

RESUM

El projecte "**Nous Destil·lats Tradicionals Catalans de Brisa**" neix amb l'objectiu de recuperar, revaloritzar i innovar en l'elaboració tradicional d'aiguards de brisa a Catalunya, un patrimoni gairebé desaparegut. Impulsat per **La Branda Destil·leria SCCL**, el projecte aposta per transformar subproductes de la vinya (brisa i vinassa) en nous destil·lats d'alta qualitat, potenciant la sostenibilitat, l'economia circular i la diferenciació de producte en el sector vitivinícola català.

01. Objectius

- **Recuperar** l'elaboració tradicional catalana d'aiguards de brisa, pràcticament desapareguda.
- **Desenvolupar** nous productes de destil·lació a partir de brises i vinasses de vi, innovant en la seva qualitat i perfil organolèptic.
- **Optimitzar** els processos de fermentació i conservació de la brisa per assegurar una matèria primera de qualitat per a la destil·lació.
- **Aplicar i comparar** diferents tècniques de destil·lació
- **Crear** un panell de tast especialitzat per definir i validar les característiques organolèptiques dels nous destil·lats.
- **Fomentar** l'economia circular i la sostenibilitat en el sector vitivinícola, revaloritzant subproductes que tradicionalment s'han desaprofitat.
- **Impulsar** la competitivitat i la rendibilitat dels cellers catalans a través de la diversificació d'oferta amb nous destil·lats de qualitat.
- **Definir** un pla de comercialització estratègic per posicionar aquests nous productes en mercats especialitzats i de valor afegit.

02. Descripció de les actuacions previstes en el projecte

- Caracterització de la matèria primera
- Millora i control de la fermentació de la brisa
- Aplicació de tècniques de destil·lació

- Tast i validació organolèptica
- Desenvolupament de productes nous
- Disseny del pla de comercialització
- Avaluació de la viabilitat tècnica i econòmica

03. Resultats esperats i recomanacions pràctiques

- **Recuperació i innovació** en la producció d'aiguards tradicionals de brisa catalans, adaptats als estàndards de qualitat actuals.
- **Desenvolupament de nous destil·lats** amb característiques aromàtiques i de sabor diferencials, amb valor afegit per al mercat.
- **Valorització dels subproductes vitivinícoles** (brisa i vinassa), contribuint a la sostenibilitat i a l'economia circular del sector.
- **Obtenció d'una metodologia òptima** de fermentació i destil·lació aplicable a diverses varietats de brisa catalana.
- **Constitució d'un panell de tast especialitzat**, capaç de validar els perfils organolèptics dels nous productes.
- **Millora de la competitivitat** dels cellers i destil·leries catalanes mitjançant la diversificació de la seva oferta comercial.
- **Generació d'un pla de comercialització** que faciliti l'entrada dels nous destil·lats en mercats especialitzats i de qualitat.
- **Consolidació d'un nou nínxol de mercat** per als productes derivats de la vinya, incrementant la rendibilitat de les explotacions.

Líder del grup operatiu

LA BRANDA DESTIL·LERIA, SCCL

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

Correu-e corporatiu: info@labranda.cat

Altres membres del grup operatiu (perceptors d'ajut)

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/>

Correu-e corporatiu: 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-destil-lats-tradicionals-a-partir-de-brisa>

Correu-e corporatiu: info@cocaifito.cat

Altres membres del grup operatiu (perceptors d'ajut)

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 corporatiu: ccdespolla@telefonica.net

OLIVEDA, S.A.

Web: www.grupoliveda.com

Correu-e corporatiu: comercial@grupoliveda.com

CELLER MAS PÓLIT, S.L.

Web: www.cellermaspolit.com

Correu-e corporatiu:

VINYES D'OLIVARDOTS, S.L.

Web: www.olivardots.com

Correu-e corporatiu: vdo@olivardots.com

CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA

Web: www.perelada.com

Correu-e corporatiu: info@pereladachivite.com

ROIG PARALS, S.L.

Web: www.roigparals.cat

Correu-e corporatiu: info@roigparals.cat

CELLER LA VINYETA, S.L

Web: www.lavinyeta.es

Correu-e corporatiu: celler@lavinyeta.es

CELLER ARCHÉ PAGÈS, S.L.

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

Correu-e corporatiu: bonfill@capmany.com

CELLER MARIÀ PAGÈS

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

Correu-e corporatiu: info@cellermpages.com

COOPERATIVA DE GARRIGUELLA

Web: www.cooperativagarriguella.com

Correu-e corporatiu: info@cooperativagarriguella.com

EMPORDÀLIA, S.C.C.L

Web: www.empordalia.com

Correu-e corporatiu: info@empordalia.com

CELLER MARTÍ FABRA, S.C.P

Web: www.cellermartifabra.com

Correu-e corporatiu: info@cellermartifabra.com

SODA, S.A.

INVESTGRA BUSINESS, S.L.U.

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

Correu-e corporatiu: info@masgelipals.cat

MASIA SERRA, S.L.

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

Correu-e corporatiu: visit@masiaserra.com

VINYES DE CASTELLGALÍ S.C.P

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

Correu-e corporatiu: vinyesdecastellgali@gmail.com

Coordinador del grup operatiu

ASSOCIACIÓ AEI INNOVI

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

Correu-e corporatiu: info@innovi.cat

Centre tecnològic del grup operatiu

FUNDACIÓ UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI (FURV)

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

Correu-e corporatiu: ctti@fundacio.urv.cat

Àmbit territorial d'aplicació

Província/es: Lleida, Girona, i Tarragona

Comarca/ques: Les Garrigues, Alt Empordà i Priorat

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

☐ Sistema de producció agrària	☐ Silvicultura
☐ Pràctica agrària	☐ Gestió de l'aigua
☐ Equipament i maquinària agrària	☐ Clima i canvi climàtic
☐ Ramaderia i benestar animal	☐ Gestió energètica
☐ Producció vegetal i horticultura	☒ Gestió de residus i subproductes
☐ Paisatge / Gestió del territori	☐ Gestió de la biodiversitat i del medi natural
☐ Control de plagues i malalties	☐ Qualitat alimentària / processament i nutrició
☐ Fertilització i gestió dels nutrients	☐ Cadena de subministrament, màrqueting i consum
☐ Gestió del sòl	☒ Competitivitat i diversificació agrària i forestal
☐ Recursos genètics	

Contribució del projecte a les Estratègies de la UE

- ☒ Assolir la neutralitat climàtica
- ☐ Disminuir l'ús global i el risc dels plaguicides químics
- ☐ Fomentar l'agricultura ecològica i/o l'aqüicultura ecològica
- ☐ Reduir l'ús d'antimicrobians en animals de granja i en l'aqüicultura
- ☐ Reduir les pèrdues de nutrients i l'ús de fertilitzants, mantenint simultàniament la fertilitat del sòl.

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:



Cofinançat per
la Unió Europea



Generalitat
de Catalunya

- ☐ Millorar la gestió dels recursos naturals utilitzats en l'agricultura, com l'aigua, el sòl i l'aire
- ☐ Protegir i/o restaurar la biodiversitat i els serveis ecosistèmics en els sistemes agrícoles i forestals
- ☐ Restituir la superfície agrària constituïda per elements paisatgístics de gran diversitat
- ☐ Facilitar l'accés a internet de banda ampla ràpida a les zones rurals
- ☐ Millorar el benestar dels animals
- ☐ Fomentar la forestació i la reforestació respectuoses amb la biodiversitat

Altra informació del projecte

Pressupost total del projecte: 228.165,00 €

Finançament DARPA: 105.515,55 €

Finançament UE: 79.599,45 €

Finançament propi: 43.050,00 €

Convocatòria 2023

Inici del projecte: 2024

Estat actual: En execució

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

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=bPOM4Df-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

