



## El consorcio de GOVALMAVIN se reúne para la presentación de resultados y coordinar su plan de trabajo en su última anualidad

- *GOVALMAVIN afronta su última anualidad con avances importantes apuntando a óptimos resultados, entre ellos el frescor y frutalidad del vino.*
- *La Plataforma Tecnológica del Vino lidera este consorcio formado por Celler del Roure, el Instituto de Tecnología Cerámica, Alfatec, Bodegas Prado Rey, Vitec, Juan Carlos Sancha y la Universidad Miguel Hernández.*

**Madrid, 24 de enero de 2020.-** El consorcio del proyecto GOVALMAVIN se reunía el pasado 09 de enero en la sede de AINIA en Valencia con el fin de presentar los resultados obtenidos a día de hoy y seguir avanzando en su plan de trabajo 2020. El proyecto, que lleva por nombre *“Valorización de materiales tradicionales para elaboración de vinos de calidad”* tiene como objetivo el desarrollo y valorización de nuevos vinos diferenciales españoles mediante métodos de elaboración y crianza alternativos, utilizando tinajas de barro tradicionales y tecnológicas de nuevo diseño.

Esta idea innovadora está liderada por la Plataforma Tecnológica del Vino, durante un período de dos años (agosto 2018 – junio 2020). Trabaja de la mano de Celler del Roure, S.L., Asociación de Investigación de las Industrias Cerámicas (ITC-AICE), Alfatec Ingeniería y Consultoría S.L.P, Real Sitio de Ventosilla S.A. (Bodegas Prado Rey), VITEC (Centro Tecnológico del Vino), Juan Carlos Sancha, S.L., Universidad Miguel Hernández (UMH), AINIA Centro Tecnológico, Universitat Politècnica de València, Cátedra de Química Agrícola de la Universidad de Castilla la Mancha (CQA-UCLM), Grupo de procesos enológicos de la Universidad de Valladolid (UVaMOX), Artica Ingeniería e Innovación, S.L. (artica+i), Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), Asociación Vitivinícola de Uclés, Denominación de Origen Uclés (D.O. Uclés) y el Consejo Regulador Vinos Denominación Origen Protegida Valencia (DOPValencia).

A día de hoy, existen diversos estudios que demuestran que los nuevos consumidores prefieren en general, vinos más frescos y afrutados. Para lograr esta tipología de vinos, GOVALMAVIN se ha centrado en tres tareas principales de las que se han obtenido los siguientes resultados hasta el momento:

### **Conocimiento profundo del material y de su aptitud enológica con el fin de diseñar procesos de fabricación industrial de tinajas de grandes formatos**

En este punto, la UPV ha caracterizado (materiales y propiedades) dos tipos de tinajas en grandes formatos (5500 L y 8500 L, 2 m de diámetro cada uno), en las que. En ellas se han estudiado (entre otros parámetros) las tensiones máximas que pueden soportar, encontrando valores bastante óptimos (hasta 7 kg/cm<sup>2</sup>) para la vinificación en este tipo de material y formato.

Miembros Solicitantes



Miembros Subcontratados



Miembros Colaboradores



## Diseño y validación de los diferentes itinerarios enológicos que permitan sacar el máximo partido al uso de estos materiales en la vinificación

En cuanto al material, también se caracterizó la composición a partir de trozos de tinajas rotas existentes (porosidad, adsorción de agua, estructura interna de material, etc), donde se estudiaron las discontinuidades (artesanal, manual) con más normalidad en el núcleo que en la parte exterior e interior de la tinaja y, comprobándose que la tinaja normalmente presenta más sensibilidad a tracción que a compresión.

Por otra parte, tanto el Instituto de Tecnología Cerámica (ITC) como Alfatec continuarán trabajando en las curvas de equilibrio para conseguir un material nuevo más estable y resistente a cada proceso. En este apartado, AINIA colaborará en el diseño y caracterización de cierres (tapa o junta) buscando la mayor hermeticidad posible.

## Estudio de la aceptación y grado de satisfacción de los vinos elaborados en tinajas de barro

En este último apartado, desde la Universidad Miguel Hernández (UHM) se ha realizado una caracterización sensorial de los vinos y un estudio de preferencias de consumidores. Según el test triangular efectuado, los consumidores no encuentran motivos de diferenciación suficientes, por lo que es complejo establecer una estrategia comercial o de diferenciación de productos.

Por otro lado, los resultados obtenidos hasta ahora en catas destacan que, los principales descriptores son: elegancia, frescura, afrutado y autenticidad. Descriptores que eran características deseadas desde un principio.

Hoy, con la mirada hacia junio de 2020 (fecha prevista para la finalización del proyecto), el consorcio afronta la última anualidad de GOVALMAVIN con algunos avances importantes que apuntan ya a resultados tangibles y beneficiosos para dar respuesta a una demanda creciente del mercado europeo de vinos con tipologías de fácil consumo y caracterizados por su frescor y frutalidad,

## Sobre el proyecto GOVALMAVIN:

GOVALMAVIN es un proyecto de innovación multidisciplinar en el que participan 16 miembros, que tiene por objetivo la recuperación del uso de tinajas de barro para lograr vinos frescos, afrutados y de calidad. Su periodo de duración es entre agosto de 2018 y junio de 2020. Cuenta con un presupuesto de 540.000€ y con el apoyo financiero de la UE a través de la Asociación Europea para la Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (AEI-Agri) y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

### Miembros Solicitantes



### Miembros Subcontratados



### Miembros Colaboradores

