



Interreg
POCTEFA



VALORIZACIÓN DE LAS VARIEDADES DE VID MINORITARIAS
DEL PIEDEMONTE PIRENAICO

Presentación del Proyecto Interreg POCTEFA VALOVITIS

Zaragoza, 14 de marzo de 2018

Dr. Arturo Daudén / Eva Herrero

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)



Índice

- I. Programa Interreg POCTEFA
- II. Proyecto VALOVITIS
 - Datos Generales
 - Socios y Asociados
 - Objetivos
 - Acciones
 - Resultados

I. Programa INTERREG V-A España-Francia-Andorra

Programa POCTEFA 2014-2020

- ✓ Programa europeo de cooperación territorial
- ✓ Instrumentos Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
- ✓ Cofinancia proyectos de cooperación transfronteriza.

Objetivo: Fomentar el desarrollo sostenible del territorio fronterizo y reforzar la integración económica y social de esta zona



I. Programa INTERREG V-A España-Francia-Andorra

La Autoridad de Gestión del Programa para el periodo 2014-2020

- ✓ Consorcio de la Comunidad de Trabajo de los Pirineos (CTP).



Communauté de Travail des Pyrénées
Comunidad de Trabajo de los Pirineos
Comunautat de Treball dels Pirineus
Comunitat de Treball dels Pirineus
Pirinioetako Lan Elkartea

II. Proyecto VALOVITIS

Eje prioritario: Dinamizar la innovación y la competitividad:

- ✓ Reforzar **la cooperación** entre los diferentes actores del territorio a ambos lados de la frontera en materia de I+D+i
- ✓ Favorecer el desarrollo de **tecnologías innovadoras** en materia de recursos naturales gracias a la cooperación.

Duración: 36 meses

- **Fecha de inicio:** 01/05/2016
- **Fecha de finalización:** 30/04/2019

Presupuesto total: 736.346,56 €

Cofinanciación europea FEDER: 65%

II. Proyecto VALOVITIS: Datos generales



Socios:

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Universidad de Zaragoza - Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE)

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

II. Proyecto VALOVITIS: Datos generales

Socios Asociados:

Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO)



Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

Intervitis



Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées / CPBR



Cave de Fronton

Producteurs Plaimont



Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)

* Sud de France

II. Proyecto VALOVITIS: Datos generales

Socios Asociados:



II. Proyecto VALOVITIS: Objetivo

Favorecer el **desarrollo de variedades innovadoras** que permitirán a las bodegas de la zona POCTEFA **diferenciarse** para obtener una ventaja comercial y mejorar su competitividad en los mercados, especialmente los de exportación.



II. Proyecto VALOVITIS: Objetivo

Objetivo específico 1: Identificar el patrimonio varietal histórico de las regiones de producción del POCTEFA.

Censo a partir de bases de datos bibliográficas, prospecciones y trabajos de conservación.

Enfoque participativo



The screenshot shows the VALOVITIS website interface. At the top, there is a navigation menu with links: Inicio, Proyecto, Socios, Señalar un cepa, Resultados y noticias, and Contacto. Below the menu, the main heading reads "La diversidad varietal vitícola es nuestro patrimonio" followed by "AYUDANOS A PRESERVARLA". The survey questions are: "¿Usted conoce una antigua parcela de vid?", "¿Ha observado cepas aisladas durante un paseo por el bosque?", and "¿Tiene un viejo emparrado creciendo en la fachada de su casa o cepas con más de 30 años de edad en su jardín?". Below the questions, it states "Puede contribuir al proyecto descubriendo una variedad notable". A prominent button labeled "Señalar un cepa" is visible at the bottom of the form area. A green arrow from the "Enfoque participativo" text points to this button.

II. Proyecto VALOVITIS: Objetivo

Objetivo específico 2: Evaluar el potencial agronómico, tecnológico y aromático de las variedades minoritarias presentes en las colecciones en el marco de vinificaciones en blanco, rosado y tinto.



II. Proyecto VALOVITIS: Objetivo

Objetivo específico 3:

Fomentar el desarrollo de variedades minoritarias de gran interés gracias a la implantación de conservatorios y la transferencia de los resultados obtenidos.



II. Proyecto VALOVITIS: Acciones

1. Gestión del proyecto.
2. Actividades de comunicación.
3. Censo , identificación y evaluación de la salud de las vides.
4. Evaluación de las capacidades agronómica y enológicas de las variedades innovadoras y optimización de sus potenciales tecnológicos
5. Introducción de las variedades innovadoras en conservatorio y establecimiento de parcelas de estudio.



II. Proyecto VALOVITIS: Acciones

Evaluación de las variedades

	Variedades	Vinificaciones	Blancos	Rosados	Tintos
2016	36	55	11	9	35
2017	27	48	11	12	25

Cariñena



La Alfranca



II. Proyecto VALOVITIS: Acciones

Evaluación de las variedades - En la viña



II. Proyecto VALOVITIS: Acciones

Evaluación de las variedades - En la bodega



II. Proyecto VALOVITIS: Acciones

Evaluación de las variedades - En la sala de catas



VALOVITIS **FICHA DE DEGUSTACIÓN: Vino** **interreg POCTEFA**

Catador:

Fecha: Referencia:

NARIZ

Intensidad aromática	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Redox (antes de agitar) <small>Reducido, trazas de reducción, cerrado, abierto, trazas oxidativas, oxidado</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ulécticos <small>Tipo: herbáceo, ascescencia, animal...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiolo <small>Res, hoja de tomate, brote de castaño, cético...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Terpénicos <small>Clasos, mora, framboesa...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fermentativos <small>Fresa, banana, fresa...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Especia <small>Pimentón, cilantro, regaliz...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegetal <small>Pimiento, pepi verde, hiedra y rosellas...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Floral <small>Vainilla, rosa...</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

BOCA

Grasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dulzor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acidez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astringencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amargor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ardiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Taninos ásperos <small>Verdes</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Taninos duros <small>Cerrados</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Taninos secos <small>Sintetizados</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intensidad aromática	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Postgusto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agresividad <small>Equilibrio entre gaseo y extractivo</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Impresión general <small>Madurez de la fruta</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vegetal, fruta vegetal, fruta fresca, fruta madura, fruto sobremadura, degradado

II. Proyecto VALOVITIS: Acciones

Actividades de comunicación.

- Organización y participación en congresos
- Publicaciones
- Artículos científicos
- Difusión en los medios audiovisuales
- Jornadas Técnicas y talleres



PROYECTO VALOVITIS
Programa Interreg Poctefa (2014-2020)
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

JORNADA TÉCNICA
Proyecto Interreg POCTEFA VALOVITIS
Validación de las variedades de uva reconocidas del Piedemonte
Pirineo. Primera Sesión: 14 de marzo de 2018

HORA	PROGRAMA
09:00-09:30	Registro y entrega de material
09:30-09:45	Apertura y bienvenida a la jornada
09:45-10:00	Presentación del Proyecto VALOVITIS
10:00-10:30	Estado general de las variedades autóctonas y técnicas realizadas en el Piedemonte Pirineo
10:30-10:45	Apogeo
10:45-11:00	Presentación VALOVITIS del Aragón. Validación de variedades autóctonas
11:00-11:15	Apogeo
11:15-11:30	Apogeo VALOVITIS de Francia. Consumo y producción local
11:30-11:45	Apogeo VALOVITIS de España. Consumo y producción local
11:45-12:00	Apogeo
12:00-12:15	Apogeo
12:15-12:30	Apogeo
12:30-12:45	Apogeo
12:45-13:00	Apogeo
13:00-13:15	Apogeo
13:15-13:30	Apogeo
13:30-13:45	Apogeo
13:45-14:00	Apogeo
14:00-14:15	Apogeo
14:15-14:30	Apogeo
14:30-14:45	Apogeo
14:45-15:00	Apogeo
15:00-15:15	Apogeo
15:15-15:30	Apogeo
15:30-15:45	Apogeo
15:45-16:00	Apogeo
16:00-16:15	Apogeo
16:15-16:30	Apogeo
16:30-16:45	Apogeo
16:45-17:00	Apogeo
17:00-17:15	Apogeo
17:15-17:30	Apogeo
17:30-17:45	Apogeo
17:45-18:00	Apogeo
18:00-18:15	Apogeo
18:15-18:30	Apogeo
18:30-18:45	Apogeo
18:45-19:00	Apogeo
19:00-19:15	Apogeo
19:15-19:30	Apogeo
19:30-19:45	Apogeo
19:45-20:00	Apogeo
20:00-20:15	Apogeo
20:15-20:30	Apogeo
20:30-20:45	Apogeo
20:45-21:00	Apogeo
21:00-21:15	Apogeo
21:15-21:30	Apogeo
21:30-21:45	Apogeo
21:45-22:00	Apogeo
22:00-22:15	Apogeo
22:15-22:30	Apogeo
22:30-22:45	Apogeo
22:45-23:00	Apogeo
23:00-23:15	Apogeo
23:15-23:30	Apogeo
23:30-23:45	Apogeo
23:45-24:00	Apogeo
24:00-24:15	Apogeo
24:15-24:30	Apogeo
24:30-24:45	Apogeo
24:45-25:00	Apogeo
25:00-25:15	Apogeo
25:15-25:30	Apogeo
25:30-25:45	Apogeo
25:45-26:00	Apogeo
26:00-26:15	Apogeo
26:15-26:30	Apogeo
26:30-26:45	Apogeo
26:45-27:00	Apogeo
27:00-27:15	Apogeo
27:15-27:30	Apogeo
27:30-27:45	Apogeo
27:45-28:00	Apogeo
28:00-28:15	Apogeo
28:15-28:30	Apogeo
28:30-28:45	Apogeo
28:45-29:00	Apogeo
29:00-29:15	Apogeo
29:15-29:30	Apogeo
29:30-29:45	Apogeo
29:45-30:00	Apogeo
30:00-30:15	Apogeo
30:15-30:30	Apogeo
30:30-30:45	Apogeo
30:45-31:00	Apogeo
31:00-31:15	Apogeo
31:15-31:30	Apogeo
31:30-31:45	Apogeo
31:45-32:00	Apogeo
32:00-32:15	Apogeo
32:15-32:30	Apogeo
32:30-32:45	Apogeo
32:45-33:00	Apogeo
33:00-33:15	Apogeo
33:15-33:30	Apogeo
33:30-33:45	Apogeo
33:45-34:00	Apogeo
34:00-34:15	Apogeo
34:15-34:30	Apogeo
34:30-34:45	Apogeo
34:45-35:00	Apogeo
35:00-35:15	Apogeo
35:15-35:30	Apogeo
35:30-35:45	Apogeo
35:45-36:00	Apogeo
36:00-36:15	Apogeo
36:15-36:30	Apogeo
36:30-36:45	Apogeo
36:45-37:00	Apogeo
37:00-37:15	Apogeo
37:15-37:30	Apogeo
37:30-37:45	Apogeo
37:45-38:00	Apogeo
38:00-38:15	Apogeo
38:15-38:30	Apogeo
38:30-38:45	Apogeo
38:45-39:00	Apogeo
39:00-39:15	Apogeo
39:15-39:30	Apogeo
39:30-39:45	Apogeo
39:45-40:00	Apogeo
40:00-40:15	Apogeo
40:15-40:30	Apogeo
40:30-40:45	Apogeo
40:45-41:00	Apogeo
41:00-41:15	Apogeo
41:15-41:30	Apogeo
41:30-41:45	Apogeo
41:45-42:00	Apogeo
42:00-42:15	Apogeo
42:15-42:30	Apogeo
42:30-42:45	Apogeo
42:45-43:00	Apogeo
43:00-43:15	Apogeo
43:15-43:30	Apogeo
43:30-43:45	Apogeo
43:45-44:00	Apogeo
44:00-44:15	Apogeo
44:15-44:30	Apogeo
44:30-44:45	Apogeo
44:45-45:00	Apogeo
45:00-45:15	Apogeo
45:15-45:30	Apogeo
45:30-45:45	Apogeo
45:45-46:00	Apogeo
46:00-46:15	Apogeo
46:15-46:30	Apogeo
46:30-46:45	Apogeo
46:45-47:00	Apogeo
47:00-47:15	Apogeo
47:15-47:30	Apogeo
47:30-47:45	Apogeo
47:45-48:00	Apogeo
48:00-48:15	Apogeo
48:15-48:30	Apogeo
48:30-48:45	Apogeo
48:45-49:00	Apogeo
49:00-49:15	Apogeo
49:15-49:30	Apogeo
49:30-49:45	Apogeo
49:45-50:00	Apogeo
50:00-50:15	Apogeo
50:15-50:30	Apogeo
50:30-50:45	Apogeo
50:45-51:00	Apogeo
51:00-51:15	Apogeo
51:15-51:30	Apogeo
51:30-51:45	Apogeo
51:45-52:00	Apogeo
52:00-52:15	Apogeo
52:15-52:30	Apogeo
52:30-52:45	Apogeo
52:45-53:00	Apogeo
53:00-53:15	Apogeo
53:15-53:30	Apogeo
53:30-53:45	Apogeo
53:45-54:00	Apogeo
54:00-54:15	Apogeo
54:15-54:30	Apogeo
54:30-54:45	Apogeo
54:45-55:00	Apogeo
55:00-55:15	Apogeo
55:15-55:30	Apogeo
55:30-55:45	Apogeo
55:45-56:00	Apogeo
56:00-56:15	Apogeo
56:15-56:30	Apogeo
56:30-56:45	Apogeo
56:45-57:00	Apogeo
57:00-57:15	Apogeo
57:15-57:30	Apogeo
57:30-57:45	Apogeo
57:45-58:00	Apogeo
58:00-58:15	Apogeo
58:15-58:30	Apogeo
58:30-58:45	Apogeo
58:45-59:00	Apogeo
59:00-59:15	Apogeo
59:15-59:30	Apogeo
59:30-59:45	Apogeo
59:45-60:00	Apogeo

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Localización Zaragoza, 41.º
C/ San Agustín, s/n. 50009 Zaragoza

Del 14 de marzo de 2018 se celebró un taller técnico.



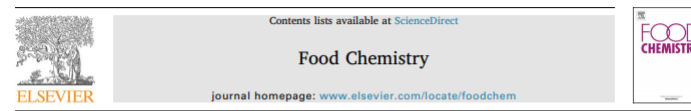
XII Congreso Internacional Terroir
Zaragoza, 18-22 de Junio, 2018

Calatayud

Organizador: GOBIERNO DE ARAGON

Patrocinadores: IberCaja, Obra Social, S.O. PUNTASCA, CAMPOVINO

Food Chemistry 255 (2018) 235-241



Contents lists available at ScienceDirect

Food Chemistry

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodchem

ELSEVIER

THE FOOD CHEMISTRY

Analytical Methods

Determination of ppq-levels of alkylmethoxy-pyrazines in wine by stirbar sorptive extraction combined with multidimensional gas chromatography-mass spectrometry

Yan Wen, Ignacio Ontañón, Vicente Ferreira, Ricardo...
Laboratory for Flavor Analysis and Ecology, Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2), Depo...
50009 Zaragoza, Spain



ERNESTO FRANCO
Coordinador Programa 'Valovitis'



VALOVITIS
Presentando la diversidad varietal nativa del Piedemonte Pirineo

www.valovitis.es

VALOVITIS es un proyecto que en 2014-2020, con el apoyo de Interreg POCTEFA y el Gobierno de Aragón, ha permitido la recuperación de variedades autóctonas de uva.

Interreg POCTEFA

II. Proyecto VALOVITIS: RESULTADOS

- **Inventario** de todas las variedades detectadas - pruebas genéticas y verificación del estado sanitario.
- Selección de variedades para estudiar durante 2 años en el proyecto y elaboración de **micro y minivinificaciones** en 2016 y 2017
- **Catálogo** de variedades poco utilizadas y de su potencial enológico (aromas y composición fenólica)

L 3.2.2
Liste des cépages sélectionnés en 2017

Zona	Socio	Variedad	Origen	Tipo vinificación	Tipo vino previsto
Francia	IVV	Arrouya	Béarn	Micro-vinificación	rouge
Francia	IVV	Baral	Pyrenées	Micro-vinificación	rosé
Francia	IVV	Baral	Pyrenées	Micro-vinificación	rouge
Francia	IVV	Banchario	Pyrenées orientales	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Bequignol	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Bequignol	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Bequignol blanc	Pyrenées	Micro-vinification	blanc
Francia	IVV	Berdomenel	Pyrenées	Micro-vinification	blanc
Francia	IVV	Bernadou	Pyrenées	Micro-vinification	blanc
Francia	IVV	Bouchaire	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Bouysselet	Haute Garonne	Mini-vinification	Blanc
Francia	IVV	Brunq	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Calitor	Pyrenées orientales	Mini-vinification	rosé
Francia	IVV	Camaraou	Béarn - Jurançon	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	carcazes	Pyrenées orientales	Mini-vinification	blanc
Francia	IVV	Courtoise	Pyrenées	Mini-vinification	blanc
Francia	IVV	Gilbert	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Gros Cabernet	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Gros Verdot	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Gros Verdot	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Guillemot	Pyrenées	Micro-vinification	Blanc
Francia	IVV	INC Béarn 15	Béarn	Micro-vinification	Blanc
Francia	IVV	INC Béarn 9	Béarn	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	INC Béarn 9	Béarn	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	inc. 16/6	Haute Garonne	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	inc. RD33	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Lercat	Pyrenées	Micro-vinification	blanc
Francia	IVV	Magdeleine noire	Pyrenées	Micro-vinification	Rouge
Francia	IVV	Majé	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Majé	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Mances	Pyrenées orientales	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Mancin	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Mancin	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Mandregue	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Manseng vert	Pyrenées	Micro-vinification	blanc
Francia	IVV	Marocain Ste Enemie	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Méville	Haute Garonne	Mini-vinification	rosé
Francia	IVV	Moural	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Mourtes	Pyrenées	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Négral	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Négral	Pyrenées	Micro-vinification	Rouge
Francia	IVV	Négral-Pourjot	Haute Garonne	Micro-vinification	rouge
Francia	IVV	Négral-Pourjot	Haute Garonne	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Pignol	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Plant de Fronton	Haute Garonne	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Pruetas	Pyrenées	Micro-vinification	blanc
Francia	IVV	Rouquette	Haute Garonne	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	San Antoni	Pyrenées orientales	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Tarrabassé	Pyrenées	Micro-vinification	rosé
Francia	IVV	Tarrabassé	Pyrenées	Micro-vinification	rouge

II. Proyecto VALOVITIS: RESULTADOS

- Identificación de las **5 variedades minoritarias más interesantes** Fr + ES
- **Fichas técnicas** con rutas optimizadas de producción de las 5 variedades seleccionadas
- **Introducción de las variedades innovadoras** en los conservatorios de FR y ES
- Implantación de **2 nuevas parcelas de estudio** FR+ES

www.valovitis.eu



Muchas gracias

