

ANEXO VIII

INFORME RESUMEN JUSTIFICATIVO- FICHA RESUMEN. Convocatoria 2018. Justificación octubre 2020.

Tipo de informe (marcar el que proceda):

- Anual, proyecto en curso (se presentará en la justificación de octubre o en la de junio si se justifica la anualidad entera en este mes)
- Final de proyecto (justificación de junio o de octubre, en función de cuando termine el proyecto). Se acompañará de power point de 30 fotografías.

Nº Código del grupo de cooperación: GCP201000800
Nombre del grupo de cooperación: VINOS DE ALTURA
Ámbito de actuación (señalar el que corresponda: productividad y sostenibilidad de explotaciones, mejora del regadío o aumento del valor añadido): AUMENTO DEL VALOR AÑADIDO
Número de miembros del grupo: 6 Beneficiarios: - Bodegas Bal Minuta, S.C.P. – J22371967 - Asociación de elaboradores de vinos y licores del Pirineo-BEBE Pirineo – G22402473 Miembros no beneficiarios: - Ayuntamiento de Biescas - Estación Experimental de Aula Dei - CSIC - Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala - Mímate, S.L.
Reseña de reuniones celebradas: 1.- De coordinación del grupo: -18 de febrero de 2020. Reunión de todos los socios para comentar los avances del proyecto y los trabajos realizados hasta el momento -28 de septiembre de 2020. Reunión de todos los socios para explicar los trabajos realizados y los resultados finales del proyecto 2.- Entre beneficiarios o socios del propio grupo: -18 de febrero de 2020. Recogida de muestra de sarmientos de planta madre original en los campos de Barbenuta por el equipo de la Estación Experimental de Aula Dei y el equipo de la Estación de Viticultura de Olite (Navarra) -14 de mayo de 2020. Reunión entre Estación Experimental de Aula-Dei – CSIC, Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala y Ayuntamiento de Biescas para puesta en común de los avances del proyecto y de los resultados que se esperan conseguir

3.- Miembros del grupo con entidades externas:

- Julio de 2020. Encuentro en la estación de Viticultura de Olite (Navarra) entre Yolanda Gogorcena (Investigadora de la Estación Experimental de Aula Dei) y Félix Cibriain (responsable de la Estación de Viticultura de Navarra). Extracción y análisis de las hojas brotadas de los sarmientos recogidos.

Descripción de los trabajos realizados por el grupo y cronograma (resumen):

- Recogida de material vegetal y análisis del ADN de las plantas objeto de estudio. Año 2018
- Contrastado de resultados obtenidos con la base de datos de germoplasma de vid de Aragón de Movera. Año 2018
- Laboreos y trabajos preparatorios de campo para nueva plantación: Año 2018 y 2019
- Recogida de muestras en vendimia para análisis cuantitativos y cualitativos tanto de variedades desconocidas como comerciales. Año 2018
- Plantaciones de vides comerciales. Año 2019
- Recogida de muestras en vendimia para análisis cuantitativos y cualitativos tanto de variedades desconocidas como comerciales. Año 2019
- Trabajos de instalación de sistemas de formación y protección en viñedo. Años 2019 y 2020
- Cuidados intensivos de nuevas plantaciones. Año 2019 y 2020
- Recogida de muestras en vendimia para análisis cuantitativos y cualitativos tanto de variedades desconocidas como comerciales. Año 2020
- Recogida de material vegetal de planta madre original para estudios posteriores y para reproducción de muestras. Año 2020
- Recogida de lías y orujos de las vinificaciones para proceder a realizar pruebas de elaboración de jabones artesanales. Año 2020

Objetivos alcanzados (si no se han alcanzado los objetivos esperados, indicarlo):

Se han logrado la mayoría de los objetivos previstos:

- Recuperación y puesta en valor de los campos abandonados en zonas de alta montaña.
- Caracterización y comparación con la base de datos del Banco de Germoplasma de Vid de Aragón de las variedades desconocidas objeto de estudio.
- Análisis de las cualidades organolépticas, agronómicas y productivas de las variedades objeto de estudio, poniendo las mismas en valor.
- Extracción de material vegetal de la variedad desconocida más interesante para posteriores estudios e incursión en el banco de variedades autorizadas de Aragón.
- Plantación exitosa de variedades de vid comerciales para una futura elaboración y comercialización de los vinos que se puedan obtener de esta plantación, ayudando a poner en valor y promocionando los vinos a través de Bodegas Bal Minuta.
- Avances sobre la elaboración de jabones artesanales con materias primas naturales derivadas de subproductos del vino.

Descripción de los potenciales beneficiarios de los objetivos alcanzados (p.e.: regantes, ganaderos de ovino, industrias conserveras...):

Los beneficiarios potenciales del proyecto:

- La comunidad científica en general, por el valor que aporta la recuperación de una variedad antigua no usada actualmente pero sí utilizada antaño, ya que podrá ser objeto de estudio tanto a nivel de investigación como a nivel comercial.
- Las empresas reproductoras de material vegetal certificado. Por el nicho de mercado que supone la venta de una nueva variedad en mercado adaptada a zonas de altura.
- Bodegas/Viticultores. Por el valor añadido que les puede suponer plantar una variedad poco conocida.
- Agricultores de zonas de montaña. Ya que pueden encontrar en la plantación de viñedo una alternativa de uso de sus campos.

Conclusiones del proyecto (éxito o fracaso del proyecto y motivos, si es aplicable en el sector al que va dirigido, si debe tener continuidad, etc):

El proyecto se considera un éxito ya que una de las variedades objeto de estudio era desconocida, muy antigua y cultivada probablemente en todo el valle del Ebro. Esto significa que se puede continuar estudiando y reproduciendo esta variedad y avanzar pasos para conseguir incluirla dentro del banco de variedades autorizadas por el Gobierno de Aragón.

También ha sido exitoso el estudio de la adaptación de variedades de vid comerciales a las zonas de montaña. Los resultados pueden ser utilizados en un futuro por otros productores y además se puede generar una continuidad de estudio en este sentido.

Por último, ha sido satisfactorio, aunque requerimos de más tiempo para poder obtener resultados, el uso de subproductos vínicos para la elaboración de jabones artesanales.

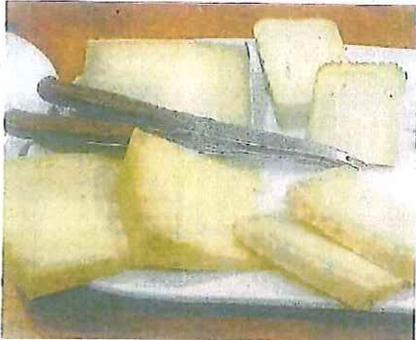
Indicar los medios de divulgación de los resultados obtenidos (publicaciones, manual de buenas prácticas, recomendaciones, folletos divulgativos, página web u otros):

Los resultados obtenidos hasta la fecha se han presentado en:

- Publicaciones en prensa (Diario del Altoaragón)



FERIA DE OTOÑO DE BIESCAS



Algunos quesos de Aragón ya tienen sello de calidad.
Bodegas Balminuta participa en un proyecto de recuperación de vides antiguas.



C'aliál 2019 recala en el certamen con un expotrailer promocional

DESDE EL PASADO 16 DE SEPTIEMBRE Y HASTA EL 16 DE NOVIEMBRE PROMOCIONA LA MARCA DE CALIDAD

BIESCAS.- Expotrailer C'aliál 2019 recala en Biescas este fin de semana. Se trata de una acción promocional itinerante para la marca C'aliál que recorre, desde el pasado septiembre y hasta el 16 de noviembre, seis localidades aragonesas.

Está dotado de sala de exposiciones, espacio de reuniones profesionales, zona de catering y un amplio escenario desde donde se llevan a cabo las demostraciones de cocina en directo. Se ofrecen degustaciones gratuitas, talleres informativos sobre el label de calidad, regalos y sorteos de cestas de productos C'aliál. También se distribuyen recetas elaboradas en colaboración con la Asociación de Cocineros de Aragón.

C'aliál es la marca con la que el Gobierno de Aragón acredita la calidad las producciones alimentarias aragonesas que optan por dicho distintivo. Los productos con el Sello de C'aliál con una

muestra representativa de la gastronomía aragonesa. Esta marca nace en respuesta a aquellos consumidores que exigen productos naturales y saludables de calidad diferenciada.

En 1991 el Gobierno de Aragón creó la marca de calidad "Aragón Calidad Alimentaria", para identificar los productos de calidad aragoneses, en 1998 cambió de nombre a Calidad Alimentaria, conocida como la C de Calidad.

En 2008 adquirió su denominación actual, C'aliál, un sello cuyos fines de calidad son múltiples: fomentar una apuesta por la calidad entre los empresarios, impulsar la economía agraria y el mantenimiento de la población rural y ofrecer a los consumidores una garantía de calidad en sus compras. Además, informa al consumidor que el producto posee unas características de calidad adicionales y superiores a las exigidas para el resto de productos de la misma naturaleza. ●

Balminuta participa en un proyecto para recuperar vides antiguas

LA BODEGA DE BARBENUTA Y LA ASOCIACIÓN BEBE PIRINEO COLABORAN EN LA TAREA INNOVADORA

BIESCAS.- La Asociación de Elaboradores de Vinos y Licores del Pirineo (BEBE Pirineo) y Bodegas Bal Minuta, ambos instalados en el vivero agroalimentario que Adecuara tiene en Biescas, forman parte del proyecto de innovación "Recuperación y puesta en valor de variedades de vid antiguas de montaña (Tierra de Biescas-Huesca)", enmarcado en el Programa de Desarrollo Rural para Aragón, que pretende recuperar campos abandonados, identificar variedades antiguas y poner en valor el potencial de las variedades recuperadas y cultivadas en viñedos situados en torno a 1.200 metros de altitud.

Ayer se presentó en el preámbulo de la feria de otoño un avance del desarrollo de este proyecto que tiene duración de tres años, se financia con fondos Feader en un 80 por ciento, mientras que el Gobierno de Aragón asume el resto.

Hasta el momento, los datos arrojan una información alentadora ya que po-

dría constatar una variedad de vid antigua tanto propia de esta zona del Pirineo como de Navarra. Pero será en las conclusiones del proyecto cuando se confirmara este logro.

Pilar Gracia, de Bodegas Balminuta, explicó que en el marco de este proyecto han realizado una nueva plantación de vides comerciales de alta montaña "para ver cómo funcionan y qué resultados se obtienen para que sea una información buena para el sector vitivinícola. Hasta ahora todo ha salido correcto y las labores se han realizando a tiempo".

Las partes implicadas inciden en que este trabajo "es también una manera de demostrar que puede haber asentamiento en la zona rural de pequeños proyectos, así como demostrar que la agricultura sigue siendo una parte importante en nuestro país, por eso es interesante que puedan desarrollarse aquí proyectos como este". ●

Feria de otoño de Biescas 2019

RAZA PIRENAICA
Exposición.
Animales del Valle de Tena

ASAPI
Raza Pirenaica
Asociación Aragonesa

Buena adaptación, buena conformación. La raza del Pirineo

www.razapirenaica.com + asapi@pirineos.com

(Diciembre de hoy)

27
NOVIEMBRE

ASOCIACIÓN ARAGONESA DE RESTAURACIÓN Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS DE CALIDAD

-Difusión a través de un Boletín Digital de Recursos que elabora, entre otros, el Ayuntamiento de Biescas y que llega a casi 400 suscriptores.

Oficinas de desarrollo y empleo
Alto Gállego / La Jacetania

Boletín digital de recursos de empleo, formación y ayudas y subvenciones de las comarcas de Alto Gállego y Jacetania

INICIO | AYUDAS Y SUBVENCIONES | FORMACIÓN | EMPLEO Y LICITACIONES | NOTICIAS Y AGENDA | LEADER 2014-2020

[VOLVER]

Recursos: NOTICIAS

- **Inauguración EMPRENDARTE**

- ★ Semana del Emprendimiento en Aragón, del 21 al 25 de octubre

- ★ FERIA DE OTOÑO de BIESCAS, 19 y 20 de octubre de 2019

- ★ Charla: Avance del proyecto de RECUPERACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE VARIEDADES DE VID ANTIGUAS DE MOTAÑA (Tierra de Biescas-Huesca) pro Bodegas Bal Minuta y EEAD-CSIC, el 18 de octubre en Biescas

- ★ EMPRENDER EN JACA 22.10.2019

- ★ 32 encuentro ANTENAS INFORMATIVAS, 26 y 27 de octubre en Villanúa

- ★ Inauguración EMPRENDARTE

- ★ Feria de empleo y emprendimiento PICE, 22 de octubre en Zaragoza

- PREMIOS del Ayuntamiento de Sabiñánigo PARA CONCURSO DE IDEAS PARA CONVERTIR LA TRAVESÍA ENTRE EL BARRIO PUENTE SARDAS Y LA GASOLINERA DE AVDA. DE HUESCA EN UN ESPACIO MÁS AGRADABLE.
- DÍAS DE APERTURA AUTORIZADOS EN DOMINGOS Y FESTIVOS de los establecimientos comerciales para el año 2020, en la C.A. de Aragón
- LA DPZ PRESENTA UN PORTAL INMOBILIARIO PARA LAS ZONAS RURALES
- Cantidades máximas de los PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS que pueden ser OBJETO DE VENTA LOCAL
- Ley de apoyo y fomento del emprendimiento y del trabajo autónomo en Aragón

Oficinas de desarrollo y empleo

Alto Gállego / La Jacetania



Boletín digital de recursos de empleo, formación y ayudas y subvenciones de las comarcas de Alto Gállego y Jacetania

INICIO

AYUDAS Y SUBVENCIONES

FORMACIÓN

EMPLEO Y LICITACIONES

NOTICIAS Y AGENDA

LEADER 2014-2020

[VOLVER]

Estamos en: NOTICIAS

Charla: Avance del proyecto de RECUPERACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE VARIETADES DE VID ANTIGUAS DE MOTAÑA (Tierra de Biescas-Huesca) pro Bodegas Bal Minuta y EEAD-CSIC, el 18 de octubre en Biescas

**A las 17:00 h. en el Centro Cultural Pablo Neruda
Enmarcada en las Jornadas Técnicas de la Feria de otoño de Biescas.**

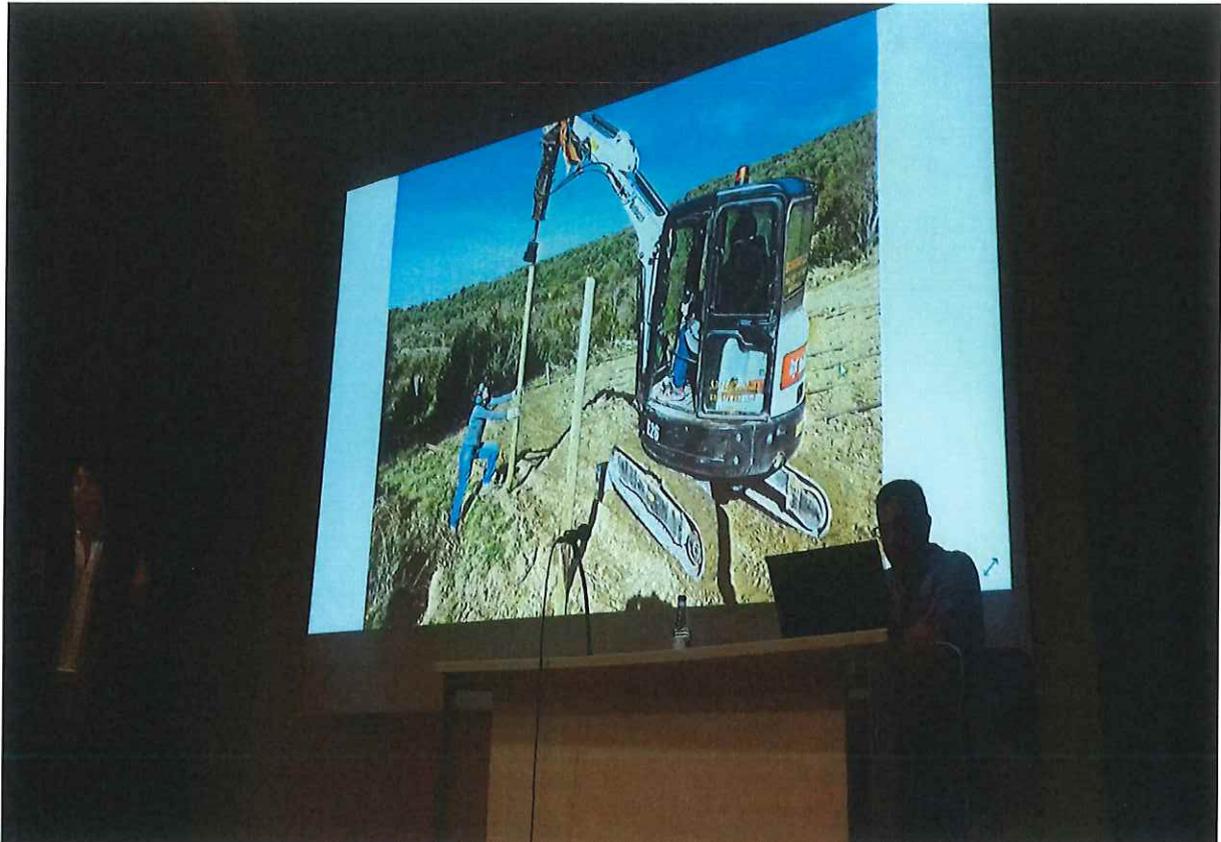
El proyecto pretende recuperar las variedades de vid antiguas de montaña en la zona de Biescas, identificándola y caracterizándolas a nivel molecular. El análisis molecular del ADN será clave para determinar la identidad varietal y proporcionar la huella o perfil molecular de cada variedad. De la misma manera y con el fin de conocer la aptitud enológica, las variedades adaptadas a esta zona de montaña se vinificarán en Bodegas Bal Minuta. Entre las tareas de ejecución del proyecto, y con objeto de ampliar la superficie de cultivo, se realizará una nueva plantación en un campo abandonado de Barbenuta, localidad perteneciente al municipio de Biescas. Debido a las condiciones climáticas de montaña, la elevada pendiente del terreno y el área de drenaje, se estudiarán los procesos de pérdida de suelo por erosión hídrica y conectividad hidrológica, tanto con determinaciones de campo como a través del uso de modelos numéricos de simulación. En este paisaje se entremezclan los campos abandonados y recuperados con pequeñas masas forestales en los que aparecen numerosos muros elevados y paredes de piedra que condicionan la red de drenaje.

Esta iniciativa pretende recuperar campos abandonados, identificar variedades antiguas y poner en valor el potencial de las variedades recuperadas y cultivadas en viñedos situados en torno a 1.200 m. de altitud, lo que permitirá una mejor transferencia al sector.

El grupo de cooperación 'Vinos de Altura' está formado por seis socios: Ayuntamiento de Biescas, coordinador del grupo; Estación Experimental de Aula Dei EEAD-CSIC; Consorcio Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala; Mimate, S.L.; Asociación de Elaboradores de Vinos y Licores del Pirineo; BEBE Pirineo y Bodegas Bal Minuta, S.L., estos 2 últimos socios beneficiarios del proyecto.

El proyecto, con una duración de 3 años, está financiado con fondos FEADER en un 80% y por el Gobierno de Aragón en un 20%.

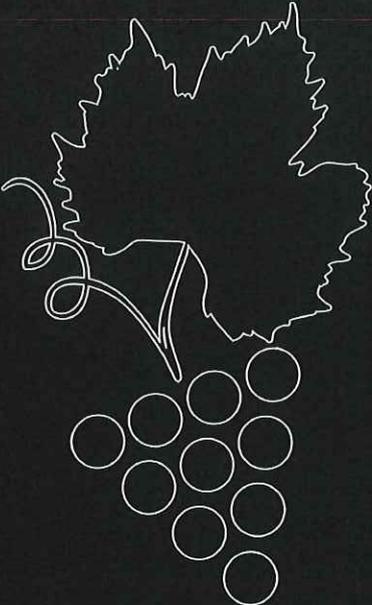
-Charla sobre los avances del proyecto, dentro de las Jornadas técnicas de la Feria de Otoño de Biescas, celebradas el 18 de octubre de 2019





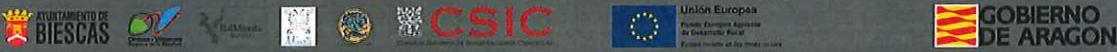


-Difusión de los resultados obtenidos del Estudio de recuperación y puesta en valor de variedades de vid antiguas de montaña (Tierra de Biescas), a través de dípticos para jornadas, ferias y eventos divulgativos.



Resultados obtenidos del Estudio de
Recuperación y Puesta en Valor de Variedades
Vid Antiguas de Montaña
(Tierra de Biescas)

Financian:



Se han obtenido tres perfiles moleculares distintos en las variedades de vid recuperadas por Bodegas Bal Minuta (B1, B4 Y C2A).

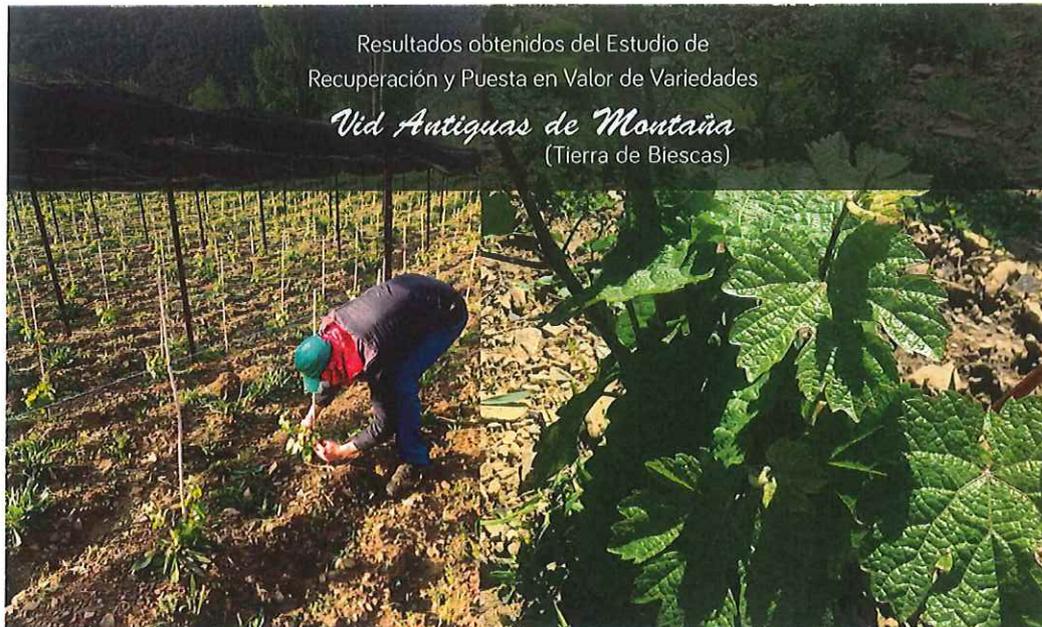
Las accesiones denominadas B1 Y C2A presentaron perfiles moleculares similares a dos variedades recuperadas y conservadas en EVENA (Olite, Navarra). Otra accesión denominada "Tomasá" y recuperada en viñas abandonadas alrededor de Barbenuta, presentó un perfil molecular coincidente con una variedad conservada en el Banco de Germoplasma de Vid de Aragón.

La identificación y recuperación de variedades de vid con perfiles moleculares coincidentes con otras recuperadas en zonas vitícolas colindantes (Aragón, Cataluña, Navarra y Rioja) refuerza la idea de que pudiera tratarse de variedades cultivadas antiguamente a lo largo del Valle del Ebro.

El buen comportamiento de las variedades recuperadas en zonas de montaña y las características organolépticas de sus vinos indica que son variedades robustas y con buena adaptación al suelo y clima de los Pirineos (zonas frías y con grandes oscilaciones térmicas).



-Difusión de los resultados obtenidos del Estudio de recuperación y puesta en valor de variedades de vid antiguas de montaña (Tierra de Biescas), a través unos carteles colocados en los viñedos de Bodegas Bal Minuta



Resultados obtenidos del Estudio de
Recuperación y Puesta en Valor de Variedades

Vid Antiguas de Montaña
(Tierra de Biescas)

Se han obtenido tres perfiles moleculares distintos en las variedades de vid recuperadas y conservadas en EVENA (Olite, Navarra). Otra accesión denominada "Tomas" y recuperada en viñas abandonadas alrededor de Barbenuta, presentó un perfil molecular coincidente con una variedad conservada en el Banco de Germoplasma de Vid de Aragón.

Las accesiones denominadas B1 Y C2A presentaron perfiles moleculares similares a dos variedades recuperadas y conservadas en EVENA (Olite, Navarra). Otra accesión denominada "Tomas" y recuperada en viñas abandonadas alrededor de Barbenuta, presentó un perfil molecular coincidente con una variedad conservada en el Banco de Germoplasma de Vid de Aragón.

La identificación y recuperación de variedades de vid con perfiles moleculares coincidentes con otras recuperadas en zonas vitícolas colindantes (Aragón, Cataluña, Navarra y Rioja) refuerza la idea de que pudiera tratarse de variedades cultivadas antiguamente a lo largo del Valle del Ebro.

El buen comportamiento de las variedades recuperadas en zonas de montaña y las características organolépticas de sus vinos indica que son variedades robustas y con buena adaptación al suelo y clima de los Pirineos (zonas frías y con grandes oscilaciones térmicas).



En Biescas a 9 de octubre de 2020.

NURIA PARGADA ZAPATER
(documento firmado electrónicamente)