





Estrategias sostenibles del viñedo a la bodega para la obtención de Uva de Baja concentración de Azúcares y Vino DesAlcoholizado



 Dr. Miquel Puxeu Vaqué
 miquel.puxeu@vitec.wine
 977 83 19 06
 VITEC





Grupos Operativos



Se trata de la **agrupación de agentes de diferente perfil con intereses comunes**, tales como agricultores, ganaderos, empresas, centros de investigación o de formación y divulgación, que se asocian para poner en marcha un **proyecto de innovación** con el objeto de dar una **respuesta conjunta y multisectorial** a un **problema o necesidad**.

El **Grupo Operativo UBAVIDA** se enmarca en el **Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) 2023-2027**, financiado en un **80 %** por el **Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER)** de la Unión Europea y en un **20 %** por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**. La **Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA)** es la autoridad responsable de la aplicación de las citadas ayudas.

Presupuesto total UBAVIDA: 607.342,27 €;

Subvención total UBAVIDA: 599.741,95 €.





Participantes



Entidades solicitantes:

feyga fundación empresa universidad palaga
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA LA TIERRA CON INSPIRACIÓN
WIN VITEC CENTRO TECNOLÓGICO DEL VINO
Enguera Bodegas
CSIC UAM Universidad Autónoma de Madrid CIAL

Entidades subcontratadas:

PTV PIZARRONA Y TECNOLOGÍA DEL VINO
FEV FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

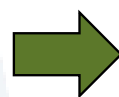
feyga fundación empresa universidad palaga
WIN BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA LA TIERRA CON INSPIRACIÓN
MARRROMERA
VITEC CENTRO TECNOLÓGICO DEL VINO
Enguera Bodegas
PTV PIZARRONA Y TECNOLOGÍA DEL VINO
FEV FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO
CSIC UAM Universidad Autónoma de Madrid CIAL





Contexto

- España potencia vitivinícola
 - 2,2% PIB
 - 28,9% superficie UE; 13% superficie mundial
 - 3er productor mundial por volumen (35,7M hL)
- Factores socio-económicos plantean nuevos retos al sector vitivinícola
 - Nuevas demandas de consumidores (↓ alcohol)
 - Cambio climático (↑ alcohol)



Necesidad mejores protocolos para la obtención de vinos desalcoholizados de calidad





Objetivo



- **UBAVIDA** tiene como **objetivo** elaborar una **nueva gama de vinos desalcoholizados** mediante el abordaje integral de nuevas prácticas **agronómicas/agrícolas**, la mejora de los **procesos tecnológicos en bodega**, y **procesos de desalcoholización innovadores y sostenibles**.

- **Selección de uvas**, prácticas **agrícolas**, y **microorganismos**
- **Mejorar** los procesos de **desalcoholización**
- **Comparar los perfiles sensoriales** uva/vino con/sin alcohol
- Definir **herramientas** que mejoren la **estabilidad**
- **Caracterizar global** de los vinos **desalcoholizados**
- **Evaluar la bioactividad** de los vinos con/sub alcohol
- **Identificar y cuantificar** metabolitos fenólicos **bioactivos**
- Evaluar la **calidad sensorial** y **aceptabilidad** de los vinos producidos





Actividades

1



Evaluación de prácticas agronómicas para la obtención de uvas de baja concentración de azúcar.

2



Evaluación de prácticas enológicas para la elaboración de vinos con menor contenido en alcohol (convencional y ecológico).

3



Estudio de su estabilidad química, organoléptica y microbiológica.

4



Optimización de los procesos de desalcoholización.

5



Análisis de bioactividad.

6



Elaboración de informes, estudios de mercado, y divulgación.



Cofinanciado por
la Unión Europea



Actividades: Fase I Agronómica



Bodegas Matarromera (Coordinador Técnico)

- Selección y monitorización de parcelas experimentales
- Análisis índice de maduración
- Determinación del momento óptimo de vendimia



Bodegas Enguera

- Ensayos agronómicos con caolín en Marselan y Tempranillo
- Evaluación respuesta fisiológica de la vid
- Análisis de madurez fenólica y tecnológica



Paco y Lola

- Seguimiento exhaustivo de parcelas de Albariño
- Parcelas con aptitud para bajo grado alcohólico
- Selección basada en perfil aromático y potencial enológico



Actividades: Fase II Enológica



VITEC – Centro Tecnológico del Vino

- Ejecución de microvinificaciones experimentales para todas las bodegas
- Diseño experimental: levaduras, enzimas, bacterias, ...
- Optimización de perfiles aromáticos y polifenólicos



Bodegas Matarromera

- Vinificaciones tradicionales y experimentales a escala comercial
- Efecto crianza en barrica de blancos y tintos
- Productos enológicos para la estabilidad del producto final



Paco y Lola

- Protocolos específicos para Albariño sin alcohol
- Levaduras no-*Saccharomyces* y aditivos específicos
- Potenciación del carácter frutal reduciendo acidez y grado alcohólico





Actividades: Fase III Desalcoholización



WIN Sin Alcohol

- Tecnología de CCR optimizada para eliminar alcohol preservando compuestos aromáticos y fenólicos



Paco y Lola

- Desalcoholización con recuperación innovadora de aromas naturales





Actividades: Fase IV Análisis y validación



- Caracterización de la composición fenólica
- Seguimiento de antocianos
- Evaluación bioactividad
- Identificación de metabolitos fenólicos bioactivos



- Caracterización aromática mediante SPE-SPME-GC-MS
- Análisis sensorial descriptivo y panel de cata acreditado ISO17025
- Validación organoléptica
- Comparación con vinos tradicionales





Resultados esperados (2024-2027)



- **Protocolos de Vinificación Optimizados:** condiciones precisas para vinos de baja graduación con buen equilibrio aromático y fenólico.
- **Informes Técnicos para Organismos Reguladores:** documentación científica para OIV y Comisión Europea que facilite la adaptación de la normativa.
- **Nueva Gama de Vinos Desalcoholizados:** Productos de alta calidad organoléptica con propiedades bioactivas beneficiosas para la salud.
- **Impacto Transformador:** mejora de la competitividad, adaptación al cambio climático, nuevas oportunidades de mercado, desarrollo rural sostenible y creación de valor añadido.





Beneficiarios:

feuga

función
empresa
universidad
gallega

EDDEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN



Miembros subcontratados:



Estrategias sostenibles del viñedo a
la bodega para la obtención de Uva
de Baja concentración de Azúcares y
Vino DesAlcoholizado.

¡MUCHAS GRACIAS!

- Dr. Miguel Pouzeu, miguel.pouzeu@redpac.es
- 977 83 19 06
-



Cofinanciado por
la Unión Europea

