

PROGRAMA

INTERCAMBIO de EXPERIENCIAS entre GRUPOS OPERATIVOS y Proyectos Innovadores: SECTOR VITIVINÍCOLA

Fecha y horario: 8 y 9 de abril de 2026.

Lugar de celebración:

Día 8, de 9:00 a 18:00: [VINSEUM](#), en Vilafranca del Penedès (Comarca del Alt Penedès, Barcelona).

Día 9, de 8:30 a 17:00: [Castell de Falset](#), en Falset (Comarca del Priorat, Tarragona).

Formato: Presencial.

Asistencia: La asistencia a la jornada es **gratuita**. Se requiere [inscripción previa](#).

Contexto

Los proyectos de los Grupos Operativos (GGOO) [AEI-Agri](#) generan nuevos conocimientos y valiosas experiencias dentro del sector agroalimentario y el medio rural. En este sentido, el intercambio y generación de redes entre ellos fomenta un aprendizaje mutuo y promueve la aplicación de soluciones a problemas comunes a través de la innovación. Por todo ello, y con el propósito de contribuir a esta interconexión, la [Red PAC](#) ha diseñado un [Ciclo de intercambios entre GGOO AEI-Agri, proyectos innovadores, así como otros agentes vinculados a la innovación](#), que tuvo comienzo en mayo de 2025, bajo diferentes temáticas de trabajo. En concreto, esta jornada se centrará en el sector vitivinícola.

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.

Organiza

Esta jornada está organizada por la [Red PAC](#) perteneciente a la Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias, del [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación \(MAPA\)](#).

Público destinatario

Miembros de Grupos Operativos y otros actores implicados en Proyectos Innovadores, así como otros agentes del medio rural (centros de investigación, empresas, cooperativas, etc.) que puedan tener interés en la temática objeto del evento.

Programa

Día 8 de abril - Comarca del Alt Penedès - Vilafranca del Penedès (VINSEUM)

HORARIO	TIEMPO	GUIÓN
9:00 - 9:30	30'	Recepción de asistentes
9:30 - 9:45	15'	<p><u>Inauguración institucional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Miquel Medialdea, teniente de alcalde y concejal en el Ajuntament de Vilafranca del Penedès</i> - <i>Glòria Cugat Pujol, subdirectora General de Transferencia e Innovación Agroalimentaria en el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya</i>
9:45 - 10:45	1h	<p><u>Presentación y contexto del intercambio:</u></p> <p>La Red PAC como plataforma de encuentro y de información.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sara Herrero, jefa de área en la Unidad de gestión de la Red PAC (MAPA)</i>

HORARIO	TIEMPO	GUIÓN
		<p>Las ayudas de intercambio de conocimiento PEPAC SUPRA.</p> <p>El proyecto piloto de estimación de rendimiento en viñedo de La Vega Innova en base a tecnología digital.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alba Gallardo Álvarez, coordinadora de Programa en la Subdirección General de Innovación y Digitalización (MAPA)</i> <p>Grupos Operativos regionales en Catalunya como herramienta de fomento de la innovación agroalimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Núria Montagut Casanovas, jefa del Servicio de Innovación Agroalimentaria en el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.</i> <p>INNOVI: Innovación y vitivinicultura, promoviendo la competitividad del sector</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Eloi Montcada, Clúster Manager en INNOVI (Clúster Vitivinícola Català)</i> <p>La Red VITIS CLIMADAPT para la adaptación de la viticultura al cambio climático facilitando el trabajo en red de los grupos de I+D en la conservación y mejora del material genético de la vid.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Javier Ibáñez Marcos, investigador científico en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)</i>
10:45 - 11:15	30'	Pausa café (a cargo de la organización)
11:15 - 12:15	1h	<p><u>Panel de presentaciones: GG00 y proyectos en viticultura:</u> (presentaciones breves de los proyectos participantes)</p> <p>GO PRERIVID - Predicción de necesidades hídricas del viñedo para un uso sostenible del agua de riego.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Juan Martínez Barberá, responsable de I+D+i, Bodegas Enguera.</i> <p>GO ALGAVID - Digitalización del efecto producido por bioestimulantes y biorregeneradores de suelo a base de microalgas, producidas en la misma instalación del agricultor</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vanessa González Pastor, técnica de viñedo, Viñedos del Río Tajo.</i>

HORARIO	TIEMPO	GUIÓN
		<p>GO CARBONFLOW - El carbono del bosque a la viña: utilización de residuos agroforestales en viña como mulching y enmienda orgánica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Jordi Recasens Guinjoan, catedrático de Botànica Agrícola, Universitat de Lleida</i> <p>GO VITIREGENERER - Viticultura regenerativa para la mejora de la biodiversidad y gestión del viñedo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Eva Bertran, responsable de I+D en microbiología en Bodegues Torres</i> <p>GO PlantaVid - Producción de planta de vid resistente a la podredumbre blanca de raíz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ángela Yusta Álvaro, responsable de innovación, Cooperativa Vitivinícola Arousana (Paco & Lola).</i> <p>Turno de preguntas</p>
12:15 - 14:15	2h	<u>Dinámica participativa</u>
14:15 - 15:30	1h 15´	Comida (a cargo de la organización)
15:30 - 16:00	30´	Traslado a las visitas (autobús a cargo de la organización)
16:00 - 17:30	1h 30´	<p><u>Visitas a proyectos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - GO SOLARWINE (Bodegues Torres) - LIFE Vineyards4heat (Ajuntament de Vilafranca de Penedès)
17:30 - 19:30	2h	Tiempo libre
19:30 - 20:30		<p><u>Visita cultural (a cargo de la organización)</u></p> <p>Visita guiada sobre el mundo casteller a cargo de los Castellers de Vilafranca.</p>
20:30		<u>Cena de networking</u> (a cargo de cada participante)

Día 9 de abril - Comarca del Priorat - Falset ([Castell de Falset - Museu Comarcal](#))

HORARIO	TIEMPO	GUIÓN
8:30 - 10:00	1h 30'	<p>Traslado a Falset (provincia de Tarragona)</p> <p>Punto de recogida: Plaça del Penedès, Vilafranca del Penedès (autobús a cargo de la organización)</p>
10:00 - 10:30	30'	<p>Recepción de asistentes y café (a cargo de la organización)</p>
10:30 - 11:30	1h	<p><u>Panel de presentaciones: GG00 y proyectos en viticultura</u> (presentaciones breves de los proyectos participantes)</p> <p><u>GO UBAVIDA</u> - Estrategias sostenibles del viñedo a la bodega para la obtención de uva de baja concentración de azúcares y vino desalcoholizado</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Miquel Puxeu, responsable del laboratorio de Enología en VITEC (Centre Tecnològic del Vi)</i> <p><u>GO TECNOBARRICAS</u> - Incremento de la competitividad de la cadena forestoindustrial-vitivinícola</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Saúl Gutiérrez García, técnico en Innovación de Productos de Madera, Fundación Cesefor</i> <p><u>GO NUEVOS DESTILADOS TRADICIONALES CATALANES DE BRISA</u> - Revalorización de los subproductos del proceso de vinificación mediante la creación de destilados artesanales de alta calidad en Catalunya</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Andreu Culleré, secretario de la cooperativa La Branda Destil·leria</i> <p><u>GO VINOS Y BODEGAS DEL JILOCA</u> - Viñas y bodegas del Jiloca como eje para puesta en valor cultivo tradicional del viñedo en la zona</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Juan Manuel Gonzalvo, miembro fundador y responsable enológico de PAISAJES DEL JILOCA (Asociación para la recuperación del viñedo del Jiloca).</i>

HORARIO	TIEMPO	GUIÓN
		<p><u>Estrategias microbiológicas para obtener un vino singular de calidad en el contexto de cambio climático</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Imma Andorrà, responsable del laboratorio de Microbiología en VITEC (Centre Tecnològic del Vi)</i> <p>Turno de preguntas</p>
11:30 - 11:50	20'	<p><u>Presentación sobre INCAVI y sus líneas de investigación</u></p> <p>Presentación <u>GO BIODIVERSIDAD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Enric Bartra, investigador en INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi)</i>
11:50 - 12:45	55'	<p><u>Cata y experiencia olfativa</u></p> <p>Degustación de vinos resultado de proyectos presentados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>GO BIODIVERSIDAD</u> (INCAVI, cata y experiencia olfativa) - <u>GO UBAVIDA</u> (VITEC) - <u>Estrategias microbiológicas para obtener un vino singular de calidad en el contexto de cambio climático</u> (VITEC)
12:45 - 13:00	15'	<p><u>Traslado a las instalaciones de VITEC (Centro Tecnológico del Vino)</u></p>
13:00 - 14:00	1h	<p><u>Visita a las instalaciones de VITEC</u></p> <p>Visita guiada por las instalaciones del centro tecnológico, conociendo sus proyectos de innovación.</p>
14:00 - 14:15	15'	<p><u>Traslado al Castell de Falset - Museu Comarcal</u></p>
14:15 - 15:30	1h 15'	<p><u>Comida (a cargo de la organización)</u></p>
15:30 - 17:00	1h 30'	<p><u>Regreso a Vilafranca del Penedès</u></p> <p><u>(autobús a cargo de la organización)</u></p>

ORGANIZA:



#RuralVitalSostenible

Con la colaboración de:

