

# CÁTEDRA DE LA VIÑA Y DEL VINO

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA – UNIVERSIDAD DE VALENCIA

## 1. ¿QUÉ ES LA CÁTEDRA DE LA VIÑA Y DEL VINO?

La Cátedra de la Viña y del Vino es una institución sin ánimo de lucro, impulsada por la Universidad Politécnica de Valencia (desde la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología) así como por la Universidad de Valencia.

## 2. ¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS DE LA CÁTEDRA DE LA VIÑA Y DEL VINO?

El objetivo principal de la Cátedra de la Viña y del Vino es resaltar la importancia que la cultura del vino tiene desde comienzos de la Humanidad promoviendo los valores de esta bebida en el ámbito socio-económico y cultural, fomentando la investigación, divulgación y desarrollo de todos los aspectos relacionados con el mundo del vino tanto dentro del ámbito universitario como extra-universitario, principalmente en la Comunitat Valenciana.

Todo ello se pretende mediante la realización de las siguientes actividades:

- a) Fomento de la cultura del vino tanto en la comunidad universitaria como extra-universitaria mediante la organización de jornadas técnicas, concursos y premios, cursos de formación y medios de comunicación.
- b) Fomento de la formación tecnológica de las empresas del sector vitivinícola y su personal y del personal universitario, impulsando la creación de títulos propios
- c) Realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en el campo de la tecnología vitivinícola, públicos o por contrato.
- d) Prestación de servicios a las empresas asociadas en asistencia técnica e innovación dentro del sector de la vitivinicultura.
- e) Colaboración con otros organismos, públicos o privados, nacionales o extranjeros cuyos fines sean similares a los de esta institución.
- f) Realización de estudios, informes, proyectos, asesoramiento sobre normas y especificaciones del sector vitivinícola.
- g) Creación, promoción y sostenimiento del Panel de Catadores de la Universidad Politécnica de Valencia.
- h) Fomento de la formación complementaria de los alumnos de la comunidad universitaria en empresas del sector tanto a nivel autonómico, estatal e internacional.
- i) Creación, promoción y sostenimiento de una bolsa de trabajo para profesionales del sector

### 3. ESTRUCTURA INTERNA

La Cátedra de la Viña cuenta con una dirección general y con una dirección científica así como con un amplio equipo de profesionales docentes e investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia.

- Pedro Beltrán Media, Director de la Cátedra de la Viña y del Vino
- Isabel Pardo Cubillos, Subdirectora de la Cátedra de la Viña y del Vino
- José Luís Aleixandre Benavent, Director Científico de la Cátedra de la Viña y del Vino
- Juan Francisco Giner González, Secretario de la Cátedra de la Viña y del Vino

#### **Comité de Seguimiento:**

La Comisión de Seguimiento de la Cátedra estará integrada por::

#### **La UV:**

- El vicerector de Relaciones Internacionales y Comunicación de la UV o persona en quien delegue.
- El vicerector de Investigación y Política Científica de la UV o persona en quien delegue.

#### **La UPV:**

- El director Delegado de Políticas de Empleo de la UPV o persona en quien delegue.
- El director de la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología o persona en quien delegue.

#### **En representación de las entidades adheridas:**

- Hasta cuatro representantes.

Las áreas de trabajo son las siguientes:

#### **ÁREA DE SANIDAD VEGETAL**

- o Selección, mejora y sanidad vegetal
  - o Selecciones clonales sanitarias
  - o Estudios de agentes bióticos y abióticos
  - o Estudio de fototoxicidades
  - o Viverismo
  - o Antifúngicos naturales

#### **ÁREA DE VITIVULTURA**

- o Seguimiento del cultivo
  - Controles de calidad en campo.
  - Racionalización de la poda
  - Efectos del riego en la calidad de las vendimias
  - Análisis de suelos
  - Microbiología de la vid y su influencia en el estado sanitario de la uva y en la

generaci

### **ÀREA DE FERTILIZACIÓN, FERTIRRIGACIÓN Y SUELO**

- Fertilización, Fertirrigación y suelo:
  - Caracterización de la fertilidad de las viñas: evaluación de la fertilidad de los suelos y de las viñas; análisis de suelos, análisis foliares, análisis de aguas, etc.
  - Determinación de fertilizaciones: fertilizantes orgánicos, fertilizantes inorgánicos, biofertilizantes; seguimiento y control. Control de calidad de los fertilizantes
  - Fertirrigación: Determinación de dosis de agua y fertilizante a lo largo del ciclo de cultivo. Seguimiento y control. Aplicaciones informáticas

### **ÀREA DE VITICULTURA DE PRECISIÓ**

- Monitorización de la fertirrigación: Instalación, ajuste manejo e interpretación de equipos de control de la humedad del suelo, control de la cepa (hidratación, transpiración, calibre de la baya, etc.). Control del clima de la temperatura, evaporación, humedad, etc.
- Teledetección: Aplicación mediante fotografías de satélite del seguimiento nutricional y vegetativo del cultivo.

### **AREA DE ENOLOGÍA Y MICROBIOLOGIA**

- Mejora de la calidad de los vinos
  - Adecuación de las técnicas de vinificación a las características químicas y organolépticas de la materia prima: madurez glucométrica y polifenólica de las uvas
  - Aplicación de nuevas técnicas de maceración para incrementar la concentración y estabilidad polifenólica de los vinos tintos
  - Utilización de nuevas técnicas de vinificación en la elaboración de vinos blancos: fermentación en barrica, crianza sobre lías, etc.
  - Optimización del proceso de vinos espumosos
  - Diagnóstico y corrección de defectos en los vinos
  - Aplicación del análisis sensorial a la estrategia de mercado de los vinos
  - Análisis químicos, fisicoquímicos y microbiológicos en uvas y vinos. Técnicas instrumentales.
  - Detección y cuantificación de ocratoxina A y aminas biógenas en vinos
  - Detección e identificación de microorganismos alterantes
  - Identificación y selección de levaduras no *Saccharomyces* que mejoran la fracción

volatil ,

- Selección y mejora de levaduras fermentadoras y de bacterias malolácticas. Utilización de microorganismos propios de cada bodega para aumentar la tipicidad de los vinos.
- Nuevas tecnologías para promover la fermentación maloláctica
- Sistemas microbianos para promover la acidificación de los mostos poco ácidos
- Estudios sobre el stress en la levadura fermentadora: aplicaciones para la selección racional de cepas con buen comportamiento fermentativo
- Estudios sobre el efecto de la cantidad y tipo de las fuentes nitrogenadas sobre la evolución de la vinificación
- Estudios genómicos, transcriptómicos y proteómicos sobre la levadura vínica durante la vinificación
- Evaluación de enzimas utilizados en la vinificación. Desarrollo de nuevos preparados enzimáticos.

### **ECONOMÍA – MARKETING Y LEGISLACIÓN**

- Métodos estadísticos
- Comercialización vinícola
  - Economía del vino
  - Análisis avanzado de datos y diseño de estrategias para la mejora de la comercialización del producto
- Marketing del vino
  - Comportamiento del consumidor
  - Marketing estratégico
  - Investigación comercial
  - Publicidad
  - Master de Turismo. Apéndice dedicado al turismo enológico.
  - Estudio de mercado a medida
- Consultas y estudios de la legislación y normativa vigente
  - Legislación vitivinícola
  - Legislación alimentaria
  - Legislación genérica
  - Normas internacionales (ISO, BRC's, etc.)

### **NUEVAS TECNOLOGÍAS**

- Desarrollo de aplicaciones informáticas a medida
  - Agricultura de precisión

- Trazabilidad y seguridad alimentaria
- Tratamiento de aguas residuales
- Monitorización y control automatizado de procesos en viñedo y en bodega: autómatas programables, pantallas visuales
- Análisis avanzado de datos: inteligencia artificial, minería de datos, control neuroborroso de procesos
- Nuevas formas de comunicación

### **CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE**

- Sistemas de gestión de la calidad (inc. Seguridad alimentaria) y medioambiente
  - Asesoramiento en el desarrollo e implantación de sistemas de calidad y medioambiente basados en normativa de referencia
  - Certificación de sistemas de calidad bajo la marca “Universidad Politécnica”
  - Desarrollo de herramientas informáticas para la gestión de sistemas
- Análisis y aprovechamiento de subproductos y tratamiento de aguas
- Tratamiento de subproductos para la obtención de aditivos para alimentación funcional
- Tratamiento de aguas de entrada
- Tratamiento de aguas residuales

### **FORMACIÓN – DIVULGACIÓN y CULTURA DEL VINO**

- Divulgación y promoción de la cultura de vino
  - Organización y docencia de cursos
  - Organización de Jornadas Técnicas
  - Divulgación a través de la publicación de revista especializada
  - Divulgación a través de página web
  - Jornadas Gastronómicas
  - Cursos de maridaje y cata
  - Publicación de libros y DVD de divulgación
  - Exposiciones artísticas (fotografía, pintura...) y etnográficas sobre la viticultura y el vino
- Oferta de nuevas asignaturas
- Master de Análisis Sensorial

### **4. ENTIDADES ASOCIADAS**

La Cátedra del Vino es una entidad abierta a todas las empresas y asociaciones que de alguna forma tienen una relación directa o indirecta con el sector vitivinícola. Dichas empresas o asociaciones pueden ser tanto públicas como privadas o con ánimo o sin ánimo de lucro. Hasta

la fecha, nos han manifestado su voluntad de adhesión son los siguientes. Confiando que en un futuro podamos representar ampliamente al sector :

**Asociaciones y entidades públicas:**

- o Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana
- o Federación del Vino de la Comunidad Valenciana, Fedevins.
- o Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valencia
- o Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena
- o Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alicante
- o Vins de la Terra de Castelló
- o Asociación Valenciana de Enólogos