

RESUMEN

El proyecto "Nuevos Destilados Tradicionales Catalanes de Brisa" nace con el objetivo de recuperar, revalorizar e innovar en la elaboración tradicional de aguardientes de orujo (brisa) en Cataluña, un patrimonio casi desaparecido. Impulsado por **La Branda Destil·leria SCCL**, el proyecto apuesta por transformar subproductos del viñedo (orujo y vinaza) en nuevos destilados de alta calidad, fomentando la sostenibilidad, la economía circular y la diferenciación del producto en el sector vitivinícola catalán.

01. Objetivos

- **Recuperar** la elaboración tradicional catalana de aguardientes de orujo, prácticamente desaparecida.
- **Desarrollar** nuevos productos de destilación a partir de orujos y vinazas de vino, innovando en su calidad y perfil organoléptico.
- **Optimizar** los procesos de fermentación y conservación del orujo para asegurar una materia prima de calidad para la destilación.
- **Aplicar y comparar** diferentes técnicas de destilación.
- **Crear** un panel de cata especializado para definir y validar las características organolépticas de los nuevos destilados.
- **Fomentar** la economía circular y la sostenibilidad en el sector vitivinícola, revalorizando subproductos que tradicionalmente se han desaprovechado.
- **Impulsar** la competitividad y la rentabilidad de las bodegas catalanas a través de la diversificación de su oferta con nuevos destilados de calidad.
- **Definir** un plan estratégico de comercialización para posicionar estos nuevos productos en mercados especializados y de valor añadido.

02. Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

- Caracterización de la materia prima
- Mejora y control de la fermentación del orujo
- Aplicación de técnicas de destilación
- Cata y validación organoléptica

- Desarrollo de nuevos productos
- Diseño del plan de comercialización
- Evaluación de la viabilidad técnica y económica

03. Resultados esperados y recomendaciones prácticas

- **Recuperación e innovación** en la producción de aguardientes tradicionales de orujo catalanes, adaptados a los estándares de calidad actuales.
- **Desarrollo de nuevos destilados** con características aromáticas y de sabor diferenciales, con valor añadido para el mercado.
- **Valorización de los subproductos vitivinícolas** (orujo y vinaza), contribuyendo a la sostenibilidad y a la economía circular del sector.
- **Obtención de una metodología óptima** de fermentación y destilación aplicable a diversas variedades de orujo catalán.
- **Constitución de un panel de cata especializado**, capaz de validar los perfiles organolépticos de los nuevos productos.
- **Mejora de la competitividad** de las bodegas y destilerías catalanas mediante la diversificación de su oferta comercial.
- **Generación de un plan de comercialización** que facilite la entrada de los nuevos destilados en mercados especializados y de calidad.
- **Consolidación de un nuevo nicho de mercado** para los productos derivados del viñedo, aumentando la rentabilidad de las explotaciones.

Líder del grupo operativo

LA BRANDA DESTIL·LERIA, SCCL

Web: <https://labranda.cat/>

Correo-e corporativo: info@labranda.cat

Otros miembros del grupo operativo (perceptores de ayuda)

MAS LLUNES, VINYES I CELLERS, SL

Web: <https://masllunes.es/uncategorized-ca/mas-llunes-aposta-per-a-lelaboracio-de-destillats-tradicionals-a-partir-de-brisa/>

Correo-e corporativo: info@masllunes.es

COCA I FITÓ, SL

Web: <https://www.cocaifito.cat/blog/coca-i-fit%C3%B3-aposta-per-a-lelaboraci%C3%B3-de-destillats-tradicionals-a-partir-de-brisa>

Correo-e corporativo: info@cocaifito.cat

Otros miembros del grupo operativo (no perceptores de ayuda)

CELLER LA GRIBA

Web: https://www.instagram.com/la_griba/

PROFESIONAL INDEPENDENT PAU MATIAS GUIU MARTÍ

Web: <https://www.instagram.com/paumatiasguiu/>

CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA, SCCL

Web: www.cellerespolla.com

Correu-e corporativo: ccdespolla@telefonica.net

OLIVEDA, S.A.

Web: www.grupoliveda.com

Correu-e corporativo: comercial@grupoliveda.com

CELLER MAS PÓLIT, S.L.

Web: www.cellermaspolit.com

Correu-e corporativo:

VINYES D'OLIVARDOTS, S.L.

Web: www.olivardots.com

Correu-e corporativo: ydo@olivardots.com

CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA

Web: www.perelada.com

Correu-e corporativo: info@pereladachivite.com

ROIG PARALS, S.L.

Web: www.roigparals.cat

Correu-e corporativo: info@roigparals.cat

CELLER LA VINYETA, S.L

Web: www.lavinyeta.es

Correu-e corporativo: celler@lavinyeta.es

CELLER ARCHÉ PAGÈS, S.L.

Web: <http://ca.cellerarchepages.com/>

Correu-e corporativo: bonfill@capmany.com

CELLER MARIÀ PAGÈS

Web: <https://www.cellermpages.com/>

Correu-e corporativo: info@cellermpages.com

COOPERATIVA DE GARRIGUELLA

Web: www.cooperativagarriguella.com

Correu-e corporativo: info@cooperativagarriguella.com

EMPORDÀLIA, S.C.C.L

Web: www.empordalia.com

Correu-e corporativo: info@empordalia.com

CELLER MARTÍ FABRA, S.C.P

Web: www.cellermartifabra.com

Correu-e corporativo: info@cellermartifabra.com

SODA, S.A.

INVESTGRA BUSINESS, S.L.U.

Web: <https://masgelipals.cat/>

Correu-e corporativo: info@masgelipals.cat

MASIA SERRA, S.L.

Web: <https://masiaserra.com/>

Correu-e corporativo: visit@masiaserra.com

VINYES DE CASTELLGALÍ S.C.P

Web: <https://www.vinyesdecastellgali.cat/>

Correu-e corporativo: vinyesdecastellgali@gmail.com

Coordinador del grupo operativo

ASSOCIACIÓ AEI INNOVI

Web: <https://innovi.cat/news/nous-destil-lats-tradicionals-catalans-de-brisa>

Correo-e corporativo: info@innovi.cat

Centro tecnológico del grupo operativo

FUNDACIÓ UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI (FURV)

Web: <https://www.fundacio.urv.cat/ca/>

Correo-e corporativo: ctti@fundacio.urv.cat

Ámbito territorial de aplicación

Provincia/s: Lleida, Girona, i Tarragona

Comarca/s: Les Garrigues, Alt Empordà i Priorat

Ámbito/s temático/s de aplicación

☐ Sistema de producción agraria	☐ Silvicultura
☐ Práctica agraria	☐ Gestión del agua
☐ Equipamiento y maquinaria agraria	☐ Clima y cambio climático
☐ Ganadería y bienestar animal	☐ Gestión energética
☐ Producción vegetal y horticultura	☒ Gestión de residuos y subproductos
☐ Paisaje / Gestión del territorio	☐ Gestión de la biodiversidad y del medio natural
☐ Control de plagas y enfermedades	☐ Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
☐ Fertilización y gestión de los nutrientes	☐ Cadena de suministro, marketing y consumo
☐ Gestión del suelo	☒ Competitividad y diversificación agraria y forestal
☐ Recursos genéticos	

Contribución del proyecto a las Estrategias de la UE

Actuación del Plan estratégico de la PAC 2023-2027 cofinanciada por:



Cofinanciado por
la Unión Europea



Generalitat
de Catalunya

- ☒ Lograr la neutralidad climática
- ☐ Disminuir el uso global y el riesgo de los plaguicidas químicos
- ☐ Fomentar la agricultura ecológica y/o la acuicultura ecológica
- ☐ Reducir el uso de antimicrobianos en animales de granja y en la acuicultura
- ☐ Reducir las pérdidas de nutrientes y el uso de fertilizantes, manteniendo la fertilidad del suelo
- ☐ Mejorar la gestión de los recursos naturales utilizados en la agricultura, como el agua, el suelo y el aire
- ☐ Proteger y/o restaurar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos en los sistemas agrícolas y forestales
- ☐ Restituir la superficie agraria constituida por elementos paisajísticos de gran diversidad
- ☐ Facilitar el acceso a Internet de banda ancha rápida en las zonas rurales
- ☐ Mejorar el bienestar de los animales
- ☐ Fomentar la forestación y la reforestación respetuosas con la biodiversidad

Otra información del proyecto

Presupuesto total del proyecto: 228.165,00 €

Financiamiento DARPA: 105.515,55 €

Financiamiento UE: 79.599,45 €

Financiamiento propio: 43.050,00 €

Convocatoria 2023

Inicio del proyecto: 2024

Estado actual: En ejecución

DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Web del projecte

<https://innovi.cat/news/nous-destil-lats-tradicionals-catalans-de-brisa/>

Xarxes Socials

<https://www.instagram.com/p/DDg-g57xch5/>

https://x.com/clusterinnovi/status/1867517455565733911?s=46&t=bP0M4Df-7hH0O_4aa13_mw

https://www.linkedin.com/posts/clusterinnovi_carbonflow-dron-lobesia-activity-7273283212741668864-sY-F/?utm_source=share&utm_medium=member_ios

<https://www.instagram.com/p/DInxsmcuVOL/>

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7319276261938204672>

<https://x.com/clusterinnovi/status/1913510650535424105>

Notes de premsa

<https://innovi.cat/noticies/innovi-aconsegueix-mes-de-3-milions-deuros-en-financament-per-a-projectes-dinnovacio-del-sector-vitivinicola/>

Newsletter

[Newsletter desembre 2024](#)

Logo

