

Intercambio de experiencias entre Grupos Operativos y Proyectos Innovadores: SECTOR VITIVINÍCOLA

Los días 8 y 9 de abril tuvo lugar el intercambio de experiencias entre grupos operativos y proyectos innovadores en el sector vitivinícola, en el VINSEUM (Vilafranca del Penedès), y en el Castell de Falset (Falset), respectivamente. La jornada fue organizada por la Red PAC, perteneciente a la Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).



Foto 1. El auditorio del VINSEUM durante la jornada, mientras los panelistas responden dudas de los asistentes.

El evento se desarrolló en formato presencial, en el VINSEUM (Museo de las Culturas del Vino de Cataluña), en Vilafranca del Penedès (comarca del Alt Penedès, Barcelona), el día 8 de abril; y en el Castell de Falset, en Falset (comarca del Priorat, Tarragona) el día 9 de abril. Se trata de la cuarta jornada del ciclo de intercambios entre grupos operativos (GGOO) de la AEI-AGRI. Contó con 70 participantes, entre miembros de proyectos innovadores, investigadores, asociaciones profesionales agrarias y la administración.

FICHA TÉCNICA DE LA JORNADA

Intercambio de experiencias entre Grupos Operativos y Proyectos Innovadores: SECTOR VITIVINÍCOLA

- ♦ 8 y 9 de abril de 2026, de 09:30 - 17:30 h.
- ♦ Formato presencial: VINSEUM, en Vilafranca del Penedès (comarca del Alt Penedès, Barcelona) y Castell de Falset, en Falset (comarca del Priorat, Tarragona).
- ♦ Asistentes: 70 asistentes entre los que se encontraban miembros de asociaciones profesionales agrarias, empresas del sector, investigadores/as, Administraciones y otras personas o entidades interesadas en la temática.
- ♦ Jornada organizada por la Red PAC, perteneciente a la Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias, del MAPA.

Este encuentro, organizado por la Red PAC del MAPA, buscó ser un puente entre la tradición agrícola y la modernidad tecnológica, necesaria para enfrentar el cambio climático y garantizar la sostenibilidad del sector. Se presentaron algunas herramientas, plataformas y redes para registrar los datos y progresos, y además, los asistentes reflexionaron sobre los retos futuros.

OBJETIVOS DE LA JORNADA

- Poner en contacto a actores que están enfrentando retos y desafíos similares a través de la innovación.
- Proporcionar a los GGOO una plataforma para aprender de las experiencias, innovaciones y mejores prácticas de los demás.
- Facilitar la transferencia y fomentar la visibilidad de los resultados obtenidos por la Medida de Cooperación de los PDR y del PNDR 2014-2022, y por la intervención referente a las Ayudas para la preparación y ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos supraautonómicos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri) del PEPAC 2023-2027.
- Facilitar la comunicación entre los GGOO de la AEI-Agri y actores vinculados a proyectos que se están desarrollando en el marco de otros programas de investigación e innovación europeos relacionados con el sector vitivinícola.

DESARROLLO DE LA JORNADA

Día 8 de abril, en el [VINSEUM](#), en Vilafranca del Penedès (comarca del Alt Penedès, Barcelona).



Foto 2. Eloi Montcada, moderador de la jornada.

Eloi Montcada, manager de [INNOVI](#) (Clúster Vitivinícola Catalán), fue el encargado de conducir la jornada, siendo el maestro de ceremonias del encuentro.

Miquel Medialdea, teniente de alcalde y concejal en el [Ajuntament de Vilafranca del Penedès](#), inauguró con una bienvenida institucional en la que se agradeció al Ministerio y a la Red PAC la elección de Vilafranca del Penedès como sede del encuentro sobre innovación vitivinícola, así como la colaboración de las entidades participantes. Se destacó el valor simbólico del museo del vino como espacio que une **tradición y modernidad**, reflejando la importancia histórica, económica y cultural del sector para la ciudad.

Asimismo, se subrayó la necesidad de **cooperación entre administraciones, centros tecnológicos y empresas** para afrontar retos como el cambio climático y avanzar en la innovación del sector.



Foto 3. Irene Mercader, directora de los Servicios Territoriales en el Penedès.

Irene Mercader, directora de los nuevos Servicios Territoriales en el Penedès, intervino al inicio de la jornada en representación del [Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya](#), trasladando el mensaje institucional ante la ausencia de su responsable. Dio la bienvenida a los asistentes y destacó la jornada de la Red PAC como un **espacio clave para el intercambio de conocimiento y el impulso de la innovación** en el sector agroalimentario, subrayando que ésta constituye hoy una **necesidad ante retos como el cambio climático, la sostenibilidad, la competitividad o el relevo generacional**.

De la misma forma, puso en valor la **apuesta de Cataluña por la innovación a través del [Plan INNOVA 2030](#)**, basado en la colaboración entre los

distintos agentes del sistema. En este contexto, resaltó el **papel consolidado de los grupos operativos como herramienta clave de innovación colaborativa**, así como la importancia de jornadas como esta para compartir resultados, conocer experiencias y avanzar en la convocatoria de 2026.

Presentación y contexto del intercambio

Prosiguió Sara Herrero, jefa de área en la Unidad de gestión de la [Red PAC](#) (MAPA), cuya presentación tuvo el objetivo de dar a conocer la **Red PAC y sus principales actividades en materia de innovación**, así como las vías de contacto y otros recursos disponibles para el sector. En este sentido, definió la Red PAC como una **plataforma clave para impulsar la implementación del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027**, facilitando la difusión de ayudas y el acercamiento al territorio a través de iniciativas como el programa de antenas territoriales.



Foto 4. Sara Herrero, jefa de área en la Unidad de gestión de la Red PAC (MAPA).

Durante su exposición, destacó las **principales líneas de trabajo en innovación de la red**, por ejemplo, los intercambios de experiencias, publicaciones de buenas prácticas, herramientas de comunicación o la coordinación con la red europea. Subrayó también la relevancia de iniciativas como los [Premios Europeos de Innovación Agraria \(ARIA\)](#) y animó a los asistentes a participar en la convocatoria vigente. Finalmente, puso en valor los distintos canales de información y recursos –como la [web](#), la revista [Savia Rural](#) o la biblioteca del Ministerio–,

destacando su utilidad para acceder a conocimiento, mantenerse informado y fortalecer la colaboración en el ámbito agroalimentario.

Alba Gallardo Álvarez, coordinadora de Programa en la Subdirección General de Innovación y Digitalización (MAPA), presentó la **intervención de intercambio de conocimiento, formación e información** en el marco del sistema AKIS, destacando su papel en el impulso de la **innovación, digitalización y asesoramiento** en el sector agroalimentario. Explicó que estas ayudas, dirigidas a entidades públicas y privadas de ámbito supraautonómico, permiten financiar **eventos, actividades demostrativas y programas formativos**, con el objetivo de facilitar la transferencia de conocimiento y la colaboración entre agentes.

Por otra parte, subrayó que esta línea de apoyo constituye una **oportunidad para capitalizar y escalar los resultados de los grupos operativos**, fomentando redes, acciones de formación y actividades de divulgación. Destacó la próxima convocatoria, prevista para 2026, y animó a participar en el proceso informativo. Finalmente, presentó el **ecosistema de innovación de La Vega Innova**, poniendo en valor iniciativas como los [Agrolabs](#) y proyectos piloto, ejemplificados en el caso de [Smart Agro Vid](#), orientados a la aplicación práctica de **tecnologías digitales** en el sector vitivinícola.



Foto 5. Alba Gallardo, coordinadora de Programa en la Subdirección General de Innovación y Digitalización (MAPA).

Núria Montagut Casanovas, jefa del Servicio de Innovación Agroalimentaria en el [Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació](#) de la Generalitat de Catalunya, presentó la **evolució y el impacto de los grupos operativos en la región**, destacando su papel como herramienta clave para impulsar la innovación aplicada en el sector agroalimentario. Enmarcó esta estrategia en el [Plan Innova 2030](#) y en el sistema AKIS, subrayando la importancia de la **colaboración multiactor y la transferencia efectiva del conocimiento** para dar respuesta a retos como el cambio climático, la sostenibilidad, la competitividad y el relevo generacional.



Foto 6. Núria Montagut, jefa del Servicio de Innovación Agroalimentaria en el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Asimismo, puso en valor el balance positivo de más de diez años de implementación, con una inversión significativa y cientos de proyectos desarrollados, consolidando un ecosistema innovador sólido en Cataluña. Destacó la **nueva convocatoria abierta de grupos operativos**, animando a la participación, y remarcó la relevancia de estos instrumentos para generar **soluciones prácticas, transferibles y con impacto real** en el sector, especialmente en ámbitos como el vitivinícola.

Por su parte, **Eloi Montcada**, presentó brevemente el [clúster vitivinícola de Cataluña \(INNOVI\)](#), destacando su papel como **organización que articula la colaboración entre los diferentes agentes de la cadena de valor del sector**. Subrayó que la innovación en el ámbito vitivinícola solo es posible a través de la **cooperación entre viticultores, bodegas, proveedores, centros tecnológicos y otros actores**, poniendo como ejemplo la tradición de los *castells* para ilustrar

esta lógica de trabajo conjunto orientada a un objetivo común: mejorar la competitividad mediante la innovación.

En este contexto, explicó que INNOVI impulsa su actividad en torno a ejes estratégicos como la **sostenibilidad, el cambio climático, la digitalización, la profesionalización y la generación de valor compartido**, entendido como la integración de la sostenibilidad económica, social y ambiental. Por otra parte, detalló su papel como dinamizador de proyectos de innovación, con decenas de iniciativas en marcha basadas en la detección de retos del sector, la incorporación de nuevas tecnologías y la transferencia de conocimiento mediante jornadas, formación y redes de colaboración.

Finalmente, destacó el enfoque práctico de su trabajo, basado en la **escucha activa del sector, la identificación de necesidades reales y la conexión con soluciones tecnológicas procedentes tanto del propio ámbito vitivinícola como de otros sectores**, fomentando así la generación de proyectos colaborativos. En este sentido, puso en valor la importancia del *networking* y de las dinámicas de cooperación como motor para la creación de nuevas iniciativas de innovación.



Foto 7. Javier Ibáñez Marcos, investigador científico en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV).

Seguidamente, se dio paso a un proyecto que se presentó dentro del bloque con el objetivo de dar un contexto más amplio al intercambio de experiencias. **Javier Ibáñez Marcos**, investigador científico en el [Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino \(ICVV\)](#), presentó su trayectoria dentro del

centro; un instituto mixto integrado por el Gobierno de La Rioja, la Universidad de La Rioja y el CSIC. A continuación, introdujo la red “**Recursos genéticos para la adaptación de la viticultura a la crisis climática**” [Red VITIS CLIMADAPT](#) impulsada en 2023 y finalizada en 2025, destacando el papel clave de su coordinador en la articulación de un amplio consorcio nacional de centros de investigación.

En este contexto, explicó que el objetivo principal de la red ha sido **potenciar la cooperación científica en torno al uso de recursos genéticos como herramienta de adaptación al cambio climático**, promoviendo la interacción entre investigadores y el sector vitivinícola. Señaló que, a lo largo de su desarrollo, se han creado grupos de trabajo temáticos, bases de datos y diversas actividades de intercambio y difusión, orientadas a diagnosticar el estado del conocimiento y los retos existentes en este ámbito.

Por otra parte, detalló algunos de los principales resultados obtenidos, como la recopilación y análisis de **variedades tradicionales, clones, nuevas variedades y portainjertos**, evaluando su potencial para la adaptación del viñedo. Subrayó que este trabajo colaborativo ha permitido identificar recursos genéticos de gran interés y avanzar en su caracterización y transferencia al sector.

Finalmente, concluyó destacando que los recursos genéticos constituyen una **herramienta estratégica para afrontar los retos del cambio climático en viticultura**, e invitó a los asistentes a consultar la información disponible en la web del proyecto para profundizar en sus resultados.

Ronda de preguntas

A continuación, se abrió un turno de preguntas con la participación de los ponentes invitados, favoreciendo un espacio de intercambio directo con los asistentes antes del descanso.

En este contexto, se planteó una primera cuestión relacionada con los [Premios Europeos de Innovación Agraria \(ARIA\)](#), centrada en los requisitos de participación y el tipo de proyectos

elegibles. Desde la organización se explicó que, en general, se valoran proyectos con **resultados ya obtenidos y capacidad de transferencia al territorio**, aunque deben revisarse en detalle las bases de la convocatoria.

Por otra parte, se abordó una segunda pregunta relativa a la posible **sectorización de las convocatorias de grupos operativos supraautonómicos**. Desde el MAPA se señaló que, en el actual periodo, se mantiene un enfoque **totalmente abierto y bottom-up**, sin división por subsectores, priorizando la calidad técnica, la aplicabilidad y el impacto de las propuestas. Esta misma lógica se aplica también en la convocatoria catalana, donde no existe una segmentación sectorial estricta, sino criterios de valoración basados en la calidad y viabilidad de los proyectos.



Foto 8. Ponentes del panel durante la ronda de preguntas por parte de los asistentes.

Panel de presentaciones: GG00 y proyectos en viticultura:

El siguiente bloque consistió en la presentación de los GG00 y proyectos innovadores en viticultura.

En primer lugar, **Juan Martínez Barberá**, responsable de I+D+i de [Bodegas Enguera](#), presentó el grupo operativo [GO PRERIVID](#), centrado en la **predicción de las necesidades hídricas del viñedo para un uso más eficiente y sostenible del agua de riego**. En su intervención, destacó que el proyecto parte de la necesidad de avanzar hacia una viticultura basada en datos, superando los sistemas tradicionales de decisión basados en la intuición, y apostando por el conocimiento

detallado del suelo, el clima y el estado hídrico de la planta.

En este contexto, explicó el desarrollo de un sistema integrado de monitorización que combina **estaciones meteorológicas, sondas de humedad del suelo, análisis fisiológicos del viñedo y herramientas de teledetección**, cuyos datos se unifican en una plataforma digital que permite generar recomendaciones de riego y predicciones ajustadas a cada parcela. Por otra parte, subrayó la colaboración entre bodegas, centros tecnológicos y entidades de apoyo, así como el carácter multi-territorial del proyecto, con ensayos en distintas regiones vitivinícolas.

Finalmente, destacó los primeros resultados obtenidos; entre ellos la puesta en marcha de una **plataforma digital de apoyo a la decisión ya en fase de validación**, y hallazgos relevantes como la reducción de daños por plagas asociada a ciertas prácticas de manejo. Concluyó invitando a los asistentes a conocer más sobre el proyecto y a participar en las actividades de difusión previstas, subrayando el objetivo final de **mejorar la gestión del riego en viticultura mediante herramientas innovadoras y transferibles al sector**.

A continuación, intervino **Vanessa González**, técnica de viñedo en [Viñedos del río Tajo](#). Presentó el grupo operativo conocido como **GO ALGAVID**, centrado en la **utilización de microalgas como bioestimulantes para mejorar la fertilización y el riego en el cultivo de la vid**. Explicó que el proyecto surge en un contexto de producción de alta productividad, donde la reducción de costes y la optimización de la fertilización se identifican como retos clave, dando lugar a la búsqueda de alternativas sostenibles basadas en innovación biotecnológica.

En este sentido, detalló el trabajo desarrollado en distintas zonas vitivinícolas, así como la colaboración con empresas tecnológicas y centros de investigación, que ha permitido evaluar el impacto de las microalgas en el suelo y en la planta. Por otra parte, destacó los principales resultados obtenidos: **la mejora de la materia orgánica del suelo, el aumento de nutrientes disponibles y el incremento del rendimiento y**

calidad de la uva, junto con efectos positivos sobre la actividad microbiológica del suelo.

Finalmente, señaló que la experiencia del proyecto ha dado lugar a una nueva iniciativa en fase de desarrollo, orientada a la creación de un **gemelo digital del viñedo basado en sensorización y análisis de datos**, con el objetivo de avanzar hacia una viticultura más precisa y sostenible. Asimismo, subrayó la ampliación del enfoque del proyecto hacia la evaluación del impacto de las microalgas, tanto en producción como en calidad, incorporando diferentes perfiles productivos dentro del consorcio.



Foto 9. Vanessa González, técnica de viñedo en Viñedos del río Tajo.

Por su parte, **Jordi Recasens**, investigador de la [Universidad de Lleida](#), presentó el grupo operativo **GO CARBONFLOW**, centrado en la **valorización de residuos agroforestales para la mejora de la calidad del suelo en viñedo**, mediante su uso como enmiendas orgánicas o materiales de acolchado (*mulching*). Explicó que el objetivo principal del proyecto es **incrementar el contenido de carbono en el suelo a partir de biomasa forestal local**, favoreciendo así la regeneración del suelo y el desarrollo de cubiertas vegetales en condiciones de secano.

En este contexto, detalló las estrategias ensayadas, basadas en la aplicación de compost procedente de residuos forestales y en el uso directo de restos de madera como cobertura del suelo, con el fin de mejorar la retención de humedad y reducir la competencia de malas hierbas. Por otra parte, expuso los primeros resultados obtenidos, destacando que las cubiertas vegetales permiten una **mayor aportación de**

materia orgánica sin afectar negativamente al rendimiento del viñedo, así como un efecto positivo en el control de flora espontánea.

Finalmente, señaló que, aunque los resultados aún son preliminares y se encuentran en fase de consolidación con nuevas campañas de seguimiento, las tendencias observadas apuntan a un **balance agronómico positivo de las prácticas de cubiertas y enmiendas orgánicas en viñedo de secano**. Concluyó subrayando el valor del trabajo colaborativo entre centros de investigación, empresas y entidades del sector para avanzar hacia modelos de viticultura más sostenibles.

Eva Bertran, responsable de I+D en microbiología de la [Bodega Familia Torres](#), presentó el grupo operativo **GO VITIREGENERARE** centrado en la **aplicación y validación de prácticas de viticultura regenerativa como herramienta para mejorar la biodiversidad y la salud del suelo**. Explicó que el proyecto nace con el objetivo de demostrar científicamente el impacto real de estas prácticas en el viñedo, mediante su comparación con manejos convencionales y el análisis de su efecto sobre las propiedades del suelo y las comunidades microbianas.



Foto 10. Eva Bertran, responsable de I+D en microbiología de la Bodega Familia Torres.

En este contexto, detalló el diseño experimental desarrollado en distintas bodegas, basado en la comparación entre parcelas con manejo regenerativo, convencional y tratamientos con consorcios microbianos, evaluando parámetros físico-químicos y microbiológicos del suelo a lo

largo del tiempo. Por otra parte, destacó los principales resultados observados, entre ellos una **tendencia a la mejora de la retención de carbono, la biodiversidad microbiana y la funcionalidad del suelo**, así como la influencia determinante de las condiciones climáticas en la respuesta del sistema.

Por último, subrayó que, aunque los resultados son todavía preliminares debido a la corta duración del estudio, las tendencias apuntan a efectos positivos del manejo regenerativo, especialmente en términos de **actividad biológica del suelo y ciclos de nutrientes**. Concluyó señalando la necesidad de estudios a más largo plazo para validar plenamente estas prácticas, e invitó a los asistentes a consultar el manual de buenas prácticas elaborado en el marco del proyecto.



Foto 11. Ángela Yusta Álvaro, responsable de innovación, Cooperativa Vitivinícola Arousana (Paco & Lola).

Para concluir el bloque, **Ángela Yusta Álvaro**, responsable de innovación en la [Cooperativa Vitivinícola Arousana \(Paco & Lola\)](#), presentó el proyecto **GO PlantaVid**, que se centra en la **producción de planta de vid resistente a la podredumbre blanca de la raíz (*Armillaria mellea*)** a partir del estudio de un Híbrido Productor Directo (HPD) “Folla Redonda” que es conocido por su resistencia a *A. mellea*, y se utiliza tradicionalmente en la comarca para la producción del vino de autoconsumo ‘Tinto Barrantes’. El objetivo del grupo operativo es evaluar su **viabilidad como portainjerto** y su comportamiento tanto en vivero como en campo; todo ello, dentro de un consorcio en el que participan entidades del ámbito productivo y técnico.

En este contexto, el proyecto ha permitido analizar el comportamiento de este material vegetal frente a distintos factores agronómicos y sanitarios, incluyendo su **respuesta a *A. mellea***, el **estrés hídrico**, el **pH del suelo**, la **absorción de nutrientes** y la **presencia de nemátodos**. Asimismo, se han desarrollado ensayos en vivero y en campo que han evidenciado un comportamiento variable en la fase de producción, con limitaciones en el prendimiento en vivero pero mejor adaptación en campo a partir de material de dos años.

Por otra parte, los resultados obtenidos muestran que el híbrido **no presenta resistencia a *A. mellea***, aunque sí destaca por otras características de interés agronómico, como su **buena respuesta al estrés hídrico**, su **adaptación a suelos ácidos**, su **tolerancia a nemátodos** y su **capacidad de absorción de potasio**. En conjunto, el proyecto no ha alcanzado el objetivo inicial de resistencia a la enfermedad, pero ha generado **conocimiento técnico relevante** y una **base científica sólida** para la selección de materiales vegetales mejor adaptados a las condiciones del viñedo gallego.

Ronda de preguntas

En el turno de preguntas del panel, los participantes profundizaron en aspectos técnicos y de aplicabilidad de los distintos proyectos presentados, abordando desde la naturaleza de las microalgas utilizadas en **GO ALGAVID**, hasta cuestiones sobre la **eficiencia de los sistemas de fertirrigación**, la **escala de aplicación en campo** y la **transferencia real de resultados al sector vitivinícola**. Vanessa González explicó que las microalgas empleadas son **eucariotas (*Chlorella* y *Desmodesmus*)** y que su aplicación mediante fertirrigación no ha generado problemas de colmatación en los goteros, destacando la estabilidad del sistema y su integración en la gestión habitual del riego.

Asimismo, Jordi Recasens aclaró el uso de **residuos de pino como *mulching*** dentro del proyecto **GO CARBONFLOW**, justificando su elección por su **efecto prolongado en el control de hierbas anuales** y la **mejora de la humedad del suelo**, aunque señalando también sus limitaciones frente

a especies plurianuales. Por su parte, Eva Bertrán subrayó que en el proyecto **GO VITIREGENERARE**, los efectos de la viticultura regenerativa requieren **plazos largos (5-10 años)** para **evidenciar diferencias significativas**, observándose actualmente solo tendencias en biodiversidad microbiana y funcionalidad del suelo.

En el bloque final, se debatió ampliamente sobre la **transferencia de conocimiento al sector**, destacando que, aunque la asistencia a jornadas técnicas no siempre es elevada, sí existe un interés creciente por parte de algunos productores en **replicar o adaptar resultados en sus explotaciones**, especialmente en estrategias de riego y manejo del suelo. También se puso en valor la importancia de los grupos operativos como herramienta de conexión entre investigación y sector productivo, así como la necesidad de **innovar en los modelos de divulgación**, incluyendo nuevas herramientas digitales e inteligencia artificial para mejorar el impacto y la accesibilidad del conocimiento generado.

Finalmente, se insistió en que los resultados de estos proyectos deben interpretarse no solo desde su éxito o fracaso inicial, sino también desde su **capacidad para generar conocimiento aplicado**, **validar hipótesis previas** y **abrir nuevas líneas de investigación**, incluso cuando los objetivos principales no se alcanzan completamente, reforzando así el valor de la investigación colaborativa en el sector vitivinícola.



Foto 12. Representantes de los GG00 durante la ronda de preguntas por parte de los asistentes.

Dinámica participativa

Cooperación de los GGOO de la AEI-Agri - MODERN AKIS: STICKING BARRIERS

La dinámica, se propuso con el objetivo de **identificar y analizar las barreras que afectan a la “Cooperación de Grupos Operativos de la AEI-AGRI” dentro del sistema AKIS**. Los participantes trabajaron en equipo usando pegatinas que representaban distintas barreras, colocándolas en las áreas del sistema donde detectan problemas y pudiendo añadir nuevas mediante un comodín. La actividad favoreció el debate, la comparación de experiencias y la búsqueda conjunta de soluciones, reforzando la colaboración y las conexiones dentro del AKIS.

Se ha elaborado un informe específico sobre esta actividad donde se recogen los resultados y conclusiones de los distintos grupos. Se encuentra adjunto en el [espacio web](#) del evento: (*Informe_Dinámica_Participativa_GGOO_vitivinicultur a*)



Foto 12. Participantes durante las discusiones de la dinámica participativa.

Visitas de estudio

Visita a instalaciones del GO SOLARWINE, en la bodega Familia Torres

La primera de las visitas se realizó en la finca de viñedo ecológico Mas Rabell de la bodega [Familia](#)

[Torres](#), en el municipio de Sant Martí Sarroca, para conocer la planta piloto agrivoltaica instalada en el marco del proyecto [GO SOLARWINE](#).

Este Grupo Operativo, de carácter supra-autonómico, tiene como objetivo demostrar la viabilidad técnica y económica de las **instalaciones agrivoltaicas** en viñedos. Para ello, se han implantado dos plantas pilotos, una en Castilla-La Mancha y otra en Catalunya, siendo esta última la que se visitó en esta jornada.



Foto 13. Instalaciones agrivoltaicas experimentales del GO SOLARWINE.

Durante la visita, los asistentes estuvieron acompañados por miembros del equipo de Familia Torres, concretamente **Josep Batet** (Open Innovation Manager), **David Carles** (jefe de mantenimiento e ingeniería) y **Montse Torres** (responsable de I+D en Viticultura), quienes ofrecieron sus explicaciones y permitieron conocer de primera mano esta infraestructura agrivoltaica, así como los principales retos de su implantación.

La instalación ocupa una superficie de 1000 m², y consiste en una estructura elevada de paneles solares a cinco metros de altura, que permite el paso de la maquinaria vendimiadora. Además, para comparar su efecto sobre el desarrollo del cultivo y su rendimiento energético, se han instalado dos tipos de placas solares: opacas y semitransparentes bifaciales.

Para poder hacer un **seguimiento continuo** y validar los aspectos agronómicos vinculados a los dos tipos

de paneles instalados, la finca dispone de una red de sensores que registran variables del suelo y del clima, permitiendo una monitorización continuada. Este sistema generará información clave para analizar cómo la agrivoltaica influye en la fenología del viñedo, incluyendo una evaluación de los posibles efectos del sombreado sobre el cultivo.

La energía fotovoltaica producida por la instalación se destina al autoconsumo en las naves de envejecimiento de Torres Brandy y en el restaurante ubicado en las proximidades del viñedo, reforzando así la autosuficiencia energética de la bodega.

Visita a la caldera de biomasa del proyecto LIFE Vineyards4heat

Seguidamente, los participantes de la jornada se trasladaron a Vilafranca del Penedès, donde se visitó la caldera de biomasa resultado del proyecto europeo [LIFE Vineyards4heat](#) (en castellano: “Viñedos por calor”).



Foto 14. Presentación del proyecto LIFE Vineyards4heat por parte del Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès.

Este proyecto, finalizado en 2017 y coordinado por el Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès en el marco del programa LIFE de la Unión Europea, tenía como objetivo principal promover el **uso de biomasa generada en el territorio** (en este caso, la poda de los viñedos del Penedès) como estrategia sostenible para generar energía calorífica y de refrigeración de manera

descentralizada y de proximidad, reduciendo las emisiones de CO₂ y abaratando la factura de la energía.

En concreto, el proyecto desarrolló una cadena completa de aprovechamiento de la biomasa: desde la recogida y tratamiento de la poda, hasta su astillado y uso en instalaciones térmicas. Además, se promovieron soluciones tecnológicas innovadoras para la producción simultánea de calor y frío, permitiendo cubrir distintas demandas energéticas a lo largo del año. Este enfoque contribuye tanto a la reducción de emisiones de CO₂ como a la prevención de quemas agrícolas incontroladas, mejorando también la calidad del aire y generando actividad económica local vinculada a la gestión de la biomasa.

La visita, de la mano de **Miquel Medialdea** (concejal de Espacio Público y Transición Ecológica en el Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès) y **Marta Vallès** (técnico responsable de Transición Ecológica en el Ayuntamiento), permitió conocer la caldera de biomasa ubicada en el denominado “Distrito del Calor”.

Esta infraestructura constituye un ejemplo práctico de red de calor de proximidad, que permite abastecer de energía hasta cuatro equipamientos municipales de Vilafranca del Penedès. Asimismo, durante la visita se destacaron los beneficios económicos del sistema, tanto por la estabilidad de los costes energéticos como por el impulso a la economía local vinculada a la gestión de la biomasa.

Por todo ello, el proyecto LIFE Vineyards4heat ha sido considerado un ejemplo replicable dentro del programa LIFE por su capacidad de integrar políticas públicas, sector agrícola y transición energética, sirviendo como referencia para otras regiones vitivinícolas europeas.

Día 9 de abril, en el Castell de Falset, en Falset (comarca del Priorat, Tarragona)

Panel de presentaciones: GG00 y proyectos en viticultura:

El segundo día de este evento se inició con un bloque de presentaciones de GG00 y proyectos innovadores en viticultura.

Miquel Puxeu, responsable del laboratorio de Enología en [VITEC \(Centre Tecnològic del Vi\)](#), abrió el bloque destacando el objetivo de la jornada como un espacio para **fomentar conexiones, generar proyectos y fortalecer la colaboración entre instituciones del sector vitivinícola**. Presentó el papel de VITEC como una entidad de investigación aplicada situada entre la universidad y el sector productivo, orientada a **transferir conocimiento útil que contribuya a mejorar la competitividad**. Asimismo, subrayó el enfoque integral del centro, que abarca desde el viñedo hasta el producto final, siempre con una clara vocación de impacto real en el sector.



Foto 15. Miquel Puxeu, responsable del laboratorio de Enología en VITEC (Centre Tecnològic del Vi).

A continuación, presentó el grupo operativo supraautonómico [GO UBAVIDA](#), actualmente en desarrollo (2024-2027), cuyo objetivo principal es **desarrollar estrategias sostenibles para la obtención de uvas con menor contenido en azúcares y la producción de vinos**

desalcoholizados de calidad. Explicó el contexto que justifica el proyecto, marcado por el cambio climático y la creciente demanda de productos con menor graduación alcohólica, así como la participación de múltiples actores de distintas comunidades autónomas, incluyendo bodegas, centros de investigación y entidades de apoyo.

Finalmente, detalló la estructura del proyecto, organizada en distintos paquetes de trabajo que abarcan desde **prácticas agronómicas en viñedo, procesos enológicos, técnicas de desalcoholización, hasta análisis sensorial y de compuestos bioactivos**. Aunque el proyecto aún está en curso, señaló como resultados esperados la obtención de **protocolos optimizados, nuevos productos desalcoholizados y un impacto transformador en el sector**, defendiendo además el potencial de estos vinos a medio y largo plazo como una oportunidad de innovación y adaptación a las nuevas tendencias del mercado.

Por su parte, **Saúl Gutiérrez García**, técnico en Innovación de Productos de Madera en la [Fundación Cesefor](#), presentó el grupo operativo [GO TECNOBARRICAS](#), orientado a mejorar el control de la crianza del vino a través del estudio de la madera de roble. Explicó que el proyecto se basa en más de 20 años de investigación sobre la **transferencia de oxígeno desde la madera al vino**, un factor clave en su evolución, pero que actualmente presenta una alta variabilidad y escaso control en la práctica.



Foto 16. Saúl Gutiérrez García, técnico en Innovación de Productos de Madera, Fundación Cesefor.

En este contexto, detalló el desarrollo de una tecnología basada en **visión artificial y machine learning**, capaz de analizar las duelas de madera y

clasificarlas según su capacidad de transmisión de oxígeno (OTR). Esta herramienta permite categorizar las barricas en distintos niveles de oxigenación, aportando mayor precisión a bodegas y tonelerías, y abriendo la posibilidad de adaptar la madera a las necesidades específicas de cada vino.

Finalmente, destacó que el proyecto se encuentra en fase de validación mediante ensayos en bodega, donde se evalúa el impacto de estas barricas en distintos vinos. Como resultado esperado, se busca lograr una **crianza más controlada y predecible**, ajustando tiempos y condiciones, y generando beneficios tanto para el sector vitivinícola como para el forestal.

Andreu Culleré, secretario de la cooperativa **La Branda Destil·leria**, presentó el grupo operativo **GO NUEVOS DESTILADOS TRADICIONALES CATALANES DE BRISA**, centrado en la **obtención y valorización de nuevos destilados tradicionales catalanes**, con el objetivo de recuperar la “brisa” (orujo) como producto de calidad vinculado al territorio. Explicó que el proyecto surgió en el entorno académico de la **Universitat Rovira i Virgili** y se apoya en una visión que reivindica el alcohol como **elemento cultural y patrimonial**, apostando por su revalorización mediante innovación y conocimiento técnico.



Foto 17. Andreu Culleré, secretario de la cooperativa La Branda Destil·leria.

En este contexto, detalló el trabajo experimental realizado a lo largo de todo el proceso productivo, desde la **fermentación y conservación de los orujos hasta su destilación**, evaluando distintos métodos (espontáneos e inoculados) y sistemas de

almacenamiento. Destacó la importancia clave de una correcta conservación de la materia prima para evitar defectos en el destilado, así como la comparación entre diferentes técnicas de destilación (simple, doble y con columna), que permiten obtener perfiles organolépticos diferenciados.

Finalmente, señaló que el proyecto ha permitido **establecer protocolos de elaboración y caracterizar sensorial y químicamente de los destilados**, identificando estilos más equilibrados mediante combinaciones de técnicas tradicionales. Como resultado, se persigue trasladar estos conocimientos a bodegas colaboradoras para recuperar la brisa catalana en el mercado, con la aspiración futura de crear una **IGP propia** y poner en valor la diversidad varietal y la trazabilidad como elementos diferenciadores del producto.

Juan Manuel Gonzalvo, miembro fundador y responsable enológico de **PAISAJES DEL JILOCA (Asociación para la recuperación del viñedo del Jiloca)**, presentó el grupo operativo **GO VINOS Y BODEGAS DEL JILOCA**, centrado en la **recuperación del viñedo y la valorización del territorio del valle del Jiloca**. Explicó que el proyecto surge ante la drástica reducción de superficie vitícola en la zona, pasando de miles de hectáreas en décadas pasadas a apenas unas pocas centenas en la actualidad. En este contexto, destacó el papel de la asociación como **custodia del territorio**, impulsando la conservación de viñas viejas y evitando su abandono o arranque mediante acuerdos con propietarios locales.

En este sentido, detalló las principales líneas de trabajo del proyecto, centradas en la **recuperación de parcelas abandonadas, la colaboración con bodegas locales y la puesta en valor del patrimonio vitícola**. Subrayó la importancia de implicar tanto a actores productivos como a la comunidad local, así como el uso de modelos de gestión que permiten mantener la propiedad de la tierra mientras se asegura su explotación. Asimismo, destacó el interés en variedades tradicionales como garnacha y macabeo, junto con la recuperación de otras menos comunes adaptadas al territorio.

Finalmente, puso en valor el potencial diferencial del Jiloca como zona vitivinícola, destacando factores como la **altitud**, la **diversidad de suelos** y la **singularidad paisajística**, que han despertado el interés de viticultores y elaboradores externos. Concluyó señalando que el proyecto busca no solo recuperar viñedo, sino también **reconectar producto y territorio**, generando identidad, actividad económica y nuevas oportunidades para una zona rural en riesgo de abandono.

Para concluir el bloque, **Imma Andorrà**, responsable del laboratorio de Microbiología en **VITEC (Centre Tecnològic del Vi)**, se centró en una actividad demostrativa orientada a afrontar los efectos del **cambio climático en la calidad del vino desde la bodega (Estrategias microbiológicas para obtener un vino singular de calidad en el contexto de cambio climático)**. Partiendo del problema actual –**uvas con mayor concentración de azúcares y menor acidez**–, explicó cómo esto deriva en vinos con **mayor grado alcohólico y menor frescura**, lo que impulsa la búsqueda de soluciones enológicas complementarias a la viña. En este contexto, el proyecto propone el uso de **levaduras no convencionales** como herramienta para modular estos parámetros y recuperar el equilibrio del vino.



Foto 18. Imma Andorrà, responsable del laboratorio de Microbiología en VITEC (Centre Tecnològic del Vi).

Durante su exposición, detalló el trabajo experimental con distintas especies de **levaduras no *Saccharomyces***, seleccionadas por su capacidad de **acidificar**, **reducir el grado alcohólico** o **aportar complejidad aromática**. A través de ensayos en laboratorio y escala semiindustrial, se estudiaron fermentaciones

individuales y combinadas (binarias, ternarias y cuaternarias), analizando su impacto en parámetros físico-químicos y sensoriales. Los resultados mostraron efectos relevantes como **incrementos de acidez**, **reducciones de hasta 1,8% de alcohol** y **mayor diversidad aromática**, confirmando el potencial de estas estrategias microbiológicas.

Finalmente, destacó que la amplia colección de cepas de VITEC permite diseñar estrategias altamente ajustadas a cada situación productiva. La correcta **selección y combinación de levaduras** se consolida como una vía eficaz y transferible al sector para mejorar la calidad del vino en escenarios de cambio climático, reforzando el papel de la **microbiología** como herramienta clave de innovación enológica.

Presentación sobre **INCAVI** y sus líneas de investigación

El jefe de Servicio de Viticultura y Enología del **Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI)**, **Xoán Elorduy**, presentó la entidad como un organismo público con una trayectoria histórica, heredero de las estaciones enológicas de Vilafranca del Penedès (1904) y Reus (1907). Subrayó su **orientación clara hacia la colaboración con el sector vitivinícola**, trabajando de forma conjunta con universidades, centros tecnológicos (como VITEC, IRTA o Eurecat) y redes internacionales. En este ecosistema, destacó especialmente la creación de la alianza i4vi y la estrecha relación con clústeres y denominaciones de origen como base de la transferencia de conocimiento.

Explicó que INCAVI estructura su actividad en cuatro áreas: **viticultura**, **enología**, **laboratorio** y **biotecnología**, dentro de un plan de I+D+i hasta 2030 que incorpora también economía y mercados como eje estratégico. Entre sus líneas prioritarias destacan la **recuperación de variedades ancestrales**, la adaptación al cambio climático, la reducción de insumos enológicos, el desarrollo de vinos desalcoholizados y la investigación en biodiversidad y sistemas analíticos. Todo ello con un enfoque de investigación **aplicada**, **colaborativa** y **orientada a la sostenibilidad económica, social y ambiental** del sector.

Finalmente, presentó la participación del instituto en numerosos **grupos operativos y proyectos de innovación**, con más de una decena de iniciativas en la última década a nivel catalán y estatal. Entre ellos destacó proyectos cerrados como el [GO Eco-llevat](#), centrado en la producción de levaduras ecológicas, y nuevas iniciativas como el GO Penvitis+, orientada a la viticultura de montaña, o el GO VINEURO, vinculado a la biodiversidad vitivinícola. En conjunto, subrayó que los grupos operativos son una herramienta clave para la **transferencia directa de la investigación al sector productivo**, reforzando la competitividad y resiliencia del sistema vitivinícola.

Asimismo, la intervención de **Enric Bartra**, investigador en INCAVI, consistió en presentar los resultados del [GO BIODIVERSIDAD](#) centrado en analizar la relación entre el paisaje vegetal que rodea las viñas y la composición de los vinos. A partir de un trabajo previo en el Penedès y otras regiones europeas, el estudio seleccionó **cinco viñedos en cinco denominaciones de origen catalanas**, con el objetivo de caracterizar su entorno botánico, analizar extractos de plantas espontáneas y estudiar su posible influencia en el perfil aromático del vino.



Foto 19. Enric Bartra, investigador en INCAVI.

Los resultados mostraron que cada viñedo presenta un **paisaje vegetal único y diferenciable**, con especies dominantes como hinojo, romero, artemisa, globularia, lavanda o *Cistus*, según la zona. A partir del análisis de extractos y vinos, se detectó la presencia de **compuestos aromáticos**

comunes entre plantas y vinos, como terpenos, fenoles o tioles, vinculando directamente el entorno natural con notas sensoriales específicas. Ejemplos como la rotundona, la damascenona o el linalol reforzaron esta conexión entre biodiversidad y perfil organoléptico.

En conjunto, el proyecto concluye que el **paisaje del viñedo influye en el carácter aromático del vino**, y que la diversidad vegetal del entorno genera patrones sensoriales distintivos. Además, subraya la importancia de **mantener paisajes biodiversos alrededor del viñedo**, no solo por su valor ecológico, sino también por su posible contribución a la calidad y singularidad del vino. El trabajo, iniciado en 2019, aporta así evidencia sobre la interacción entre biodiversidad, territorio y producto final.

Bloque de preguntas

En el turno de preguntas, los asistentes profundizaron en aspectos técnicos de los proyectos presentados, especialmente en torno a las **estrategias microbiológicas aplicadas a la vinificación**. Se explicó que los ensayos se realizaron en pequeños volúmenes, con **temperatura controlada** y principalmente sobre uva tinta, para evaluar el efecto de distintas levaduras en la **reducción del grado alcohólico** y la mejora sensorial del vino. También se señaló que, en las pruebas de destilación, **no se observaron diferencias significativas** entre fermentaciones espontáneas y dirigidas con levaduras seleccionadas.

Asimismo, se abordó la **recuperación de variedades tradicionales de vid**, destacando la colaboración entre centros de investigación y bodegas para su identificación, estudio genético y puesta en valor comercial. Algunas de estas variedades ya se están utilizando en elaboraciones diferenciadas.

Otro de los temas tratados fue la relación entre **biodiversidad y perfil aromático del vino**. Aunque se han identificado en los vinos compuestos presentes también en la vegetación del entorno, se indicó que **aún no puede establecerse una causalidad directa**, si bien los resultados abren

nuevas vías de investigación sobre paisaje y tipicidad.

Finalmente, se profundizó en el concepto de “soberanía etílica”, vinculado a la producción local de bebidas con materias primas de proximidad, como apuesta por la sostenibilidad, la identidad territorial y la economía local.

Cata y experiencia olfativa



Foto 20. Asistentes de la jornada durante la cata del proyecto GO BIODIVERSIDAD.

La sesión de cata se planteó como un espacio para conocer, desde un punto de vista más sensorial, tres de los proyectos innovadores presentados en la sesión anterior.

En primer lugar, el [GO BIODIVERSIDAD](#) propuso una **herramienta de conexión entre vino y territorio**, a partir de un enfoque basado en la elaboración de **extractos aromáticos de la vegetación que rodea el viñedo**. La propuesta consistió en comparar un vino participante del proyecto (concretamente “Teixar”, de [Vinyes Domènech](#)) con el extracto de plantas de su entorno inmediato, con el objetivo de explorar posibles vínculos entre **paisaje, biodiversidad y perfil aromático del vino**. La idea central fue reforzar la capacidad del vino como elemento de comunicación del paisaje del que procede.

Se explicó que los extractos se elaboran a partir de **plantas aromáticas y con aceites esenciales predominantes en cada zona** (como romero, pino, matorral mediterráneo o plantas locales características), buscando una captura olfativa representativa del entorno del viñedo. En cuanto al vino degustado, este procede de viñedos antiguos de *garnatxa peluda*, elaborado en microparcels y con levaduras autóctonas seleccionadas.

A continuación, se cataron dos vinos resultantes del proyecto [“Estrategias microbiológicas para obtener un vino singular de calidad en el contexto de cambio climático”](#). Concretamente se degustó una garnacha tinta, catando en primer lugar un control inoculado con *Saccharomyces cerevisiae*, y seguidamente el vino inoculado con un consorcio de diferentes microorganismos. En el análisis sensorial, se pudieron apreciar los matices aromáticos de ambas copas, asociando un aroma a frutos rojos al segundo vino.

Finalmente, se degustaron dos vinos del [GO UBAVIDA](#), cuyo objetivo principal es la obtención de vinos con bajo contenido de alcohol. Concretamente, se cató un vino tempranillo vendimiado a fecha temprana, para que la uva tenga menor concentración de azúcares. En este caso, se comparó el vino control con el mismo vino elaborado con prácticas enológicas para mejorar su vinificación. Estas prácticas consisten en el uso de enzimas de maceración, y en el uso de derivados de levadura en fermentación, que liberan polisacáridos. En el análisis sensorial, se pudo apreciar como estos tratamientos contribuyen a reducir la astringencia del vino y mejorar su paso por boca, mejorando así su potencial comercial.

Visita de estudio

Visita a las instalaciones de VITEC (Centre Tecnològic del Vi)

Se realizó una visita a las instalaciones de [VITEC \(Centre Tecnològic del Vi\)](#), un centro de investigación vitivinícola ubicado en la comarca del Priorat, con más de 15 años de trayectoria ofreciendo apoyo integral a la I+D+i del sector. Este centro, fundado en 2009, se ha consolidado como un referente en investigación aplicada y transferencia de conocimiento para viticultores, bodegas e industria auxiliar.



Foto 21. Asistentes de la jornada durante la visita al centro tecnológico del vino, VITEC.

Acompañados por el personal investigador y técnico del centro, los asistentes a la jornada pudieron conocer de primera mano los distintos espacios del centro que hacen que VITEC pueda

trabajar en toda la cadena de valor de la producción vitivinícola: laboratorio de viticultura, laboratorio enológico, laboratorio de microbiología, bodega experimental, laboratorio de cierres y sala de catas normalizada.

En cada uno de estos espacios, se explicaron las principales líneas de trabajo y los proyectos que se desarrollan, destacando el uso de equipamientos tecnológicos avanzados para el análisis y control de la calidad del vino. Asimismo, se puso en valor la importancia de la investigación en aspectos como la gestión del viñedo, la mejora varietal, la optimización de los procesos de elaboración, el control microbiológico o el análisis sensorial, elementos clave para garantizar la calidad final del producto.

Durante la visita, también se mostró cómo el centro presta servicios analíticos y asesoramiento técnico a empresas del sector, permitiendo evaluar a escala piloto nuevos procesos y productos mediante su bodega experimental. Este enfoque facilita la transferencia directa de los resultados de investigación al tejido productivo, contribuyendo a la innovación y competitividad del sector vitivinícola.

De este modo, la jornada concluyó con una visión global del papel estratégico de VITEC como centro de referencia en investigación vitivinícola, destacando su carácter colaborativo así como su contribución al desarrollo y modernización del sector del vino.

Visita cultural y cena social

Durante la tarde del día 8 de abril, se llevó a cabo una **visita cultural guiada sobre el mundo casteller**, organizada por los [Castellers de Vilafranca](#), en la que los participantes pudieron conocer de primera mano la tradición, la estructura organizativa y el valor cultural de los *castells* como expresión de trabajo en equipo, coordinación y esfuerzo colectivo.

La actividad permitió acercarse a una de las manifestaciones culturales más representativas del territorio, comprendiendo, no solo su dimensión festiva, sino también los principios de **confianza, cooperación y construcción colectiva** que la sustentan.

A continuación, se celebró una cena de *networking* a cargo de cada participante, concebida como un espacio informal de encuentro e intercambio, y favoreciendo la conversación entre asistentes, el establecimiento de contactos profesionales y la continuidad del debate en un ambiente más distendido.



Foto 22: Ensayo de la colla de Castellers de Vilafranca.

REFLEXIONES FINALES

Innovación y adaptación de la viticultura al cambio climático	Los proyectos presentados evidencian que la innovación en viticultura está fuertemente orientada a la adaptación al cambio climático , mediante el uso de herramientas como la genética vegetal , la microbiología del suelo , la gestión del agua y la regeneración de ecosistemas agrarios . Desde portainjertos hasta microalgas o cubiertas vegetales, las soluciones buscan mejorar la resiliencia del viñedo frente a estrés hídrico, plagas y degradación del suelo.
Gestión sostenible del suelo, el agua y los recursos agrarios	Las experiencias muestran una clara tendencia hacia la optimización del uso de recursos naturales , especialmente agua y suelo. Proyectos como la predicción de necesidades hídricas, el uso de <i>mulching</i> forestal o la viticultura regenerativa destacan la importancia de mejorar la eficiencia hídrica , aumentar la materia orgánica y favorecer la biodiversidad microbiana , reduciendo al mismo tiempo la dependencia de insumos externos.
Innovación aplicada y generación de conocimiento complementario	Aunque algunos proyectos no alcanzan completamente sus objetivos iniciales –como la resistencia a enfermedades en portainjertos o resultados concluyentes a corto plazo en regeneración del suelo–, todos ellos generan conocimiento científico valioso y resultados colaterales relevantes , como mejoras en tolerancia al estrés, fertilidad del suelo o control de plagas. Esto refuerza la importancia de la investigación aplicada y la experimentación en campo real .
Cooperación, grupos operativos y enfoque AKIS	Los grupos operativos se consolidan como una herramienta clave de colaboración entre bodegas, cooperativas, centros tecnológicos, universidades y empresas , facilitando la conexión entre investigación y sector productivo. El enfoque AKIS permite identificar necesidades reales del sector , coordinar actores diversos y acelerar la transferencia de conocimiento ; aunque se reconoce que la coordinación y la participación del sector primario sigue siendo un reto.
Transferencia de conocimiento e innovación en la difusión	Se constata que la transferencia de resultados sigue siendo un desafío, ya que las jornadas tradicionales no siempre garantizan una alta participación del sector. Sin embargo, existen avances en la aplicación práctica de resultados en explotaciones concretas y en la creación de nuevas herramientas de difusión, incluyendo plataformas digitales e inteligencia artificial, que buscan mejorar el acceso, comprensión y aprovechamiento del conocimiento generado.
Viticultura más resiliente, eficiente y basada en datos	En conjunto, los proyectos apuntan hacia una viticultura más tecnificada, sostenible y basada en datos , donde la toma de decisiones se apoya en sensores, modelos predictivos y análisis científico. Esta evolución permite avanzar hacia sistemas productivos más resilientes, eficientes y alineados con los retos ambientales y económicos del sector vitivinícola .

ORGANIZA:



#RuralVitalSostenible

Con la colaboración de:

