

# INFORME DE COBERTURA DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Mayo – junio, 2022



# ÍNDICE

1. Envío de nota de prensa
2. Resultados obtenidos
3. Clipping de prensa

# 1. ENVÍO DE NOTA DE PRENSA

Para comunicar el final y la presentación de los resultados del proyecto Cavawinner, se elaboró y difundió la siguiente nota de prensa. Esta se envió el 20 de mayo a agencias de noticias, medios regionales y sectoriales (vitivinícolas, agroalimentarios y de innovación).

NOTA DE PRENSA



## **Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales**

- **Se ha celebrado un encuentro en Cavas Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto**
- **El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava**
- **Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial**

**Barcelona, 20 de mayo de 2022.-** El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.

## Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. “En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad” ha advertido, “lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior”. Así, ha asegurado que “gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo”.

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que “Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava”. Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una “novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava”, la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). “Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar” ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, “esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español”.

En representación de la Universidad Rovira i Virgili, Marta Conde ha compartido que “se han estudiado distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava”. Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

Por su parte, José Manuel Guillamón, investigador del IATA-CSIC, ha presentado el desarrollo de nuevos productos y técnicas para la optimización tanto de la calidad de los vinos bases como de la segunda fermentación en botella. Entre ellos, ha destacado un innovador método de elaboración de pie de cuba mediante el uso de un biorreactor, que “permitirá unas segundas fermentaciones en botella más regulares y estandarizadas, así como tener un control del proceso del pie de cuba”. Además, con respecto al uso de levaduras no convencionales para aumentar la acidez de los cavas, ha afirmado que se trata de “una buena estrategia” para aplicar en los vinos base. En este sentido, Guillamón ha confirmado que “es viable industrialmente introducir nuevas cepas y especies de levaduras para llevar a cabo la segunda fermentación en botella”.

Finalmente, Sergi Ferrer, miembro del equipo de ENOLAB de la Universidad de Valencia, ha señalado que, con el desarrollo de Cavawinner, “se han obtenido vinos base con características singulares y de calidad”. Este logro ha sido posible gracias a, entre otros factores, el aislamiento de nuevas cepas de bacterias lácticas con características diferenciales, la adaptación de las mismas a bajos pH y al sulfuroso, la acidificación biológica de los mostos, la realización de la fermentación maloláctica en mostos, y el poder acidificante de estas bacterias lácticas.

Cavawinner ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

***Acerca del proyecto CAVAWINNER:***

CAVAWINNER es un proyecto consorciado de investigación industrial y desarrollo experimental, formado por ocho socios empresariales y cinco organismos de investigación de referencia nacional. Pretende posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, mediante la investigación y la incorporación de tecnologías a su sistema de elaboración tradicional, con la finalidad de reducir costes de producción y mejorar la calidad del producto final, adaptándolo a los gustos del consumidor internacional.

Con un presupuesto global de 6,1 millones de euros, el proyecto cuenta con el apoyo financiero del programa CIEN del CDTI y se desarrollará hasta agosto de 2021.

## 2. RESULTADOS OBTENIDOS

- Se han obtenido 30 clippings en medios de comunicación regionales y sectoriales (vitivinícolas, agroalimentarios y de innovación), tratando con rigor la información referente a los resultados del proyecto Cavawinner.
- Se han logrado unos resultados muy satisfactorios, con cobertura de calidad en los medios vitivinícolas como Semana Vitivinícola, Revista Enovocultura, Mercados del Vino y la Distribución, Revista Enólogos, El Correo del Vino, etc. También en medios agroalimentarios entre los que destacan Revista Agricultura, Innogravi, Agroinformación y Financial Food, entre otros. Además, cabe añadir que la información ha sido recogida por medios locales, como Penedès Economic, Levante-El Mercantil Valenciano o Nacio Digital; así como por Innovaspain y por los portales de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) y de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria.
- Principales mensajes transmitidos:
  - Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales
  - Se ha celebrado un encuentro en Cavas Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto
  - El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava
  - Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial
- Medios en los que se ha obtenido cobertura:
  - Medios vitivinícolas: Bodegas y Vinos, Mundo Vino, Vinetur, Interempresas (Canal Vitivinícola), El Correo del Vino (ediciones impresa y digital), Semana Vitivinícola, Revista Enovocultura, Vivir el Vino, Mercados del Vino y la Distribución, Tecnovino y Revista Enólogos.
  - Medios agroalimentarios: Agronews Castilla y León, Agronews Comunitat Valenciana, Agroinformación, Revista Agricultura, ADN TV, Innogravi, Tech Press y Financial Food.
  - Medios regionales: Penedès Economic, Nacio Digital, Vadevi, Levante-El Mercantil Valenciano, Valencia Gastronómica.
  - Innovación: Innovaspain.
  - Otros: Retail Actual, Ya lo cato yo, y los portales de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) y de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria.

- Principales titulares obtenidos:
  - Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales
  - Finaliza con éxito el proyecto de I+D Cavawinner
  - CAVAWINNER sienta las bases para elaborar un cava de calidad superior
  - Finaliza el proyecto de I+D Cavawinner
  - Cavawinner: finaliza el proyecto de I+D de la DO Cava con grandes resultados
  - Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales, finaliza con éxito
  - El proyecto Cavawinner concluye tras incorporar nuevas tecnologías al sistema de elaboración de cava
  - Finaliza el proyecto Cavawinner, que ha incorporado nuevas tecnologías en elaboración cava español
  - Culmina un proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales
  - Cavawinner: El I+D para posicionar el cava español en los mercados internacionales.
  - Cavawinner desarrolla nuevas tecnologías para mejorar la calidad del cava
  - Cavawinner desarrolla nuevas tecnologías para mejorar la calidad del cava
  - Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D impulsado para reforzar la posición del cava español en los mercados internacionales
  - Es presenten els resultats del CAVAWINNER, un projecte per millorar els processos d'elaboració del cava
  - Cavawinner, un projecte de 6 milions d'euros per posicionar el cava a mercats internacionals
  - 'Cavawinner', I+D per millorar els processos per elaborar Cava
  - Cavawinner logra crear una herramienta para mejorar la calidad del cava
  - Cavawinner: cómo posicionar el cava español en el mundo gracias a las nuevas tecnologías
  - Cavawinner: mejorar la calidad final y el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales

### 3. CLIPPING DE PRENSA



**Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para  
posicionar el cava español en mercados  
internacionales**

**(20 de mayo, 2022)**

# Medios vitivinícolas

I+D

## FINALIZA CAVAWINNER, EL PROYECTO DE I+D PARA POSICIONAR EL CAVA ESPAÑOL EN MERCADOS INTERNACIONALES

22 mayo, 2022



El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava

Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial

El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

# Mundo Vino

Un espacio para compartir nuestra pasión por el vino.

NOTICIAS

## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

- **Se ha celebrado un encuentro en Cavas Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto**
- **El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava**
- **Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial**

**Barcelona, 20 de mayo de 2022.-** El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.

## Finaliza con éxito el proyecto de I+D Cavawinner

El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional

El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

El consorcio de Cavawinner lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau – como líder del proyecto-, Mecnizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia. Cavawinner ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

### Resultados



Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de Cavawinner permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un "cava de calidad superior" y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.

*Los resultados del proyecto conllevan importantes avances para mejorar la calidad final y el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales*

## **CAVAWINNER sienta las bases para elaborar un cava de calidad superior**

**El proyecto de I+D CAVAWINNER ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.**

El consorcio de CAVAWINNER lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau –como líder del proyecto–, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: **Vitec**-Centro Tecnológico del Vino, **Ainia**, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos **IATA-CSIC**, la **Universidad Rovira i Virgili** y **Enolab-Universidad de Valencia**. CAVAWINNER ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

### **Resultados**

Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de CAVAWINNER permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un “cava de calidad superior” y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.

Entre los resultados obtenidos, destaca el desarrollo de una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.), yendo más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar. En esta línea, también cabe destacar que se ha puesto en marcha un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial.



## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

Se ha celebrado un encuentro en Cavas Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto

El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava

Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial



**Barcelona, 20 de mayo de 2022.-** El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que "Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

En representación de la Universidad Rovira i Virgili, Marta Conde ha compartido que "se han estudiado distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava". Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lias para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.



El Periódico diario del Vino Español

## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

- Se ha celebrado un encuentro en Cavas Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto
- El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava
- Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial

Barcelona, 20 de mayo de 2022.- El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elabo-

rar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que "Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de imple-

mentar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

En representación de la Universidad Rovira i Virgili, Marta Conde ha compartido que "se han estudiado distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava". Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

Por su parte, José Manuel Guillamón, investigador del IATA-CSIC, ha presentado el desarrollo de nuevos productos y técnicas para la optimización tanto de la calidad de los vinos bases como de la

segunda fermentación en botella. Entre ellos, ha destacado un innovador método de elaboración de pie de cuba mediante el uso de un biorreactor, que "permitirá unas segundas fermentaciones en botella más regulares y estandarizadas, así como tener un control del proceso del pie de cuba". Además, con respecto al uso de levaduras no convencionales para aumentar la acidez de los cavas, ha afirmado que se trata de "una buena estrategia" para aplicar en los vinos base. En este sentido, Guillamón ha confirmado que "es viable industrialmente introducir nuevas cepas y especies de levaduras para llevar a cabo la segunda fermentación en botella".

Finalmente, Sergi Ferrer, miembro del equipo de ENOLAB de la Universidad de Valencia, ha señalado que, con el desarrollo de Cavawinner, "se han obtenido vinos base con características singulares y de calidad". Este logro ha sido posible gracias a, entre otros factores, el aislamiento de nuevas cepas de bacterias lácticas con características diferenciales, la adaptación de las mismas a bajos pH y al sulfuroso, la acidificación bioló-



Foto: ETV

## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales



El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado recientemente un evento en Cavas Vilarnau, casa que ha liderado el proyecto. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del C.R.D.O.P. Cava.

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. “En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad”, ha advertido, “lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior”. Así, ha asegurado que “gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo”.

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que “Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava”. Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una “novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava”, la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). “Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar” ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la inteligencia artificial. Según Cirujeda, “esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español”.

# Enoviticultura

## Finaliza el proyecto de I+D Cavawinner

Tras cuatro años de desarrollo, ha finalizado el **proyecto de I+D Cavawinner**. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancó con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, que ha liderado el proyecto. Para lograr el **posicionamiento del cava español en los mercados internacionales**, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de **nuevas tecnologías** al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los **ocho socios empresariales** (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado *Vega Gil*, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y *Alexandre Comellas*, gerente del Consejo Regulador de la D.O. Cava.



Representantes de los ocho socios empresariales.

Los **cinco centros de investigación** que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del mismo. En primer lugar, ha intervenido *Miquel Puxeu*, investigador de VITEC, quien ha señalado que *«en el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad»*, para añadir que *«lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior»*. Asimismo, ha apuntado que *«gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo»*.



Participantes en el evento.

A continuación, *Jordi Cirujeda*, investigador en AINA, ha explicado que *«Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava»*. Así, se ha logrado desarrollar una *«novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava»*, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). *«Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar»*, ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe resaltar el **desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto**, llamado **Cavawinner Inspect**, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Para Cirujeda, *«esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español»*.

Por parte de la Universidad Rovira i Virgili, *Marta Conde* ha comentado que *«se han estudiado distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava»*. Entre ellos, ha destacado *«la medición de la cinética de descenso de líos para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas»*.

# VIVIR EL VINO

## Cavawinner: finaliza el proyecto de I+D de la DO Cava con grandes resultados



El consorcio empresarial ha estado formado por Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero.

Tras cuatro años de desarrollo ha finalizado esta iniciativa, nacida con el fin de mejorar el posicionamiento del **cava español** frente a otros vinos espumosos internacionales y que se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional.

Con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y con el apoyo financiero del programa CIEN del CDTI, los resultados de **Cavawinner** permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un "cava de calidad superior" y a la mejora del proceso productivo.

Entre sus logros destaca el desarrollo de una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava y se ha puesto en marcha un equipo piloto, **Cavawinner Inspect**, para implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial.

Además de las ocho bodegas anteriormente citadas, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia.

Puede acceder a todos los resultados del proyecto en esta [web](#).

# MERCADOS

---

## DEL VINO Y LA DISTRIBUCIÓN

### Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

El proyecto de I+D Cavawinner, apoyado por la PTV, ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Caves Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. El proyecto ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTL.

#### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINIA, ha manifestado que "Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

En representación de la Universidad Rovira i Virgili, Marta Conde ha compartido que "se han estudiado distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava". Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

Por su parte, José Manuel Guillamón, investigador del IATA-CSIC, ha presentado el desarrollo de nuevos productos y técnicas para la optimización tanto de la calidad de los vinos bases como de la segunda fermentación en botella. Entre ellos, ha destacado un innovador método de elaboración de pie de cuba mediante el uso de un biorreactor, que "permitirá unas segundas fermentaciones en botella más regulares y estandarizadas, así como tener un control del proceso del pie de cuba". Además, con respecto al uso de levaduras no convencionales para aumentar la acidez de los cavas, ha afirmado que se trata de "una buena estrategia" para aplicar en los vinos base. En este sentido, Guillamón ha confirmado que "es viable industrialmente introducir nuevas cepas y especies de levaduras para llevar a cabo la segunda fermentación en botella".

Finalmente, Sergi Ferrer, miembro del equipo de ENOLAB de la Universidad de Valencia, ha señalado que, con el desarrollo de Cavawinner, "se han obtenido vinos base con características singulares y de calidad". Este logro ha sido posible gracias a, entre otros factores, el aislamiento de nuevas cepas de bacterias lácticas con características diferenciales, la adaptación de las mismas a bajos pH y al sulfuroso, la acidificación biológica de los mostos, la realización de la fermentación maloláctica en mostos, y el poder acidificante de estas bacterias lácticas.



## Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales, finaliza con éxito

**El proyecto finaliza con interesantes avances para el sector del cava gracias a la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías e inteligencia artificial a su sistema de elaboración tradicional.**

Los miembros del consorcio de **Cavawinner** se han dado cita en un evento en Cavas Vilarnau (líder del proyecto) para presentar los resultados del **proyecto de I+D Cavawinner**, tras 4 años de ejecución.

Los trabajos de desarrollo de esta iniciativa, que iniciaba con el objetivo de **posicionar al cava español en los mercados internacionales**, terminan habiendo conseguido importantes avances para el sector del cava gracias a la **investigación y la incorporación de nuevas tecnologías** al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de **reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final**.

### Resultados destacados del proyecto de I+D Cavawinner

Los resultados de **Cavawinner** permitirán que muchas bodegas del sector puedan **implementar cambios** orientados a la elaboración de un "cava de calidad superior" y a la mejora del proceso productivo. En esta línea, cabe añadir que estos logros supondrán una **mejora considerable** en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava, según los expertos participantes en el proyecto.



En primer lugar, ha intervenido **Miquel Puxeu**, investigador de **VITEC**. "En el proyecto **Cavawinner** no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha explicado, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, **Jordi Cirujeda**, investigador en **AINIA**, ha declarado que "**Cavawinner** ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". De esta forma, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "**novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava**", la cual **permite localizar las materias extrañas** que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha subrayado Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado **Cavawinner Inspect**, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

Por su parte, **Marta Conde**, en representación de la **Universidad Rovira i Virgili**, ha compartido que "se han estudiado **distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava**". Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

# ENÓLOGOS

LÍDER DE INFORMACIÓN ENOLÓGICA EN ESPAÑOL

[www.revistaenologos.es](http://www.revistaenologos.es)

**CON UN PRESUPUESTO DE 6,1 MILLONES DE EUROS**

## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D impulsado para reforzar la posición del cava español en los mercados internacionales



El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo y un presupuesto global de 6,1 millones de euros. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de reforzar la posición del cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. De acuerdo a fuentes de la organización, "para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final".

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a CavasVilarnau.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que "Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la inteligencia artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

# Medios agroalimentarios

## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

- Se ha celebrado un encuentro en Cavas Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto
- El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava
- Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial



El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.



## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

📅 21/05/2022

El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Cavas Vilarnau.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que "Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.



## Finaliza el proyecto Cavawinner, que ha incorporado nuevas tecnologías en elaboración cava español



El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

El consorcio de Cavawinner lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau – como líder del proyecto-, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Campes, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia. Cavawinner ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

### RESULTADOS PARA QUE MUCHAS BODEGAS PUEDAN IMPLEMENTAR CAMBIOS

Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de Cavawinner permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un «cava de calidad superior» y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.



Entre los resultados obtenidos, destaca el desarrollo de una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.), yendo más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar. En esta línea, también cabe destacar que se ha puesto en marcha un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la

Inteligencia Artificial.

Con respecto al estudio de distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava, destacan la medición de la cinética de descenso de lias para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

## Culmina un proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales

El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se han presentado en un evento en Cavas Vilarnau, casa del líder de Cavawinner.



Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro participaron representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Campós, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC- Centro Tecnológico del Vino, AINA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También se dieron cita en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA.

### Resultados

En palabras de Miquel Puxen, investigador de VITEC: "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" indicó, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

"Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava", manifestó Jordi Cirujeda, investigador en AINA, que explicó que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar".



En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".



## Cavawinner: El I+D para posicionar el cava español en los mercados internacionales.



El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

El consorcio de Cavawinner lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau –como líder del proyecto–, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia. Cavawinner ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

### Resultados

Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de Cavawinner permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un “cava de calidad superior” y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.



## Cavawinner desarrolla nuevas tecnologías para mejorar la calidad del cava

© 26 mayo, 2022

**El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Los trabajos llevados a cabo por esta iniciativa se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.**

El proyecto de I+D Cavawinner ha presentado los resultados de final de proyecto después de cuatro años trabajando en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava. Entre ellos, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando inteligencia artificial (IA).

Durante el encuentro de presentación de resultados, se han dado cita representantes de las ocho empresas socias del proyecto (Vilarnas, Mecanizaciones Alaveseas, Bodegas Bilbaínas, Trufinos, JuvéG Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han participado.

También se han contado con Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexander Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA.

"En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente la elaboración de un producto de calidad, lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior. Gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo", ha explicado Miquel Puxosa, investigador de VITEC.

Por su parte, Jordi Cirujeda, investigador en AINIA, ha apuntado que este proyecto ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava. En este sentido, según ha añadido

Cirujeda, se ha desarrollado una herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, la cual permite localizar los materiales extraños que pueden estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.).

"Esta novedosa herramienta inteligente nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales pueden detectar", ha apuntado el investigador de AINIA.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la IA.

Según ha destacado Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".



Participantes del proyecto Cavawinner

## Cavawinner mejorará la calidad y el posicionamiento del cava español en el exterior

El proyecto de I+D Cavawinner acaba de finalizar con un balance muy positivo por parte del consorcio que lo ha desarrollado, integrado por ocho empresas y con el apoyo de cinco centros de investigación. Durante los últimos cuatro años han conseguido desarrollar e introducir nuevas tecnologías y estrategias al sistema de elaboración tradicional del cava, que han permitido mejorar su calidad y reducir los costes de producción. Con ello, esperan favorecer la exportación de los espumosos



El consorcio Cavawinner, que ha impulsado el proyecto de investigación I+D del mismo nombre, se ha clausurado "con éxito", señalan fuentes del mismo, ya que ha logrado cumplir el objetivo con el que se puso en marcha. Por un lado, conseguir un cava de **mayor calidad y características singulares** gracias a la **tecnología y estrategias desarrolladas para mejorar el proceso productivo** y, por otro, favorecer sus posibilidades exportadoras frente a los vinos espumosos de otros países. "Estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava", explica el consorcio en un comunicado.

### Los resultados

Para mejorar el proceso productivo, durante estos cuatro años se ha implementado "la medición de la **cinética de descenso de lias** para optimizar el proceso del removido tradicional; el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas", explican los investigadores de [Cavawinner](#).

Entre otros procedimientos para la optimización tanto de la calidad de los vinos bases como de la segunda fermentación en botella, se ha desarrollado "un método de elaboración de pie de cuba mediante el uso de un biorreactor, que permitirá unas segundas fermentaciones en botella más regulares y estandarizadas, así como tener un control del proceso del pie de cuba", indican.



Otros factores que han contribuido a mejorar los cavas y destacan en el consorcio han sido: el aislamiento de nuevas cepas de bacterias lácticas con características diferenciales, la adaptación de estas a bajos pH y al sulfuroso, la acidificación biológica de los mostos, la realización de la fermentación maloláctica en mostos, y el poder acidificante de estas bacterias lácticas.

Y entre otras estrategias experimentadas con buenos resultados se encuentra el uso de levaduras no convencionales en los vinos base para aumentar la acidez de los cavas. O las posibilidades de introducir **nuevas cepas y especies de levaduras** en la segunda fermentación en botella.

## El proyecto Cavawinner concluye tras incorporar nuevas tecnologías al sistema de elaboración de cava



El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

El consorcio de Cavawinner lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau (como líder del proyecto), Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé & Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia.

Cavawinner ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de Cavawinner permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un "cava de calidad superior" y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.

Entre los resultados obtenidos, destaca el desarrollo de una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.), yendo más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar. En esta línea, también cabe destacar que se ha puesto en marcha un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial.

Con respecto al estudio de distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava, destacan la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

# Medios locales

# PENEDÈS ECONÒMIC

Es presenten els resultats del CAVAWINNER, un projecte per millorar els processos d'elaboració del cava



Caves Vilarnau va acollir ahir la presentació de resultats del CAVAWINNER, un projecte d'estudi i millora tecnològica dels processos tradicionals d'elaboració del cava que s'ha gestat en els darrers quatre anys i en el qual hi han participat vuit empreses de cinc comunitats autònomes. El projecte ha comptat amb un finançament de més de 6 milions d'euros.

Liderat per González Byass, a través del seu celler Vilarnau, compta amb la participació de cavistes catalans, valencians, de La Rioja i aragonesos: Bodegas Bilbainas, Juve&Camps, Gramona, Dominio de la Vega i Bodega San Valero. També formen part del projecte les empreses Mecanizaciones Alavesas, dedicada al disseny i fabricació de tecnologia per a l'envasat de vins, i Trefinos, fabricant de taps de suro.

A banda, hi participen cinc organismes de recerca: AINIA (Centre Tecnològic), l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments-IATA del CSIC, Universitat Rovira i Virgili, Universitat de València i Centre Tecnològic del Vi (VITEC).



## Cavawinner, un projecte de 6 milions d'euros per posicionar el cava a mercats internacionals

► El desenvolupament de Cavawinner s'ha basat en la investigació i la incorporació de noves tecnologies al sistema d'elaboració tradicional de cava



**El projecte d'R+D Cavawinner ha arribat al final després de quatre anys de desenvolupament.** Per presentar els resultats d'aquesta iniciativa, que arrencava amb l'objectiu de posicionar el cava davant d'altres vins escumosos internacionals, s'ha fet un esdeveniment a Caves Vilarnau, casa del líder de **Cavawinner**. Per aconseguir el posicionament del cava als mercats internacionals, els treballs de desenvolupament de Cavawinner s'han basat en la investigació i la incorporació de noves tecnologies al sistema d'elaboració tradicional d'aquest producte, per tal de reduir costos de producció i millorar la qualitat final.

A la trobada s'han donat cita representants dels vuit socis empresarials (Vilarnau, Mecanitzacions Alaveses, Cellers Bilbaines, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Domini de la Vega i Cellers San Valero) i dels cinc organismes de recerca (VITEC-Centre Tecnològic del Vi, AINIA, l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments IATA-CSIC, la Universitat Rovira i Virgili i Enolab-Universitat de València) que han desenvolupat aquest projecte.

També hi han participat Vega Gil, directora de Certificació i Compra Pública Innovadora del Centre per al Desenvolupament Tecnològic Industrial (CDTI), i Alexandre Comellas, gerent del Consell Regulador de la DO Cava. Després de l'exposició dels resultats, tots els assistents han gaudit d'una visita a Caves Vilarnau.



## 'Cavawinner', I+D per millorar els processos per elaborar Cava

Un equip pilot que implementa tecnologies d'inspecció amb intel·ligència artificial, entre els èxits del programa



Després de quatre anys de feina, el projecte *Cavawinner* ha presentat resultats aquesta setmana en el marc d'una jornada a **Caves Vilarnau** de Sant Sadurn d'Anoia. Aquest projecte d'I+D és una iniciativa d'**estudi i millora** tecnològica dels **processos tradicionals d'elaboració del cava**, que té com a objectiu incrementar-ne la **qualitat** i impulsar-ne la **competitivitat** i el posicionament als mercats internacionals.

### Un projecte de sector davant d'un gran repte

El projecte va néixer del mateix sector del cava, que va detectar el **creixement mundial del consum** de vins escumosos i la necessitat d'adequar aquest producte al gust dels consumidors de diversos mercats. L'augment del consum va ser potencial per l'auge dels nous proseccos italians, però això **no ha generat més demanda** dels caves de criances curtes. A més, els reserves i grans reserves de la D.O. Cava tenen menys èxit de l'esperat en la seva competició amb els xampanyis francesos, que tenen més acceptació i quota de mercat.

L'acte va comptar amb la participació de Vega Gil, directora de Certificació i Compra Pública Innovadora del Centre per al Desenvolupament Tècnic Industrial (CDTI); d'Alexandre Comellas, gerent del Consell Regulador de la **D.O. Cava**, i, és clar, dels vuit socis empresarials: **Vilarnau**, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, **Juvé&Camps**, **Gramona**, Dominio de Vega i Bodegas San Valero. A més, també hi van estar representats els organismes d'investigació: VITEC – Centro Tecnológico del Vino, AINIA, l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments IATA-CSIC, la **Universitat Rovira i Virgili** i **Enolab – Universitat de València**.

Cavawinner volia actuar en la **millora tecnològica dels processos de vinificació**, alhora que millora la qualitat del producte final i l'adapta als gustos actuals del consumidor, tant en el cas dels escumosos més tradicionals com dels joves. en una doble estratègia d'aquest projecte consorciat d'investigació industrial i desenvolupament experimental.

## **Cavawinner logra crear una herramienta para mejorar la calidad del cava**

El proyecto de I+D incorpora nuevas tecnologías a la elaboración tradicional del producto

**E**l proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

Entre los resultados obtenidos por Cavawinner -conformado por Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero- destaca el desarrollo de una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad, yendo más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar.

# VALENCIA GASTRONOMICA



## Finaliza con éxito el proyecto de I+D Cavawinner

- Los resultados del proyecto conllevan importantes avances para mejorar la calidad final y el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales
- El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava
- Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial

**23 de mayo de 2022.-** El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

El consorcio de Cavawinner lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau – como líder del proyecto-, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbaínas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia. Cavawinner ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

### Resultados

Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de Cavawinner permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un “cava de calidad superior” y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.

Entre los resultados obtenidos, destaca el desarrollo de **una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava**, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.), yendo más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar. En esta línea, también cabe destacar que se ha puesto en marcha un **equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect**, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial.

# Innovación



## Cavawinner: cómo posicionar el cava español en el mundo gracias a las nuevas tecnologías

El proyecto expone sus resultados tras cuatro años centrados en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional del cava

"El objetivo ha sido elaborar cavas de calidad superior". Este es el principal balance que los integrantes del proyecto Cavawinner han hecho tras exponer los resultados tras cuatro años de investigación. La iniciativa arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros **vinos** espumosos internacionales, pero como asegura Miquel Puxeu, investigador de VITEC, se ha producido una notable evolución a medida que se iban conquistando objetivos. "Gracias al **proyecto** y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

Los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional del cava, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final. Entre los diferentes resultados destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando inteligencia artificial.

Jordi Cirujeda, investigador en AINA, afirma que Cavawinner "ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". En este sentido, el proyecto ha logrado desarrollar una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos...). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar", añade Cirujeda.

Otro de los resultados de Cavawinner es el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto –llamado Cavawinner Inspect– capaz de implementar tecnologías de inspección del campo de la visión y la inteligencia artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

En representación de la Universidad Rovira i Virgili, Marta Conde ha compartido que "se han estudiado distintos aspectos para la optimización en el proceso de elaboración del cava". Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.



# Otros

## Cavawinner: mejorar la calidad final y el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales

El desarrollo de **Cavawinner** se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de **elaboración tradicional de cava**. En esta iniciativa han participado bodegas y centros tecnológicos y el apoyo financiero del **programa CIEN del CDTI**.



El **proyecto de I+D Cavawinner** ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el **cava español** frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha basado en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir sus costes de producción y mejorar la calidad final.

El consorcio de Cavawinner lo han conformado ocho socios empresariales: Vilarnau - como líder del proyecto-, Mecanizaciones Alavesas, **Bodegas Bilbaínas**, Trefinos, **Juvé&Camps**, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero. Además, la iniciativa ha contado con la participación de cinco organismos de investigación: VITEC-Centro Tecnológico del Vino, **AINIA**, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia. **Cavawinner** ha contado con un presupuesto global de 6,1 millones de euros y se ha llevado a cabo gracias al apoyo financiero del programa CIEN del CDTI.

### Carawinner: un proyecto para un cava de calidad superior

Según los expertos participantes en el proyecto, los resultados de **Cavawinner** permitirán que muchas bodegas del sector puedan implementar cambios orientados a la elaboración de un **"cava de calidad superior"** y a la mejora del proceso productivo. En este sentido, cabe añadir que estos logros supondrán una mejora considerable en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava.

Entre los resultados obtenidos, destaca el desarrollo de una novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, que permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.), yendo más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar. En esta línea, también cabe destacar que se ha puesto en marcha un equipo piloto, llamado **Cavawinner Inspect**, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial.

Con respecto al estudio de distintos aspectos para la optimización en el proceso de **elaboración del cava**, destacan la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.



## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales



- Se ha celebrado un encuentro en Caves Vilarnau para presentar los resultados de final de proyecto
- El desarrollo de Cavawinner se ha basado en la investigación y en la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava
- Entre los muchos resultados, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando Inteligencia Artificial

Barcelona, 20 de mayo de 2022.- El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en Caves Vilarnau, casa del líder de Cavawinner. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de Cavawinner se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los ocho socios empresariales (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han desarrollado este proyecto. También han participado en el evento Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a Caves Vilarnau.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de Cavawinner han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de VITEC. "En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en AINA, ha manifestado que "Cavawinner ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".

## Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava español en mercados internacionales



El proyecto de I+D **Cavawinner**, apoyado por la **PTV**, ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Para presentar los resultados de esta iniciativa, que arrancaba con el objetivo de posicionar el cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, se ha celebrado un evento en **Cavas Vilarnau**, casa del líder de **Cavawinner**. Para lograr el posicionamiento del cava español en los mercados internacionales, los trabajos de desarrollo de **Cavawinner** se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de este producto, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

En el encuentro se han dado cita representantes de los miembros del consorcio y socios de la **PTV**: **Vilarnau** (González-Byass), **Juvé&Camps**, **Dominio de la Vega**, **Bodegas San Valero**, **VITEC-Centro Tecnológico del Vino**, **AINIA**, el **Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC**, la **Universidad Rovira i Virgili** y **Enolab-Universidad de Valencia**, además de **Mecanizaciones Alavesas**, **Bodegas Bilbaínas**, **Trefinos**, **Gramona**. También han participado en el evento **Vega Gil**, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del **Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI)**, y **Alexandre Comellas**, gerente del Consejo Regulador de la **DO CAVA**. Tras la exposición de los resultados, todos los asistentes han disfrutado de una visita a **Cavas Vilarnau**.

### Resultados

Los cinco centros de investigación que han trabajado en el desarrollo de **Cavawinner** han sido los que han dado a conocer los resultados del proyecto en el evento. En primer lugar, ha intervenido Miquel Puxeu, investigador de **VITEC**. "En el proyecto **Cavawinner** no se ha perseguido únicamente el objetivo de elaborar un producto de calidad" ha advertido, "lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior". Así, ha asegurado que "gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo".

A continuación, Jordi Cirujeda, investigador en **AINIA**, ha manifestado que "**Cavawinner** ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava". Así, ha explicado que se ha logrado desarrollar una "novedosa herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava", la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.). "Nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar" ha añadido Cirujeda.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado **Cavawinner Inspect**, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la Inteligencia Artificial. Según Cirujeda, "esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español".



## Cavawinner desarrolla nuevas tecnologías para mejorar la calidad del cava

Innovagri - Jue, 26/05/2022 - 08:03

El proyecto de I+D Cavawinner ha llegado a su final tras cuatro años de desarrollo. Los trabajos llevados a cabo por esta iniciativa se han basado en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava, con el fin también de reducir costes de producción y mejorar la calidad final.

El proyecto de I+D Cavawinner ha presentado los resultados de final de proyecto después de cuatro años trabajando en la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración tradicional de cava. Entre ellos, destaca la puesta en marcha de un equipo piloto que implementa innovadoras tecnologías de inspección aplicando inteligencia artificial (IA).

Durante el encuentro de presentación de resultados, se han dado cita representantes de las ocho empresas socias del proyecto (Vilarnau, Mecanizaciones Alavesas, Bodegas Bilbainas, Trefinos, Juvé&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodegas San Valero) y de los cinco organismos de investigación (VITEC-Centro Tecnológico del Vino, AINIA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC, la Universidad Rovira i Virgili y Enolab-Universidad de Valencia) que han participado.

También se han contado con Vega Gil, directora de Certificación y Compra Pública Innovadora del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y Alexandre Comellas, gerente del Consejo Regulador de la DO CAVA.

### Participantes del proyecto Cavawinner

“En el proyecto Cavawinner no se ha perseguido únicamente la elaboración de un producto de calidad, lo que realmente se ha pretendido ha sido elaborar cavas de calidad superior. Gracias al proyecto y sus resultados, muchas bodegas implementarán cambios en esta dirección y en la de la mejora del proceso productivo”, ha explicado Miquel Puxeu, investigador de VITEC.

Por su parte, Jordi Cirujeda, investigador en AINIA, ha apuntado que este proyecto ha marcado un antes y un después en el control de la calidad y la seguridad alimentaria del cava. En este sentido, según ha añadido Cirujeda, se ha desarrollado una herramienta inteligente de inspección de la calidad del cava, la cual permite localizar las materias extrañas que puedan estar presentes en el producto embotellado e, incluso, aquellas contaminantes de baja densidad (plásticos, cristales, materia orgánica como insectos, corchos, etc.).

“Esta novedosa herramienta inteligente nos permite ir más allá de lo que el ojo humano o los sistemas convencionales puedan detectar”, ha apuntado el investigador de AINIA.

En esta línea, cabe destacar el desarrollo y la puesta en marcha de un equipo piloto, llamado Cavawinner Inspect, capaz de implementar innovadoras tecnologías de inspección del campo de la visión y la IA.

Según ha destacado Cirujeda, “esto hace de la solución una propuesta completamente funcional, adaptable y diferencial que permite contribuir a posicionar y garantizar, más si cabe, la alta calidad del cava español”.

Para la optimización en el proceso de elaboración del cava se han estudiado distintos aspectos, según ha explicado Marta Conde, de la Universidad Rovira i Virgili. Entre ellos, ha destacado la medición de la cinética de descenso de lías para optimizar el proceso del removido tradicional, el análisis del uso de taninos enológicos como aditivos antioxidantes, el estudio del aporte de moléculas derivadas de la autólisis de la levadura y el uso de columnas de intercambio catiónico para ajustar el pH de los vinos base y los cavas.

José Manuel Guillamón, investigador del IATA-CSIC, ha presentado el desarrollo de nuevos productos y técnicas para la optimización tanto de la calidad de los vinos bases como de la segunda fermentación en botella.

Entre ellos, ha destacado un innovador método de elaboración de pie de cuba mediante el uso de un biorreactor, que permitirá unas segundas fermentaciones en botella más regulares y estandarizadas, así como tener un control del proceso del pie de cuba.

Además, con respecto al uso de levaduras no convencionales para aumentar la acidez de los cavas, ha afirmado que se trata de ‘una buena estrategia’ para aplicar en los vinos base. Guillamón ha confirmado que “es viable industrialmente introducir nuevas cepas y especies de levaduras para llevar a cabo la segunda fermentación en botella”.

Finalmente, Sergi Ferrer, miembro del equipo de ENOLAB de la Universidad de Valencia, ha señalado que, con el desarrollo de Cavawinner, “se han obtenido vinos base con características singulares y de calidad”.