

Ver este correo electrónico en su navegador



MEJORA DE LA
SOSTENIBILIDAD VITIVINÍCOLA
DE LA COMARCA DEL PRIORAT



EFICIENCIA EN EL USO DE LOS RECURSOS PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD
VITIVINÍCOLA DE LA COMARCA DEL PRIORAT
LIFE PRIORAT+MONTSANT | LIFE15 ENV/ES/000399

¿Qué es LIFE PRIORAT+MONTSANT?

LIFE PRIORAT+MONTSANT es un proyecto que persigue desarrollar y demostrar un modelo de producción vitivinícola sostenible en la comarca del Priorat, mediante la aplicación de un conjunto de metodologías para el uso eficiente de los recursos naturales en toda la cadena de valor, que sea posteriormente replicable en otras regiones productoras de vino de la Unión Europea.

El proyecto se lleva a cabo por cinco entidades: VITEC (Centro Tecnológico del Vino), como coordinador, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Montsant, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cualificada del Priorat, la empresa Lavola 1981, S.A y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV).

[¡Entra en www.lifeprioratmontsant.eu y conócelo!](http://www.lifeprioratmontsant.eu)

Suscríbete a nuestra newsletter

MONOGRÁFICO SOBRE LA HUELLA AMBIENTAL DEL VINO

El proyecto LIFE PRIORAT+MONTSANT pretende calcular la Huella Ambiental del vino promedio producido en la comarca del Priorat. Para ello, se aplicarán las recientemente aprobadas Reglas de Categoría de Producto PEF de vino, resultado de 4 años de trabajo. En este número, te explicamos en qué consisten estas reglas y los avances realizados en el proyecto sobre las acciones

relacionadas.

ENTREVISTA A AURORA ABAD (CEEV)

Entrevistamos a Aurora Abad, coordinadora del piloto sobre vino de la iniciativa PEF que ha concluido recientemente con la publicación de las reglas de cálculo de la Huella Ambiental del vino (PEFCR Wine).



Aurora trabaja para las bodegas europeas en CEEV, donde es directora de Comercio e Internacionalización. Además de coordinar el PEF vino, en CEEV dirige los esfuerzos de la industria vitivinícola europea para mejorar la competitividad a nivel mundial y eliminar barreras comerciales. Aurora tiene un master en estudios europeos y previamente trabajó en el Programa Marco de Investigación de la Unión Europea.

1. ¿Cuál es la misión de la CEEV y cómo contempla los aspectos de sostenibilidad?

CEEV es la plataforma profesional de las bodegas europeas. Tiene como objetivo promover un entorno social, económico y legal que favorezca el desarrollo sostenible y responsable del sector vinícola europeo, y afirmar el lugar legítimo del vino y su cultura. En cuestiones de sostenibilidad, nuestro objetivo es contribuir a preservar y mejorar la riqueza medioambiental que representa el viñedo europeo. Por eso nos implicamos en la difusión de buenas prácticas medioambientales y de herramientas e indicadores para que las bodegas puedan medir las mejoras.

2. ¿Qué impulsó a la CEEV a liderar el piloto del vino de la iniciativa PEF?

Algunos países de la Unión Europea han empezado a desarrollar de forma autónoma metodologías de sostenibilidad medioambiental. La industria vitivinícola está esencialmente compuesta de pequeñas y medianas empresas, que no pueden permitirse utilizar una metodología diferente en cada país en el que venden su vino. Que la metodología esté armonizada a nivel europeo primero, y a nivel internacional después, es una condición necesaria para que las bodegas europeas puedan utilizarla.

3. ¿Qué aprendizajes destacarías de la experiencia?

Que es mucho el camino recorrido, pero también el que queda por recorrer. El gran esfuerzo colectivo que ha representado el PEF ha servido para crear una metodología robusta y completa. Pero también ha dejado en evidencia que quedan algunos « gaps» metodológicos, por ejemplo en temas de eco-toxicidad o biodiversidad, que son muy importantes en agricultura. El PEF ha sido un gran paso adelante, pero hay que seguir trabajando colectivamente para cubrir esos huecos. Para ello contamos trabajar mano a mano con la organización internacional del vino, la OIV, contribuyendo también así a darle una dimensión internacional al PEF vino.

4. ¿Cómo crees que afectarán los resultados del PEF wine al sector del vino?

Las bodegas europeas son líderes mundiales, nuestros caldos son apreciados en todos los rincones del mundo por su calidad, su carácter. Ahora tenemos que responder también a ese número creciente de consumidores que tienen exigencias medioambientales y que están dispuestos a premiar el compromiso de las bodegas con su entorno natural. Esperamos que el PEF contribuya a potenciar la responsabilidad medioambiental de las bodegas europeas y a aumentar la competitividad de nuestros vinos en los mercados intra y extra europeos.

5. ¿Quieres añadir alguna otra cosa?

La fase piloto se ha acabado, ahora es el momento de que las bodegas implementen la metodología y den su feed-back, para mejorar lo que sea necesario. Lo esperamos!

NUESTROS AVANCES TÉCNICOS



Acción B4: Optimización ambiental en las bodegas

Durante los primeros meses del proyecto, los socios del proyecto han visitado y contactado a las distintas bodegas participantes para obtener información cuantitativa sobre el uso de materiales, energía y agua, así como la generación de residuos asociados a la producción de vino. Se han establecido los valores mínimos, máximos y promedio de los distintos parámetros evaluados para así identificar las áreas en las que existe un margen de mejora relevante. Por otro lado, se han identificado buenas prácticas para mejorar el rendimiento ambiental de las operaciones diarias de las bodegas relacionadas con instalaciones de

almacenaje, prensa y filtrado, limpieza de equipos y superficies y embotellado.

Se considera que su implementación puede ser útil, de bajo coste y ofrecer resultados rápidos, no obstante durante la siguiente fase del proyecto, serán analizadas en colaboración con los productores para evaluar la viabilidad técnica y económica de su implementación.



Acción B5: Cálculo de la huella ambiental del vino producido en la comarca del Priorat

Una vez aprobadas las reglas de cálculo (PEFCR wine), y recopilados los datos de 28 viñedos (18% de la producción total de uvas) y 19 bodegas (27% de la producción total de vino) de las D.O.C Priorat y D.O. Montsant, Lavola ha empezado a desarrollar el modelo de cálculo de la Huella Ambiental del vino promedio producido en la comarca que estará disponible este otoño. El modelo contempla la producción de 0.75 litros de vino, incluyendo las fases de obtención de la uva, producción de vino, envasado, distribución, uso y fin de vida de los envases. Para ello, se utilizarán los datos primarios recogidos relativos a vivero y plantación, gestión de las vides y el suelo, aplicación de fertilizantes, gestión de plagas y enfermedades, irrigación (si aplica), vinificación, crianza (si aplica), limpieza de instalaciones y equipos, embotellado y distribución. Para los escenarios de uso y fin de vida, se aplicarán los escenarios incluidos en las reglas aprobadas.

NOTICIAS Y NETWORKING

Participación en el XXIX Congreso de Enólogos

El pasado 27 de abril tuvo lugar en Castelldefels (Barcelona) el XXIX Congreso anual de la Asociación Catalana de Enólogos (ACE) y el Colegio de Enólogos de Cataluña (CEEC) que puso el foco en la sostenibilidad. Cristina Gazulla (Lavola) fue invitada a exponer el proceso de desarrollo de las reglas armonizadas para el cálculo del impacto ambiental del vino (PEF WINE) y su implementación en el

proyecto LIFE Priorat+Montsant.



Jornada de Networking en el Museo del Vino de Bullas (Murcia)

El día 31 de mayo, tuvo lugar en el Museo del Vino de Bullas (Murcia), una jornada de Networking de los proyectos LIFE SARMIENTO, LIFE ADVICLIM y LIFE PRIORAT+MONT SANT, con el fin de intercambiar información e identificar sinergias. Estos tres proyectos están relacionados con estrategias vitivinícolas y su contribución a la sostenibilidad y al cambio climático. Durante la jornada, además de presentarse todos los proyectos, se tuvo la oportunidad de conocer de primera mano las tareas realizadas por los integrantes del proyecto LIFE SARMIENTO.

Para más información haz click [aquí](#)



Suscríbete a nuestra newsletter

Copyright © 2018, Todos los derechos reservados.

Dese de alta al boletín de noticias para recibir las novedades [aquí](#)

Para darse de baja del boletín, haga click [aquí](#).

