



Una manera de hacer Europa



BUENAS PRÁCTICAS

Actuaciones Cofinanciadas

Transferencia de conocimiento y fortalecimiento del sector
vitivinícola en La Rioja

Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

Programa Operativo de La Rioja

Año 2021

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y FORTALECIMIENTO DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN LA RIOJA

La actuación que se presenta tiene como finalidad el desarrollo de proyectos de investigación aplicada al sector vitivinícola de La Rioja. Estos proyectos están enfocados a la transferencia de conocimiento y de tecnología al mundo de la vid y del vino, con el objetivo principal de mejorar la competitividad económica y social

de los viticultores y las bodegas.

Los investigadores del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) pertenecientes al Gobierno de La Rioja, son los principales protagonistas de esta buena práctica. Los proyectos presentan un marcado carácter regional y, en muchas ocasiones, constituyen el germen de futuros proyectos nacionales o internacionales de mayor alcance, lo que amplía su grado de repercusión científica.

El Gobierno de La Rioja y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) financian actividades de investigación a través de estos proyectos en áreas tan estratégicas para la que región como son la adaptación y mitigación contra el cambio climático, la mejora de procesos enológicos, la selección y mejora genética de material vegetal, así como el desarrollo y mejora de técnicas de producción vitícolas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

En este contexto, es importante destacar que, en 2021, el grupo de investigación GESVIN (perteneciente al Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población), integrado en su mayoría por investigadoras, recibió el 9 de junio la Medalla de La Rioja que otorga el Gobierno regional en reconocimiento a su trayectoria investigadora. Como muestra de ello, conviene destacar que GESVIN ha desarrollado más de 10 proyectos de I+D cofinanciados mediante la buena práctica analizada durante el periodo 2016-2021.



Entrega de la Medalla de Oro de La Rioja al grupo de investigación GESVIN

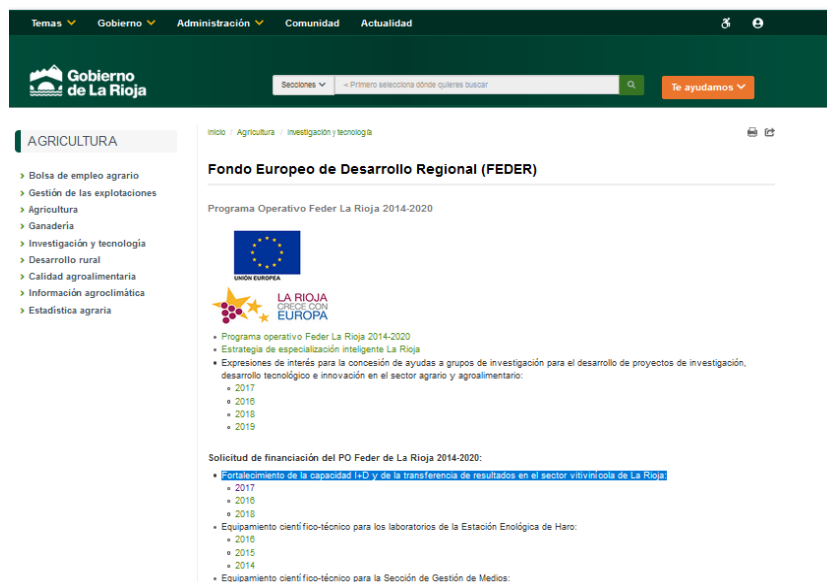
La actuación que se presenta como **Buena Práctica** ha sido impulsada por la **Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población, durante los años 2016 al 2021**. A lo largo de los seis años, estos proyectos regionales han movilizado una inversión de 2.573.442,89 €, de los cuales un 50 % (1.286.721,45€) está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Los proyectos han contado como capital humano con la involucración de 19 investigadores, el 57 por ciento de ellos, investigadoras.

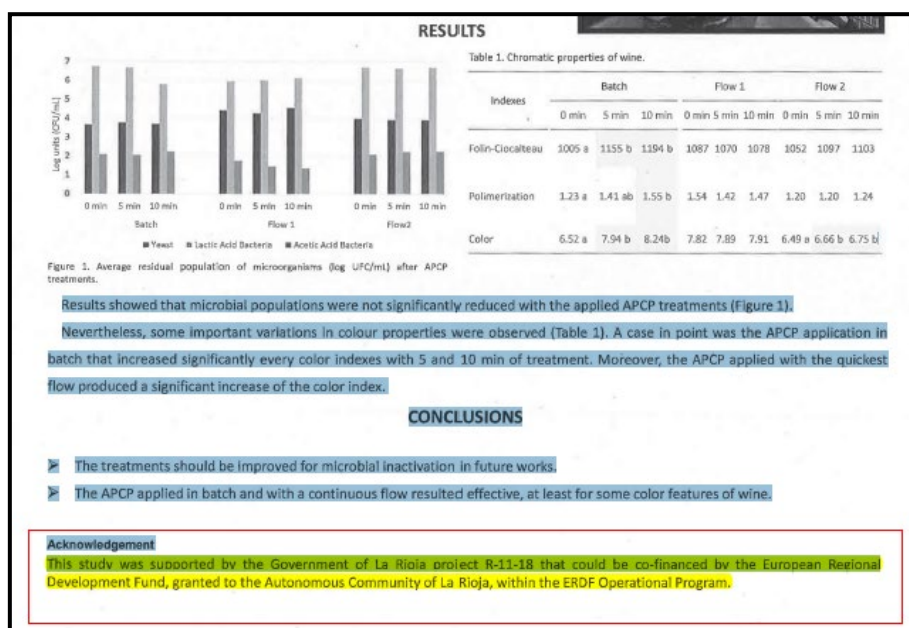
Criterios identificadores de buena práctica:

1.- La actuación ha sido convenientemente difundida entre los beneficiarios, beneficiarios potenciales y el público en general.

La actuación ha sido difundida en cumplimiento de las obligaciones en materia de comunicación que marcan los reglamentos. De este modo, se han colocado placas identificativas de las actividades de investigación en las instalaciones y los laboratorios donde se llevan a cabo estos proyectos, así como su difusión a través de un apartado específico en la página Web de la Consejería de Agricultura, sobre cada actuación que se impulsa en el marco del PO FEDER de la Rioja 2014-2020.



En esta acción, cabe destacar como hito de difusión internacional el [I International Congress on Grapevine and Wine Sciences](#), que se celebró en Logroño del 7 al 9 de noviembre de 2018, al tiempo que se conmemoraba el décimo aniversario de la creación del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV).



Conclusiones de poster del Congreso Internacional del Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

Agradecimientos



www.icvv.es
17 (ICVV) 21040219



Proyecto

Financiación:

Colaboración:

Grupo:

Instituto:

*** Estrategias de aplicación foliar de N para la minimización de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) de los suelos vitícolas**

*** Sistema de información de Suelos de La Rioja (SIFR): web y visor cartográfico**

Ponencia del congreso científico en Ourense, abril de 2018.

Presentación en el Congreso Ibérico de Ciencias del Suelo 2018

CONCLUSIONES

Los resultados obtenidos han puesto de manifiesto las diferencias en la composición fenólica y actividad antioxidante de las variedades blancas autorizadas en la D.O.Ca. Rioja. La variedad Tempranillo Blanco mostró la mayor concentración en ácidos hidroxycinámicos y catequinas, lo que justificaría su mayor capacidad antioxidante. Esta variedad, autóctona de la D.O.Ca. Rioja, representa una alternativa para la diferenciación de los vinos por sus características cualitativas, y además manifiesta un elevado potencial antioxidante.

BIBLIOGRAFÍA

1. Álvarez-Casas, M., Pajaro, M., Lores, M., García-Jares, C. 2016. International Journal of Food Properties. 19(10): 2307-2321.
2. Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., Berset, C. 1995. LWT-Food Sci Technol. 28(1): 25-30.
3. Kris-Etherton P.M., Lefevre M., Beecher G.R., Gross M.D., Keen C.L., Etherton T.D. 2004. Annual Review of Nutrition. 24: 511 – 538.
4. Martínez, J., González-Diogo, A., Baroja, E., García-Escudero, E. 2017. Zubia Monográfico Vid y Vino, 29: 63-78.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido realizado mediante un proyecto de investigación financiado por el Gobierno de La Rioja durante 2017 y 2018 (PR-06-17 y PR-06-18), posiblemente cofinanciado al 50% con Fondos FEDER (Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020).
LA agradece a INIA por su contrato pre-doctoral.

GIENOL2018
XIV CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLOGICA

Conclusiones de un poster en el XIV CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA – GIENOL2018.

Paralelamente, la divulgación se canaliza a través de artículos publicados por la revista ‘Cuaderno de Campo’, editada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población, dirigida a un público más amplio.

Procesos actuales de selección clonal de vid en La Rioja

El ICVV evalúa en cuatro plantaciones experimentales clones de Tempranillo, Graciano, Viura y Garachá Blanco que permitirán al sector disponer de vides más homogéneas y mejor adaptadas a las necesidades de la viticultura actual.

Selección genética en la vid
Durante las últimas décadas, se viene observando un incremento de procesos de selección genética en la vid. Este proceso, conocido como selección genética, se produce tanto a nivel natural como artificial.

A nivel natural, el proceso se observa en la distribución de clones de uvas, tanto silvestres como cultivados. Por otro lado, la selección genética se produce a través de la intervención humana, como es el caso de la selección de clones para la producción de uvas de calidad.

En La Rioja, el ICVV ha iniciado un programa de selección genética en la vid, con el objetivo de identificar y seleccionar clones de uvas que sean más resistentes a enfermedades y que produzcan uvas de mayor calidad.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Tras el análisis, los cuatro repeticiones de 20 clones por cada variedad, se ha detectado un marcado comportamiento estadístico en los clones blancos. La variedad Garachá Blanco muestra una superioridad clara con una superficie de 2,80 x 1,20 m. El porcentaje de uvas por hectárea es de 10,5 t/ha. El cultivo de Garachá Blanco es el más adecuado para la producción de uvas de calidad en La Rioja.

Extracto de artículo publicado en la Revista “Cuaderno de Campo” N° 63 Año 2020

<https://www.larioja.org/larioja-client/cm/agricultura/images?idMmedia=1192179>

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y POTENCIAL ENOLÓGICO DE LAS VARIEDADES DE VID BLANCAS AUTORIZADAS EN LA D.O.C.A. RIOJA

IRINA MARTINEZ-
ANA GONZALEZ-BLANCO
ELENA RIBERO
ENRIQUE GARCÍA-LEONARDO

RESUMEN

La D.O.C.a. Rioja amplió en 2008 el número de variedades blancas admitidas para mejorar la competitividad de sus vinos blancos y adaptarlos a las demandas del mercado. En este trabajo se ensalza el comportamiento agronómico y las posibilidades enológicas de las nueve variedades blancas autorizadas: Chardonnay, Garnacha Blanca, Malvasía de Rioja, Marzemino Blanco, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Torrontés, Viura y Verdejo. Se ha confirmado la existencia de notables diferencias agronómicas y enológicas entre variedades que pueden condicionar su adaptación a diferentes entornos vitícolas, y contribuir a la diversificación de las elaboraciones de vino blanco. Las variedades Tempranillo Blanco y Marzemino Blanco han mostrado buen potencial productivo y enológico, y pueden ser una alternativa para la diversificación de los vinos de esta zona, frente a la homogeneización que supone la variedad internacional. Además, Tempranillo Blanco tiene un nombre inequívoco asociado a la variedad tinta de la que procede y a la D.O.C.a. Rioja.

Palabras clave: variedad, Tempranillo Blanco, Marzemino Blanco, diferenciación, calidad.

In 2008 the D.O.C.a. Rioja increased the number of white wine varieties authorized until then in order to improve the competitiveness of its white wines and to satisfy the market demand. In the present paper, the agronomic behavior and the enological potential of nine authorized white wine varieties: Chardonnay, Garnacha Blanca, Malvasía de Rioja, Marzemino Blanco, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Torrontés, Viura and Verdejo were studied. It has been confirmed notable agronomic and enological differences

1. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, CSIC, Universidad de La Rioja, P.O. Box 537, 50080 Logroño, La Rioja, Spain.
2. Autor de correspondencia: irina.martinez@icvv.es

Publicado: 2017-07-08 09:45:00
DOI: 10.1016/j.zubia.2017.07.002

cultivo, a la falta de adaptación a las condiciones de la zona, o bien a la necesidad de aplicación de otros productos de fitosanitarios que permitan resaltar su potencial aromático, ya que se trata de una variedad bastante delicada agrónicamente y enológica. Por el contrario, la variedad Chardonnay ha conducido a vinos con buena calidad sensorial, que confieren su mayor plasticidad agronómica y enológica. (ENVIAR, 2007; VCR, 2015).

4. CONCLUSIONES

Los resultados obtenidos en este ensayo han puesto de manifiesto las características agronómicas y enológicas de las nueve variedades blancas (autorizadas, foráneas y tradicionales) autorizadas en la D.O.C.a. Rioja. Las diferencias observadas pueden condicionar su adaptación a distintos entornos vitícolas, y contribuir a la diversificación de las elaboraciones de vino blanco. Las variedades de ciclo más corto (Tempranillo, Sauvignon y Chardonnay) pueden ser de interés en las zonas con condiciones climáticas más limitantes para alcanzar la madurez. En general, todas las variedades han mostrado buen potencial productivo, aunque algo más bajo en el caso de las foráneas Chardonnay y Sauvignon. La composición físico-química y la calidad sensorial de los vinos obtenidos son muy influenciadas por la variedad, observándose importantes diferencias en los parámetros de acidez y en la composición polifenólica. A nivel organoléptico destacan por su mayor calidad Chardonnay, Tempranillo Blanco y Marzemino Blanco.

Todas las variedades estudiadas muestran características diferenciadas, por lo que pueden contribuir con mayor o menor intensidad a la obtención de vinos más complejos, algunas en elaboraciones monovarietales y otras en mezclas en diferentes porcentajes.

Entre las variedades autorizadas, Tempranillo Blanco y Marzemino Blanco han mostrado un buen potencial productivo y cualitativo, y pueden ser una alternativa de cara a la diversificación de los vinos blancos de esta zona, frente a la homogeneización que supone el empleo de variedades internacionales. Además, Tempranillo Blanco muestra una amplia posibilidad de adaptación a diferentes entornos, debido a su ciclo más corto, y permite diversificar las elaboraciones, tanto de vinos jóvenes como destinados a la crianza en barrica. Por otro parte, tiene un nombre inequívoco asociado a la variedad tinta de la que procede y muy vinculado a la D.O.C.a. Rioja.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido realizado mediante un proyecto de investigación financiado por el Gobierno de La Rioja durante los años 2012-2015, y posteriormente cofinanciado al 50% con Fondos FEDER durante 2016 (Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020).

Publicado: 2017-07-08 09:45:00
DOI: 10.1016/j.zubia.2017.07.002

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido realizado mediante un proyecto de investigación financiado por el Gobierno de La Rioja durante los años 2012-2015, y posteriormente cofinanciado al 50% con Fondos FEDER durante 2016 (Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020).



Extracto de artículo publicado en la Revista “Zubia” N.º 29. Monográfico “Vid y vino”

<https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/482329>

The screenshot shows the article 'El largo camino de la selección clonal en La Rioja' by Irina Martínez-Blanco, Ana González-Blanco, Elena Ribero, and Enrique García-Leonardo. The article is published in 'Zubia' magazine, issue 29, monograph 'Vine and wine'. The abstract discusses the expansion of authorized white wine varieties in the Rioja D.O.C.G. in 2008 to improve competitiveness and adapt to market demands. It mentions nine authorized varieties: Chardonnay, Garnacha Blanca, Malvasía de Rioja, Marzemino Blanco, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Torrontés, Viura, and Verdejo. The article highlights the significant agronomic and enological differences between these varieties, which can influence their adaptation to different viticultural environments and contribute to the diversification of white wine production. Tempranillo Blanco and Marzemino Blanco are noted for their good productive and enological potential, making them alternatives for diversifying the white wine of this region. The article also mentions that Tempranillo Blanco has a clear name associated with the black variety it comes from and the Rioja D.O.C.G.

<https://www.icvv.es/el-largo-camino-de-la-seleccion-clonal-en-la-rioja>

2.- La actuación incorpora elementos innovadores.

El carácter innovador de esta actuación descansa en varios aspectos. En primer lugar, se trata de proyectos de investigación aplicada a un sector, el vitivinícola, considerado tecnológicamente maduro, pero que está permitiendo llevar las últimas novedades científicas y tecnológicas a viticultores, cooperativas y bodegas del sector.

Por otro lado, y fruto del contacto con el sector y con la problemática de la viticultura y la enología actuales, los trabajos se enfocan en áreas de conocimiento y de aplicación acordes a los nuevos escenarios a los que se enfrenta la vitivinicultura: el cambio climático; la necesidad de apostar por sistemas de producción basados en la sostenibilidad; el estudio y las estrategias de lucha frente a enfermedades de madera y plagas emergentes; la utilización de herramientas de gestión y de decisión basadas en la viticultura y enología de precisión; la apuesta por la biodiversidad vegetal (diversidad intravarietal, variedades con fuerte arraigo en nuestro entorno vitícola y variedades minoritarias); los estudios y criterios de zonificación; la selección y mejora de microorganismos asociados a la elaboración y conservación del vino; la mejora de los procesos de enológicos (elaboración, inertización de barricas...), la puesta a punto de metodologías para el análisis sensorial o el binomio vino y nutrición.

Asimismo, se dispone de un mecanismo de financiación ágil, que permite de forma directa y sencilla financiar, a través de los fondos FEDER, proyectos desde una perspectiva regional, muchos de los cuales acaban transformándose en consorcios y propuestas nacionales o internacionales.

Por último, indicar que este mecanismo de financiación, a través de convocatoria interna dentro del sector público riojano, permite trabajar de forma conjunta a investigadores noveles con investigadores experimentados. Esta oportunidad sirve de lanzadera para jóvenes talentos en investigación de la región, que explotan de forma directa sus primeros resultados de investigación.

3.- Adecuación de los resultados obtenidos a los objetivos establecidos.

Esta actuación pretende impulsar líneas de investigación de la viña y del vino en ámbitos clave que preocupan al sector vitivinícola, como son las relativas a la mejora del material vegetal, con especial énfasis en la biodiversidad genética, mediante la consideración de la diversidad intravarietal y el estudio y cultivo de variedades minoritarias como el Tempranillo Blanco; en la búsqueda de conocimiento y estrategias frente a enfermedades de la madera en vid; actuaciones frente a cambio climático y la mejora de los procesos de elaboración y control del vino.

Con este tipo de actuación se están incrementado las capacidades científicas de La Rioja de forma continuada durante los últimos cuatro años, desde 2016 a 2021, lo que contribuye a mejorar la competitividad del sector vitivinícola, primer sector económico de la región, en toda su cadena de valor, desde la viña hasta la botella. Al mismo tiempo, ha permitido incrementar de forma sustancial los fondos destinados a la investigación regional, así como mejorar la actividad científica del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), mediante la creación de redes de colaboración entre la Administración regional, la Universidad de La Rioja y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, con una clara apuesta por la interrelación con el sector empresarial privado.

4.- Contribución a la resolución de un problema o debilidad detectada en el ámbito territorial de ejecución.

El primer problema que se ha solventado es la financiación de investigaciones de carácter estratégico, de forma directa y con una gran facilidad de gestión. Esta actuación ha permitido retornar fondos de la UE, lo que hubiera sido muy difícil en convocatorias de mayor envergadura para los equipos de investigación noveles o con poca trayectoria hasta el momento.

Otro reto alcanzado con este tipo de proyectos ha sido la posibilidad de generar redes de colaboración público-privadas al innovar con viticultores y bodegueros. Un ámbito que se ha potenciado, aunque existían antecedentes, es la contratación de técnicos de transferencia, y se ha abierto, así, la posibilidad en los próximos años de crear una unidad de transferencia en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV).

Finalmente, destacar que estos proyectos han tenido consecuencias directas en el desarrollo de técnicas de cultivo de la vid más sostenible, como lo representa una gestión eficiente del agua y de los fertilizantes, así como la lucha sostenible contra plagas y enfermedades o la utilización de cubiertas vegetales y materiales de acolchado orgánicos (mulching). Asimismo, en términos enológicos, son significativos los estudios asociados a la mejora de los procesos productivos dentro de la bodega, tanto en el manejo de la uva, como en el proceso de la fermentación y las técnicas de conservación y embotellado del vino.

5.- Alto grado de cobertura sobre la población a la que va dirigida.

El público objetivo de estos proyectos es, sin duda, los investigadores del Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal que desarrollan sus trabajos de investigación en el ámbito del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), y que han podido llevar a cabo proyectos de investigación orientados a los retos y demandas que el sector productivo solicita.

Los beneficiarios de estos proyectos no son solo los viticultores, bodegueros y consumidores de La Rioja, sino toda la cadena de valor del vino en el ámbito nacional, que puede disfrutar de un producto de más calidad, más sano y seguro y más sostenible.

Desde una perspectiva más global, estos proyectos están permitiendo fijar talento en la región, abrir nuevas redes de colaboración y potenciar al Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) como un referente nacional e internacional en materia de investigación vitivinícola básica y aplicada. Asimismo, ejercen un impacto directo dentro del Sistema Riojano de Innovación, al consolidar el sector de I+D público riojano dentro del contexto nacional e internacional, y sirven de puente o nexo con otras redes derivadas de investigación: la genética, la microbiología, la biología vegetal...

En lo referente a la captación de talento investigador, citar dos investigadores involucrados en estos proyectos de carácter regional.



El Dr. Javier Portu Reinares, Premio Extraordinario de Doctorado otorgado por el Consejo de Gobierno de la Universidad de La Rioja. (Actualmente investigador del Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal)



Dra. Lucía González Arenzana premiada a nivel internacional por un trabajo de investigación de limpieza de las barricas de roble con plasma frío.

6.- Consideración de los criterios horizontales de igualdad de oportunidades y no discriminación, así como responsabilidad social y sostenibilidad ambiental.

Esta operación está estrechamente vinculada con la sostenibilidad ambiental. Muchos de los objetivos de los proyectos cofinanciados están enfocados a favorecer la mitigación y la adaptación a la problemática derivada del cambio climático, a través de la reducción de emisiones de gases efecto invernadero (mediante la optimización de abonado nitrogenado entre otras líneas de trabajo), el uso eficiente del agua de riego o el manejo de cubiertas vegetales como técnica de mantenimiento del suelo, útiles frente a la erosión del suelo y como sumideros de CO₂.

Respecto a la generación de oportunidades y la no discriminación, como se ha expuesto de forma reiterada, esta modalidad de proyectos está sirviendo, además, de lanzadera para jóvenes investigadores, pre y posdoctorales, para que se les posibilite afrontar el reto de la gestión de proyectos de la mano de personal investigador experimentado, lo que permite crear un clima de sinergias y oportunidades óptimo.

En el ámbito de igualdad de género, mencionar que en 2019 el 57% del personal participante eran mujeres, y que se encuentra en sintonía con la política de incorporación de recursos humanos del Gobierno de La Rioja, al garantizar la transparencia, el mérito y la igualdad de oportunidad.

Esta buena práctica sirve, así, para alinear los retos científicos regionales con la Agenda de Europa 2020, al apostar por un territorio más inteligente, sostenible e integrador.

7.- Sinergias con otras políticas o instrumentos de intervención pública.

Los proyectos regionales de fortalecimiento han servido como semilla de proyectos de investigación nacionales en varias convocatorias de la Agencia Estatal de Investigación, en colaboración con el INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria), lo que ha permitido tender una red de investigación más amplia, y captar recursos del Plan Estatal de I+D+I (cofinanciados por el Programa Operativo Estatal FEDER 2014-2020).

Pero las sinergias no solo se han obtenido en el ámbito estatal. Gracias a estos proyectos, se han podido generar otros proyectos europeos en convocatorias como INTERREG SUDOE o INTERREG POCTEFA. Podemos destacar dos ejemplos muy recientes, los proyectos [VINIOT \(SUDOE\)](#) y el proyecto [VITISAD \(INTERREG POCTEFA\)](#), ambos presentados en 2019.

En suma, los proyectos están relacionados de forma directa con el sector vitivinícola, que en la Comunidad Autónoma de La Rioja tiene una importancia estratégica, al ser un área clave dentro de la Estrategia de Especialización Inteligente de La Rioja 2014-2020 (RIS3). Las cifras evidencian su protagonismo. En La Rioja la vid es el primer cultivo en superficie, con 47.000 ha. El vino es el producto de mayor peso en las exportaciones de la región, con más del 10% del valor de las exportaciones totales. Asimismo, representa el primer sector industrial en facturación de La Rioja y emplea a más de 2.000 personas de forma directa, solo en el ámbito bodeguero. Este escenario se traduce en que La Rioja comparte liderazgo dentro de las principales enorregiones de Europa, comparable con regiones como Oporto, Burdeos o Toscana. No cabe duda de que la inversión en I+D+i que se está realizando con estos proyectos está estrechamente relacionada con el desarrollo socioeconómico de La Rioja.



Una manera de hacer Europa



BUENAS PRÁCTICAS

Actuaciones Cofinanciadas

Fondo Europeo de Desarrollo Regional