

" Eficiencia en el uso de los recursos naturales para la mejora de la sostenibilidad vitivinícola en la Comarca del Priorat" « LIFE PRIORAT+MONTSANT »

Autor: VITEC

LIFE
PRIORAT
+MONTSANT

MEJORA DE LA
SOSTENIBILIDAD VITIVINÍCOLA
DE LA COMARCA DEL PRIORAT

LIFE15 ENV/ES/000399



mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



lavola
cosustainability®



UBICACIÓN: Comarca del Priorat

PRESUPUESTO:

Total: 1.529.153,00 €

% Cofinanciación: 59,96%

DURACIÓN: Inicio: 01/07/16 - Fin: 30/06/20

SOCIOS DEL PROYECTO:

Fundación Parque Tecnológico del Vino (VITEC)

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montsant

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat

LAVOLA 1981, SA

Asociación Plataforma Tecnológica del Vino





OBJETIVOS DEL PROYECTO

- *Demostrar a los viticultores los beneficios de la aplicación de técnicas de producción sostenibles para la optimización del uso del agua, fertilizantes y biocidas / plaguicidas químicos.*
- *Demostrar a los enólogos los beneficios de la aplicación de técnicas de producción sostenibles para la optimización del uso de los recursos.*
- *Contribuir a aumentar la concienciación de los consumidores sobre la huella medioambiental de vino.*
- *Proporcionar las herramientas adecuadas a los viticultores y enólogos por la aplicación de nuevos modelos de negocio hacia una producción de vino y sostenible.*
- *Demostrar los beneficios de combinar la conservación del paisaje y la reducción del impacto de la huella medioambiental global de vino para fomentar el turismo sostenible.*
- *Transferencia de resultados y lecciones aprendidas a otras regiones europeas productoras de vino.*

IMPACTOS ESPERADOS (1)

- *Reducción del 10% en el consumo de agua por tonelada de uva producido para el riego de 400 hectáreas de viñedos.*
- *Reducción del 25% del impacto medioambiental del ciclo de vida y el 15% de los costes económicos asociados a las plagas y enfermedades de los tratamientos aplicados en 250 ha. Se espera que al final del proyecto, el 30% de los viticultores de la región implementará prácticas sostenibles para el control de las principales plagas y enfermedades en la región.*
- *Reducción de al menos el 20% de los fertilizantes químicos utilizados en 400 hectáreas de viñedos. Además, se espera que otros productores se comprometan a seguir las recomendaciones del proyecto consiguiendo una superficie total de 1.200 hectáreas (30% de la superficie de viña en el Priorat).*
- *Reducción del 10% de los impactos ambientales y los costes económicos de la producción de uva en el Priorat.*
- *Reducción del 15% de los impactos ambientales y los costes económicos de los procesos de producción del vino a través de la optimización del uso de recursos (energía, agua y materiales).*



IMPACTOS ESPERADOS (2)

- *Identificación de al menos 10 estrategias para reducir el impacto medioambiental del ciclo de vida (incluyendo la huella de carbono) del vino producido en la Comarca del Priorat, Incluida una evaluación de los costes y beneficios ambientales y económicos asociados.*
- *Un mínimo del 40% de los viticultores y productores de vino de la comarca recibirán información de los resultados del proyecto y acciones de capacitación en producción vitivinícola sostenible. A través de las actividades orientadas a la transferibilidad de los resultados del proyecto a otras regiones vitivinícolas europeas, se espera informar e influir a 150 bodegas adicionales.*
- *Implementación piloto de PEF WINE en un mínimo de 20 bodegas representativas de la comarca.*
- *Participación de un mínimo de 20 bodegas en la acción de eco-enoturismo.*

Las acciones que se llevarán a cabo, son las siguientes:

- *A1. Creación de los grupos de consulta externos: Comité de Expertos y Comité de Stakeholders*
- *B1. Gestión hídrica. Uso eficiente del riego en viticultura.*
- *B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química*
- *B3. Uso eficiente de los fertilizantes en el viñedo*
- *B4. Minimización del consumo de energía y agua en la bodega*
- *B5. Prueba Piloto de Implementación PEF WINE*
- *B6. Enoturismo Sostenible*
- *B7. Replicabilidad y transferibilidad de los resultados del proyecto*
- *C1. seguimiento*
- *C2. Evaluación del impacto socioeconómico de las acciones del proyecto*
- *D1. Actividades de difusión*
- *D2. difusión técnica*
- *E1. Gestión del proyecto*



BODEGAS Y VITICULTORES PARTICIPANTES DE D.O. MONTSANT

Bodega/Viticultor	Pueblo	Denominación de Origen	B1	B2	B3	B4	B5	B6
Celler de Capçanes	Capçanes	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Portal del Priorat	El Lloar	DO Montsant	X		X	X	X	
Celler La Placeta	Els Guiamets	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Agrícola i SCC La Serra D'almos	La Serra d'Almos	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Cooperativa Falset - Marçà	Falset	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Masroig	El Masroig	DO Montsant	X			X		X
Celler Serra Major S.L	Ulldemolins	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Coca i Fitó	El Masroig	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Cedo Anguera SL	La Serra d'Almos	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Vermunver	Marçà	DO Montsant				X	X	X
Finca Fontanals	Falset	DO Montsant		X	X	X	X	X
Mas de l'Abundància Viticultors S.L	El Masroig	DO Montsant	X	X	X	X	X	
Celler Cal Bessó - Encastell S.L	Els Guiamets	DO Montsant				X	X	
Celler Clos Mesorah S.L	Marçà	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Sant Rafel S.L	Pradell de la Teixeta	DO Montsant		X	X	X	X	X
Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume SCCL	Ulldemolins	DO Montsant	X	X	X	X		
Celler Malondro S.L	Cornudella de Montsant	DO Montsant		X	X	X	X	X
Celler de l'Era - BIT S.L.	Cornudella de Montsant	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Agrícola Aubacs i Solans La Figuera, SCCL	La Figuera	DO Montsant		X	X	X	X	
Vinyes Domènech	Capçanes	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
El Vi dels Vint, SLU	Falset	DO Montsant					X	X
Celler Cooperatiu Cornudella, SCCL	Cornudella de Montsant	DO Montsant				X	X	
Celler Aibar 1895 S.L.	Darmós	DO Montsant	X	X	X		X	
Josep Jardí Ferrer (Viticultor)	Marçà	DO Montsant	X	X	X			
Ricard Giné Benet (Viticultor)	Els Guiamets	DO Montsant	X	X	X			
Lluís Perpiña Cedo (Viticultor)	Els Guiamets	DO Montsant	X	X	X			
Celler Ronadelles	Cornudella de Montsant	DO Montsant	X	X	X	X	X	X
Celler Venus la Universal	Falset	DO Montsant				X	X	X
Orto Vins	El Masroig	DO Montsant		X	X	X	X	
Beatriz Otero Jerez (Viticultor)	El Masroig	DO Montsant			X			
Jose Carlos Rios (Viticultor)	El Masroig	DO Montsant			X			
Josep Mª Vendrell (Viticultor)	Marçà	DO Montsant			X			
Cingles Blaus SL	Cornudella de Montsant	DO Montsant			X			
Montprior SL	La Torre de Fontaubella	DO Montsant			X			
Ramón Marco (Viticultor)	Falset	DO Montsant			X			
Terra Personas	El Molar	DO Montsant			X			

29 bodegas DOM
7 viticultores DOM

BODEGAS Y VITICULTORES PARTICIPANTES DE D.O.Ca. PRIORAT

Bodega/Viticultor	Pueblo	Denominación de Origen	B1	B2	B3	B4	B5	B6
Celler Buil & Giné	Gratallops	DOQ Priorat		X	X	X	X	X
Epicure Wines S.L.U.	Vilanova i la Geltrú	DOQ Priorat	X	X	X			
Celler Marco Abella	Porrera	DOQ Priorat	X	X	X	X	X	X
Celler Ferrer Bobet	Falset	DOQ Priorat	X	X	X			
Celler Vall Llach	Porrera	DOQ Priorat			X	X	X	
Cal Batllet - Celler Ripoll Sans	Gratallops	DOQ Priorat			X	X	X	X
Celler Aixalà i Alcait	Torroja del Priorat	DOQ Priorat	X	X	X	X	X	
Celler Alvarez Duran Priorat	Porrera	DOQ Priorat		X	X	X	X	X
Celler Cal Grau	El Molar	DOQ Priorat	X	X	X	X	X	
Celler Pol Grifoll	El Molar	DOQ Priorat				X	X	X
Vinícola del Priorat i Secció de Crèdit, SCCL	Gratallops	DOQ Priorat	X	X	X	X		X
Celler Clos Mogador SL	Gratallops	DOQ Priorat	X	X	X	X	X	X
Pasanau Germans S.L.	La Morera de Montsant	DOQ Priorat			X		X	X
Genium Celler S.L.	Poboleda	DOQ Priorat		X	X	X	X	
Josep Ramón Sedo Cabre (Viticultor)	Bellmunt del Priorat	DOQ Priorat	X	X	X			
Crivellé i Valls S.L.	Poboleda	DOQ Priorat		X	X	X		
Clos Figueras S.A.	Gratallops	DOQ Priorat	X		X		X	X
Celler Balaguer i Cabré S.L.	Gratallops	DOQ Priorat		X	X	X	X	X
Viticultors del Priorat	Bellmunt del Priorat	DOQ Priorat		X	X		X	
Meritxell Pallejà S.L.U	Gratallops	DOQ Priorat				X	X	X
Sangenís i Vaqué S.L.	Porrera	DOQ Priorat		X			X	X
Estriacus S.L.	Gratallops	DOQ Priorat	X	X	X	X	X	X
Celler Mas Doix S.L.	Poboleda	DOQ Priorat		X	X	X	X	X
Celler Joan Ametller	La Morera de Montsant	DOQ Priorat	X	X	X		X	X
Cesca Vicent S.A.	Gratallops	DOQ Priorat	X	X		X	X	
Celler Mas Martinet Viticultors	Falset	DOQ Priorat				X	X	X
Celler Cal Pla	Porrera	DOQ Priorat		X	X	X		
Viticultors Mas d'en Gil, S.L.	Bellmunt del Priorat	DOQ Priorat	X		X	X	X	X
Maius Viticultors	La Morera de Montsant	DOQ Priorat			X			
Núria Carne Vidal (Viticultor)	Poboleda	DOQ Priorat			X			
Josep Barceló Cabré (Viticultor)	Bellmunt del Priorat	DOQ Priorat			X			
Ramón Marco (Viticultor)	Bellmunt del Priorat	DOQ Priorat			X			
Vilbaixa Project SL	La Vilella Baixa	DOQ Priorat			X			

29 bodegas DOCaP
4 viticultores
DOCaP

B1. Gestión hídrica. Uso eficiente del riego en viticultura.

15 bodegas DOM
4 viticultores DOM
12 bodegas DOCaP
1 Viticultor DOCaP

- **Objetivo:**

- *Optimizar el uso de los recursos hídricos disponibles para el riego de los viñedos utilizando la dosis adecuada y en el momento óptimo para la obtención de uva de calidad.*

- **Como conseguirlo:**

- *Conocer el tipo de suelo y la climatología.*
- *Medidas directas a las plantas.*
- *Seguimiento del consumo del agua y valoración de la calidad de la uva y vino.*
- *Desde el envero se controlará la maduración de la uva ajustando las dosis de agua.*

- **Qué aporta a las bodegas y viticultores participantes:**

- *Recomendaciones según variedad y tipos de suelos.*
- *Recomendaciones litros / planta según necesidades.*
- *Riegos en los momentos de necesidad de la planta.*

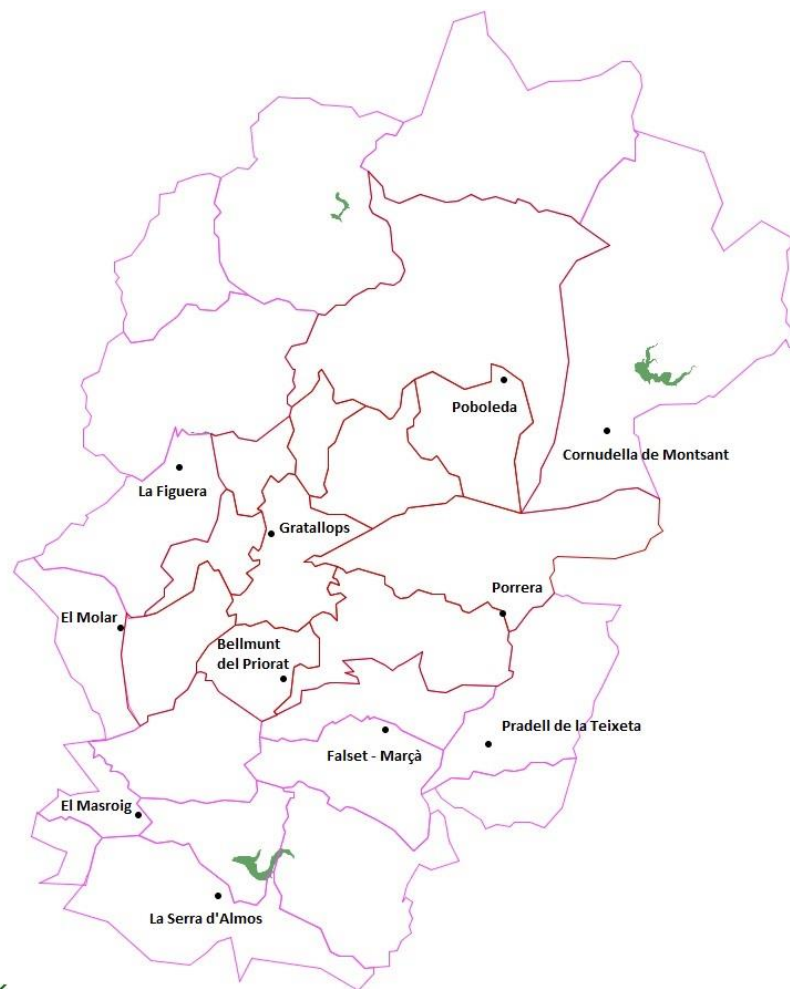


B1. Gestión hídrica. Uso eficiente del riego en viticultura: Trabajos realizados 2017-2018

- **Implantación de una red de estaciones meteorológicas en la comarca del Priorat**

- **Se han instalado 11 estaciones meteorológicas completas repartidas por diferentes municipios de la comarca.**
- **Las bodegas y viticultores participantes tienen acceso a los datos de las 11 estaciones meteorológicas instaladas.**

Estaciones Meteorológicas LIFE	D.O.	Localidad	Altitud	Latitud	Longitud
Celler del'Era	D.O. Montsant	Cornudella del Montsant	470	41°14'0,56"N	0°53'59,64"E
Lluís Perpiña	D.O. Montsant	García	131,2	41°6'41,01"N	0°42'44,34"E
Celler Cedo Anguera	D.O. Montsant	La Serra d'Almos	227,1	41°5'13,69"N	0°44'44,94"E
Celler Clos Mesorah	D.O. Montsant	Marça	340	41°8'22,20"N	0°48'43,72"E
Juan Viejobueno	D.O. Montsant	La Figuera	515,4	41°13'08,09"N	0°42'31,10"E
Celler Sant Rafel	D.O. Montsant	Pradell de la Teixeta	352,4	41°08'8,71"N	0°51'15,84"E
Celler Grifoll	D.O. Montsant/DOQ Priorat	El Molar	248	41°10'80,60"N	0°42'11,58"E
Celler Mas d'en Gil	D.O.Q. Priorat	Bellmunt del Priorat	304,8	41°9'15,97"N	0°46'12,92"E
Celler Ferrer Bobet	D.O.Q. Priorat	Porrera	492	41°10'35,55"N	0°51'33,20"E
Celler Mas Doix	D.O.Q. Priorat	Poboleda	466,72	41°14'54,77"N	0°51'26,17"E
Celler Clos Figueras	D.O.Q. Priorat	Gratallops	227,3	41°11'57,25"N	0°45'49,13"E



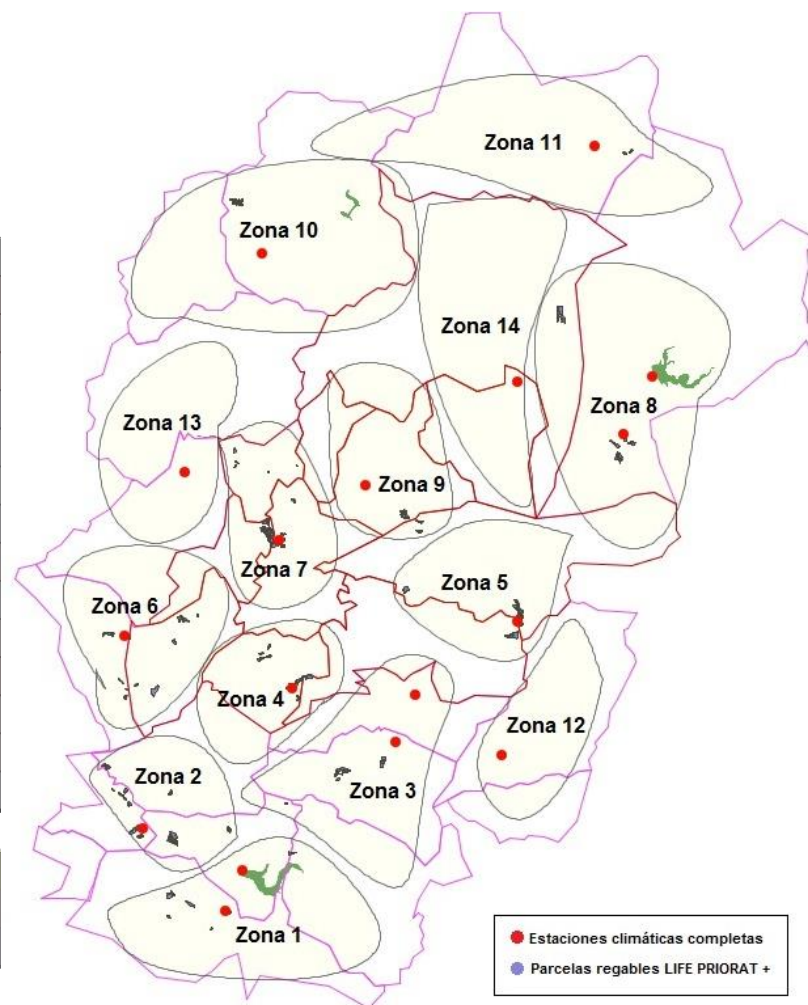
ESTABLECIMIENTO DE ZONAS DE SEGUIMIENTO

Climatic zones	Data collection station
<u>Zone 1</u>	Serra d'Almos (*) y Panta el Guiamets
<u>Zone 2</u>	Masroig (*)
<u>Zone 3</u>	Falset-Marça (*) y Falset
<u>Zone 4</u>	Bellmunt del Priorat (*)
<u>Zone 5</u>	Porrera (*)
<u>Zone 6</u>	El Molar (*)
<u>Zone 7</u>	Gratallops (*)
<u>Zone 8</u>	Cornudella de Montsant (*) y Panta de Siurana
<u>Zone 9</u>	Torroja del Priorat
<u>Zone 10</u>	Margalef
<u>Zone 11</u>	Ulldemolins
<u>Zone 12</u>	Pradell de la Teixeta (*)
<u>Zone 13</u>	La Figuera (*)
<u>Zone 14</u>	Poboleda (*)

* Weather stations installed by VITEC

D.O. Montsant

D.O.Q. Priorat



● Estaciones climáticas completas
● Parcelas regables LIFE PRIORAT +

B1. Gestión hídrica. Uso eficiente del riego en viticultura: plan de acción 2017-2018

- *Monitoreo del estrés hídrico en el campo en los viñedos de seguimiento desde el envero (a partir de la última semana de junio según zona y añada).*
- *Contacto con las bodegas y viticultores participantes y emisión de informes de riego periódicos con las dosis de agua a aplicar por variedad.*
- *Control de la maduración en los viñedos de seguimiento.*
- *Realización de microvinificaciones con las uvas de los viñedos de seguimiento.*
- *Mantenimiento de estaciones meteorológicas.*



B1. Gestión hídrica. Uso eficiente del riego en viticultura: Trabajos realizados 2017-2018

- *Establecimiento de 14 zonas de monitoreo.*
- *En 2018, en 14 de las 54 parcelas donde se midió el potencial hídrico, se monitorizó la maduración mediante muestras de uva tomadas de los viñedos y luego se analizaron en laboratorio y luego un total de 62 microvinificaciones de 50 litros (38 en 2017 y 24 en 2018) Se hicieron con la uva en una bodega experimental.*
- *Medidas del potencial hídrico semanal con la cámara de presión Scholander desde la última semana de julio hasta el primero de septiembre.*
- *En promedio, el consumo de agua en 2017-2018 en los viñedos monitoreados fue de 63 mm / ha, mientras que el consumo de agua de las parcelas donde no se cumplieron nuestras recomendaciones en la región es generalmente de 80 mm / ha.*
- *Presentación de 24 informes técnicos que detallan la situación del estrés hídrico entre 2017 y 2018.*
- *Seguimiento de la maduración de la uva mediante la toma de muestras analizadas en el laboratorio.*
- *Además, este año, en una de las áreas de monitoreo, se instalaron sensores de humedad a tres profundidades en 3 viñedos de monitoreo diferentes, lo que permite monitorear la humedad del suelo a lo largo de la campaña y el efecto del riego que se realiza en él.*



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios.
Minimización de los fitosanitarios de síntesis química

19 bodegas DOM
3 viticultores DOM
19 bodegas DOCaP
1 viticultor DOCaP

Objetivo:

- *Implementar una agricultura sostenible y respetuosa que garantice la buena salud de los viñedos y la obtención de una uva de calidad.*

Qué se está realizando y qué se quiere potenciar:

- *Controles exhaustivos y recomendaciones de tratamiento que buscan la reducción en el uso de los productos fitosanitarios.*
- *Implementar tratamientos más eficaces y respetuosos con la cepa y el entorno natural, y que impliquen, además, una reducción del gasto por parte del viticultor.*

B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : trabajos realizados 2017-2018

- *3 Ensayos anuales, uno para cada enfermedad/plaga de mayor incidencia en la comarca en el que se emplearon productos no procedentes de síntesis química. A continuación se detallan los objetivos planteados:*
- *Control del Mildiu en la zona de mayor presión de la enfermedad de la comarca (D.O. Montsant)*
- *Control del Oídio en una zona de gran incidencia de la enfermedad (zona limítrofe Montsant-Priorat)*
- *Control de la Polilla del Racimo en una zona de gran extensión con presión alta de esta plaga (D.O. Montsant y D.O.Ca Priorat).*



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : trabajos realizados 2017 (Control de Míldiu)

- *Realización de un ensayo de campo para el control de Míldiu ubicado en la zona de Masroig. Zona de elevada presión de la enfermedad.*
- *La variedad escogida es la variedad Garnacha Tinta que es una variedad muy sensible al Míldiu.*
- *Se han probado las siguientes materias activas combinadas con cobre:*
 - *Fosfito de potasio*
 - *Óxido de silicio*
 - *Aceites vegetales*



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : resumen resultados 2017 -2018

Ensayo de Míldiu:

- *En la campaña de 2017, la presión de la enfermedad no fue muy alta sin embargo en la campaña 2018 ha habido mayor incidencia de la enfermedad.*
- *El producto que mejores resultados ha mostrado como método de control de la enfermedad ha sido el cobre (3kg/ha) suplementado con óxido de silicio seguido del fosfito de potasio.*



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : trabajos realizados 2017 (Control de Oídio)

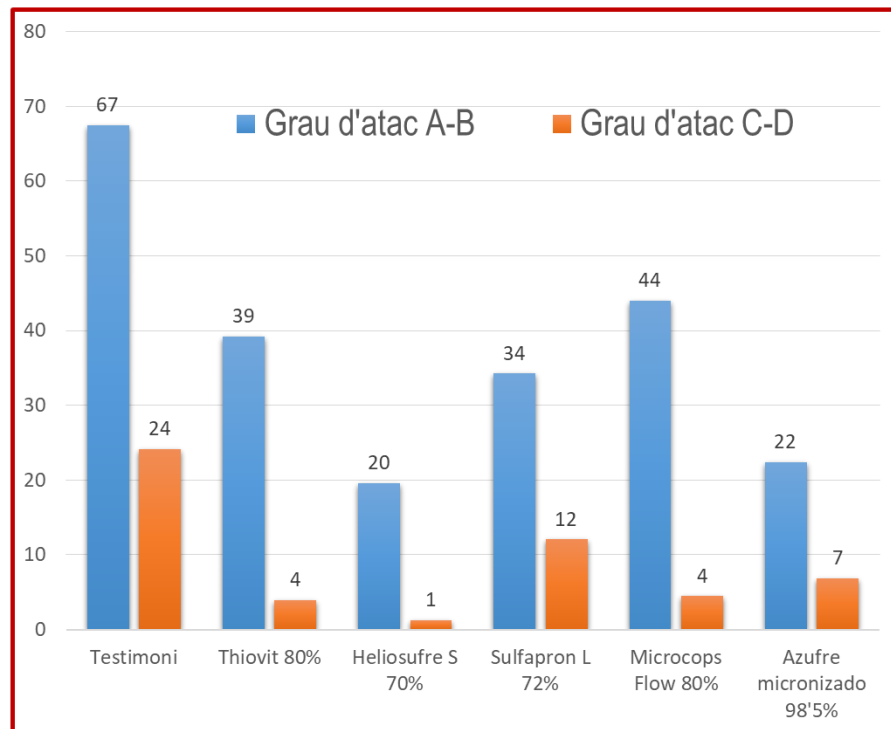
- *En la Campaña 2017, se inició un ensayo en un viñedo experimental de la variedad Cariñena, ubicado en la comarca del Priorat con el objetivo de probar la eficacia contra oídio de distintos formulados azufrados.*
- *El empleo de formulados azufrados tiene una gran eficacia para el control de la enfermedad y además es una buena estrategia contra la aparición de resistencias.*
- *La parcela de ensayo se ubicó en una zona de alta incidencia de la enfermedad de con clima seco y altas temperaturas. Además esta zona era limitaba con las 2 Denominaciones de Origen: D.O. Montsant y D.O.Ca. Priorat.*
- *La variedad escogida es la variedad Cariñena que es una variedad muy sensible al Oídio.*
- *Los productos de ensayo probados fueron:*
 - ✓ *azufre micronizado 98,5%,*
 - ✓ *azufre polvo mojable 80%,*
 - ✓ *azufre polvo concentrado 70%,*
 - ✓ *azufre polvo concentrado 72%*
 - ✓ *azufre Flow 80%.*



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : resumen resultados 2017 -2018

A: Inicio brotación, 10-15 cm longitud
B: Floración
C: Grano medida guisante
D: Inicio de envero

- ***Thiovit 80% es eficiente en condiciones favorables***
- ***Helioazufre S 70% es eficiente en todas las condiciones***
- ***Sulfapron L 72% no es eficiente en ninguna condición***
- ***Microcops Flow 80% presenta buenos resultados en condiciones favorables***
- ***Azufre micronizado 98,5% es eficiente en todas las condiciones***



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : trabajos realizados 2017 (Control de Polilla del Racimo)

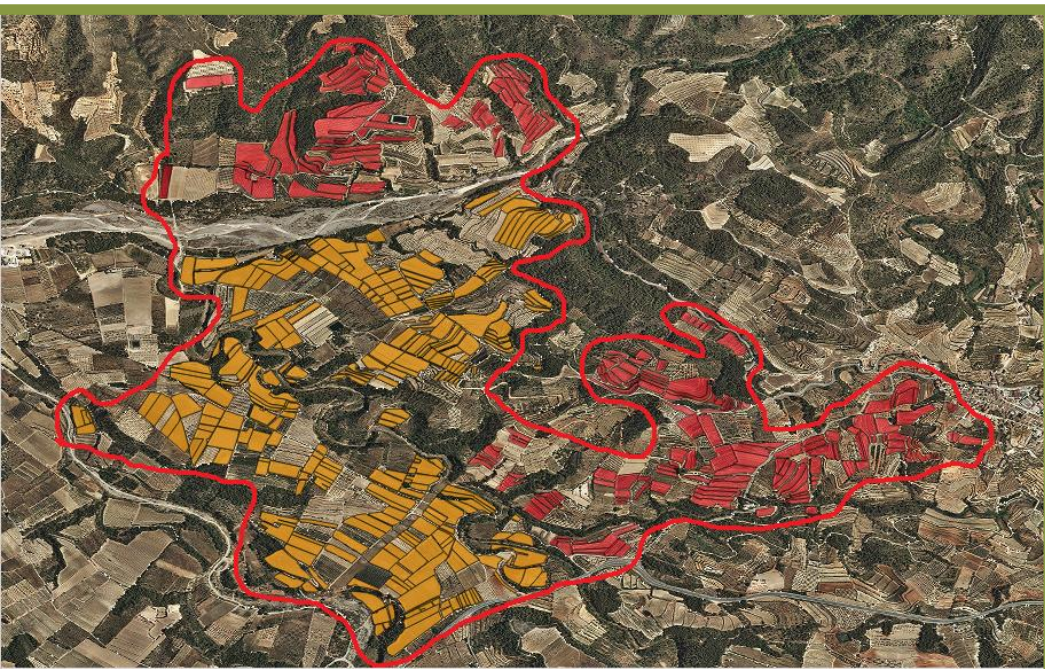
- *Con el objetivo de controlar la plaga de la Polilla del Racimo de una forma de producción integrada ecológica y biodinámica se propone controlar la plaga por medio de la técnica de la Confusión Sexual.*
- *En las campañas 2017-2018 la superficie de viñedo con la técnica de confusión sexual implantada en la comarca del Priorat sufrió un aumento 440 hectáreas, ascendiendo el total a 710 hectáreas en toda la comarca.*
- *La DO Montsant no trabajaba esta técnica hasta esta campaña, en la cual se ha implantado esta técnica en una superficie de 178 hectáreas situadas entre en los términos municipales de Garcia y El Masroig.*
- *La DOCa Priorat implantó esta técnica en 530 ha en las localidades de Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, Porrera, Torroja de Priorat, La Vilella Baixa y El Molar.*



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : resumen resultados 2017 -2018

Ensayo Polilla del Racimo (DO Montsant):

Zona de ensayo para 2018



2017
108 hectáreas



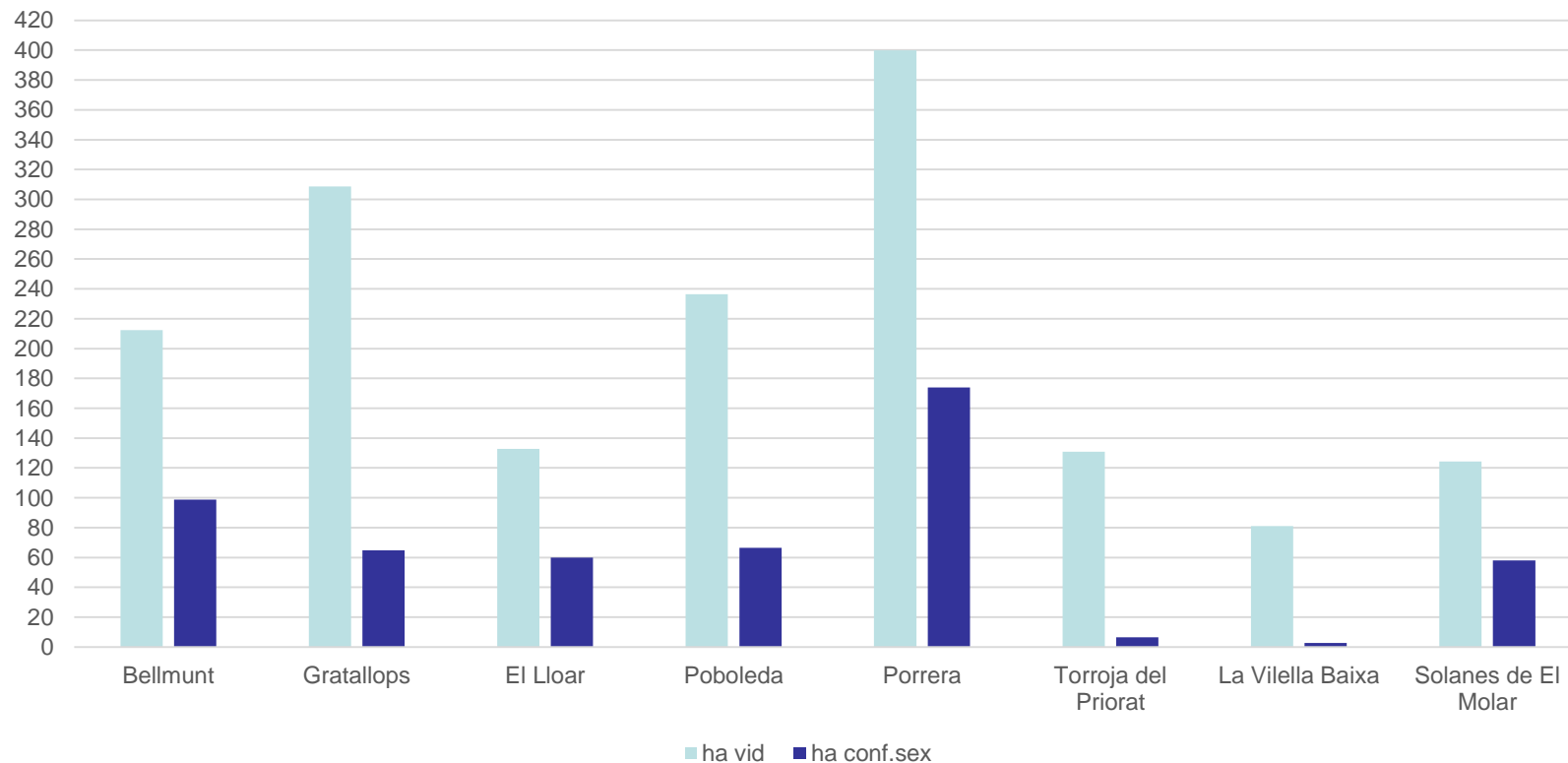
2018
178 hectáreas



B2. Uso eficiente de productos fitosanitarios. Minimización de los fitosanitarios de síntesis química : resumen resultados 2017 -2018

Ensayo Polilla del Racimo (DoCa Priorat):

hectareas - alternativa a la lucha química



B3. Uso eficiente de los fertilizantes en el viñedo

23 bodegas DOM
7 viticultores DOM
24 bodegas DOCaP
4 viticultor DOCaP

- **Objetivo:**

- *Optimizar el uso de fertilizantes en la dosis adecuada y el momento óptimo.*
- *Aumentar el contenido de materia orgánica.*

- **Como conseguirlo:**

- *Se realizarán análisis de suelos para cada parcela.*
- *Análisis de nutrientes de las hojas, para la detección de carencias.*
- *Seguimiento del consumo total de fertilizantes.*

- **Qué se aporta:**

- *Desarrollo de un plan de fertilización específico para parcela (análisis de suelos).*
- *Aportar las cantidades justas de fertilizantes.*
- *Aumentar la materia orgánica de los suelos.*
- *Eliminar carencias de micronutrientes (análisis de hojas).*



B3. Uso eficiente de los fertilizantes en el viñedo: plan de acción 2018

- **Diagnóstico nutricional del viñedo**
 - **Incrementar los análisis de suelos.**
 - **Realización de análisis foliar en floración y en envero.**
 - **Incrementar los informes técnicos con recomendaciones de fertilización.**
 - **Análisis de los resultados globales de esta acción.**



B3. Uso eficiente de los fertilizantes en el viñedo: trabajos realizados 2017 - 2018

- *Se han recolectado un total de 400 muestras de suelo y hojas desde noviembre de 2016 hasta julio de 2018, de 42 bodegas y 28 viticultores de las 2 Denominaciones de Origen.*

D.O. Montsant	
Wineries	21
Vine growers	14
Leaves samples	157
Soil samples	60
TOTAL SAMPLES	217

D.O.Ca. Priorat	
Wineries	21
Vine growers	14
Leaves samples	128
Soil samples	55
TOTAL SAMPLES	183

TOTAL B3	
Wineries	42
Vine growers	28
Leaves samples	285
Soil samples	115
TOTAL SAMPLES	400

- *Durante el período considerado, el control de la fertilización se llevó a cabo en un total de 267 viñedos en aproximadamente 300 áreas distribuidas por la región del Priorat, lo que significa un total de 254,997 hectáreas (120,646 hectáreas en D.O. Montsant y 134,351 hectáreas en D.O.Ca Priorat).*
- *De los resultados analíticos de las muestras, VITEC envió más de 100 informes técnicos con recomendaciones de dosis de fertilizante para proporcionar.*



B4. Minimización del consumo de energía y agua en la bodega

24 bodegas DOM
20 bodegas DOCaP

- **Trabajo en 3 fases:**
 - **Recopilación de datos de 3 años (cuestionario).**
 - **Evaluación de la situación actual (consumos de agua, energía y materiales).**
 - **Identificación del potencial de mejora ambiental y de buenas prácticas considerando una perspectiva de ciclo de vida.**
- **Resultados a finales del proyecto:**
 - **Manual buenas prácticas y estrategias de mejora adaptadas a la situación de la comarca.**
 - **Reducción de costes.**
 - **Nuevo modelo de gestión que priorice el uso eficiente de recursos.**



B4. Minimización del consumo de energía y agua en la bodega: plan de acción 2018

- **Fin de la recopilación de datos y calcule el promedio y rango de valores (noviembre de 2018).**
- **Análisis desagregado del consumo de energía (auditorías de energía): recopilación de auditorías desarrolladas y desarrollo de nuevas que se pueden extrapolar (diciembre de 2018).**
- **Identificación de buenas prácticas (energía, agua y materiales, en la clave del ciclo de vida). Análisis de su aplicabilidad (diciembre 2018).**

LIFE15 ENV/ES/000399

Efficiency in the use of resources for the improvement of sustainability of vine and wine sector at Priorat region

DATOS GENERALES

FECHA CUMPLIMENTACIÓN:

NOMBRE PERSONA QUE CUMPLIMENTA CUESTIONARIO:

BODEGA:

DIRECCIÓN:

PERSONA DE CONTACTO:

NOMBRE PRODUCTO ANALIZADO:

tipo de vinificación:

tiempo de crianza (meses):

formato envase primario (volumen, material, peso incluyendo embalaje):

contenido de alcohol (promedio de los últimos 3 años):

FOTOGRAFÍA VINO ESCOGIDO:



Se deberá escoger una referencia concreta

ELABORACIÓN DE VINO

El proceso se divide en 3 sub-procesos: 1) Vinificación; 2) Envejecimiento; 3) Operaciones de limpieza
Se proporcionarán datos del último año (3 si es posible)
Cambiar unidades y añadir filas o comentarios siempre que sea necesario

Información General					
Datos específicos requeridos	Unidades	Comentarios	2016	2015	2014
Superficie de la bodega	m ²	Datos referentes a la actividad total de la bodega			
Consumo total de energía	kWh				
Consumo total de agua	m ³				
Producción anual de vino	número de botellas				
	litros				
Producción anual del vino evaluado	número de botellas	Datos relativos al producto evaluado			
	litros				
Co-productos generados (en toda la bodega, para todos los productos)	kg	Hollejo / Orujo			
	%	Contenido de alcohol			
	euro	Precio (venta)			
	-	Destino			
	kg	Lias / Poso			
	%	Contenido de alcohol			
euro	Precio (venta)				
-	Destino				

DATOS RELATIVOS ÚNICAMENTE AL PRODUCTO ANALIZADO

4. Vinificación					
Datos específicos requeridos	Unidades	Comentarios	2016	2015	2014
Consumo de uva	kg / año	Cantidad de uva utilizada para la producción del vino evaluado			
	-	Tipo de uva utilizada			
	-	% Uva de producción ecológica			
	km	Distancia del viñedo a la bodega			
Productos enológicos utilizados (agregar más filas si es necesario)	-	Especificar tipo 1			
	kg / año	Cantidad total utilizado para el vino evaluado			
Incluir todos los tratamientos aplicables: enzimas, acidificación, clarificación, estabilización, fermentación, preservación, enriquecimiento, desacidificación, otros.	km	Distancia desde el fabricante			
	-	Especificar tipo 2			
	kg / año	Cantidad total utilizado para el vino evaluado			
	km	Distancia desde el fabricante			
	-	Especificar tipo 3			
	kg / año	Cantidad total utilizado para el vino			

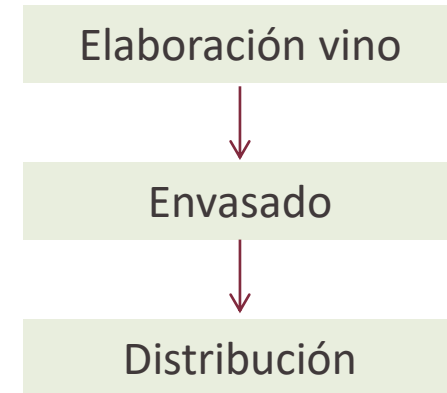
Cuestionarios elaborados entre LAVOLA y VITEC para la recopilación de datos de bodegas y viticultores.

B4. Minimización del consumo de energía y agua en la bodega: trabajos realizados 2017 -2018

- *Recopilar datos sobre la producción de vino.*
- *19 bodegas han enviado los datos.*
- *Cálculo valores promedio preliminares.*

Qué buenas prácticas identificamos?

- *Optimizar consumo energético de los principales procesos:*
 - *Control temperatura en depósitos, climatización de naves, filtración, movimiento vino (bombas).*
- *Prácticas eficiencia energética:*
 - *Renovación equipos más eficientes, aislamiento térmico de la bodega, mejora de prácticas y hábitos.*
- *Envases:*
 - *Reducción de botellas, reutilización.*
- *Distribución:*
 - *Optimización de rutas, uso de sistemas de transporte con menores emisiones.*



B5. Prueba Piloto de Implementación PEF WINE

24 bodegas DOM
22 bodegas DOCaP

- *Esta acción permitirá probar la metodología recomendada por la UE para comunicar los impactos ambientales causados por un producto durante su ciclo de vida completo y, en concreto, las Reglas de Categoría de Producto de huella ambiental para el vino.*
- *Se evaluará el perfil ambiental de la media de vino producido en la Comarca del Priorat.*
- *Se realizarán tareas de análisis de ciclo de vida del vino producido en la Comarca del Priorat.*

Plan de Trabajo:

- *Cálculo huella ambiental de 0,75 l de vino producido en la comarca del Priorat.*
- *Desarrollo de una herramienta para el cálculo simplificado y la comparación con la huella ambiental (PEF) del vino promedio.*
- *Se probarán diferentes métodos para comunicar los resultados del PEF a consumidores y clientes: infografías, material expositivo, videos ... etc.*

B5. Prueba Piloto de Implementación PEF WINE: plan de acción 2018

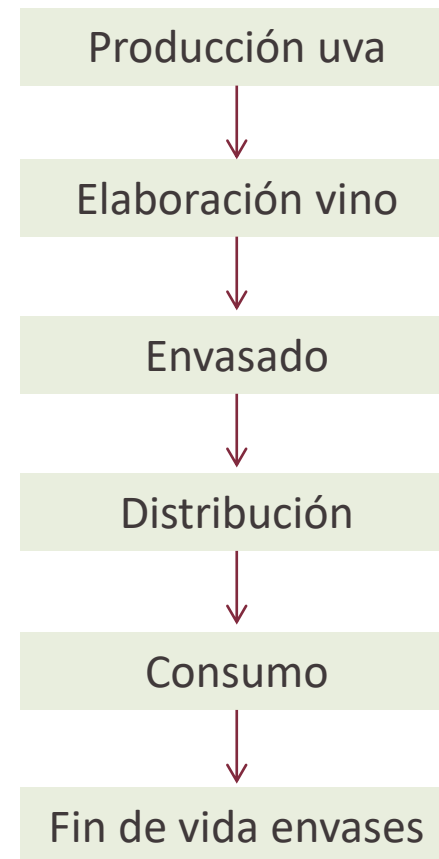
- *Final de la recopilación de datos y, una vez aprobado el PEFCR a nivel europeo (marzo-abril de 2018), cálculo de los resultados.*
- *Preparar la herramienta Excel para el cálculo simplificado - prueba piloto con D.O. Montsant y D.O.Ca. Priorat para maximizar su utilidad.*
- *Todos los datos ambientales obtenidos durante 2017 se compartirán y estructurarán para alimentar el modelo de evaluación del ciclo de vida (ACV).*
- *Luego, el ACV del vino promedio producido en la región entre 2014 y 2016 se calculará aplicando el PEFCR para vino (noviembre de 2018).*
- *Actualización de la herramienta de cálculo simplificado una vez que se publique el PEFCR (noviembre de 2018).*



B5. Prueba Piloto de Implementación PEF WINE: Trabajos realizados 2017-2018

- **Recopilar datos sobre la producción de uva y de vino:**
- **Viña: 28 productores / parcelas .**
- **Bodegas: 19.**
- **Cálculo de valores promedio y posibles errores o carencias.**

Objetivo: Alcanzar > 50% representatividad



B6. Enoturismo Sostenible

19 bodegas DOM
16 bodegas DOCaP

- *Asesoramiento a viticultores y bodegas que participan en el desarrollo del enoturismo, destacando la sostenibilidad y los resultados del proyecto.*
- *Asesoramiento a las administraciones públicas de la región y al sector de comercio y restauración para informar a los turistas sobre acciones de sostenibilidad y preservación del paisaje.*
- *Para el desarrollo adecuado de esta acción, el proyecto participa en los principales foros de discusión estratégica, como la "Comisión del Paisaje" y la "Junta Europea de Turismo Sostenible del Priorat", obteniendo la máxima difusión de sus acciones y la posibilidad de orientarlas. Las políticas de los diferentes organismos gubernamentales participantes.*
- *Estamos trabajando en la definición de puntos de referencia e indicadores sobre la producción de vino sostenible y el diagnóstico de la sostenibilidad del sector vitivinícola de la región del Priorat prevista para los próximos octubre y diciembre de 2018.*



B7. Replicabilidad y la transferibilidad de los resultados del proyecto

- *Identificación y firma de acuerdos estratégicos con otras 6 regiones vinícolas (3 en España y 3 en la UE) productores capaces de incorporar los resultados del proyecto a sus prácticas de viticultura y enoturismo.*
- *Desarrollo de un manual técnico con resultados de proyectos que se pueden extrapolar a otras regiones de la UE.*
- *Se han iniciado contactos con diferentes regiones vinícolas españolas (Ribeira Sacra, Navarra y Bullas), y regiones europeas (Douro) como posibles regiones candidatas para establecer acuerdos de cooperación y replicabilidad de resultados.*



D1: Actividades de difusión: Web y Redes Sociales

- *Previsión de abrir nuevas redes sociales.*
- *Newsletters semestrales*
- *Guías de buenas prácticas.*
- *Herramienta de cálculo PEF-WINE*
- *Participación en seminarios técnicos.*
- *Participación en eventos de Networking LIFE.*



Detalles de contacto



Director General y Coordinador del Proyecto

Sergi de Lamo Castellví
Email: sergi.delamo@vitec.wine
Teléfono: (+34) 639.017.606

Gestor del proyecto

Joan Ruiz Edo
Email: joan.ruiz@vitec.wine
Teléfono: (+34) 689.323.940

Técnico de viticultura

Rafael Roda Suárez
Email: rafael.roda@vitec.wine
Teléfono: (+34) 630.417.071



Gracias por su atención

Síguenos en:

<http://www.lifeprioratmontsant.eu>

<https://twitter.com/prioratmontsan> 

Instagram: LIFE PRIORAT+MONTSANT 

<https://www.linkedin.com/company/life-priorat-montsant> 

LIFE
PRIORAT
+MONTSANT

MEJORA DE LA
SOSTENIBILIDAD VITIVINÍCOLA
DE LA COMARCA DEL PRIORAT

LIFE15 ENV/ES/000399



mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



lavola
cosustainability®

