vinetur

6,1 millones de euros de inversión para un proyecto de I+D que mejore la competitividad del Cava español

La inversión inducida generada sobrepasará los 9,8 millones de euros

viernes 25 de mayo de 2018



Seis cavistas, un fabricante de plantas de envasado, una corchera y cinco centros de investigación se han unido en un proyecto de I+D ("Cavawinner") para mejorar el posicionamiento del Cava español en el mercado internacional, que arranca con una

inversión de 6,1 millones de euros para cuatro años.

El Consejo de Administración del Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) ha aprobado este proyecto -llamado "Estudio y mejora tecnológica de los procesos tradicionales de elaboración del Cava para el incremento de sus cualidades, impulsando la competitividad y posicionamiento del producto en mercados internacionales"-, han informado sus impulsores en una nota.

Este ha sido uno de los 20 proyectos seleccionados, en el marco del Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN) de la convocatoria 2017, ha especificado.

La iniciativa ha partido del propio sector, "que se encuentra actualmente inmerso en una situación de constante amenaza, no solo por la competencia de los países tradicionalmente productores, sino también por los espumosos procedentes de países emergentes".

Se ha constituido un consorcio vitivinícola nacional que, liderado por González Byass -a través de su bodega Villarnau-, cuenta además con la participación de otros cavistas catalanes, valencianos, riojanos y aragoneses: Bodegas Bilbaínas, Juve&Camps, Gramona, Dominio de la Vega y Bodega San Valero.

Asimismo, forman parte de este proyecto las empresas Mecanizaciones Alavesas (diseño y fabricación de tecnología para el envasado de vinos) y Trefinos (fabricante de tapones de corcho).

Entre los integrantes, hay también 5 organismos de investigación: Ainia (Centro Tecnológico), el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos-IATA del CSIC, Universidad Rovira i Virgili, Universidad de Valencia y Centro Tecnológico del Vino (VITEC).

El proyecto Cavawinner, que se desarrollará hasta agosto de 2021, apuesta por toda la gama, especialmente los Cava premium al considerarlos "un producto estratégico" frente a los vinos espumosos que actualmente lideran este mercado, han añadido.

Pretende alcanzar este posicionamiento a través de la generación de conocimiento y la aplicación de tecnologías preexistentes en los procesos de elaboración del Cava, particularmente tradicionales y poco tecnológicos, han puntualizado sus impulsores.

El consorcio buscará optimizar dicho proceso reduciendo los costes de producción y los riesgos inherentes a este tipo de vinificación tradicional, a la vez que mejorar la calidad y diferenciación organoléptica de estos vinos espumosos.

Apuestan, así, por diseñar "un producto más atractivo y adecuado a los gustos actuales del consumidor internacional".

Han concretado que este esfuerzo innovador exigirá del trabajo conjunto y directo de 87 profesionales, el 28 % mujeres y, además, se prevé la creación de al menos 19 nuevos puestos de empleo de los que un 84 % corresponderán a técnicos titulados (tres de ellos doctores), y un 63 % a mujeres.

La inversión inducida generada sobrepasará los 9,8 millones de euros en el período 2021-2025