

# Presentación del proyecto “SISVITIMAD”

PTV



<b>Fecha</b>	25 de Febrero de 2020
<b>Lugar</b>	“Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid” Espacio-Platea-Calle Goya, 5-7
<b>Hora</b>	10.30-13.00h
<b>Organiza</b>	Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)

## **ASISTENTES**

Se adjunta Anexo 1 con listado firmado de asistentes.

Comienza la reunión a las 10:30 horas aproximadamente, siguiendo el orden del día establecido y presentado a los asistentes.

Abre la reunión D. Mario de la Fuente (PTV), dando la bienvenida a los asistentes.

### **1. Presentación de la Plataforma Tecnológica del Vino**

D. Mario de la Fuente (PTV) expone la actividad y origen de la PTV, detallando algunos puntos en relación al desarrollo del proyecto:

- Última agenda estratégica
- Las 6 áreas de trabajo
- Servicios de la PTV (dinamización y promoción; comunicación de la innovación; e interlocución con la administración).
- Socios
- Balance de proyectos aprobados

### **2. Presentación del proyecto SISVITIMAD: “Plan Director para impulsar el Sistema de Innovación en el Sector Vitivinícola de la Comunidad de Madrid”**

A continuación, D. Mario de la Fuente expuso las principales características del proyecto aprobado en la Comunidad de Madrid: su objetivo principal es formar un clúster o grupo de trabajo interno, presupuesto, socios dinamizadores del proyecto, las diferentes actividades del proyecto, el plan de formación y capacitación SISVITIMAD y el plan de participación en redes. Por último, se presentó el cronograma estimado para la duración del proyecto (con las diferentes actividades a desarrollar).

### **3. Preguntas y debate**

A continuación, se da la palabra a los asistentes.

- Doña M<sup>a</sup> Victoria Moreno (CSIC) comentó que para Madrid, SISVITIMAD es una oportunidad muy buena, y que sería buena idea crear consorcios de investigadores para diferentes temas que interesen.
- Don Mario de la Fuente (PTV) quiso recalcar que el diagnóstico lo llevará a cabo Ártica y que el único beneficiario del proyecto es la PTV. Del presupuesto total del mismo, el 25% lo pone la CAM, 25% son fondos europeos y 50% la PTV.
- Doña Isabel Galindo (Bodega Las Moradas de San Martín) puso de manifiesto que Madrid es un campo difícil porque cada subzona es amplia, las bodegas son pequeñas, con poco poder adquisitivo y pocos servicios en el sector. Además, en la CAM, apenas hay viticultores.
- Don Félix Cabello (IMIDRA) expuso que hay que pensar en el viticultor principalmente y en el sector de la viticultura que está sufriendo el coste de producción frente al coste de venta. Además, el año pasado se perdieron 1000 hectáreas de cultivo de la vid en la región. Necesidad de un menor número de viticultores con más hectáreas. Por otro lado, estudios demográficos demuestran que los jóvenes no quieren trabajar de agricultores.
- Don Marc Isaart (Bernabeleva y Cinco Leguas) dice que hay que trasladar la formación al campo para que los jóvenes tengan acceso y poner las infraestructuras desde la CAM.
- Doña Pilar Baeza (UPM) comentó la posibilidad de llevar a cabo en este proyecto un estudio de mercado, una posible línea sería abrir nuevos mercados (estudios sociológicos en

Plataforma Tecnológica del Vino

diferentes países) y actuar en el precio de venta de la uva (22 céntimos/kg) con el fin de desarrollar más el sector y vender más al mejor precio.

- Don Antonio Morata (UPM) señaló que el mercado de Madrid es muy potente.
- Los asistentes en general, ponen de manifiesto que si hay algo que sobra en la CAM es el conocimiento, pero que el último estudio de mercado es de 2005. Necesidad de formación y salario digno para el viticultor.
- Don Marc Isaart expone que los sumilleres y vendedores locales no conocen el producto que venden. Necesidad de transferencia de conocimiento.
- Don Carlos Serrano (UCAM) habla de la necesidad de que los vinos de Madrid aparezcan en las cartas gastronómicas y, sobre todo, en las escuelas de gastronomía de la CAM.
- Se comenta que no hay fondos para viticultura ecológica en la CAM.

D. Mario de la Fuente da como finalizado el debate y dice que en el futuro se harán más reuniones después de ver y revisar los diagnósticos tecnológicos.

#### **4. Principales conclusiones**

Las principales conclusiones de la reunión de presentación del proyecto son las siguientes:

1. Conviene esperar al diagnóstico tecnológico para poder obtener unos objetivos claros. Se considera muy necesario este diagnóstico.
2. Se tiene en cuenta que lo que más demanda el sector es la necesidad de realizar estudios de mercado (tanto en la Comunidad de Madrid como en otras zonas), transferencia de conocimiento (sobre todo a los jóvenes como futuros viticultores) y perseguir mejoras de las condiciones laborales de los agricultores.

**ANEXO I: LISTADO DE ASISTENTES**



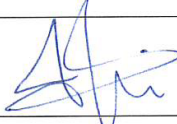



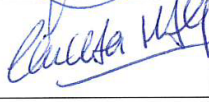
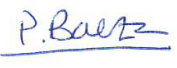
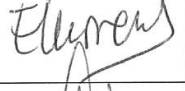
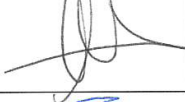
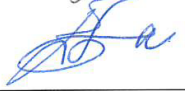


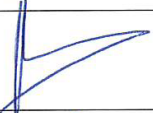


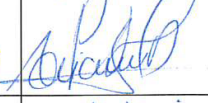

**PRESENTACIÓN DEL PROYECTO "SISVITIMAD"  
(25 DE FEBRERO DE 2020, MADRID)**

**CONFIRMACIÓN FIRMADA DE RELACIÓN DE ASISTENTES**

Fecha: 25 de febrero de 2020  
Lugar: "Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid". Espacio-Platea-C/Goya, 5-7  
Hora: 10.00 h – 13.00 h

ENTIDAD	NOMBRE	FIRMA	CORREO
UPM	JOSE ANTONIO SUAREZ LEPE		joseantonio.suarez.lepe@upm.es
UPM	CARMEN ELEZ CHAMORRO		carmen.gchamorro@upm.es
UPM	PEDRO TIENDA PRIEGO		ptpriego@luis.wahl.com
UPM	ANTONIO MORATA BARRADO		antonio.morata@upm.es
BENNADELEVA y CINCO LAGOS	MARC ISAAC		marcisaac@brennadeleva.com
BODEGAS PABLO MORATE S.L.	DAVID MORATE HARO		dmorate@bodegasmorate.com
BODEGAS PABLO MORATE S.L.	PABLO MORATE HARO		P.MORATE01@GMAIL.COM
CRDO Vinos de Madrid	MARIO BRAVO CEA		viticultura@vinosdemadrid.es
CEBO VINOS DE GUARDIA	USOIB PARREER		investigacion@vinosdeguardia.es

Plataforma Tecnológica del VINO

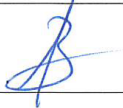
LAS MOZADAS DE SAN MARTÍN (BODEGA)	ISABEL GALINDO ESPI		igalindo@lesimoredesde sanmartin.es
URJC	Ignacio Belda		ignacio.belda@urjc.es
ESIC	Victoria Moreno		victoria.moreno@esic.es
UCAM	CARLOS SERRANO GARCIA		info@ucam.coop
VINOS Y ACEITES LAGUNA	CARLOTA HIDALGO-ANDREY GOSALBEZ		info@lagunamadrid.com
UPM	PILAR BAEZA		pilar.baeza@upm.es
TIERRA CALMA BODEGA FAMILIAR	Elena Moreno		elena.moreno@ tierracalma.com
BODEGAS VAL AZUL	Olayo Fernandez		oayofernandez@valazul.com
BODEGAS VAL AZUL	EVA RODRIGUEZ		evarayuso@valazul.com
ASOC. EMPRESARIOS VINOS DE ESPAÑA (AEVE)	MANUEL CIVERA		secretaria@aeve.wine
IMIDRA	FELIX ABELLO		felix.abello@madrid.org
ASEACAM	ROMAN MUÑOZ		gerencia@aseacam.com
PTV	ELENA GONZÁLEZ		tecnico@ptvino.com
PIV	VICTORIA HUMARES		—
PIV	ARIANA ROSELLA		—
PIV	MARCOS DE LA FUENTE		G

Plataforma Tecnológica del Vino

C/ Musgo, 2 Bajo B · Edificio Europa II · 28023 - Madrid (La Florida) T.

(+34) 913 570 798 F. (+34) 913 570 604

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

ARTICAI / PIV F. BONES		fboned@artikai.es

**Nº TOTAL DE ASISTENTES:**

26

Fdo.  
Secretaría Técnica PTVINO



Plataforma Tecnológica del Vino

C/ Musgo, 2 Bajo B · Edificio Europa II · 28023 - Madrid (La Florida) T.

(+34) 913 570 798 F. (+34) 913 570 604

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

## **ANEXO II: ENTIDADES COLABORADORAS EN EL PROYECTO**

- Bernabeleva y Cinco Leguas
- Bodegas Pablo Morate S.L.
- Bodega Las Moradas de San Martín
- Bodegas Val Azul
- CRDO Vinos de Madrid
- Vinos y aceites laguna
- Tierra Calma Bodega Familiar
- Asociación Empresarial Vinos de España (AEVE)
- Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid (ASEACAM)
- Universidad Politécnica de Madrid (UPM)
- Universidad Rey Juan Carlos (URJC)
- Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
- IMIDRA
- Bodega del Nero
- Vinos Jeromín
- Bodega Miguel Santiago
- 4 Monos Viticultores S.L.
- S.A.T. Nº1431 San Esteban Promártir
- Bodegas Viña Bardela
- artica+i

Plataforma Tecnológica del Vino

---

C/ Musgo, 2 Bajo B · Edificio Europa II · 28023 - Madrid (La Florida) T.

(+34) 913 570 798 F. (+34) 913 570 604

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