



## TEMAS DE INVESTIGACIÓN PRIORIZADOS POR EL SECTOR VITIVINÍCOLA

Los temas priorizados por COVIAR fueron definidos teniendo en cuenta:

- Relevamiento de Temas de Investigación, Desarrollo e Innovación (COVIAR-INTA, 2013).
- Jornadas Estratégicas COVIAR 2015 “Análisis integral de la Vitivinicultura Argentina. Nuevos escenarios y acciones público-privadas”.
- Jornadas Estratégicas COVIAR 2016 “La vitivinicultura argentina en el mundo: equilibrio-crecimiento-desarrollo”.
- Antena Tecnológica Sector Vitivinícola 2016 – MINCyT-Observatorio Vitivinícola Argentino.

### 1. Viticultura

- Evolución de la adecuación productiva/reconversión.
- Estrategias de riego.
- Eficiencia de riego
- Mejoramiento de la eficiencia en finca.
- Métodos de presurización en finca.
- Plantas/portainjertos/variedades tolerantes a la sequía.
- Evaluación de la escasez de agua de riego sobre rendimiento y composición de la uva.
- Evaluación de la adaptabilidad a la sequía de nuevas variedades minoritarias.
- Estudios de variedades de uvas y paquetes tecnológicos para la adaptación a las condiciones del cambio climático.
- Determinación del momento óptimo de cosecha según destino final de la uva.
- Usos y ventajas de la viticultura de precisión.
- Estrategias para una correcta elección de portainjerto en Argentina.
- Evaluaciones regionales agroecológicas y enológicas de variedades.
- Evaluación enológica y comercial de uvas criollas y mezclas.
- Usos de los reguladores de crecimiento.
- Potencial de la sustentabilidad y las certificaciones para aumentar la rentabilidad.
- Pronóstico de cosecha (drones, cuatriciclos: viticultura de precisión).



- Tecnologías para el manejo integrado de plagas.
- Desarrollo de modelos informáticos de predicción de plagas y enfermedades.
- Identificación de plagas y enfermedades potenciales/Estrategias de monitoreo y eventual lucha para plagas no presentes.
- Potencial de plagas existentes de aumentar su gravedad y estrategias de lucha.
- Estrategias para favorecer la reproducción y difusión de enemigos naturales a campo.
- Niveles de fertilización recomendables según objetivos de producción.
- Contaminación de suelos, cauces, napas y acuíferos por uso de fertilizantes.
- Aplicación de pesticidas (mejoras) y disminución de sus residuos en el producto final.
- Prácticas vitícolas que tiendan a disminuir el uso de pesticidas y sus residuos.
- Maquinaria específica para la aplicación de agroquímicos.
- Eficiencia de aspersión y otras alternativas de lucha contra heladas.
- Mecanización integral de los viñedos
- Estrategias simplificadas de manejo integrado.
- Producción orgánica y biodinámica

## 2. Elaboración

- Mejores prácticas de maceración según materia prima disponible y vino deseado.
- Optimización de las operaciones de maceración y descube de vinos tintos.
- Interpretación sensorial y enológica del “sabor mineral “de los vinos provenientes de suelos calcáreos.
- Gestión del intercambio iónico en la mejora de la estructura ácida de vinos argentinos.
- Gestión sustentable de la producción de vinos, aplicando energía solar – eólica – carbónica.
- Análisis del uso de tintoreras y sus efectos.
- Evaluación enotécnica del uso de vasijas de cemento y arcilla, de reciente aplicación en vinos contemporáneos.
- Evaluación de proteínas vegetales en la clarificación y estabilización de vinos
- Mejora de técnicas para vinos espumosos argentinos
- Protocolos de cosecha asistida para optimizar la logística de vendimia
- Elaboración de protocolos de envasado anaeróbico y pobre en gérmenes



- Tecnologías y procesos para la mejora de la calidad
- Modelos tecnológicos y procesos de elaboración.
- Modelos de costos/funciones de producción.
- Innovación en manejo de efluentes (elaboradores)
- Innovaciones biotecnológicas aplicadas a procesos de elaboración para lograr diferenciación y sustentabilidad ambiental.
- Técnicas enológicas alternativas para la elaboración de vinos sin sulfito.

### **3. Diversificación: Jugo concentrado de uva y uva en fresco y pasas**

- Relación con jugo concentrado de uva-salud.
- Desarrollo de bebidas detox y funcionales a partir del jugo de uva
- Relación jarabe de maíz de alta fructuosa/salud.
- Usos del mosto.
- Análisis de las tecnologías de bromurado de uva para consumo en fresco y pasas.
- Niveles de ocratoxina en el sistema DOV respecto a otros sistemas de secado
- Evaluación sensorial y preferencias del consumidor de pasas con distintos métodos de secado en el suelo, en altura y en DOV.

### **4. Organización**

- Análisis de organización industrial-empresaria.
- Proceso de gestión de las empresas.
- Competencias de recursos humanos.
- Análisis de (nuevas) estrategias de integración: Bodega-productor / Bodega-bodega / Productor-productor.
- Estrategias (nuevas) de sustitución de mano de obra (tecnológicas, impositivas, etc.).
- Estrategias de integración entre actores de la cadena.
- Formas de asociatividad para mejorar escala.
- Modelos contractuales de las relaciones de la cadena.
- Empresas de servicios.

### **5. Economía/ Territorio / Políticas públicas**

- Tendencias del comercio mundial de vinos.



- Tendencias de consumo a nivel mundial.
- Tendencias en las preferencias y percepciones del consumidor.
- Tendencias en la demanda de varietales (por variedad).
- Impactos de los aranceles de exportación.
- Incidencia del costo de los fletes en las exportaciones.
- Alternativas para mejorar la logística y distribución.
- Relación vino-salud (mercado externo/interno).
- Nuevos empaques en el vino (mercado externo).
- Nuevos productos a base de vino (mercado externo).
- Nuevos vinos/bebidas que promuevan “refrescancia-vino blanco/rosado” (mercado externo).
- Vinos para nuevas ocasiones, ej. noche/camping/etc. (mercado externo).
- Nuevos productos (vino y competidores) de baja graduación alcohólica.
- Producción de vinos con bajas calorías. Interpretación enológica de la “cosecha temprana”.
- Productos y estrategias para llegar a jóvenes y mujeres (mercado externo/interno).
- Nuevos canales de venta de bebidas (mercado externo/interno).
- Técnicas de e-commerce.
- Estrategias de venta/comercialización de competidores (mercado interno).
- Estrategias/inversiones en publicidad y promoción competidores (mercado interno).
- Cambios en la legislación en relación a bebidas (mercado externo/interno).
- Análisis de la influencia de la legislación argentina en la innovación.
- Acciones de mejora en la calidad de bebidas (mercado externo/interno).
- Análisis de la sustitución cantidad/calidad en el consumo de vino.
- Logística de bebidas (mercado interno/externo).
- Estudio de características sociales, económicas, culturales, de los actores de la cadena.
- Análisis integral de los problemas estructurales, políticos y económicos de la vitivinicultura argentina
- Modelos de costos/funciones de producción.
- Factores que influyen en la rentabilidad de la producción primaria.
- Negocios vitivinícolas sustentables/orgánicos.
- Impactos y alternativas de medidas impositivas en el sector vitivinícola.
- Análisis de las causas y efectos de la concentración empresarial.



- Estrategias para disminuir el impacto de barreras no arancelarias.
- Potencial del enoturismo.
- Ordenamiento/planificación territorial de zonas vitícolas.
- Estudios de suelo y microzonificaciones.
- Análisis jurídico sobre las leyes de denominaciones de origen de vinos y mostos.
- Relación entre stocks-precios.
- Análisis del mercado de jugos a nivel mundial: Evolución y tendencias / Influencia políticas macroeconómicas / Relación con el mercado de uvas y el mercado de vinos de traslado / Regulaciones sanitarias, de salud e impositivas.
- Modelos de costos/funciones de producción del JCU.
- Potencial de exportación del mosto, análisis de la demanda.
- Factores que inciden en el precio de exportación del mosto concentrado argentino.
- Análisis a nivel macro del mercado de traslado: Evolución / Tamaño / Influencia macroeconómica / Relación con el mercado de uvas y con el mercado de fraccionadores