

# **SOSTEVIN: IMPLANTACIÓN DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE ECODISEÑO Y LIMPIABILIDAD PARA LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE AGUA Y ENERGIA EN EL PROCESO DE ELABORACION DEL VINO EN BASE A LOS INDICES DE SOSTENIBILIDAD DE VIÑEDO**

## **MEMORIA DE ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN HITO II**



## ÍNDICE

1.	Objetivos	3
2.	Descripción de actividades	5
3.	Descripción de actividades de difusión	6
3.1	Difusión interna	6
3.2	Difusión en redes sociales	6
3.3	Difusión en página web	7
3.4	Aparición en medios de comunicación	8
3.5	Realización de presentaciones y ponencias	10
3.6	Realización de videos promocionales	10

## 1. OBJETIVOS

El objetivo general del proyecto, a ejecutar entre 1/09/2021 y 30/06/2024 por el Equipo de Innovación en el ámbito autonómico de La Rioja, consiste en la aplicación del ecodiseño en los puntos críticos de control del ciclo productivo del vino, para lo que se pretende trabajar en base al potencial de la carga microbiana de la uva, distintos protocolos de ecodiseño en el ciclo de elaboración del vino. Para ello, se parte con la base del conocimiento adquirido en anteriores actuaciones de I+D llevadas a cabo de manera conjunta por los integrantes del Equipo de Innovación.

Se pretende generar un protocolo de limpieza y desinfección que permita ahorrar agua y energía en el proceso de bodega. Asimismo, se incorporarán nuevas tecnologías para facilitar el proceso de Limpieza y Desinfección en los PCC (puntos críticos de control) aprovechando la incorporación de la energía generada por placas solares e introduciendo nuevas tecnologías de trabajo de limpieza y desinfección como el ozono (O<sub>3</sub>), aplicación de agua peroxidada. El objetivo es disminuir la aplicación de vapor frente a otras tecnologías más eficientes desde el punto de vista energético y la incorporación de soluciones digitales de monitoreo de consumos energéticos.

Además, se quiere lograr una serie de objetivos, entre los que se encuentran:

1. Generación de una nueva solución de sistema de identificación de Índices de sostenibilidad en el viñedo, como instrumento de evaluación de la incidencia de los procesos productivos sobre el medio ambiente, permitiendo cuantificar grado de responsabilidad y sostenibilidad ambiental de los agricultores en el ciclo de vida de la uva y el vino. También se medirán de manera aleatoria residuos de pesticidas que se generan en uvas/vino por paraje y se acumulan en el suelo del viñedo (unidades de pequeñas parcelas englobadas en un área de trabajo).
2. Impulso de técnicas de viticultura sostenible y regenerativa. Al generar el índice de sostenibilidad parcelario, se trabajará de manera individualizada con cada proveedor, usando herramientas que favorezcan la biodiversidad y el uso eficiente de fitosanitarios, preservando los ecosistemas agrarios del municipio de Cenicero. Bodegas Riojanas cuenta con 1700 parcelas que se enmarcan por unidades de paraje.

3. El proyecto **SOSTEVIN** potencia el relevo generacional de los pequeños municipios que nutren a Bodegas Riojanas, así como el ecosistema que surge en torno al ciclo de vida del vino.
4. Identificación potencial sostenible de la calidad de la uva en campo que permitirá adaptar criterios de elaboración a la calidad real de la cosecha.
5. El proyecto es absolutamente pionero en La Rioja, genera un nuevo servicio. “Incorporación de nuevos criterios de pago de uva a proveedores en base al índice de sostenibilidad del viñedo en sí mismo” que permitan potenciar a aquellos que sean más respetuosos con el medio ambiente.
6. Mejora de calidad de los procesos de elaboración del vino al incorporar procesos de limpieza y desinfección que, no solo reducen el consumo de agua y energía, sino reducen el uso de un componente alérgeno, como el sulfuroso, al reducir la población microbiana negativa.
7. Implementación de tecnología digital IOT en Bodegas Riojanas para conseguir una herramienta de control con gestión inteligente y remota de consumos para conseguir una elaboración más sostenible al ser más eficientes en los consumos de agua, electricidad.

**SOSTEVIN** es una propuesta innovadora, con alto impacto potencial en todo el sector vitivinícola riojano, y por extensión, nacional. Es un proyecto absolutamente viable por trayectoria, capacidad técnica y solvencia de los miembros del Equipo de Innovación, cobrando especial relevancia la difusión de resultados, para lo que se ha diseñado un ambicioso plan de divulgación.

Los objetivos comentados se alinean con los de la Asociación Europea para la Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícola y con los perseguidos en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de La Rioja, dado que, mediante la cooperación, en **SOSTEVIN**, se apuesta por la innovación como vía para alcanzar un modelo de producción más sostenible y eficiente de los recursos.

## 2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

A continuación se muestra el cronograma de actividades de difusión planteadas:

### Plan interno:

MEDIOS INTERNOS	TÁCTICA	PÚBLICO	FECHA	MENSAJE CLAVE
Correo Electrónico	Mailing	Trabajadores B. Riojanas Laboratorios Excell	2021-2024 semestral	Como influyen sus tareas en <b>SOSTEVIN</b>
	Información en el correo de "apuntes de desempeño y desarrollo de <b>SOSTEVIN</b> "	Jefes Área Directivos	2021-2024 trimestral	Cómo funciona el equipo innovador Desarrollo competencias Consecución hitos
	Mailing	Viticultores B. Riojanas	Primer trimestre 2024	Explicar impacto sostenibilidad en sus parcelas

### Plan externo

- *Nuevas tecnologías:*

→ Web

→ Redes sociales (LinkedIn, Instagram, Facebook, etc.), noticias en prensa digital, etc.

→ Videos, fotografías.

- *Comunicación de manera explícita a través de los medios:*

→ Notas de prensa, entrevistas y reportajes, divulgación en medios especializados.

→ Participación programas de radio.



### 3 DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

#### 3.1 DIFUSIÓN INTERNA

El laboratorio ha colocado cartelería para dar a conocer a sus clientes y visitas que entran en sus instalaciones su participación en el proyecto SOSTEVIN, como se puede ver en la foto inferior.



#### 3.2 DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES

Se ha dado a conocer su participación en el proyecto mediante diferentes páginas web de los miembros del equipo de innovación, así como en sus redes sociales. Para ello se han grabado varios videos promocionales tanto del desarrollo del proyecto como de las conclusiones globales

A continuación, se muestran algunos links de las páginas web y redes sociales a través de las cuales se ha realizado difusión del proyecto:

<https://www.youtube.com/@laboratoriosexcellibericas5236>

<https://www.instagram.com/excelliberica/c>

<https://www.linkedin.com/company/laboratorios-excell-iberica-sl/>

<https://www.bodegasriojanas.com/sostevin/>

<https://www.bodegasriojanas.com/proyecto-sostevin-bodegas-riojanas-premia-el-pago-de-la-cosecha-2023-por-indices-de-sostenibilidad/>

[https://www.bodegasriojanas.com/wp-content/uploads/2022/03/Nueva-iniciativa-de-Bodegas-Riojanas-en-pro-de-la-sostenibilidad\\_7-marzo-2022\\_E.pdf](https://www.bodegasriojanas.com/wp-content/uploads/2022/03/Nueva-iniciativa-de-Bodegas-Riojanas-en-pro-de-la-sostenibilidad_7-marzo-2022_E.pdf)

<https://www.bodegasriojanas.com/wp-content/uploads/2022/04/FICHA-TECNICA-SOSTEVIN.pdf>

<https://www.bodegasriojanas.com/wp-content/uploads/2022/03/PROYECTOS-OIVE-2021.pdf>

### 3.3 DIFUSIÓN EN PÁGINA WEB

El laboratorio ha dado a conocer su participación en el proyecto mediante un enlace a través de su página web donde se da a conocer detalladamente los objetivos y participación

A continuación se muestran unas imágenes de la información accesible a través de su página web:

<https://www.excelliberica.com/novedades.html>



También se ha creado una página web de difusión propia del proyecto:

<https://www.excelliberica.com/Sostevin/>



### 3.4 APARICIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

A continuación se detalla la aparición del proyecto SOSTEVIN desde su inicio en diferentes medios de comunicación:

Gran parte de la difusión realizada por el equipo de innovación ha sido mediante la aparición de artículos en diferentes periódicos locales y especializados dentro del sector de la enología. Las comunicaciones han sido tanto en formato impreso como en formato digital. Se adjuntan algunos links de las comunicaciones en prensa digital:

1. <https://nuevecuatrouno.com/2022/03/04/proyecto-bodegas-riojanas-sostenibilidad-cambio-climatico-vinedo/>
2. <https://www.lomejordelvinoderioja.com/tecnologia-medio-acercarse-20220427123615-nt.html>
3. <https://www.vinetur.com/2022030768175/nueva-iniciativa-de-bodegas-riojanas-en-pro-del-medioambiente.html>



4. <http://www.sevi.net/es/3610/21/17711/Bodegas-Riojanas-lidera-SOSTEVIN-un-nuevo-proyecto-de-IDI-para-paliar-los-efectos-del-cambio-clim%C3%A1tico-en-su-bodega-y-vi%C3%B1edos.htm>
5. <https://www.mivino.es/noticia/56/noticias/21450/bodegas-riojanas-al-frente-de-sostevin>
6. <https://www.revistavinosyrestaurantes.com/nueva-iniciativa-de-bodegas-riojanas-en-pro-del-medio-ambiente/>
7. <https://laprensadelrioja.com/industria-auxiliar-ultimas-noticias-en-portada/i-d-i-industria-auxiliar-ultimas-noticias-en-portada/bodegas-riojanas-y-laboratorios-excell-iberica-colaboran-para-alcanzar-un-modelo-de-produccion-mas-sostenible-y-eficiente/>
8. <https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/20220407/bodegas-riojanas-te-invita-a-un-viaje-a-traves-del-tiempo-689404624622/>
9. 10 ejemplos de bodegas de Rioja que apuestan por la sostenibilidad - Vino de Rioja (laprensadelrioja.com)
10. <https://www.ptvino.com/es/oive-y-ptv-arrancan-su-plan-de-formacion-este-ano-con-un-webinar-sobre-la-importancia-del-microbioma-en-vitivinicultura/>
11. <https://nuevecuatrouno.com/2023/11/10/bodegas-riojanas-pago-contratos-uva-prima-sostenibilidad/>
12. <https://www.fivin.com/actividades/314-bodegas-riojanas-se-une-al-patronato-de-fivin-en-pro-de-una-comunicacion-responsable-y-desde-la-ciencia-sobre-los-efectos-del-vino-sobre-la-salud>
13. <https://laprensadelrioja.com/vinos-y-bodegas-2/bodegas-riojanas-premia-el-pago-de-la-cosecha-2023-por-indices-de-sostenibilidad/>
14. <https://elcorreodelvino.com/bodegas-riojanas-consigue-el-sello-sustainable-wineries-for-climate-protection/>
15. <https://wineland.es/programa/>
16. <https://www.revistarestauradores.com/single-post/bodegas-riojanas-un-viaje-a-trav%C3%A9s-del-tiempo-e-iniciativas-de-futuro-en-pro-del-medio-ambiente>
17. <https://1juve.wordpress.com/2022/11/30/roberto-ruiz-de-arkaute-natalia-olarte-y-justo-banegas-protagonizaran-las-xiv-juve/>
18. <https://nosolovino.com/articulo/bodegas-riojanas-un-compromiso-sostenible-reconocido-2024-01-12>

19. <https://emprendedores.es/sostenibilidad/la-galeria-bodegas-riojanas/>

### 3.5 REALIZACIÓN DE PRESENTACIONES Y PONENCIAS

El proyecto se ha presentado en diferentes, foros, jornadas técnicas y congresos a lo largo de su ejecución. A continuación, se detalla la participación en este tipo de eventos técnico.-. científicos:

1. Participación en la mesa redonda de las jornadas Imaginextrioja organizadas por el periódico La Rioja sobre tecnología aplicada al sector del vino. 27 de abril de 2022. <http://www.imaginextrioja.com/2022/>
2. Jornada presentación Proyecto enoregión: Buenas prácticas en economía circular. Gobierno de la Rioja Dirección de Innovación. Gobierno de La Rioja. 20 abril 2023
3. Escuela de Viticultores. Bodegas Riojanas. 9 de noviembre 2023
4. Jornadas técnicas universitarias premios ecovino. Universidad de La Rioja. 9 de febrero 2024
5. II Jornada técnica I+D+i en viñedo agroecológico en la Rioja (1 de marzo 2024, La Grajera, Logroño)
6. Presentación en la Plataforma tecnológica del Vino. 17 de abril 2024

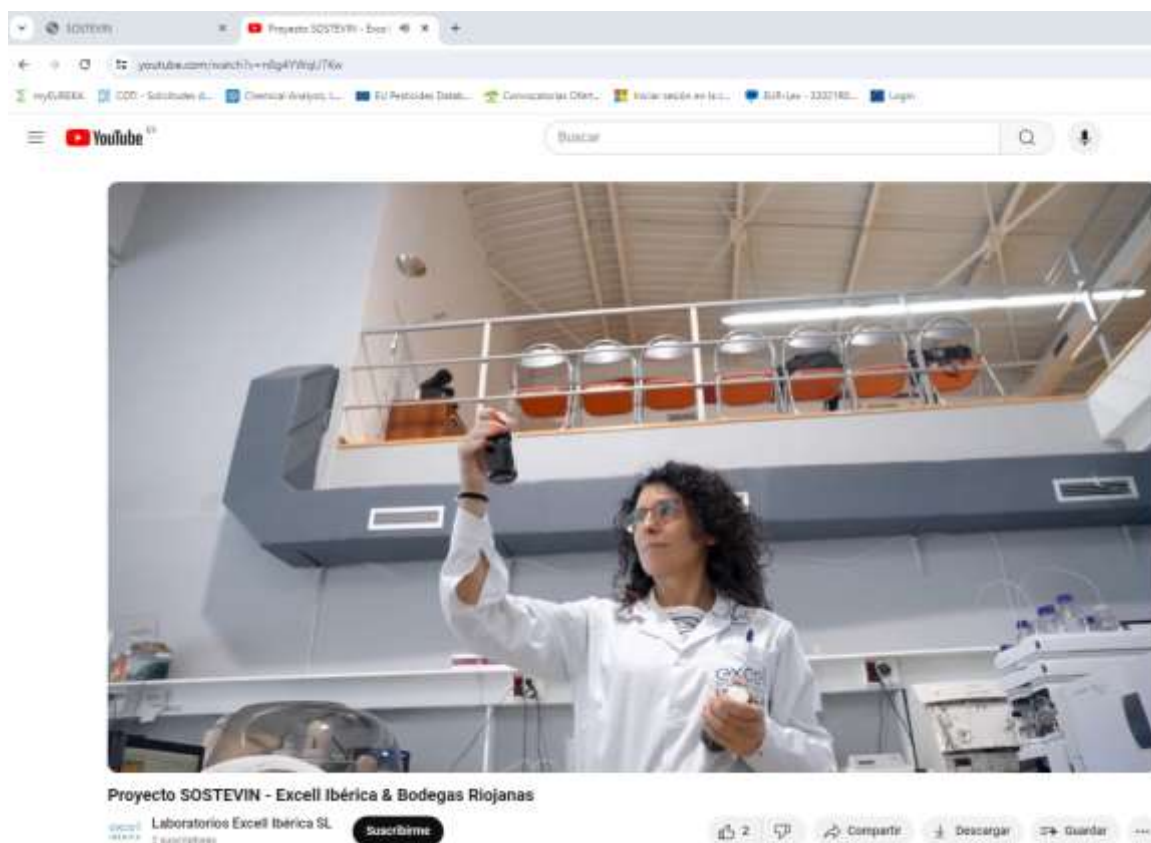
### 3.6 CREACIÓN DE VIDEOS PROMOCIONALES

El equipo de innovación ha creado varios videos promocionales y de difusión de las conclusiones obtenidas en el proyecto los cuales pueden verse a través de la página de youtube siguiente:

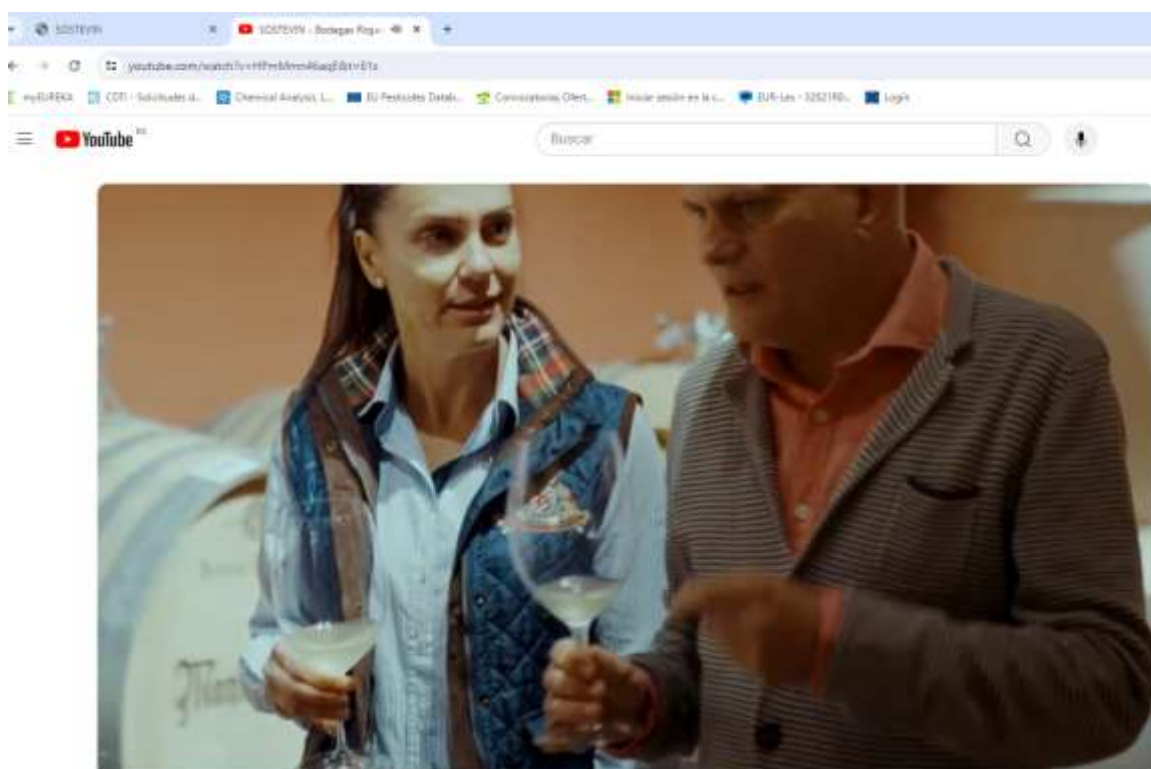
<https://www.youtube.com/@laboratorioexcellibericas5236>

A continuación, se muestran los enlaces donde pueden visionarse dichos videos:

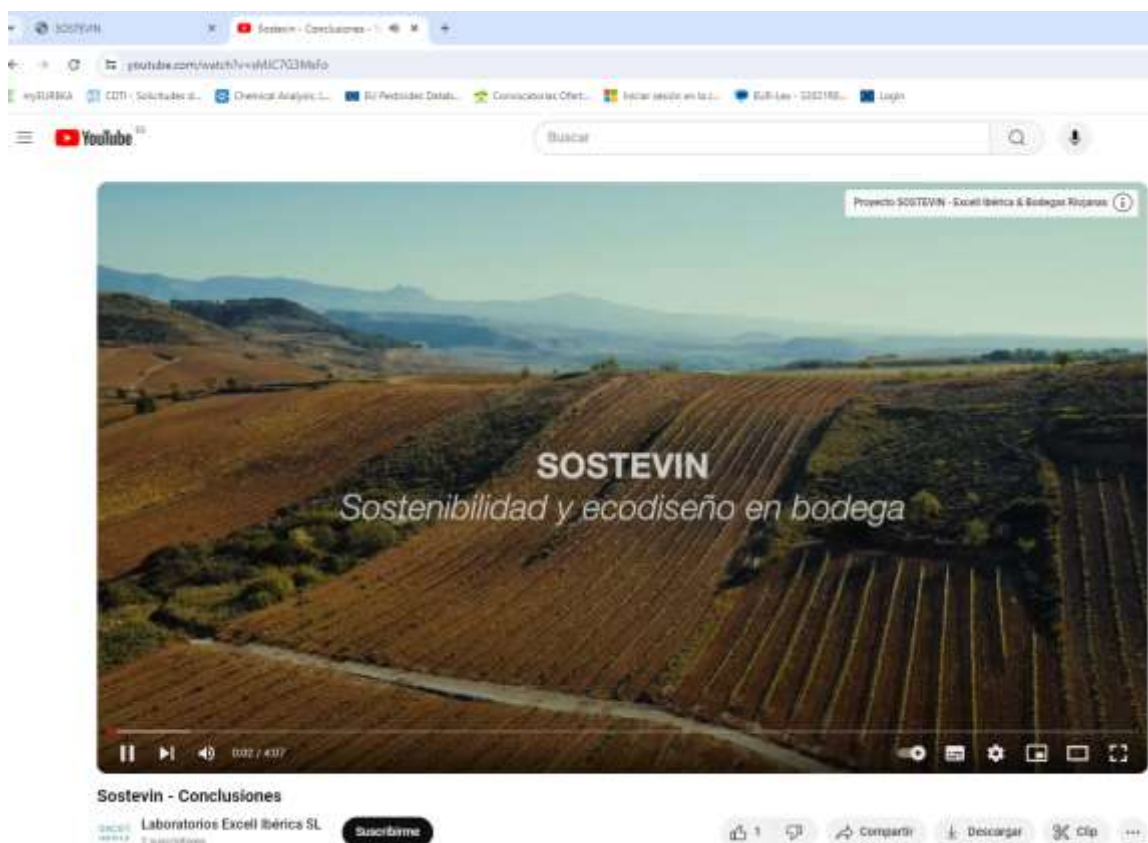
<https://www.youtube.com/watch?v=n8g4YWqU7Kw>



<https://www.youtube.com/watch?v=HPmMmn46aqE&t=61s>



<https://www.youtube.com/watch?v=sMJC7G3MsFo>



Informe emitido en Logroño a fecha 01 de julio de 2024:

<p><i>Directora de calidad</i></p>  <p><i>Elvira Zaldívar</i></p>	<p><i>Director Técnico</i></p>  <p><i>David Carrillo</i></p>	<p><i>Gerente enólogo del laboratorio</i></p>  <p><i>Antonio T. Palacios</i></p>
--	---	---

Los resultados son reproducibles sólo bajo ciertas condiciones de ensayos. Sólo conciernen a las muestras que se utilizan para el ensayo en cuestión y las interpretaciones, si es que las hubiese, no son aplicables de forma directa a todo el volumen que representa. La reproducción de este documento está autorizada únicamente en la forma de fac-simil integral. Sin notificación de parte suya, se guardarán las muestras durante 3 días, después de estos se eliminarán.