



La D.O.Q. Priorat y la D.O. Montsant apuestan por un modelo de producción sostenible incrementando la calidad

Las dos denominaciones participan junto a VITEC, Lavola 1981 y la Plataforma Tecnológica del Vino en el proyecto Life Priorat+Montsant, con un presupuesto de 1,52 millones de euros

Las últimas décadas el mundo del vino en la comarca tarraconense del Priorat ha dado un vuelco espectacular, para colocarse en los primeros lugares del ranking mundial en la producción de vinos de calidad. Un total de 170 bodegas y dos denominaciones de origen (D.O.Q. Priorat y D.O. Montsant) son buena prueba de ello.

Ahora, estas dos denominaciones de origen han decidido dar un salto adelante apostando por un modelo de producción vitivinícola sostenible. Por este motivo participan en el proyecto Life Priorat+Montsant con el título 'Eficiencia en el uso de los recursos para la mejora de la sostenibilidad vitivinícola de la comarca del Priorat'.

Liderado por VITEC (Centro Tecnológico del Vino), el proyecto cuenta, además de la D.O.Q. Priorat y la D.O. Montsant, con la participación de la con-

sultora ambiental Lavola 1981, S.A., y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV).

El presupuesto global de este proyecto, que se inició el 1 de julio del año pasado y se prolongará hasta el 30 de junio de 2020, es de 1,52 millones de euros, de los cuales 909.670 euros (59,96%) están cofinanciados por la Unión Europea (UE).

El director de VITEC y, a la vez, responsable institucional y coordinador del proyecto, **Sergi de Lamo**, ha explicado que uno de los objetivos del Life Priorat+Montsant es demostrar a los viticultores los beneficios de la aplicación de técnicas de producción sostenibles para la optimización del uso del agua, fertilizantes, biocidas y plaguicidas químicos. Asimismo, se pretende demostrar a los enólogos los beneficios de la aplicación de técnicas de producción sostenibles para la optimización del uso de los recur-

sos en bodega; sensibilizar a los consumidores sobre la huella medioambiental del vino; proporcionar las herramientas adecuadas a los viticultores y enólogos para la aplicación de nuevos modelos de negocio hacia una producción de vino de consumo sostenible; demostrar los beneficios de combinar la conservación del paisaje y la reducción del impacto de la huella medioambiental global del vino para fomentar el enoturismo sostenible, y transferir los resultados a otras 6 regiones europeas productoras de vino.

Reducción de productos fitosanitarios

Entre las actuaciones a realizar hay 6 acciones técnicas previstas en el proyecto como el uso eficiente de los recursos hídricos existentes en viticultura; una reducción de los productos fitosanitarios de síntesis química; un uso eficiente de los fertilizantes en la viña; la minimización del consumo de energía y agua en la bodega; la implantación piloto del PEF WINE (Huella ambiental del producto UE), y realizar acciones dirigidas a posicionar el Priorat como un destino de enoturismo sostenible.

¿Qué resultados se esperan conseguir con esta iniciativa en la que participan 29 bodegas de la D.O. Montsant, y 30 bodegas de la D.O.Q. Priorat? Sergi de Lamo comenta que se espera reducir un 10% el consumo de agua por tonelada de uva producida para el riego de 400 hectáreas de viñedo; disminuir al menos el 20% de los fertilizantes químicos usados en 400 ha de viñas (se espera llegar a las 1.200 hectáreas, lo que supone un 30% de la superficie de viña en el Priorat); reducir el 15% los impactos ambientales y los costes económicos que suponen el consumo de energía, agua y de materiales en los procesos de bodega, y rebajar el 10% los impactos ambientales y los costes económicos en la producción de vino.

Complicidad y participación de las bodegas

El director de VITEC, Sergi de Lamo, ha comentado *que «los seis primeros meses del proyecto los hemos dedicado a buscar la complicidad y la participación del máximo número posible de bodegas en las distintas actuaciones previstas, y preparar en detalle todos los protocolos técnicos de actuación y el programa de trabajo de los cinco socios participantes con cada una de las 6 acciones técnicas que lo componen»*. Para añadir que *«hemos conseguido involucrar a 59 bodegas de la comarca, lo que supone 3 veces más del compromiso adquirido con la UE. Estamos convencidos de que este proyecto permitirá establecer las bases de una nueva vitivinicultura sostenible en la comarca del Priorat que podrá ser replicada con éxito en otras regiones vitivinícolas de España y Europa»*. •

Isidre Font.

VITEC también participa en un proyecto de I+D sobre los efectos del oxígeno en la producción de vinos de alta calidad

El consorcio formado por Bodegas Barbadillo (Andalucía), Bodegas y Viñedos Fontana (Castilla y La Mancha) y Adegas Valmiñor (Galicia), junto al centro de Investigación VITEC (Centro Tecnológico del Vino), ubicado en Cataluña, lleva a cabo el proyecto de I+D en cooperación GESTIREDOX, que pretende optimizar los procesos productivos del vino.

Este proyecto financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y la Unión Europea (UE) se realizará hasta el mes de diciembre de 2018 con una inversión de más de 1,1 millones de euros y se incluye en el marco del programa FEDER interconecta. El objetivo del mismo es estudiar y conocer el papel del oxígeno en cada una de las etapas del proceso de elaboración del vino, desde las fases iniciales como la vendimia y la fermentación hasta el embotellado, para garantizar una forma de vinificación que incremente la calidad de vino.

Asimismo, cada una de las tres bodegas socias del consorcio podrá establecer sus protocolos de gestión de oxígeno en cada etapa, para cada variedad y cada tipo de vino, garantizando la ausencia de defectos, la estabilidad del vino y su máximo potencial organoléptico, además de maximizar la calidad del producto final en el momento de que este se consuma.