



## NOTA DE PRENSA

### El sector del vino en España mira al futuro mediante la innovación en la crianza en tinajas de barro

## GOVALMAVIN revoluciona el sector del vino recuperando la sabiduría de los antiguos productores

- GOVALMAVIN es un proyecto de innovación que analiza las ventajas del uso de las tinajas de barro en la vinificación frente a otros materiales.
- Es el resultado de la sinergia de diferentes bodegas que apuestan por la innovación a través de la tradición.
- Una iniciativa liderada por la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) que colabora junto a otras quince entidades españolas, con el apoyo financiero de la Unión Europea (UE) y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para transferir al sector vinícola los resultados de este proyecto.
- El objetivo final es dar respuesta a una demanda creciente del mercado europeo de vinos con tipologías de fácil consumo y caracterizados por su frescor y frutalidad.

**Madrid, 27 de junio 2019 .-** El Grupo Operativo GOVALMAVIN (Valorización de Materiales Tradicionales para la Vinificación de Vinos de Calidad), constituido en el año 2017, presenta su proyecto que desarrolla y valoriza objetivamente nuevos vinos diferenciales españoles mediante métodos de elaboración y crianza alternativos, utilizando tinajas de barro tradicionales y tecnológicas de nuevo diseño.

Según los últimos estudios sobre el consumo de vino, los nuevos públicos prefieren vinos más frescos y con mucha fruta. Para dar respuesta a esta demanda, GOVALMAVIN busca dotar de estas características al vino, para lo que se ha de evitar el uso de barricas. Por esta razón, desde el proyecto se apuesta por la elaboración y la crianza alternativos, en este caso a través de tinajas de barro en combinación con nuevas tecnologías, para transferir al producto final estas cualidades diferenciadoras, y lograr con ello un vino novedoso y de calidad alineado con esta tipología.

GOVALMAVIN es un proyecto de innovación multidisciplinar que está conformado por un Grupo Operativo liderado por la Plataforma Tecnológica del Vino en el que también participan: 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).

Miembros Solicitantes



Miembros Subcontratados



Miembros Colaboradores





GOVALMAVIN cuenta, además, con el apoyo del primer *Master Of Wine* español, Pedro Ballesteros, con el que están colaborando para transferir al sector vitivinícola los resultados de la investigación en torno al uso y las ventajas en la vinificación en tinajas de barro de las variedades españolas más tradicionales (Tempranillo, Garnacha, Monastrell, etc.).

Como punto de partida, el Instituto de Tecnología Cerámica (ITC) de Castellón acogió la reunión del Grupo Operativo GOVALMAVIN en la que se expusieron las diferentes tareas que están llevando a cabo y que están centradas en tres ámbitos:

1. Conocimiento profundo del material y de su aptitud enológica con el fin de diseñar procesos de fabricación industrial de tinajas de grandes formatos.
2. Diseño y validación de los diferentes itinerarios enológicos que permitan sacar el máximo partido al uso de estos materiales en la vinificación.
3. Estudio de la aceptación y grado de satisfacción de los vinos elaborados en tinajas de barro.

*“Ahora, y gracias a GOVALMAVIN, se recuperará este legado y se revalorizarán estos materiales, cuyas características y propiedades ayudan a la mejora de la elaboración, conservación y maduración del vino, con el objetivo de lograr una vinificación de calidad que aumente el valor del producto, acercando éste a las actuales demandas de los consumidores. Apostamos por recuperar el patrimonio etnográfico español con una clara orientación de futuro”,* ha explicado Mario de la Fuente, gerente de la Plataforma Tecnológica del Vino.

#### 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).

#### Gabinete de prensa:

Monica Di Rienzo – ART MARKETING COMUNICACIÓN  
913 513 151 // 606 043 352 // monica@artmarketing.es

