

Innovant amb vins aromatitzats, destil·lats i licors a les cooperatives vitivinícoles: una gran oportunitat per obrir i enfortir nous nínxols de mercat

Resum

Es cerca diversificar el mercat dels productes vitivinícoles catalans mitjançant la recuperació de receptes històriques i tradicionals, l'elaboració d'una nova gama de vins aromatitzats, destil·lats i licors singulars a partir de vins base elaborats amb les principals varietats presents al Penedès i al Priorat, i amb herbes aromàtiques d'ambdós territoris per obtenir un producte d'alta qualitat 100% singular i que maximitzi la tipicitat dels territoris vinícoles que representen les cooperatives sòcies del Grup Operatiu.

Objectius

1. Recuperar les receptes històriques de destil·lats, vins aromatitzats, vermouths, ratafies i licors del Penedès i del Priorat.
2. Fer proves pilot d'aquelles receptes que siguin viables (disponibilitat i accés als ingredients) i que presentin un perfil de major tipicitat y/o singularitat territorial.
3. Optimitzar el sistema d'elaboració de les millors receptes i més representatives del territori i de la història d'ambdues regions vitivinícoles.
4. Posar en valor els nous productes desenvolupats en coordinació amb el comerç i el sector turístic d'ambdues regions.
5. Valorització de productes de baix valor afegit (vi de taula) i de subproductes víncics (mares i restes de premsat).
6. Foment de noves línies de negoci mitjançant productes d'alt valor afegit per als cellers participants.
7. Foment dels productes de proximitat (vi, herbes aromàtiques, fruites i flors de la comarca) i de l'economia circular (valorització de coproductes).

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

1. Definir la tipologia de vi base òptima per a l'elaboració de destil·lats, licors i vins aromatitzats.
2. Seleccionar les millors herbes aromàtiques per a la maceració amb el vins i destil·lats base.
3. Estudi dels diferents dipòsits, temps i temperatures de maceració.
4. Estudi de l'estabilitat química i microbiològica dels licors i vins aromatitzats en el temps.
5. Elaborar, per a cada celler participant, tres receptes d'elaboració de destil·lats, de licors i de vins aromatitzats d'alta qualitat i tipicitat territorial.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

El projecte permetrà als cellers participants del projecte estudiar i dissenyar un conjunt d'itineraris d'elaboració per obtenir diferents vins aromatitzats, destil·lats i licors de qualitat elaborat amb varietats i herbes aromàtiques del territori, les qualitats intrínseques siguin pròpies de les varietats Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Carinyena; generant productes singulars i que es diferenciïn dels productes similars ja presents al mercat. Com a resultat d'aquest projecte d'innovació de producte, s'obtidran diferents procediments òptims i

contrastats d'elaboració. El present projecte ajudarà a obtenir i comercialitzar nous productes de qualitat, que ja actualment compten amb una forta demanda, tant a nivell nacional com internacional: destil·lats, licors i vins aromatitzats de qualitat, elaborats amb les varietats tradicionals de cada territori implicat amb l'objectiu de satisfer les necessitats del mercat i ampliar la gamma de productes de la regió.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: CEVIPE SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: presidencia@cevipe.coop

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA

E-MAIL DE CONTACTE: marius.simon@fcac.coop

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: AGRÍCOLA FALSET-MARÇÀ I S.C. AFALMA SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: ricard@etim.cat

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: VITEC

E-MAIL DE CONTACTE: sergi.delamo@vitec.wine

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
BARCELONA, TARRAGONA	ALT PENEDEÈS, BAIX PENEDEÈS, PRIORAT

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

- Difusió en pàgines web i xarxes socials
- Article revista: Agroactivat
- Jornada de transferència
- Article científicotècnic

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici (mes-any): juliol 2019	Pressupost total: 189.216,89 €
Data final (mes-any):	Finançament DARP: 77.329,02€
Estat actual: En execució	Finançament UE: 58.335,93 €
	Finançament propi: 53.551,94 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.

