

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 480 916**

21 Número de solicitud: 201330087

51 Int. Cl.:

C12G 1/06

(2006.01)

12

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

R1

22 Fecha de presentación:

25.01.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.07.2014

88 Fecha de publicación diferida del informe sobre el estado de la técnica:

28.10.2014

71 Solicitantes:

MARTINEZ BEYA, Marta (25.0%)
C/ Narcís Blanch, 5, 3º 2ª
17003 GIRONA ES;
COMAS VIETA, Georgina (25.0%);
SISCART GONZALEZ, Marcos (25.0%) y
RIERA PEREZ, Josep Maria (25.0%)

72 Inventor/es:

MARTINEZ BEYA, Marta;
COMAS VIETA, Georgina ;
SISCART GONZALEZ, Marcos y
RIERA PEREZ, Josep Maria

74 Agente/Representante:

ZEA CHECA, Bernabé

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS.**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de vinos espumosos. La presente invención se refiere a un procedimiento que comprende (a) fermentar mosto de uva en presencia de levadura para obtener un vino base; (b) añadir azúcar y levadura al vino base resultante de la etapa (a), donde la cantidad de azúcar añadida está comprendida entre 20 y 24 g de azúcar por litro de vino base y la cantidad de levadura está comprendida entre 800.000 y 2.500.000 de células de levadura por ml de vino base; (c) embotellar la mezcla resultante de la etapa (b); y (d) sumergir las botellas obtenidas en la etapa (c) en posición horizontal en agua salada a una profundidad comprendida entre 30 y 50 metros; a una temperatura comprendida entre 12 y 18°C; y a una presión absoluta comprendida entre 4 y 6 atmósferas; durante un periodo de tiempo comprendido entre 9 y 180 meses.



- ②① N.º solicitud: 201330087
②② Fecha de presentación de la solicitud: 25.01.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G1/06** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	Vinos y Viñedos (blog) [on line] (Bodegas Urbina): "ELABORACIÓN POR EL MÉTODO TRADICIONAL O CHAMPENOISE: CAVAS Y CHAMPAGNES" 09.12.2012. [Recuperado el 14.10.2014]. Recuperado de Internet: http://urbinavinos.blogspot.com.es/2012/12/elaboracion-por-el-metodo-tradicional-o.html	1-16
Y	The New York Times [on line], -Dining and Wine-: "This Wine Goes Well With Fish" (Alan Tardi, 23.08.2011). [Recuperado el 13.10.2014]. Recuperado de Internet: http://www.nytimes.com/2011/08/24/dining/underwater-sparkling-wine.html?_r=0	1-16
Y	Cofradía del colesterol [on line] -Artículos-: "HISTORIA DEL CAVA" (03.12.2008). [Recuperado el 15.10.2014]. Recuperado de Internet: http://web.archive.org/web/20081203003337/http://www.cofradiadelcolesterol.com/cava.htm	1-16
Y	KRK Island [on line] -Gastronomy- : "Champagne from the sea - Valomet" (06.03.2010). [Recuperado el 14.10.2014]. Recuperado de Internet: http://web.archive.org/web/20100306012429/http://www.krk.hr/en/gastronomy/champagne_from_the_sea_valomet	1-16
A	Pamare [on line]: "Espumosos: Cava vs. Champagne" (Rayco, 02.01.2012). [Recuperado 15.10.2014]. Recuperado de Internet: http://www.pamare.es/espumosos-cava-vs-champagne/	1-16
A	WO 2012175774 A1 (UNIV CORDOBA et al.) 27.12.2012, todo el documento.	1-16
A	FR 2432045 A1 (AGRONOMIQUE INST NAT RECH) 22.02.1980, todo el documento.	1-16

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
16.10.2014

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

C12G

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI.

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 16.10.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-16	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-16	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	Vinos y Viñedos (blog) [on line] (Bodegas Urbina): "ELABORACIÓN POR EL MÉTODO TRADICIONAL O CHAMPENOISE: CAVAS Y CHAMPAGNES" 09.12.2012. [Recuperado el 14.10.2014]. Recuperado de Internet: http://urbinavinos.blogspot.com.es/2012/12/elaboracion-por-el-metodo-tradicional-o.html	
D02	The New York Times [on line], -Dining and Wine-: "This Wine Goes Well With Fish" (Alan Tardi, 23.08.2011). [Recuperado el 13.10.2014]. Recuperado de Internet: http://www.nytimes.com/2011/08/24/dining/underwater-sparkling-wine.html?_r=0	
D03	Cofradía del colesterol [on line] -Artículos- : "HISTORIA DEL CAVA" (03.12.2008). [Recuperado el 15.10.2014]. Recuperado de Internet: http://web.archive.org/web/20081203003337/http://www.cofradiadelcolesterol.com/cava.htm	
D04	KRK Island [on line] -Gastronomy- : "Champagne from the sea - Valomet" (06.03.2010). [Recuperado el 14.10.2014]. Recuperado de Internet: http://web.archive.org/web/20100306012429/http://www.krk.hr/en/gastronomy/champagne_from_the_sea_valomet	
D05	Pamare [on line]: "Espumosos: Cava vs. Champagne" (Rayco, 02.01.2012). [Recuperado 15.10.2014]. Recuperado de Internet: http://www.pamare.es/espumosos-cava-vs-champagne/	
D06	WO 2012175774 A1 (UNIV CORDOBA et al.)	27.12.2012
D07	FR 2432045 A1 (AGRONOMIQUE INST NAT RECH)	22.02.1980

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud reivindica un procedimiento para preparar vino espumoso. Básicamente comprende las siguientes etapas:

- Fermentar mosto de uva en presencia de levadura.
- Añadir azúcar y levadura al vino obtenido en la fermentación de la etapa anterior.
- Embotellar la mezcla resultante.
- Sumergir las botellas en agua salada a una profundidad de 30-50 m, presión de 4-6 atmósferas y temperatura de 12-18° C durante 9-180 meses.

D01-D03 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, D01-D03 describen el estado de la técnica referente al método "champenoise" de doble fermentación que es el que utiliza la invención y está representado en la misma por las tres primeras etapas del procedimiento. Este método es el que se utiliza generalmente en la elaboración de champagne y cava. Estos dos productos, ambos vinos espumosos, se diferencian a grandes rasgos, en las cepas de uva utilizadas, la región geográfica en que se recolectan y las variedades de levadura del inóculo.

En este método ("champenoise") de doble fermentación el paso siguiente habitual sería el reposo en cava a temperatura constante durante un tiempo determinado.

De otro lado D04 y D05 describen cómo en algunos lugares de la costa Mediterránea se viene sustituyendo esta etapa de reposo en cava de los vinos espumosos por una etapa en la que las botellas del producto semielaborado se sumergen en el mar a una profundidad de unos 30 m y a una temperatura de unos 12° C.

D06 y D07 divulgan la utilización de determinadas variedades de levadura en la fermentación de vinos espumosos.

En D04 y D05 no se especifican las condiciones técnicas exactas en las que se lleva a cabo la doble fermentación para obtener el vino espumoso, aunque pueda suponerse que sean parecidas a las empleadas en la solicitud. En cualquier caso, al no conocerse los datos de concentración de azúcar y de levadura utilizadas, así como tipo de variedad de esta última que se ha usado en la fermentación, no se considera que estos documentos anticipen la novedad de la invención.

Sin embargo, a la luz de lo revelado en estos documentos y, habida cuenta de que el producto de la invención es, asimismo, un vino espumoso en el que se lleva a cabo una doble fermentación, se considera que sería obvio para un experto en la materia completar el procedimiento de doble fermentación no en una cava, como era y es usual, sino, al igual que se describe en D04 y D05 hacerlo bajo el mar en unas condiciones que parecen ser favorables para el bouquet del vino espumoso. Máxime cuando las reivindicaciones que hacen referencia principalmente a las etapas que constituyen el denominado método "champenoise" no parecen aportar características técnicas importantes que diferencien a este producto frente a otros elaborados con el mismo método, salvo el ya mencionado del reposo bajo el agua salada.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-16 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.