

PROYECTO GO MYCOWINE

Proyecto de innovación para el uso de hongos micorrícicos en la producción de vino de alto valor en bodegas de Castilla y León y La Rioja, en un escenario de cambio climático.

Este proyecto innovador pretende generar nuevas herramientas biológicas que permitan el doble efecto de conseguir una mayor calidad del vino potenciando la biodiversidad y generando una mayor resiliencia de suelos y plantas ante el cambio climático.

El objetivo general del proyecto es contar con una serie de herramientas biológicas entre las que destacan los hongos micorrícicos para garantizar la producción de vino de calidad potenciando la biodiversidad y generando una mayor resiliencia de suelos y plantas ante el cambio climático.

Los objetivos específicos son:

- Aislar hongos micorrícicos y bacterias locales para la mejora de la calidad de la uva y en consecuencia del vino por una mayor complejidad en la absorción de nutrientes del suelo.
- Conservar e incrementar la biodiversidad en los suelos.
- Aumentar la resiliencia de las viñas en un escenario de cambio climático.

Para ello se van a llevar a cabo varias actividades:

- Elaboración de un manual práctico de Viticultura Sostenible y/o Micoviticultura.
- Caracterización físico-química y microbiológica del suelo en diferentes parcelas de viñedo.
- Aislamiento y purificación de hongos micorrícicos y bacterias locales susceptibles de generar un biofertilizante específico para mejora de la calidad del vino.
- Creación de un Sello de Gestión Sostenible de suelos de viñedo.
- Diseño y desarrollo de un programa formativo para el manejo sostenible de suelos.
- Registrar y proteger los microorganismos propios como una mejora en el activo intangible de los socios del proyecto.

Resultados: Mycowine pretende ofrecer soluciones innovadoras al sector vitivinícola y generar un impacto positivo a largo plazo:

- Mejorar la calidad del vino, obteniendo productos de mayor valor y complejidad.
- Potenciar la biodiversidad en nuestros viñedos, haciendo del suelo un recurso más resiliente y sostenible.
- Aumentar la competitividad del vino español en los mercados nacionales e internacionales.

PROYECTO GO MYCOWINE



BENEFICIARIO: Pago de Carraovejas SLU

DETALLES DE LA AYUDA:

- Convocatoria: Subvenciones para la realización de proyectos de I+D
- Organismo: Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional – FEDER.

DURACIÓN:

- Fecha de inicio: 01/09/2024
- Fecha de finalización: 30/04/2027

WEB:

<https://mycowine.com/>

PARTICIPANTES: Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León (Vitartis), Biotecnología Forestal Aplicada (IDForest), Bodega Pago de Carraovejas, Bodegas Bilbaínas, Bodega Matarromera, Bodegas Fariña, Real Sitio de Ventosilla, Yllera Bodegas y Viñedos.

Proyecto financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), con un importe total concedido de 595.003,19 € (cofinanciación FEADER 80%).

MYCOWINE



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA