



PRIMERA REUNIÓN  
**SECTOR VITIVINIÓLICA**

[www.akiscyl.es](http://www.akiscyl.es)



**AKIS SECTOR VITIVINIÓCOLA**

**ORDEN DEL DÍA DE LA PRIMERA REUNIÓN DEL GRUPO**

Fecha: **1 de Abril de 2025.**

Lugar: **Feria de Muestras de Valladolid**

**9.45 h** **Acreditaciones**

**10.00 h** **Bienvenida.**

Consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Sala Plenaria.  
Presentación “¿Qué son los AKIS? Grupos de Castilla y León”

**10.45 h** **Café**

**11.45 h** **Reunión Grupo AKIS** del Sector Vitivinícola.

**Presentación de asistentes.**

**Presentación de documento inicial** de líneas de trabajo del Grupo AKIS:

**I+D+I**

**Formación**

**Comercialización y promoción**

**Propuestas de los participantes** del Grupo AKIS

**12.45 h** **Conclusiones:** Mesa Redonda con los coordinadores sectoriales.

**13.15 h** **Fin de la jornada**



## AKIS SECTOR VITIVINIÓCOLA

### DOCUMENTO INICIAL DE LINEAS DE TRABAJO DEL GRUPO

Coordinador ITACYL: **Inmaculada Sáez González**

Secretaria ITACYL: **Silvia Pérez Magariño**

Coordinador sectorial: **Celia de Blas (AVOCYL)**

## LÍNEAS DE TRABAJO

### I + D

#### PRESERVACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL MATERIAL VEGETAL. PROTECCIÓN DEL CULTIVO

##### PRESERVACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL MATERIAL VEGETAL. PROTECCIÓN DEL CULTIVO

- Identificación, conservación y caracterización del material genético de las variedades autóctonas y/o minoritarias de vid de Castilla y León (recuperación).
- Diagnóstico y solución a enfermedades y plagas (enfermedades de la madera).

##### SOSTENIBILIDAD

- Viticultura sostenible y regenerativa. (Adaptación a los efectos del calentamiento global, optimización del uso de recursos).
- Economía circular en bodega.  
Aprovechamiento de residuos y subproductos.

##### INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

- Implantación de la Viticultura 4.0
- Nuevas tecnologías tendentes a la mejora de la calidad de los vinos: características organolépticas, estabilidad y vida del producto, reducción de compuestos nocivos en el vino.
- Desarrollo y diferenciación del producto y adaptación a gustos del consumidor: vinos no estandarizados, vinos con baja graduación alcohólica/vinos sin/ vinos ecológicos/ saludables.
- Simplificación de la gestión de bodegas.



## AKIS SECTOR VITIVINIÓCOLA

### LÍNEAS DE TRABAJO

#### FORMACIÓN

- **CAPACITACIÓN PARA LA MEJORA DE LA PRODUCCION Y ELABORACIÓN:**  
Capacitación profesional en las tareas especializadas en manejo del cultivo y elaboración en bodega.
- **CAPACITACIÓN EN NUEVAS TECNOLOGÍAS Y COMPETENCIAS DIGITALES:**  
TIC y herramientas digitales aplicadas al cultivo. Sensorización aplicada al control de la elaboración y a la toma de decisiones en bodega.
- **GESTIÓN DE BODEGAS:**  
Formación específica en gestión administrativa y contable de bodegas.
- **FORMACIÓN EN MATERIA DE COMERCIALIZACIÓN:**  
Nuevas técnicas comerciales y conocimiento de mercados. Creación de una propuesta de valor.
- **FORMACIÓN DEL CONSUMIDOR:**  
El consumo de vino como parte de la dieta mediterránea. Difusión de la cultura del vino.

#### COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN

- **PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO VITÍCOLA.**  
Viticultura heroica y de montaña, vinos diferenciados y de autor.
- **APOYO A LA CALIDAD DIFERENCIADA.**  
Promoción de DOP e IGP.



**Muchas gracias**  
por su atención

[www.akiscyl.es](http://www.akiscyl.es)