



Castellón, 26 - 29 de octubre

# CONGRESO 2020

LVII Congreso Nacional de la  
Sociedad Española de Cerámica y Vidrio

## Libro de Resúmenes



LVII Congreso Nacional de la SECV

**Tinajas cerámicas para la maduración del vino: de la fabricación artesanal al proceso tecnológico**

**Francisca Quereda<sup>1\*</sup>, M-Magdalena Lorente-Ayza<sup>1</sup>, Pamela Escrig<sup>1</sup>, Maria Ojeda<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>*Instituto de Tecnología Cerámica (ITC). Asociación de Investigación de las Industrias Cerámicas (AICE).  
Campus Universitari Riu Sec. Av. Vicent Sos Baynat s/n. 12006. Castelló. España*  
E-mail: [paqui.quereda@itc.uji.es](mailto:paqui.quereda@itc.uji.es)

Tradicionalmente, las tinajas de barro se usaron en el pasado para la elaboración y conservación del vino, y, en algunas ocasiones, para su fermentación. No obstante, a mediados del siglo XX empezaron a usarse otros materiales en el proceso de vinificación, tales como hormigón, acero inoxidable o madera.

Actualmente, algunas bodegas y enólogos están recuperando las tinajas antiguas para la elaboración de vinos diferenciados, debido a las propiedades que la cerámica aporta. Otros están empleando tinajas de barro de nueva elaboración, fabricadas mediante procesos artesanos, para la vinificación de sus uvas. No obstante, las tinajas de barro, tanto antiguas como artesanales, presentan características muy dispares, debido a la variedad de materiales empleados (habitualmente de procedencia local) y al proceso de fabricación (manual y discontinuo). Esto afecta a las características del vino obtenido, ya que parámetros como las dimensiones de la tinaja, su composición y su porosidad influyen en el proceso de fermentación y maduración.

Uno de los objetivos del proyecto “GOVALMAVIN. Valorización de materiales tradicionales para vinificación de vinos de calidad” es el desarrollo de un proceso de fabricación automatizado, que, junto a la selección de las materias primas empleadas, garantice la fabricación de tinajas cerámicas de base tecnológica, cuyas propiedades sean homogéneas y reproducibles. De este modo, se podrá garantizar que el efecto de la tinaja sobre las propiedades del vino será conocido y controlable.

El presente trabajo resume el trabajo realizado en el proyecto GOVALMAVIN referente a la caracterización de tinajas tradicionales y artesanas desde una perspectiva técnica (porosidad abierta, permeabilidad, tamaño de poro, microestructura, etc.), así como el desarrollo y caracterización de composiciones cerámicas basadas en arcillas empleadas habitualmente en la fabricación de tejas y de baldosas de gres de cocción roja, que presenten un comportamiento adecuado para la fabricación de tinajas tecnológicas mediante procesos automatizados.

Este proyecto está financiado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020. También cuenta con un apoyo en la cofinanciación del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE) de la Generalitat Valenciana (GVA).