



TECNOLOGIA

L'ampolla de vi que et dirà el millor moment per beure'l

L'Eurecat crea una etiqueta intel·ligent amb electrònica impresa que ja permet verificar el contingut d'alguns vins del celler Ramon Roqueta sense obrir-los

DES QUE SURTEN del celler fins que arriben a la copa, les ampolles de vi sovint passen per un viatge llarg en què les condicions ambientals poden canviar força. Tot i així, aquest itinerari acostuma a ser un misteri tant per al consumidor com per al productor. El centre tecnològic català Eurecat va decidir resoldre aquest trencaclosques i és per això que ha desenvolupat una etiqueta intel·ligent que permet saber en quin estat està el vi quan arriba a taula (i també abans). “Vam parlar amb el celler Ramon Roqueta i ens van dir que estaven molt interessats en monitoritzar el seu producte quan l'ampolla ja està tançada”, explica Claudia Delgado, la investigadora que ha coordinat el projecte.

Els productors del Bages han sigut els escollits per incorporar aquesta etiqueta amb sensors a unes 200 ampolles del seu vi. Darrere d'aquesta iniciativa hi ha una tecnologia anomenada *electrònica impresa*, és a dir, una serigrafia que permet incorporar xips sense bateries i que es poden comunicar amb altres dispositius. L'etiqueta es connecta amb una aplicació per a mòbils en què es mostra tota l'etiqueta que recull dades mentre l'ampolla viatja. Totes les dades s'emmagatzemen al núvol perquè el productor també les pugui consultar. “Hi ha una àrea de resultats amb infor-

mació sobre l'estat del vi, la geolocalització i la temperatura, i podries saber en quines condicions estava quan va passar per Hong Kong”, afegeix Delgado. Per als més escrupulosos, això permet verificar el contingut de l'ampolla sense necessitat d'obrir-la.

COM RECORDA LA responsable de la unitat d'electrònica impresa de l'Eurecat, la iniciativa també vol demostrar la importància de l'economia circular, és a dir, fer més eficient la logística i el transport de mercaderies per reduir la contaminació. “Es tan important minimitzar els residus com que el vi estigui en condicions òptimes”, assegura Delgado. L'etiqueta està feta amb materials biodegradables i reciclables, de manera que no generi massa residus. “Suposa una reducció de la seva empremta ambiental”, diu la investigadora. Així doncs, considera que es pot aplicar el mateix plantejament –amb millores en la tecnologia– a altres categories d'aliments. En aquest sentit, reconeix que hi ha un perfil de consumidor que cada

Una apli
recull
informació
de l'entorn,
com la
temperatura,
durant tot el
trajecte de
l'ampolla

cop reclama més informació sobre el que compra i al qual pot interessar aquesta eina. Les etiquetes s'han fabricat a escala industrial amb Gemark, una empresa de Cornellà de Llobregat. De fet, aquesta innovació busca seguir més aviat les companyies d'embalatge i etiquetatge que directament les d'alimentació. “Es un canvi de paradigma i una tecnologia molt versàtil”, diu la investigadora. De moment l'Eurecat està fent un primer “estudi de camp” amb les ampolles de Ramon Roqueta per valorar quin és el valor de les dades que aconsegueix extreure. A partir d'aquí, el seu objectiu és poder reenfocar el prototip i entrar de ple en la fase d'industrialització. La producció a

gran escala va començar el 2016 i ha comptat amb un milió d'euros de finançament, dins un projecte del ministeri de Ciència i Innovació espanyol.

Tot i així, la investigadora és conscient que per a una fabricació massiva el cost encara és un fre. Si en el cas de les etiquetes normals el preu es calcula en cèntims, Delgado diu que per a les intel·ligents “va en euros”. No obstant això, assegura que “també té un valor molt diferent que una de normal” i insisteix que la producció es pot abaratir si es fa en grans volums. “Es poc tenint en compte el que porta i el que aporta”, afirma Delgado. —*Paula Solanas*