espumosos, vinos de hielo, etc.	3	0	6	1	3	-	4
40. Vinos de guarda.	3	17	-	-	-	-	5
41. Crianza en madera.	3	15	3	3	-	-	3
42. Crianza en acero inoxidable.	3	0	2	-	-	-	5

ELABORACIÓN

	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
43. Estudios sobre o empleo de lías.	3	9	-	-	-	-	6
44. Introducción de nuevos tapones.	1	0	-	2	-	-	2
45. Valoración de la influencia de la calidad del corcho, etc.	1	16	1	4	-	-	5
46. Estudios de evolución do viño en botellas de distintos tamaños (0,375, 0,75, Magnum, Doble magnum).	1	0	-	-	-	-	1
47. Utilización de nuevos envases (latas, tetrabrick, etc.).	-	0	-	-	-	-	3
48. Introducción de sistemas de embotellado en atmósferas inerte.	-	10	-	-	-	-	4
49. Introducción de sistemas de control de temperatura y humedad en almacén.	-	16	-	-	-	-	2
50. Desarrollo de métodos de análisis sensoriales para la caracterización del vino.	4	33	9	3	-	1	6
51. Otras (indicar).	-	8	10	-	15	-	11

3. MATRIZ CRUZADA DE OPORTUNIDADES DE COLABORACIÓN CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA EN OTROS (Gestión, Calidad, Medioambiente...)

OTROS (Gestión, Calidad, Medioambiente...)							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
52. Elaboración de una norma de calidad de la uva.	1	0	-	4	-	-	3
53. Desarrollo e implantación de herramientas informáticas de gestión del viñedo y la bodega.	4	0	2	-	-	7	4
54. Disponer de metodologías de aseguramiento de la trazabilidad del producto.	2	19	1	2	12	-	2
55. Implantación de sistemas de certificación de la calidad.	2	5	2	-	-	-	2
56. Mejora de la gestión medioambiental: minimización de residuos, control integrado de la bodega.	4	9	3	-	-	-	1
57. Información: datos climáticos, edafológicos, resultados de proyectos de investigación, etc.	6	0	-	2	-	-	7
58. Desarrollo de proyectos de enoturismo.	2	11	-	1	-	-	-
59. Formación del personal en promoción turística: organización de rutas turísticas, etc.	1	11	-	-	-	-	-
60. Otras (indicar).	-	22	8	2	12	-	7