

Subvenciones a la cooperación para la preparación y ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos (GO)



MATARROMERA

Bodega Matarromera SL participa como socio en el proyecto:

“Desarrollo de herramientas biológicas que permitan obtener una mayor calidad del vino potenciando la biodiversidad y generando una mayor resiliencia de suelos y plantas ante el cambio climático.” REGAGE23e00065199423

MYCOWINE

Contribuye a la adaptación al cambio climático a través de la innovación. Los hongos micorrícicos son una herramienta fundamental para incrementar la resiliencia de las plantas al cambio climático, que ayudan a las plantas a tolerar mejor las distintas formas de estrés abiótico.

Promueve el desarrollo sostenible y la gestión eficiente de recursos naturales, en este caso el suelo, proporcionando nutrición y protección frente a plagas y agentes patógenos, y reduciendo al mismo tiempo la dependencia química del viñedo.

Contribuye a detener y revertir la pérdida de biodiversidad. El proyecto potenciará la utilización de los microorganismos endógenos del suelo como una herramienta biológica de manejo, lo cual genera, a medio y largo plazo, un aumento de la competitividad de las explotaciones.

Bodega Matarromera SL desarrolla las actividades del proyecto Mycowine en la finca Aldor, localizada en el término municipal de Cubillas de Santa Marta bajo la DO Cigales. Los ensayos consistirán en la micorrización con AMF (Micorrizas arbusculares) y bacterias asociadas previamente aisladas por BMSL sobre viñedo de variedad Garnacha blanca de plantación 2024. Se testará por vez primera la capacidad de micorrización a través del sistema de fertirrigación instalado en la parcelas, y la capacidad de multiplicación de las bacterias mediante el bioreactor propiedad de BMSL.

MYCOWINE genera procesos de participación en los que se involucran distintos actores y entidades relacionadas con el mundo del vino, para diseñar modelos de gestión sostenible de viñedos basada en herramientas biológicas como los microorganismos.

MYCOWINE genera nuevo conocimiento científico en cuanto a las propiedades fisicoquímicas del suelo de los viñedos y las comunidades microbianas existentes que servirá de base para el desarrollo de nuevos productos

MYCOWINE genera nuevos productos biofertilizantes y bioestimulantes basados en microorganismos locales cuya aplicación contribuye a la sostenibilidad de los viñedos y a su resiliencia ante el contexto de cambio climático. Algunos de estos productos son susceptibles de ser patentados y supondrán un valor añadido para cada una de las bodegas.

MYCOWINE crea un sello de Gestión Sostenible de Viñedos hasta ahora inexistente que permitirá a las bodegas diferenciarse y dar un valor añadido a sus productos en base a sus esfuerzos por la sostenibilidad ambiental.

MYCOWINE proporciona conocimiento y formación en cuanto a la Gestión Sostenible de Viñedos tanto para los trabajadores de las bodegas como para agentes externos basados en el plan de divulgación y comunicación.

El proyecto MYCOWINE está 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 € e individual BMSL 53.828,90 € (cofinanciación FEADER 80%).

