

CATÁLOGO DE  
**OFERTA  
TECNOLÓGICA**

---









# ÍNDICE DE CONTENIDO

---

## 1

### BIENVENIDA DE MARIO DE LA FUENTE

Gerente de la Plataforma Tecnológica del Vino.

## 2

### PTV

Plataforma Tecnológica del Vino.

## 3

### PROYECTO

SISVITIMAD.

## 4

### FICHAS

Oferta tecnológica de la Comunidad de Madrid.

## 5

### ENTIDADES DEL SECTOR DEL VINO EN LA COMUNIDAD DE MADRID

5.1 Bodegas.

5.2 Empresas del sector auxiliar.

5.3 Asociaciones sectoriales.

# 1.

## BIENVENIDA INSTITUCIONAL

Como gerente de la [Plataforma Tecnológica del Vino \(PTV\)](#), es un honor presentar el documento que tiene en sus manos: el Catálogo de Oferta Tecnológica para el sector vitivinícola de la Comunidad de Madrid. Se trata de un documento que hemos elaborado en el marco del proyecto SISVITIMAD y que recoge los recursos científico-tecnológicos e infraestructuras disponibles, y aplicables al sector del vino, de universidades, centros y organismos de investigación, centros tecnológicos y otras entidades de I+D+i de la Comunidad de Madrid.

Y es que, la PTV, como promotor de la innovación en el sector del vino español y líder de la iniciativa SISVITIMAD, pretende poner su granito de arena y ayudar al sector vitivinícola madrileño a posicionarse, a nivel nacional e internacional, como un nuevo referente del vino que ponga en valor las características diferenciales de su clima, suelo y riqueza varietal; incorporando la I+D+i como herramienta clave para su desarrollo y crecimiento, fomentando la colaboración y transferencia tecnológica entre bodegas, empresas y grupos de investigación regionales y aprovechando la cercanía a un gran mercado como el madrileño, que apuesta por la sostenibilidad, la innovación y la mejora, a medio-largo plazo, de la rentabilidad y competitividad de los vinos madrileños.

“

Sobre todo, hoy en día, en un panorama afectado por la crisis de la pandemia del COVID-19, es más necesario que nunca, apoyarse en la innovación para superar las dificultades, adaptarse y apostar por la investigación, desarrollo e innovación tecnológica como motor de crecimiento y desarrollo.

Siguiendo este ejemplo, nuestro sector, consciente de sus necesidades, se apoya, cada vez más en la I+D+i para encontrar soluciones

”





PTV  
premios innovación  
PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO

Es importante destacar que, todos los avances logrados por la PTV en los últimos años, han sido gracias a la colaboración y sinergias con otras entidades estratégicas para el sector, como la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE); entidad principal del sector que, especialmente colabora con la PTV desde el año 2018, por medio del acuerdo marco para el impulso de la innovación del sector, junto a otras entidades o colaboradores clave, como la Federación Española del Vino (FEV), el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMV), la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) o, a nivel europeo, el Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV).

Además, me gustaría manifestar, en nombre de todo el equipo de la PTV, nuestro más sincero agradecimiento a la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía de la Comunidad de Madrid por su incesante apoyo al proyecto SISVITIMAD y a la propia PTV.



**Mario de la Fuente**  
Gerente de la PTV



## 2.

# PTV

La Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), es una asociación público-privada, sin ánimo de lucro que apuesta por la innovación como motor de la competitividad del sector vitivinícola, nacional y europeo; un punto de encuentro para que todos los agentes del sector del vino reúnan fuerzas en el campo de la innovación.

Nace en 2011 con el objetivo de impulsar y establecer una estrategia común de I+D+i para el sector del vino en España, ya que, a pesar de ser el primer país en superficie de viñedo, el tercero en producción y uno de los cinco principales exportadores mundiales, el sector se encuentra aún poco estructurado y, a menudo, se invierten recursos en innovación de manera poco optimizada.

La PTV actúa, así, integrando a todos los agentes de la I+D+i del sector del vino, incluyendo bodegas, empresas de la industria auxiliar vitivinícola, grupos de investigación, centros tecnológicos e, incluso, asociaciones empresariales y otras instituciones públicas y privadas. En la actualidad, cuenta con más de 200 socios.







Con la misión de coordinar la I+D+i del sector del vino y hacer de la innovación una llave para su competitividad, la PTV trabaja día a día con el objetivo de convertirse en el referente, no solo a nivel nacional, sino también europeo en el impulso de la I+D+i del sector vitivinícola.

Entre sus servicios se encuentran la dinamización y promoción de la I+D+i, la comunicación de la innovación y la interlocución con las Administraciones públicas, regionales, nacionales y europeas.

Desde su creación y puesta en marcha, la PTV se ha posicionado como elemento vertebrador de la innovación en España, con 159 proyectos aprobados para su financiación en el marco de convocatorias públicas de apoyo a la I+D+i, que han permitido movilizar un presupuesto de 157M€ y obtener más de 117M€ de financiación pública.

La PTV articula su actividad apoyándose en diferentes alianzas estratégicas como con la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), entidad con la que la PTV colabora desde el año 2018 por medio de un plan conjunto de actuación, o la Federación Española del Vino (FEV).

Especial mención al actual Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN) que, por medio de la Agencia Estatal de Investigación (AEI), apoya la estructura de la PTV desde el año 2010 gracias a su programa de ayudas a Plataformas Tecnológicas y de Innovación.

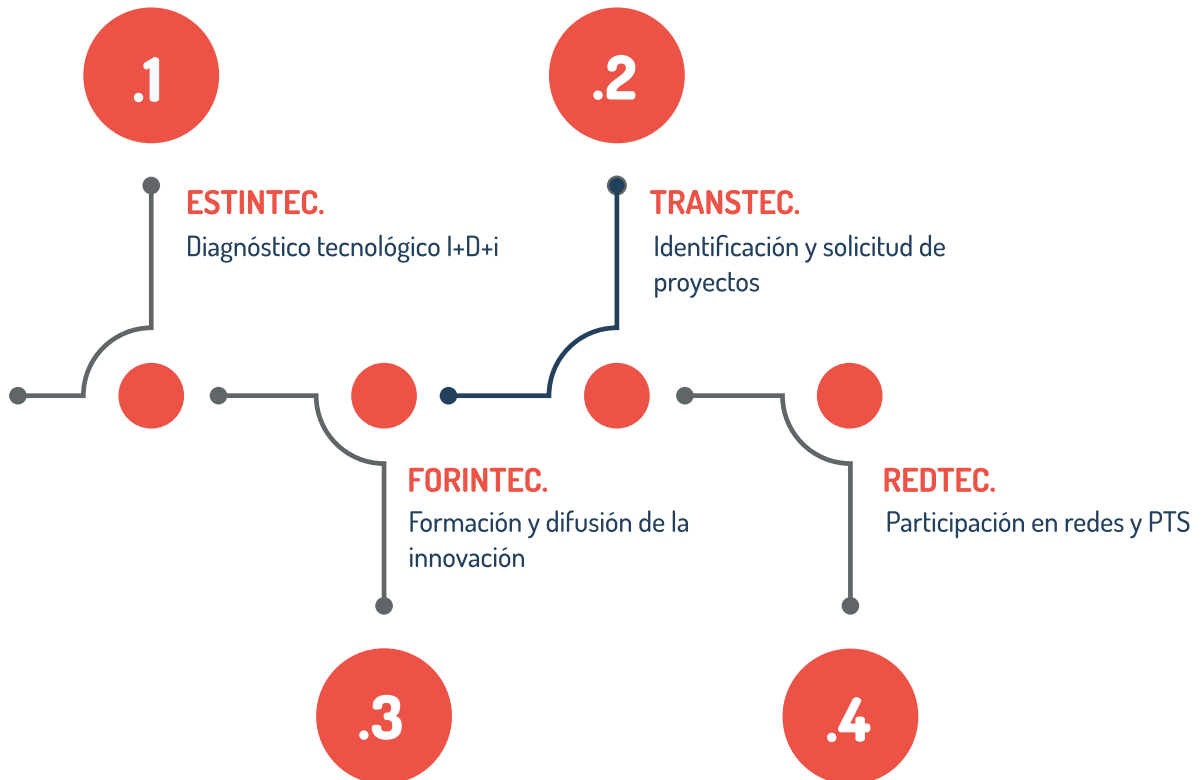
## 3. PROYECTO SISVITIMAD

Con el objetivo de contribuir a la creación de un clúster vitivinícola madrileño para fortalecer su sistema de I+D+i, la PTV impulsaba en el año 2020 el proyecto **SISVITIMAD**, cuyo título completo es “Plan director para impulsar el sistema de innovación en el sector vitivinícola de la Comunidad de Madrid”, con el objetivo de poner en valor las características diferenciales de los vinos de Madrid.

La duración inicial era de dos años (2020-2021) aunque, debido a las circunstancias sanitarias actuales derivadas de la pandemia del COVID-19, se ha concedido una prórroga del proyecto hasta el presente año 2022.

El plan de trabajo consiste en un punto de partida que no es otro que el diagnóstico tecnológico de la I+D+i del sector vitivinícola de Madrid, a partir del cual, se busca profesionalizar el sector mediante un plan de innovación que incluye la identificación de proyectos, ayudas públicas y posibles socios para el desarrollo de proyectos de I+D+i. Todo ello, apoyado en un plan de formación que articula cursos y webinars en distintas disciplinas como el uso profesional de las redes sociales aplicado al sector del vino, técnicas emergentes de procesamiento y estabilización del vino o microbiota en el viñedo y la bodega.





Otro de los puntos imprescindibles del plan de trabajo es potenciar la cooperación y la creación de redes que mejoren el posicionamiento del sector vitivinícola madrileño. Ejemplo de algunas sinergias de este tipo es la colaboración que se ha llevado a cabo con entidades como la Universidad Carlos III para el impulso de proyectos comunes de I+D+i.

Para su ejecución, SISVITIMAD cuenta con un presupuesto de 314.801€ y una financiación concedida de 157.400,50€ en el marco de la convocatoria 2019 de ayudas para potenciar la innovación tecnológica e impulsar la transferencia de tecnología al sector productivo comprendido en las prioridades de la Estrategia Regional de Investigación e Innovación para una especialización inteligente (RIS3) de la Comunidad de

Madrid a través de entidades de enlace de la innovación tecnológica, cofinanciado en un 25% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional y en otro 25% por la Comunidad de Madrid, en el marco del programa operativo FEDER 2014-2020.

Además, el proyecto se ha llevado a cabo gracias a la colaboración de entidades estratégicas del sector vitivinícola como son: la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), Federación Española del Vino (FEV), Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) y Gestión Integral de Viñedos y Bodegas (GIVITI).



**Comunidad de Madrid**



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa

# COLABORADORES





**4.**

**FICHAS DE OFERTA  
TECNOLÓGICA DE LA  
COMUNIDAD DE  
MADRID**

## INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO

### GRUPO DE INVESTIGACIÓN

Grupo de Investigación en Viticultura y Enología

### INVESTIGADOR RESPONSABLE

Gregorio Muñoz Organero

### E-MAIL

gregorio.munoz@madrid.org

### TELÉFONO

918879483

### WEB

<https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/investigacion-agroalimentaria>

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### Viticultura:

- Estudiar los sistemas de producción vitícola para aumentar la competitividad de la viticultura madrileña y elevar la calidad de la materia prima obtenida, estudiando la eficacia de los sistemas de manejo del suelo, aplicación de riego y sistemas de plantación, conducción y poda de la vid.
- Aumentar su diversificación mediante la recuperación de variedades autóctonas.
- Conservar y caracterizar la Colección de Variedades de Vid de “El Encín” mediante la caracterización morfológica y mediante análisis de ADN, estudios genómicos en vid, para identificar genes de calidad y resistencia a enfermedades.
- Estudios de etiología, epidemiología, patogénesis y control de enfermedades de madera en vid: yesca y enfermedad de Petri.

#### Enología:

- Aumentar la calidad de los vinos de la Comunidad de Madrid mediante:
  1. El empleo de nuevas técnicas de elaboración de vino.
  2. La elección del momento óptimo de vendimia para obtener más aromas y contenido polifenólico.
  3. El estudio de nuevas variedades mejorantes nacionales o extranjeras que complementen las variedades cultivadas en Madrid.
  4. La selección de levaduras autóctonas de interés biotecnológico entre la flora microbiana autóctona de los viñedos y bodegas de Madrid, que produzcan vinos de calidad. Selección de dichas levaduras aplicando estudios de genómica funcional

### ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA

(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)

Viticultura  
Enología

**INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO**

<b>PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO</b>	<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<b>WEB</b>
	Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear.	Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias. Subprograma Nacional de recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las Comunidades Autónomas.	
	Colección de vides de "El Encín".	Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias. Subprograma Nacional de recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las Comunidades Autónomas.	<a href="https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/leccion-variedades-vid">https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/leccion-variedades-vid</a>
	Selección clonal de la variedad de vid "Moscatel de grano menudo" en la Comunidad de Madrid".	Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias. Subprograma Nacional de recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las Comunidades Autónomas.	
	East-West collaboration for grapevine diversity exploration and mobilization of adaptative traits for breeding.	AGRI 2006-263	
	Caracterización enológica de variedades no tradicionales en la DO "Vinos de Madrid". Utilización de sensores electrónicos portátiles en el control de la elaboración de vinos.	Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias. Subprograma Nacional de recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las Comunidades Autónomas.	
	Apoyo a la Bodega Experimental El Encín a Proyectos de Investigación en la elaboración de vinos experimentales y de promoción institucional.	Financiación propia. IMIDRA.	
	Identificación, caracterización y conservación de levaduras aisladas en viñedos y bodegas ecológicos en la Comunidad de Madrid.	Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias. Subprograma Nacional de recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las Comunidades Autónomas.	
	Establecimiento de un laboratorio de muestras externo para la identificación mediante marcadores moleculares tipo microsátélites de variedades de vid.	Financiación propia. IMIDRA.	



## CENTRO DE INVESTIGACIÓN FORESTAL-INIA

### GRUPO DE INVESTIGACIÓN

Grupo de Química Forestal

### INVESTIGADOR RESPONSABLE

Brígida Fernández de Simón

### E-MAIL

fdesimon@inia.es

### TELÉFONO

913476789

### WEB

<https://www.inia.es/investigacion/Pages/Home.aspx>

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Evaluación de la calidad enológica de la madera de diferentes especies.
- Sistemas alternativos de envejecimiento de vinos.
- Utilización de roble español.
- Evaluación del efecto del procesado de la madera en tonelería, en sus características de calidad.

### ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA

(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)

Enología

### PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO

#### TÍTULO / ACRÓNIMO

IDI/2018/000019. Desarrollo de aplicación para clasificación automática de duelas de roble mediante sensores NIRS.

Estudio de la utilización de la madera de roble español en la crianza de vinos. Aplicación en diferentes Denominaciones de Origen.

Utilización de la madera de rebollo (*Quercus pyrenaica*) de Castilla y León para la crianza de vinos.

Aplicación de la madera de rebollo (*Quercus pyrenaica*), autóctono de la Península Ibérica en el envejecimiento de vinos de Ribera de Duero y de Toro

#### CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA

Plan Asturias.  
Principado de Asturias.

## PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO

### GRUPO DE INVESTIGACIÓN

### INVESTIGADOR RESPONSABLE

### E-MAIL

### TELÉFONO

### WEB

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

-

Mario de la Fuente Lloreda

secretaria@ptvino.com

913570798

[www.ptvino.com](http://www.ptvino.com)

#### Sostenibilidad:

- Sistemas alternativos al Cu y al S en vitivinicultura.
- Balances de Energía y CO<sub>2</sub>.
- Uso de subproductos y coproductos en agroalimentación.
- Aguas reutilizables.
- Agroecología y biodiversidad funcional.

#### Viticultura:

- Plan Nacional de EMV.
- Predicción de cosecha y nuevas tecnologías (Big Data).
- Red de observatorios de variedades.
- Control biológico, fitofortificantes y bioestimulantes.
- Optimización de aplicaciones de productos en el cultivo.
- Adaptación de variedades al cambio climático.

#### Producto:

- Envases, cierres y etiquetas inteligentes en promoción de la calidad.
- Estudios y aplicación de demanda y preferencias/percepción del consumidor.
- Análisis de la mejora de la calidad del producto a través de la implementación de mejoras en los procesos de postcosecha a través del uso de envases isotérmicos y de alta absorción de impacto mecánico.
- Recomendador de cata personalizado.
- Sommelier virtual con interacción por voz.
- Estabilidad microbiológica del producto, una vez microfiltrado y embotellado.

#### Proceso:

- Mejora tecnológica de la extracción de vinos mediante tecnologías de ultrasonidos – pulsos eléctricos – altas presiones (u otras).
- Alternativas al sulfuroso.
- Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración.
- Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.
- Control del pH de los vinos.
- Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados.
- Resinas de intercambio aniónico.
- Desarrollo de nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino.
- Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados.

## PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### Salud:

- Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados.
- Metaanálisis de publicaciones científicas sobre consumo de vino.
- Aprovechamiento de coproductos y subproductos de la industria vitivinícola como beneficio para la salud y bienestar

#### Economía vitivinícola:

- Vigilancia competitiva: herramienta de inteligencia comercial vía telemática que permita conocer mejor la demanda internacional.
- Blockchain y sus posibilidades en el sector vitivinícola.
- Indicadores de innovación en el sector vitivinícola.
- Digitalización, integración y optimización de procesos de desarrollo y gestión de productos vitivinícolas.
- Enoturismo.

### ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA (INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)

Viticultura.  
Enología.  
Economía vitivinícola.

### PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO

TÍTULO / ACRÓNIMO	CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA	WEB
Eficiencia en el uso de los recursos para la mejora de la sostenibilidad vitivinícola de la Comarca del Priorat (LIFE PRIORAT+MONSANT)	LIFE	<a href="http://www.lifeprioratmontsant.eu">www.lifeprioratmontsant.eu</a>
Valorización de materiales tradicionales para vinificación de vinos de calidad (GOVALMAVIN)	Grupos Operativos Supraautonómicos - MAPA	<a href="http://www.govalmavin.com">www.govalmavin.com</a>
Plan director para impulsar el sistema de innovación en el sector vitivinícola de la Comunidad de Madrid (SISVITIMAD)	Entidades de Enlace de la Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid	<a href="http://www.ptvino.com/es/sisvitimad">www.ptvino.com/es/sisvitimad</a>
Desarrollo e implementación integral de nuevas tecnologías, productos y estrategias para reducir la aplicación de cobre en viñedos y remediar suelos contaminados en la región SUDOE (COPPEREPLACE)	Interreg Sudoe	<a href="http://www.coppereplace.com">www.coppereplace.com</a>
Nuevas estrategias integradas para reducir el uso y el impacto de plaguicidas, hacia viñedos y olivares mediterráneos sostenibles (NOVATERRA)	H2020	<a href="http://www.novaterraproject.eu">www.novaterraproject.eu</a>



UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DEPARTAMENTO DE TEORÍA DE LA SEÑAL Y COMUNICACIONES  
ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	Communications, Multirate Signal Processing and Biomedical Engineering.
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	Rafael Cambralla Diana
<b>E-MAIL</b>	rafael.cambralla@uah.es
<b>TELÉFONO</b>	918854043
<b>WEB</b>	
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula Magistral de Cata y Maridaje de Vinos en la Cuna de Cervantes.</li> <li>• Cata Geométrica de Vinos con herramientas matemáticas.</li> <li>• Desarrollo de APP's.</li> <li>• Aplicación de ultrasonido en la elaboración de vinos.</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> (INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)	Viticultura Enología

<b>PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO</b>	<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>
	Monitorización prolongada de pacientes post COVID-19 para el análisis de efectos colaterales en enfermedad cardíaca.	Mayo/2021 UAH
	Estudio Multidisciplinar para la Puesta en Valor, Difusión y Propuesta de Protección de los Viajes de Agua Históricos del Campus Científico Tecnológico de la Universidad de Alcalá.	Dic/2020

UNIVERSIDAD DE ALCALÁ

**GRUPO DE INVESTIGACIÓN**

Global Change Ecology and Evolution (GloCEE).

**INVESTIGADOR RESPONSABLE**

Ignacio Morales Castilla

**E-MAIL**

Ignacio.moralesc@uah.es

**TELÉFONO**

918856417

**WEB**

<https://moralescastilla.github.io/IberianFutureWines/index.html>

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

- Adaptación de la viticultura al cambio climático.
- Fenología y modelización fenológica de variedades ibéricas de vid.
- Agrobiodiversidad y caracterización de la diversidad varietal.
- Caracterización eco-fisiológica de variedades ibéricas de vid.
- Control biológico de plagas.
- Modelización prospectiva de idoneidad climática

**ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA**

(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)

Viticultura.

**PROYECTOS DE I+D+i EN LOS QUE HA PARTICIPADO**

**TÍTULO / ACRÓNIMO**

Cuantificación del potencial de la biodiversidad para adaptar la viticultura al cambio climático mediante un enfoque macroecológico. (VIDiverse)

**CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA**

Plan Estatal de I+D+i 2017-2020 / MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN (MICINN)

Iberian Future Wines (IFW)

Fondos de investigación para las ayudas Beatriz Galindo financiada en el marco del convenio entre la Comunidad de Madrid y la Universidad de Alcalá - 2021

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID FACULTAD DE CIENCIAS  
(DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA Y ANÁLISIS INSTRUMENTAL)**

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	Grupo de Electroforesis Capilar con Detección Dual (UV-Electroquímica)
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	Manuel Chicharro Santamaría
<b>E-MAIL</b>	fmanuel.chicharro@uam.es
<b>TELÉFONO</b>	914974041/1092
<b>WEB</b>	<a href="https://www.uam.es/uam/investigacion/grupos-de-investigacion/detalle/fl-22">https://www.uam.es/uam/investigacion/grupos-de-investigacion/detalle/fl-22</a>
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de nuevos electrodos en base de carbono.</li> <li>• Desarrollo de nuevos sensores electroquímicos basados en nanotubos de carbono.</li> <li>• Desarrollo de celdas electroquímicas (amperométricas) acoplables a equipos comerciales de electroforesis capilar.</li> <li>• Construcción de nuevas herramientas analíticas nanoestructuradas.</li> <li>• Desarrollo de metodologías para el análisis de compuestos fenólicos y polifenólicos.</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> <i>(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)</i>	Enología

<b>PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO</b>	<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>
	Dispositivos electroanalíticos basados en nanomateriales compuestos para la evaluación instrumental de la astringencia en vino y la madurez fenólica en uvas	MICINN
	Dispositivos electroanalíticos integrando nanomateriales de carbono como herramientas de seguimiento del proceso de producción de vino y los subproductos generados	MINECO-FEDER
	Potenciación en el uso de dispositivos electroanalíticos integrando materiales de carbono y su uso como sensores en el análisis de compuestos fenólicos	MICINN
	Nanotubos de carbono como fase pseudoestacionaria en cromatografía electrocinética capilar con detección electroquímica	Comunidad Autónoma de Madrid-UAM
	Desarrollo de nuevos sensores electroquímicos nanoestructurados para su acoplamiento como detectores en técnicas de flujo constante (HPCL, UPLC y CE). Detección y cuantificación de compuestos fenólicos en muestras de interés clínico, ambiental y agroalimentario	MICINN
	Desarrollo de nuevos sensores electroquímicos en base a nanomateriales y su utilización en micro-HPLC y Electroforesis Capilar para el control de compuestos de interés farmacológico y agroalimentario	MEC





UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS  
(DEPARTAMENTO DE GENÉTICA, FISIOLÓGÍA Y MICROBIOLOGÍA)

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	Grupo UCM: Ecología y biotecnología microbianas Laboratorio: Microbial Interactions and Ecology (MINE Lab)
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	Antonio Santos de la Sen
<b>E-MAIL</b>	ansantos@ucm.es
<b>TELÉFONO</b>	913944962
<b>WEB</b>	<a href="http://minelab.bioucm.es/">http://minelab.bioucm.es/</a>
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de la ecología de comunidades microbianas en matrices agroalimentarias (especialmente, suelos de viñedos y vinos en fermentación).</li> <li>Aislamiento y selección de cepas de levaduras (<i>Saccharomyces</i> y no-<i>Saccharomyces</i>) de interés enológico: caracterización metabólica (enzimática y fermentativa) y de producción de aromas</li> <li>Estudio de patrones y mecanismos de interacción entre especies de levaduras vínicas.</li> <li>Estudio del fenómeno killer en levaduras.</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> (INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)	Enología

PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO	TÍTULO / ACRÓNIMO	CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA
	Estudio de los mecanismos moleculares y procesos metabólicos en levaduras de origen enológico para el control de la acidez en vinos (LowpH-Wine)	CIEN - CDTI
	A systems biology perspective on wine fermentation: from microbial ecology to wine ecosystem modelling (Wineteractions)	AEI - MINECO
	Ecología microbiana del vino: modelos de sucesión de poblaciones y redes de interacción para la predicción de la calidad sensorial del vino (WiNetworks)	Fundación Madri+d, Comunidad de Madrid, Universidad Rey Juan Carlos
	Evolución aromática del vino tinto en tinajas de madera. Oxigenación y condicionantes microbiológicos (BESTAGEING) <b>WEB</b> <a href="https://www.pagodecarraovejas.com/src/uploads/2018/06/Ficha_BESTAGEING_red.pdf">https://www.pagodecarraovejas.com/src/uploads/2018/06/Ficha_BESTAGEING_red.pdf</a>	Eureka - CDTI
	Solución global para mejorar la producción vitivinícola frente al cambio climático basada en robótica, en tecnología IT y en estrategias biotecnológicas y de manejo del viñedo (GLOBALVITI) <b>WEB</b> <a href="http://www.globalviti.com">www.globalviti.com</a>	CDTI
	Sistema de monitorización real-time de la microbiota del viñedo y los procesos fermentativos en bodega basado en secuenciación masiva de ADN (SMART-microseq) <b>WEB</b> <a href="https://biomemakers.com/wp-content/uploads/2019/04/CDTI_BiomeMakers.pdf">https://biomemakers.com/wp-content/uploads/2019/04/CDTI_BiomeMakers.pdf</a>	CDTI



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS  
(DEPARTAMENTO DE GENÉTICA, FISIOLÓGÍA Y MICROBIOLOGÍA)

**PROYECTOS  
DE I+D+I EN  
LOS QUE HA  
PARTICIPADO**

TÍTULO / ACRÓNIMO	CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA
Aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de la variedad verdejo para obtención de nuevos vinos blancos ecológicos (INECOVER) <b>WEB</b> <a href="https://www.ossianvinos.com/aptitud-enologica-de-vinedos-prefiloxericos-de-la-variedad-verdejo-para-la-obtencion-de-vinos-blancos-ecologicos/">https://www.ossianvinos.com/aptitud-enologica-de-vinedos-prefiloxericos-de-la-variedad-verdejo-para-la-obtencion-de-vinos-blancos-ecologicos/</a>	CDTI
Nutrición nitrogenada y su influencia en la liberación de aromas varietales tiólicos por levaduras (Nutriaroma) <b>WEB</b> <a href="https://www.agrovin.com/portfolio/nutriaroma/">https://www.agrovin.com/portfolio/nutriaroma/</a>	CDTI
Estudio integral de la microbiología de suelos y su relación con los procesos fermentativos en bodega (ITISOST) <b>WEB</b> <a href="https://www.pagodecarraovejas.com/src/uploads/2018/01/Ficha_ITISOST_red2.pdf">https://www.pagodecarraovejas.com/src/uploads/2018/01/Ficha_ITISOST_red2.pdf</a>	CDTI
Estudio de actividades enzimáticas y de elementos antioxidantes de origen biológico para la potenciación de vinos blancos y rosados (ENZIOXIVIN). <b>WEB</b> <a href="https://www.agrovin.com/portfolio/enzioxivin/">https://www.agrovin.com/portfolio/enzioxivin/</a>	CDTI



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	YT-IN
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	Simone Belli
<b>E-MAIL</b>	sbelli@ucm.es
<b>TELÉFONO</b>	913942616
<b>WEB</b>	<a href="http://www.ucm.es">www.ucm.es</a> <a href="https://sites.google.com/yachaytech.edu.ec/yt-inresearchgroup-yachaytech/inicio?authuser=4">https://sites.google.com/yachaytech.edu.ec/yt-inresearchgroup-yachaytech/inicio?authuser=4</a>
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Innovación Social, Emprendimiento Social, Redes y Emociones, Psicología del Consumo</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> (INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)	Innovación y Emprendimiento Social

PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO	TÍTULO / ACRÓNIMO	CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA
	How digital transformation and open innovation interaction foster the knowledge and cultural flows in the Ibero-American world. <b>WEB</b> <a href="https://sites.google.com/yachaytech.edu.ec/yt-inresearchgroup-yachaytech/proyectos/how-digital-transformation-and-open-innovation-interaction?authuser=4">https://sites.google.com/yachaytech.edu.ec/yt-inresearchgroup-yachaytech/proyectos/how-digital-transformation-and-open-innovation-interaction?authuser=4</a>	Unión Iberoamericana de Universidades
	Innovation in science: how researchers work together	Comunidad de Madrid
	EULAC FOCUS <b>WEB</b> <a href="https://sites.google.com/yachaytech.edu.ec/yt-inresearchgroup-yachaytech/proyectos/eulac-focus?authuser=4">https://sites.google.com/yachaytech.edu.ec/yt-inresearchgroup-yachaytech/proyectos/eulac-focus?authuser=4</a>	Horizon 2020



**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID CENTRO DE ESTUDIOS E INVESTIGACIÓN PARA LA GESTIÓN DE RIESGOS AGRARIOS Y MEDIOAMBIENTALES (CEIGRAM)**

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	Grupo de Investigación en Viticultura
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	José Ramón Lissarrague García-Gutiérrez
<b>E-MAIL</b>	gi.viticultura@upm.es
<b>TELÉFONO</b>	910671176 y 910671057
<b>WEB</b>	<a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=grupo.jsp&amp;idGrupo=180">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=grupo.jsp&amp;idGrupo=180</a>
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zonificación vitícola.</li> <li>• Relaciones hídricas.</li> <li>• Estudios de variedades y clones.</li> <li>• Nutrición de la vid.</li> <li>• Sistemas de conducción y poda.</li> <li>• Mantenimiento del suelo.</li> <li>• Telemetría aplicada a la viticultura.</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> <i>(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)</i>	Viticultura

<b>PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO</b>	<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>
	Riego de precisión en olivar y viñedo. Evaluación de sensores en suelo-planta-atmósfera e imágenes multiespectrales en estrategias de riego deficitario (SENSOLEOVID)  <b>WEB</b> <a href="http://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296301">http://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296301</a>	MINECO
	Factores que influyen en la calidad del brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo al envasado (BESTBRANDY)  <b>WEB</b> <a href="http://www.bestbrandy.es">www.bestbrandy.es</a>	INTERCONECTA - CDTI
	Estudio del potencial enológico de variedades de vid minoritarias en la Denominación de Origen Métrida (PEVIMEN)	CDTI
	Modulación de la expresión aromática de tempranillo en Castilla-La Mancha basada en estrategias vitícolas	Financiado por empresa privada (Agropecuaria Vallefrío Nueva)
	Nuevas estrategias vitivinícolas para la gestión sostenible de la producción en grandes superficies y el incremento de la competitividad de las bodegas en el mercado internacional (VINYSOST)  <b>WEB</b> <a href="http://www.vinysost.com">www.vinysost.com</a>	CIEN - CDTI
	Sistemas integrados de gestión de viñedos de verdejo: mejora del potencial enológico en un escenario de viticultura sostenible (SIGEVER)  <b>WEB</b> <a href="https://josepariente.com/sigever-sistema-de-gestion-sostenible-de-los-vinedos/">https://josepariente.com/sigever-sistema-de-gestion-sostenible-de-los-vinedos/</a>	Proyecto individual CDTI
	Solución global para mejorar la producción vitivinícola frente al cambio climático basada en robótica, en tecnología IT y en estrategias biotecnológicas y de manejo del viñedo (GLOBALVITI)  <b>WEB</b> <a href="http://www.globalviti.com">www.globalviti.com</a>	CIEN - CDTI

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID CENTRO DE ESTUDIOS E INVESTIGACIÓN PARA LA GESTIÓN DE RIESGOS AGRARIOS Y MEDIOAMBIENTALES (CEIGRAM)**

**PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO**

TÍTULO / ACRÓNIMO	CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA
Agricultural risk assessment study in Liberia	International Fund for Agricultural Development (IFAD)
Informational assessment of agricultural information risk management systems (ARM-IS) in the following african countries: Cape Verde, Cameroon, Ethiopia, Mozambique, Niger, Senegal and Uganda	Agricultural Development (IFAD)
Bottom-up climate adaptation strategies towards a sustainable Europe (BASE) <b>WEB</b> <a href="http://www.base-adaptation.eu">www.base-adaptation.eu</a>	Comisión Europea
Aplicación de técnicas de teledetección y viticultura de precisión (INNTER GAL-ENO 2012)	INTERCONECTA - CDTI
Estrategias para la reducción de los efectos asociados a climas cálidos en vinos tintos	CDTI
Sustainable farm Management Aimed at Reducing Threats to SOILs under climate change (SmartSOIL) <b>WEB</b> <a href="https://cordis.europa.eu/project/id/289694/es">https://cordis.europa.eu/project/id/289694/es</a>	Comisión Europea
Estudio integral de la microbiología de suelos y su relación con los procesos fermentativos en bodega (ITISOST) <b>WEB</b> <a href="https://www.pagodecarraovejas.com/estudio-integral-la-microbiologia-suelos-relacion-los-procesos-fermentativos-bodega-proyecto-itisost-2014-2016/">https://www.pagodecarraovejas.com/estudio-integral-la-microbiologia-suelos-relacion-los-procesos-fermentativos-bodega-proyecto-itisost-2014-2016/</a>	Proyecto individual CDTI
Desarrollo de estrategias y métodos vitícolas y enológicos frente al cambio climático. Aplicación de nuevas tecnologías que mejoren la eficiencia de los procesos resultantes (Cenit-Demeter)	Ingenio 2010 - CDTI
Modelización de la respuesta agronómica y fisiológica de nueve cultivares de vid en seco y regadío	Plan Nacional de I+D+i Ministerio de Ciencia e Innovación

**INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN (CSIC-CIAL)**

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	Grupo de Biotecnología Enológica Aplicada
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	María Victoria Moreno-Arribas
<b>E-MAIL</b>	victoria.moreno@csic.es
<b>TELÉFONO</b>	910017900
<b>WEB</b>	<a href="https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/enologia/">https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/enologia/</a>
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de levaduras y bacterias lácticas para uso enológico.</li> <li>• Obtención, caracterización y formulación de nuevos aditivos de origen biológico y/o natural para su aplicación en enología.</li> <li>• Estudio de la fracción volátil del vino.</li> <li>• Caracterización y trascendencia enológica de los polifenoles del vino.</li> <li>• Nuevas aplicaciones enológicas de hongos filamentosos aislados del ecosistema de la vid.</li> <li>• Evaluación de la funcionalidad de metabolitos bioactivos del vino sobre la microbiota humana.</li> <li>• Técnicas quimiométricas.</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> <i>(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)</i>	Enología

<b>PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO</b>	<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>
	Desarrollo de un nuevo producto con características saludables mejoradas a partir de subproductos de vinificación.	INNFACTO - MINECO
	Optimización y escalado del proceso de obtención y estudio de su metabolismo y efectos en modelos in vitro e in vivo	
	Evaluación del efecto de los compuestos que integran el aroma y los polifenoles del vino, y sus metabolitos, en el sistema digestivo y la función del cerebro mediante el empleo de modelos de simulación in vitro y de animales	MINECO
	Creación de una colección de cultivos con potenciales beneficios en la salud: caracterización de bacterias y levaduras de interés agroalimentario	
	Nuevas nanopartículas de plata con acción antimicrobiana de aplicación en la industria enológica. Evaluación tecnológica y toxicológica (NANOTOXIWINE)	MICINN
	Proantocianidinas de tipo A: Estudio de su metabolismo por la microbiota intestinal y acción protectora frente a infecciones del tracto urinario (PRO-A)	MICINN
	Impacto de los macro-componentes de la matriz del vino en la biodisponibilidad del aroma durante el consumo	MICINN
	Polifenoles del vino y microbiota humana: modulación y metabolismo (WineModula)	
	Vino y microbiota bacteriana de la cavidad bucal y del colon: potencial modulador de los polifenoles del vino	
	Biodisponibilidad de los polifenoles de la dieta y su relación con la salud cardiovascular y del tracto urinario	MICINN
	Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria	

**INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN (CSIC-CIAL)**

**PROYECTOS  
DE I+D+I EN  
LOS QUE HA  
PARTICIPADO**

<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>
Efecto de los polifenoles en el crecimiento y metabolismo de bacterias lácticas en vinos. Potencial aplicación como aditivos microbianos en enología (FENOBAL)	
Efecto de los procesos en las propiedades funcionales de los polifenoles y del licopeno presentes en subproductos y excedentes alimentarios	
Formación de compuestos heterocíclicos indeseables y de aminas biógenas durante la elaboración del vino	
Producción biotecnológica de manoproteínas de levadura para uso en enología	
Innovaciones analíticas en el estudio de componentes bioactivos de alimentos. Ultracromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas	Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica - MEC
Limiting Employment and Supplementation os Sulphites in foods (LesSO2)	Programa Marco de la Unión Europea
Nuevos ingredientes de alimentos funcionales para mejorar la salud (PROBIOT)	Consolider Ingenio FUN-C-FOOD (MICINN)
Microbiota humana y polifenoles del vino (VinMicrobiot)	Consolider Ingenio FUN-C-FOOD (MICINN)
Alimentos funcionales y estrategias nutricionales eficaces para la prevención y tratamiento de enfermedades crónicas	ALIBIRD – Comunidad de Madrid
Nuevos ingredientes alimentarios funcionales con base científica	ALIBIRD – Comunidad de Madrid
Diseño y validación de ingredientes activos para el desarrollo de alimentos funcionales	ALIBIRD – Comunidad de Madrid
Formación de aminas biógenas por las bacterias lácticas durante la vinificación. Desarrollo de estrategias para evitar su producción	PETRI - MICINN
Influencia de diversos tratamientos tecnológicos en la crianza de un vino de la zona norte de la D.O Navarra	PETRI - MICINN
Nuevas aplicaciones del tratamiento con levaduras inactivas en enología: influencia en la fermentación maloláctica y en la calidad organoléptica e higiénica de los vinos	CICYT
Caracterización varietal de vinos a través del análisis del ADN	INTRAMURAL CSIC
Transferencia de metodologías HPLC a metodologías UPLC para el análisis de polifenoles en alimentos y bebidas	INTRAMURAL CSIC
Biodiversity of wine lactic acid bacteria	Acción complementaria España-Sudáfrica
Biodiversidad genética y metabólica de bacterias lácticas aisladas de vinos procedentes de España e Italia	Acción especial España-Italia
Incorporación de nuevos ingredientes funcionales a alimentos como contribución a la promoción de la salud y/o a la prevención de enfermedades de la población Iberoamericana	CYTED IBEROFUN
Impacto de parámetros oro-fisiológicos en la liberación del aroma durante el consumo de vino: relación con la persistencia del aroma y la calidad de los vinos	INTRAMURAL CSIC
Avances en la elucidación del metabolismo de los componentes del vino (compuestos del aroma y polifenoles) mediante un modelo de simulación in vitro del tracto gastrointestinal	INTRAMURAL CSIC

**CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA Y GENÓMICA DE PLANTAS UPM-INIA**

**GRUPO DE INVESTIGACIÓN**

Grupo de Análisis fenotípico y molecular de la variación natural en plantas de cultivo

**INVESTIGADOR RESPONSABLE**

Rosa Adela Arroyo García

**E-MAIL**

rarroyo@inia.es

**TELÉFONO**

910679174 Ext:79174

**WEB**

[https://www.cbgp.upm.es/index.php/es/?option=com\\_content&view=article&id=22](https://www.cbgp.upm.es/index.php/es/?option=com_content&view=article&id=22)

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

- Análisis de la diversidad genética en la colección de germoplasma de plantas de vid.
- Variación natural de los rasgos de calidad en la vid.
- Explotación de la diversidad genética de la vid silvestre para el rasgo adaptativo.

**ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA**

*(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)*

Viticultura

**PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO**

TÍTULO / ACRÓNIMO

CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA

WEB





POLITÉCNICA

UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
DE MADRID



**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID  
E.T.S.I. AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS – E.T.S. DE INGENIEROS AGRÓNOMOS**

**GRUPO DE INVESTIGACIÓN**

Enología, Enotecnia y Biotecnología Enológica (ENOTEC-UPM)

**INVESTIGADOR RESPONSABLE**

Antonio Dionisio Morata Barrado

**E-MAIL**

gi.enobio@upm.es

**TELÉFONO**

913365749

**WEB**

<https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=grupo.jsp&idGrupo=184>

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

- Enología.
- Optimización de procesos fermentativos.
- Alteraciones del vino.
- Metabolómica de levaduras.
- Selección de levaduras y bacterias.

**ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA**

(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)

Enología

**PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO**

TÍTULO / ACRÓNIMO	CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA
Aplicación de biotecnología para la obtención de nuevos vinos aromatizados a partir de viníferas gallegas (ININTER WINARGAL15)	CDTI Innterconecta
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296529">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296529</a>	
Aplicación de ultrasonidos y no-Saccharomyces para la elaboración y crianza de vinos tintos	CDTI
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296571">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296571</a>	
Estrategias ecológicas y tecnologías para mejorar la frescura de vinos españoles	CDTI
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296576">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=296576</a>	
Selección de levaduras autóctonas para vinificación en blanco en Ossian Vides y Vinos. Desarrollo e incorporación de innovaciones tecnológicas en vino ecológicos y viñedos viejos de la variedad verdejo, procedentes de Castilla y León	CDTI
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=258452">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=258452</a>	
Formación de pigmentos piranoantocianicos y poliméricos estables durante la fermentación con no-Saccharomyces y Saccharomyces (PIGNOSACCH)	
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=223545">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=223545</a>	
Estudio y control de metabolitos de Saccharomyces y no-Saccharomyces que pueden afectar a la acidez, al color y a la seguridad alimentaria del vino (SCHIZOSEGALIM)	
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=223547">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=223547</a>	
Colaboración científica, caracterización y valorización de levaduras	Financiado por empresa privada (DANSTAR)
<b>WEB</b> <a href="https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=191274">https://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=actividad.jsp&amp;id_actividad=191274</a>	





**POLITÉCNICA**

UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
DE MADRID

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID  
E.T.S.I. AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS – E.T.S. DE INGENIEROS AGRÓNOMOS**

<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	Enología, Enotecnia y Biotecnología Enológica (ENOTEC-UPM)
<b>INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>	Silverio Alarcón Lorenzo
<b>E-MAIL</b>	silverio.alarcon@upm.es
<b>TELÉFONO</b>	910670889
<b>WEB</b>	<a href="http://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=grupo.jsp&amp;idGrupo=550">http://www.upm.es/observatorio/vi/index.jsp?pageac=grupo.jsp&amp;idGrupo=550</a>
<b>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de costes y eficiencia.</li> <li>• Innovación agroalimentaria.</li> <li>• Sensometría y estudios con consumidores.</li> <li>• Excelencia operacional.</li> <li>• Desarrollo estratégico empresarial.</li> </ul>
<b>ÁREAS EN LAS QUE TRABAJA</b> <i>(INDICAR VITICULTURA, ENOLOGÍA O ECONOMÍA VITIVINÍCOLA)</i>	Economía vitivinícola

<b>PROYECTOS DE I+D+I EN LOS QUE HA PARTICIPADO</b>	<b>TÍTULO / ACRÓNIMO</b>	<b>CONVOCATORIA / ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<b>WEB</b>
	Saving COoPErative Energy (SCOoPE)	H2020-EU	<a href="http://www.scoope.eu">www.scoope.eu</a>
	Análisis de la viabilidad de la elaboración de los estudios de costes y rentas de las explotaciones	MAPAMA	
	Innovative Education towards Sustainable Food Systems (SUSPLUS)	Comisión Europea – Erasmus+	<a href="http://www.susplus.eu">www.susplus.eu</a>
	Innovation Education towards the Needs of the Organic Sector (EPOS)	Comisión Europea – Erasmus+	<a href="http://www.epos-project.net">www.epos-project.net</a>
	Reducción de la fertilización mineral en laboreo convencional y de conservación. Efecto sobre las variables fisicoquímicas del suelo y la rentabilidad económica y energética (LABCONFER)		
	Transferring Energy Save Laid on Agroindustry (TESLA)	Comisión Europea	



**5.**  
**PRINCIPALES ENTIDADES  
DEL SECTOR DEL VINO EN  
LA COMUNIDAD DE MADRID**

# 5.1

## BODEGAS

### SUBZONA

### BODEGAS

### ARGANDA

[Bodega Antonio Benito](#)  
[Bodega Cooperativa San Roque](#)  
[Bodega Cuarto Lote](#)  
[Bodega del Nero](#)  
[Bodega del Real Cortijo](#)  
[Bodegas Andrés Morate](#)  
[Bodegas Cinco Leguas](#)  
[Bodegas Figueroa](#)  
[Bodegas Jesús Díaz e Hijos](#)  
[Bodegas Licinia](#)  
[Bodegas Muss](#)  
[Bodegas Orusco](#)  
[Bodegas Pablo Morate](#)  
[Bodegas Peral](#)  
[Bodegas Señorío de Val Azul](#)  
[Bodegas Tagonius](#)  
[Bodegas y Viñedos Pedro García](#)  
[Cooperativa Comendador de Castilla](#)  
[Cooperativa del Campo San Isidro](#)  
[Cooperativa Vinícola San Andrés](#)  
[El Regajal](#)  
[San Isidro de Belmonte](#)  
[SAT El Arco](#)  
[SAT Viña Bayona](#)  
[Unión de Cooperativas Agrícolas Madrileñas](#)  
[V de Valmores](#)  
[Vinícola de Arganda Sociedad Cooperativa](#)  
[Vinos Jeromín](#)  
[Vinos y Aceites Laguna](#)

### SUBZONA

### BODEGAS

### NAVALCARNERO

[A Pie de Tierra](#)  
[Bodega Cooperativa Ntra. Sra. de la Soledad](#)  
[Bodegas Andrés Díaz](#)  
[Bodegas Muñoz Martín](#)  
[Marqués de Griñón](#)

### SUBZONA

### BODEGAS

### SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

[4 Monos Viticultores](#)  
[Bodega Bernabeleva](#)  
[Bodega Cenicientos \(SAT San Esteban Protomartir\)](#)  
[Bodega Cooperativa Cristo del Humilladero](#)  
[Bodega Ecológica Luis Saavedra](#)  
[Bodega Marañones](#)  
[Bodega Miguel Santiago](#)  
[Bodega Virgen de la Poveda](#)  
[Bodega y Viñedos Tierra Calma](#)  
[Bodegas Cardaña](#)  
[Bodegas Don Álvaro de Luna](#)  
[Bodegas Nueva Valverde](#)  
[Bodegas y Viñedos Valleyglesias](#)  
[Ca'Di Mat](#)  
[Comando G](#)  
[Finca Mariscalas \(Bodega Aumesquet Garrido\)](#)  
[Las Moradas de San Martín](#)

### SUBZONA

### BODEGAS

### EL MOLAR

[Bodegas Viña Bardela](#)  
[Tinta Castiza](#)

## 5.2

# EMPRESAS DEL SECTOR AUXILIAR

[Anton Paar Spain](#)

[Artica Ingeniería e Innovación](#)

[Lallemand Bio](#)

[Plantae](#)

[Regaber](#)

[Sigena Procesos Agroalimentarios e Industriales](#)

## 5.3

# ASOCIACIONES SECTORIALES

[Consejo Regulador de vinos de Madrid](#)


[Federación Española del Vino \(FEV\)](#)


[Organización Internacional de la Viña y el Vino \(OIV\)](#)

[Spanish Organic Wines \(SOW\)](#)



## CONTACTO

 C/ Musgo nº2, Bajo-B.  
Edif. Europa II  
28023 Madrid (La Florida)

 (+34) 913 570 798

 [sisvitimad@ptvino.com](mailto:sisvitimad@ptvino.com)



**Comunidad  
de Madrid**



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa

Actividad del Proyecto “Plan Director para impulsar el sistema de innovación en el sector vitivinícola de la Comunidad de Madrid” de Ref.: OI2019 PTV-5 5681, concedido en la Convocatoria 2019 de ayudas para potenciar la innovación tecnológica e impulsar la transferencia de tecnología al sector productivo comprendido en las prioridades de la Estrategia Regional de Investigación e Innovación para una especialización inteligente (RIS3) de la Comunidad de Madrid a través de entidades de enlace de la innovación tecnológica, cofinanciado en un 25% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional y en otro 25% por la Comunidad de Madrid en el marco del programa operativo FEDER 2014-2020.

