



FINALIZA GOVALMAVIN CON RESULTADOS QUE ABREN CAMINO A LA ELABORACIÓN DE GRANDES VINOS EN TINAJAS DE BARRO

- GOVALMAVIN ha conseguido profundizar en el conocimiento de las tinajas de barro - tradicionales y tecnológicas- para la elaboración y crianza de vinos de calidad.
- Este proyecto de Innovación ha sido liderado por la Plataforma Tecnológica del Vino que ha trabajado durante dos años de la mano de otras 15 entidades nacionales.

Madrid, 31 de agosto de 2020. Tras dos años de trabajo, el proyecto GOVALMAVIN liderado por la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) llegaba hoy a su fin con un evento de presentación de resultados que se ha celebrado de manera online y que ha contado con más de 75 asistentes conectados.

La jornada ha comenzado con la bienvenida por parte de Fernando Rodríguez, director general de Bodegas y Viñedos Pradorey, y Mario de la Fuente, gerente de la PTV. Ambos han destacado la labor que todo el consorcio ha llevado durante el periodo de ejecución de GOVALMAVIN, con la mirada puesta en futuros proyectos de I+D+i que permitan ofrecer soluciones a los nuevos interrogantes que el proyecto ha generado, a la vez que se valorizan los resultados obtenidos. En este aspecto, GOVALMAVIN ha puesto en valor una tipología de elaboración y conservación de vinos arraigada en España, que se debe ofrecer al consumidor como una alternativa a otros sistemas de elaboración tradicionales y, fundamentalmente, a la crianza en madera de roble, ofreciendo como resultado vinos con atributos sensoriales marcadamente distintos y muy acordes a los gustos de los consumidores actuales.

Por su parte, Rafael del Rey, director del Observatorio Español de Mercados del Vino (OeMV), ha dado a conocer los orígenes de este proyecto que nació en el año 2017 promovido por el *Master of Wine* español, Pedro Ballesteros, y que contó con el apoyo del MAPAMA en su primera convocatoria de ayudas para la creación de Grupos Operativos. Etapa durante la cual se desarrolló y profundizó en la idea del proyecto con el fin de “recuperar la elaboración de grandes vinos en un material tan nuestro, como son las tinajas de barro”, tal como afirmaba Del Rey.

Un año más tarde, arrancaba el proyecto de Innovación GOVALMAVIN que se ha ejecutado con un presupuesto de 540.000€ y ha contado con el apoyo financiero del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de su programa de ayudas para la ejecución de proyectos de innovación por Grupos Operativos, cofinanciado por la U.E a través de la AEI-agri.

Con la ejecución de GOVALMAVIN ha sido posible profundizar en el comportamiento de las tinajas, tradicionales y tecnológicas, para la elaboración y crianza de vinos de calidad. Así, se ha llevado a cabo una caracterización de ambos tipos de tinajas desde una perspectiva técnica: porosidad y tamaño de poro, permeabilidad, microestructura, etc. Gracias a ello, se ha podido

Miembros Solicitantes



Miembros Subcontratados



Miembros Colaboradores





conocer más a fondo el comportamiento mecánico de las tinajas tradicionales garantizando, mediante diferentes recomendaciones, su resistencia para su posterior reutilización. Además, se han desarrollado y caracterizado dos formulaciones cerámicas basadas en arcillas rojas empleadas en la fabricación de tejas y baldosas de gres, con las que se han diseñado nuevas tinajas “tecnológicas” que presentan un comportamiento y propiedades adecuadas, estableciéndose el protocolo para fabricar tinajas de mayores volúmenes mediante la mejora de su estabilidad dimensional, lo que haría posible su fabricación industrial con ratios de productividad más elevados en relación a los que actualmente pueden ofrecer los fabricantes. Asimismo, se ha valorado el diseño de tinajas cúbicas como alternativa tecnológica a estudiar a corto plazo, pudiendo ofrecerse en volúmenes muy superiores de hasta 1.500 litros/ud.

Además, GOVALMAVIN ha puesto el foco en otros tres aspectos técnicos considerados de gran relevancia: el revestimiento interior de las tinajas y sus sistemas de cierre y su limpieza. Como resultado, se han identificado y valorado algunos materiales naturales para su recubrimiento interior que, no solo aportan características diferenciales a los vinos, sino que también inciden de manera directa en la tasa de permeabilidad del oxígeno de la propia cerámica. A nivel de cierres, y tras un análisis de los requisitos de ambas tipologías de tinajas dada su enorme heterogeneidad, se han planteado alternativas de diseño, seleccionando como mejor opción para las tinajas tradicionales la tapa rígida con junta hinchable y cubierta, y para las tecnológicas la variante de plato cerámico con un escalón, buscando siempre su viabilidad económica ante el elevado coste de los cierres en inoxidable. Respecto a la limpieza, se han valorado diferentes alternativas poniendo de manifiesto que la limpieza con agua caliente (85°C) a media presión es la opción que mejor garantiza la estabilidad microbiológica de los vinos elaborados en estos envases, confirmándose en todos los casos estudiados, el no desarrollo de aromas indeseados provocados por Brettanomyces.

En este sentido, la comparativa sensorial realizada entre vinos conservados y criados en bodega de roble y tinaja ha demostrado que las tinajas de barro son una firme y original alternativa a la crianza tradicional en barricas de roble, ofreciendo características diferenciales al reducir su carácter vegetal, astringencia y amargor, y aportando al vino mayor frescura, expresión frutal, untuosidad y persistencia.

Por último, se ha llevado a cabo un estudio sobre los hábitos de consumo en dos entornos geográficos europeos que aportan diferenciación en sus gustos de consumo, como son España y Polonia, habiéndose puesto de relieve diferencias entre los consumidores derivadas principalmente de los distintos gustos y tradiciones de cada país. Es importante resaltar que se ha comprobado la aceptación de este tipo de vinos en ambos mercados, especialmente entre aquellos consumidores que buscan nuevas experiencias y que manifestaron una valoración muy positiva hacia conceptos comerciales como “Tinaja”, “Fruta” y “Frescura”.

Como broche final a la sesión online, los asistentes han podido disfrutar de una cata virtual codirigida por Enric Nart, responsable de análisis sensorial de VITEC, y los responsables técnicos de algunas de las bodegas participantes, que ha puesto de relieve las características de algunos de los vinos elaborados y/o criados en tinajas, en el marco del proyecto GOVALMAVIN,

Miembros Solicitantes



Miembros Subcontratados



Miembros Colaboradores





destacando su frescura, frutalidad, finura y expresividad y, en definitiva, su diferenciación frente a los ya existentes. De esta forma el proyecto ha logrado dignificar esta tipología de vinos vinculados históricamente a este material tradicional presente en muchas zonas vitivinícolas españolas.

Sobre el proyecto GOVALMAVIN:

GOVALMAVIN es un proyecto de innovación multidisciplinar 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 agosto de 2020. Cuenta con un presupuesto de 540.000€ y con el apoyo financiero de la UE, a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El proyecto está liderado por la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), que ha trabajado durante dos años junto a Celler del Roure, Real Sitio de Ventosilla (Pradorey), el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Alfatec Ingeniería y Consultoría, la Universidad Miguel Hernández (UMH), la Asociación de Investigación de las Industrias Cerámicas (ITC-AICE) y Ad Libitum (Juan Carlos Sancha). Además, el consorcio ha contado con el apoyo científico-técnico de AINIA Centro Tecnológico, la Universidad Politécnica de Valencia, el Grupo de Procesos Enológicos de la Universidad de Valladolid (UVaMOX), la Cátedra de Química Agrícola de la Universidad de Castilla la Mancha (CQA-UCLM) y Artica Ingeniería e Innovación (artica+i).

Más información:

info@govalmavin.com

www.govalmavin.com

Miembros Solicitantes



Miembros Subcontratados



Miembros Colaboradores

