

NEWSLETTER

ALÀ . CATALAN

.01



NORMATIVA EUROPEA I VINS DESALCOHOLITZATS

El passat mes de juny vam celebrar al Vinseum una jornada tècnica destinada a cellers, denominacions d'origen i sector en general. Sota el títol *Modificació del reglament de la Unió Europea sobre normes de mercat i mesures de suport al sector del vi. Vins desalcoholitzats: oportunitats i tendències*, vam tenir l'oportunitat de debatre al voltant dels temes més actuals i tendències de mercat, i sobre com afrontar el complex escenari que tenim al davant, amb nous reptes i canvis de consum.

El seminari va comptar amb uns ponents d'excepció, autèntics coneixedors dels temes a tractar. Començant per Josep Puxeu, vicepresident de la secció d'agricultura del Consell Econòmic i Social Europeu, i Miguel García Navarro, cap de la unitat de vi, espirituosos i productes hortofructícoles de la Comissió Europea. Tots dos van enfocar les seves ponències cap a l'adaptació de la normativa a l'interès del mercat pels vins de baixa graduació i desalcoholitzats.

A continuació, una taula rodona formada per sindicats i altres associacions del sector va posar sobre la taula les diferents postures del sector vitivinícola davant l'entrada de noves reglamentacions en matèria de vins sense alcohol i de baixa graduació i com s'ha d'adaptar el sector a aquest nou paradigma des de Catalunya. Moderada pel director de l'INCAVI, a la taula van seure Jaume Domènech, de JARC; Josep Marrugat, d'Unió de Pagesos; Joan Josep Raventós, representant del vi de la FCAC; i Maria del Mar Torres, directora d'AECAVA.

El punt internacional de la jornada el va posar Irem Eren, consultora i formadora en WSET, i jutgessa de vins no&low alcohol. Ella va ser l'encarregada de fer un repàs a la **situació actual que viu la indústria vitivinícola amb el canvi de valors del consumidor, la davallada del consum, el canvi climàtic o els aranzels al vi.**

Després de la seva ponència, els assistents va poder fer una sessió de tast amb 5 referències de vins desalcoholitzats, tant nacionals com internacionals, per poder entendre de manera fefaent quina és la realitat d'aquesta tipologia de vins que tot indica que en els pròxims anys serà una realitat cada vegada més present.

En aquest sentit, entre les mesures que impulsa la Comissió Europea està la possibilitat que el vi desalcoholitzat, amb menys de 0,5 graus alcohòlics, pugui ser etiquetat com a 0% alcohol, i en el cas de situar-se en la franja d'entre 0,5 i 9 graus, es pugui catalogar com a Baix en alcohol o Alcohol Light. En aquesta mateixa línia, una altra de les propostes és que els vins escumosos es puguin elaborar a partir de vi desalcoholitzat.





DOCUMENTANT LA TRADICIÓ DEL VI NOVELL

Des de l'INCAVI estem treballant en un documental sobre el **vi novell**, una tradició que té importants arrels històriques dins del sector vitivinícola a Catalunya, i que ha viscut una etapa de renaixement en les dues darreres dècades, impuls del qual l'Institut Català de la Vinya i el Vi n'ha estat artífex mitjançant la promoció d'aquesta herència vitivinícola.

I és amb la voluntat d'explorar aquesta tradició i divulgar-la entre el públic general que s'està duent a terme un documental que vol fer un repàs per la història del vi novell, el seu context històric, la seva darrera revitalització i les festes dedicades a aquest vi arreu de Catalunya, emparades per l'INCAVI.

El documental recull les veus i punts de vista de diversos actors implicats, com són els vuit cellers

elaboradors actualment de vi novell: Celler Carles Andreu, Vinícola de Sarral i Vins Petxina (tots tres de la DO Conca de Barberà); Celler Cooperatiu d'Espolla (DO Empordà); Celler Masroig i Celler Ronadelles (tots dos de la DO Montsant); Maset (DO Penedès) i Sant Josep Vins (DO Terra Alta). Tots ells han pogut explicar el què significa per a ells el vi novell i les dificultats que suposa **mantenir viva aquesta tradició** tan nostrada.

En el cas de l'**INCAVI**, la nostra veu serà representada pel director general, Joan Gené, aportant el prisma d'impulsor en la revitalització que viu la tradició del vi novell, amb la voluntat que continuï creixent i a poc a poc sumar més cellers que elaborin aquest vi tradicional, amb varietats autòctones com poden ser el trepat, la garnatxa o la carinyena.

L'audiovisual compta també amb la participació, entre d'altres, de **Toni Falgueras**, gran prescriptor i impulsor del vi novell, i de la sommelier i periodista, Ruth Troyano.

Per acabar, el documental abordarà els reptes de futur que encara el vi novell, i que passen per la producció sostenible, sense oblidar la incorporació de les noves tecnologies i el seu interès dins del mercat internacional.

La presentació d'aquesta peça documental tindrà lloc el 14 de novembre en el Festival Internacional de Cinema del Vi, Most, esdeveniment que es completarà amb un tast popular de vi novell.





L'INCAVI ORGANITZA LA 37a EDICIÓ DEL CONGRÉS GTEVE

El Grup de Treball d'Experimentació en Viticultura i Enologia (GTEVE), un espai clau per a l'intercanvi de coneixement científic al sector vitivinícola, va celebrar el passat mes de maig les seves jornades a casa nostra. Una trobada que vam organitzar des de l'INCAVI i que va reunir a una setantena d'institucions d'Espanya per presentar i debatre els darrers avenços en recerca i desenvolupament en viticultura i enologia.

Durant dos dies, **experts en viticultura i enologia van compartir els resultats de les seves investigacions, a través de més de 40 ponències**, que van anar des de l'adaptació al canvi climàtic fins a la recerca de pràctiques més sostenibles o l'estudi de varietats autòctones.

L'INCAVI, enguany com amfitrió de les jornades, va participar amb set presentacions.

SOSTENIBILITAT I CANVI CLIMÀTIC

La sostenibilitat i l'adaptació al canvi climàtic van ser temes clau a les jornades per la seva importància de cara al futur del sector vitivinícola. Es van presentar investigacions sobre com trobar **alternatives als pesticides tradicionals, com utilitzar el control biològic per combatre les malalties de la fusta de la vinya, i com fer servir productes naturals per controlar plagues com el míldiu**. A més, es va analitzar per què alguns fungicides ja no són tan efectius contra el míldiu i com es pot reduir l'ús d'aquests productes químics, en línia amb els objectius de la Unió Europea per a una agricultura més verda.

Es va explorar també el potencial dels cellers subterranis per a la producció de vins "energia 0" i la integració de sistemes fotovoltaics a vinyes per a una producció més sostenible. La recerca de varietats de vinya resilient al canvi climàtic va centrar també part del debat, amb investigacions sobre el rescat de varietats antigues, l'exploració de la diversitat genètica i l'avaluació del comportament de noves varietats en condicions de sequera.

Altres estudis han abordat la gestió de l'aigua a les vinyes, l'eficiència en l'ús de l'aigua de diferents varietats i l'impacte del microbioma a la salut de les vinyes.

MANEIG DE LA VINYA I MILLORA GENÈTICA

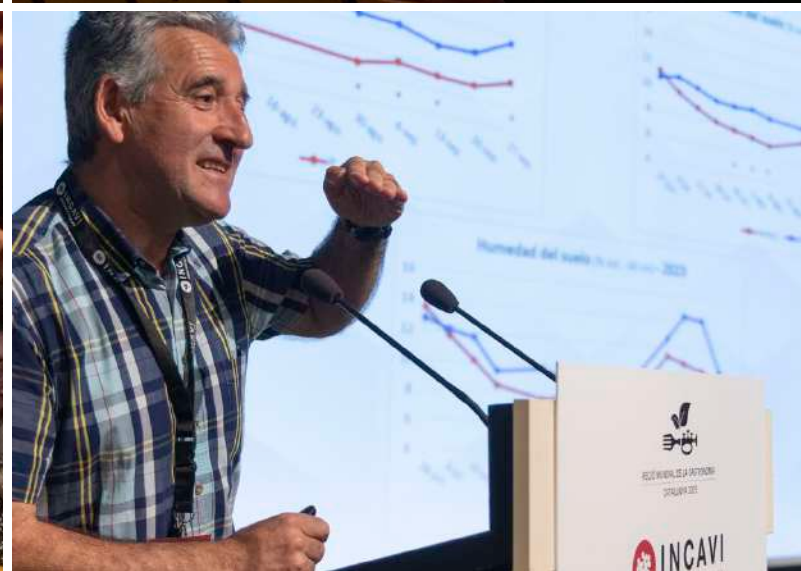
Les jornades també van dedicar un espai important al maneig de la vinya, abordant **pràctiques agronòmiques** que **influeixen en la producció i la qualitat del raïm**. Destaquen en aquest àmbit les investigacions sobre com la **interacció entre la vinya i el seu entorn** (el tipus de sòl i el clima) i les **tècniques de cultiu determinen la qualitat final del vi**.

D'altra banda, també es va debatre sobre la caracterització i la millora de les varietats de vinya, una qüestió clau per al futur del sector. Es van presentar investigacions sobre com aprofitar el potencial de varietats locals, com obtenir raïm més resistent a les malalties causades per fongs, com adaptar les varietats al canvi climàtic i com triar les millors varietats per a climes càlids.

LA IMPORTÀNCIA DE LA CIÈNCIA EN VITICULTURA

La **investigació científica** exerceix un paper fonamental en el sector vitivinícola, impulsant no només l'avenç del coneixement en viticultura i enologia, sinó també la **millora de la qualitat dels vins, la sostenibilitat de les pràctiques productives i la resposta als desafiaments del canvi climàtic**. El seu impacte s'estén des de la selecció de varietats de vinya més adaptades a l'entorn fins al desenvolupament de tècniques enològiques innovadores que realcen les característiques úniques de cada vi, contribuint així a la preservació del patrimoni vitícola i al desenvolupament econòmic i social de les regions productores.





NOVES VARIETATS PER A LA PRODUCCIÓ DE RAÏM DE VINIFICACIÓ

Des de l'INCAVI hem sol·licitat enguany al Ministeri d'Agricultura la incorporació de cinc noves varietats a la llista del Potencial Vitícola Català.

“ Es tracta de les varietats trobat, bornac, montori, soreli i merlot khorus. ”

Les tres primeres són varietats pròpies, mentre que soreli i merlot khorus són dues noves varietats híbrides resistents a l'oidi i el mildiu.

La incorporació de la varietat trobat, tot i que molt minoritària, ha estat iniciativa de la Denominació d'Origen Costers del Segre en tractar-se d'una varietat que va ser característica de les comarques de Ponent i del Pirineu. Pel que fa a la bornac, es tracta d'una varietat que podria ser descendent de la traminer, i parental de la varietat querol, de la qual, segons la base de dades de l'INCAVI, existeixen accessions coincidents que la localitzarien al Berguedà, Lluçanès i Osona. En el cas de la montori, també coneguda com a cua de moltó, hi ha dades coincidents que la situen en les comarques de l'Anoia i el Pla de Bages.

La varietat soreli, que compta amb unes característiques morfològiques, agronòmiques i enològiques que faciliten el seu conreu, es tracta d'una hibridació entre dues varietats de vitis vinífera Tocai Friulano i una varietat de vitis no vinífera, i respon a l'objectiu d'obtenir una varietat resistent a malalties fúngiques com el mildiu i l'oidi.

L'ús d'aquestes cinc varietats es podrà dur a terme un cop es publiqui la modificació anual del Reial decret de Potencial Vitícola. Si com es preveu, aquesta petició prospera de forma òptima, a Catalunya es podrà vinificar amb 66 varietats de raïm diferents. En els últims 12 anys s'han incorporat 16 varietats, i incorporant aquestes ja serien 21.

Merlot Khorua



Soreli



Trobat



Montori



Bornac



CELEBREM AMB LES DENOMINACIONS D'ORIGEN QUE **CATALUNYA ÉS REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA**

Per tal de celebrar que **aquest 2025 Catalunya** ostenta el títol de **Regió Mundial de la Gastronomia**, les nostres dotze denominacions d'origen i els seus vins desembarquen al Palau Robert de Barcelona per apropar el vi català a professionals, prescriptors i amants del vi en general.

Quatre DOs (Catalunya, Conca de Barberà, Montsant i Tarragona) han passat ja pel Palau Robert, amb activitats variades i maridatges amb productes gastronòmics del país. Després de l'estiu es reprendrà el calendari d'activitats enogastronòmiques amb la resta de DOs.

El projecte Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, reconeixement impulsat per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme amb l'objectiu de posar en valor la producció alimentària i la cuina catalana, a més de consolidar Catalunya com a regió puntera en la seva gastronomia, proposa una extensa programació d'activitats juntament amb agents socials, econòmics, culturals i institucionals gastronòmics del país. El vi català, com a part activa del projecte, forma part d'aquesta agenda amb l'objectiu de ressaltar la seva importància com a part integrant de la cultura, la gastronomia i el patrimoni del territori.

DO CATALUNYA



DO CONCA DE BARBERÀ



DO MONTSANT



DO TARRAGONA





INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi



Generalitat de Catalunya

 /incavi_cat

 /incavicat

 /incavicat

 /incavi_cat

#Jotrioricatalà

www.incavi.gencat.cat

www.catalanwines.cat