



Institut Català de la Vinya i el Vi DACC

L'Institut Català de la Vinya i el Vi, amb centres a Vilafranca i Reus, és l'Organisme Tecnològic Públic sobre el vi i té com objectiu fer més competitius els vins de qualitat, impulsar la recerca, l'experimentació i la transferència de tecnologia, difondre el coneixement dels vins catalans, les Denominacions d'Origen i fomentar la cultura del vi.



Estudi del contingut de coure en el sòl de vinyes de Catalunya. S'ha analitzat el coure en vinyes ecològiques per veure l'efecte residual degut al tractament continuat amb sals de coure pel control del mildiu. En general, els continguts de Cu estan per sota dels nivells considerats de risc. Projecte finançat pel DAAC en els Ajuts per incentivar la recerca aplicada en matèria de producció agroalimentària ecològica.

Gestió del sòl en el conreu de la vinya. S'han realitzat nombrosos treballs per valorar i optimitzar la introducció de cobertes vegetals com a estratègia de gestió del sòl en vinyes de secà. S'ha fet seguiment del desenvolupament i l'estat hídric de les plantes i de la incidència sobre la qualitat dels vins obtinguts.



Projecte de Biodiversitat i Qualitat del vi. Grup Operatiu d'àmbit català. S'està caracteritzant les aromes dels vins i la influència de les principals plantes al voltant de les vinyes. S'ha realitzat en 5 parcel·les ecològiques situades al Montsant, Empordà, Penedès, Terra Alta i Costers del Segre.

Protecció Alternativa en Vegetals Inter Pirinenc (PALVIP). Projecte que té per objectiu principal promoure les estratègies de Biocontrol en cultius de vinya, fruiters i horta. Hi participa l'INCAVI, Universitat de Perpinyà (UPVD), Universitat de Girona (UdG), Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales i les empreses Futureco Bioscience S.A, i AKINAO. El projecte, emmarcat dins els programa Interreg POCTEFA (2014-2020), està cofinançat en un 65% pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER).



Elaboracions de vi amb menys sulfits. S'han experimentat diversos itineraris per elaboracions amb menors dosis de sulfits amb ús de llevats alternatius o coinoculació de llevats i bacteris per a millorar els vins.