

Beneficiarios:



fundación
empresa
universidad
gallega

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN



MATARROMERA



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

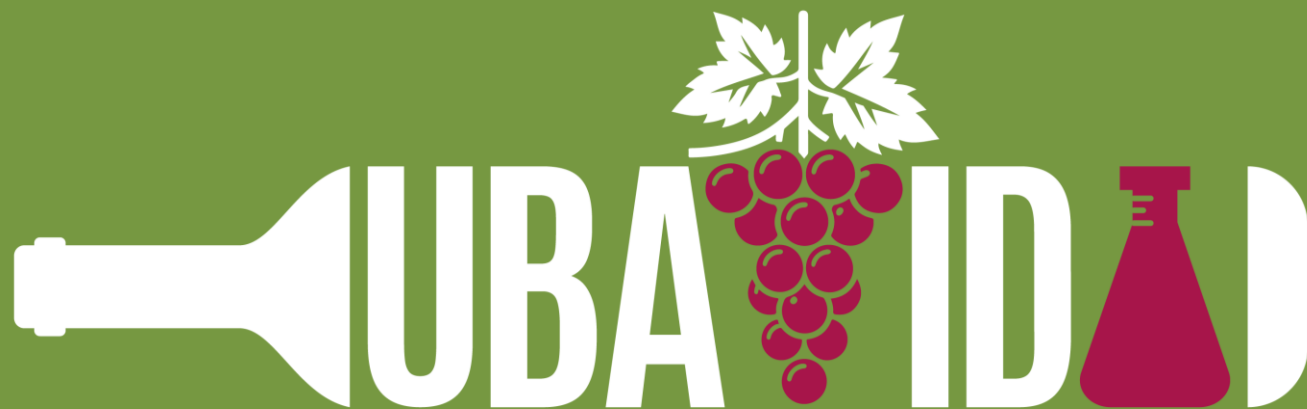


Universidad Autónoma
de Madrid



INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Miembros subcontratados:



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

El proyecto UBAVIDA está enmarcado en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria 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 encargada de la aplicación de dichas ayudas. Presupuesto total del proyecto: 607.342,27 €, Subvención total: 599.741,95 €. El Grupo Operativo UBAVIDA es la entidad responsable de este contenido.

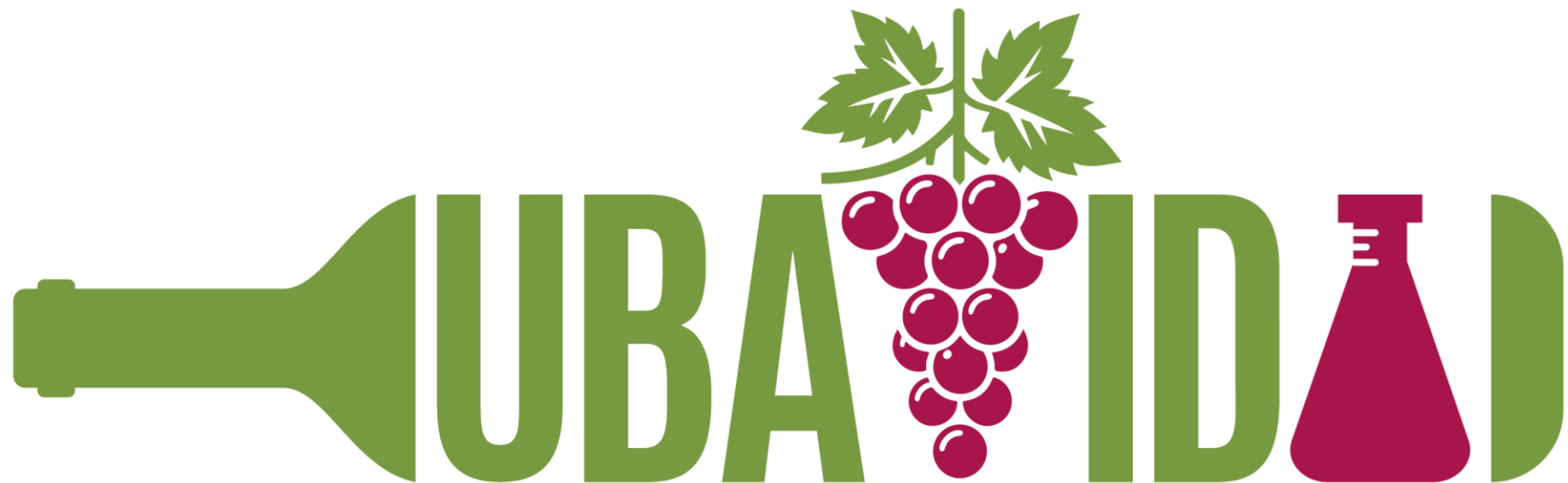


Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



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



Marcos Martín Andrés



marcosmartin@matarromera.es



Bodegas Familiares Matarromera



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

OBJETIVOS

Elaborar nueva gama de vinos desalcoholizados mediante el **abordaje integral de la producción**:

Prácticas agronómicas



Definición del momento de maduración adecuado para producción de vinos de menor grado alcohólico.

Prácticas enológicas



Definición de protocolos enológicos para producción de vinos con de maduración diferente uva.

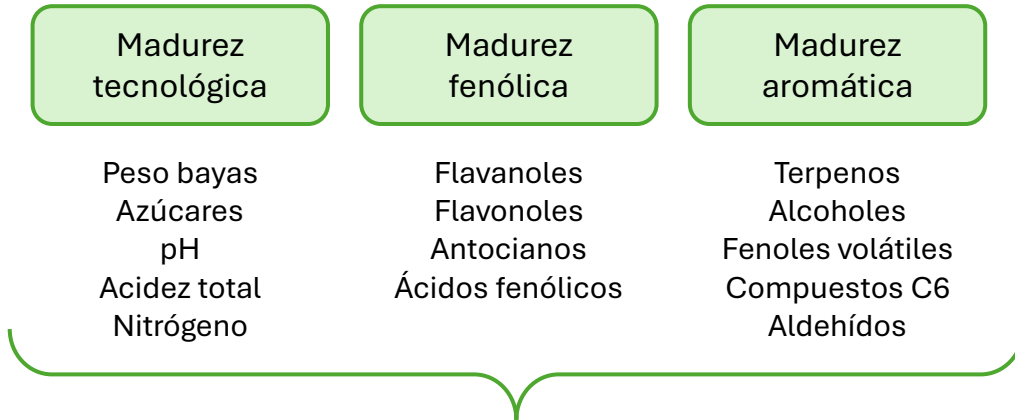
Prácticas de desalcoholización



Optimización del proceso de desalcoholización para conservar propiedades aromáticas y bioactivas.

DISEÑO EXPERIMENTAL

Seguimiento de la maduración



Definir momento de maduración adecuada



Azúcares bajos
Acidez baja

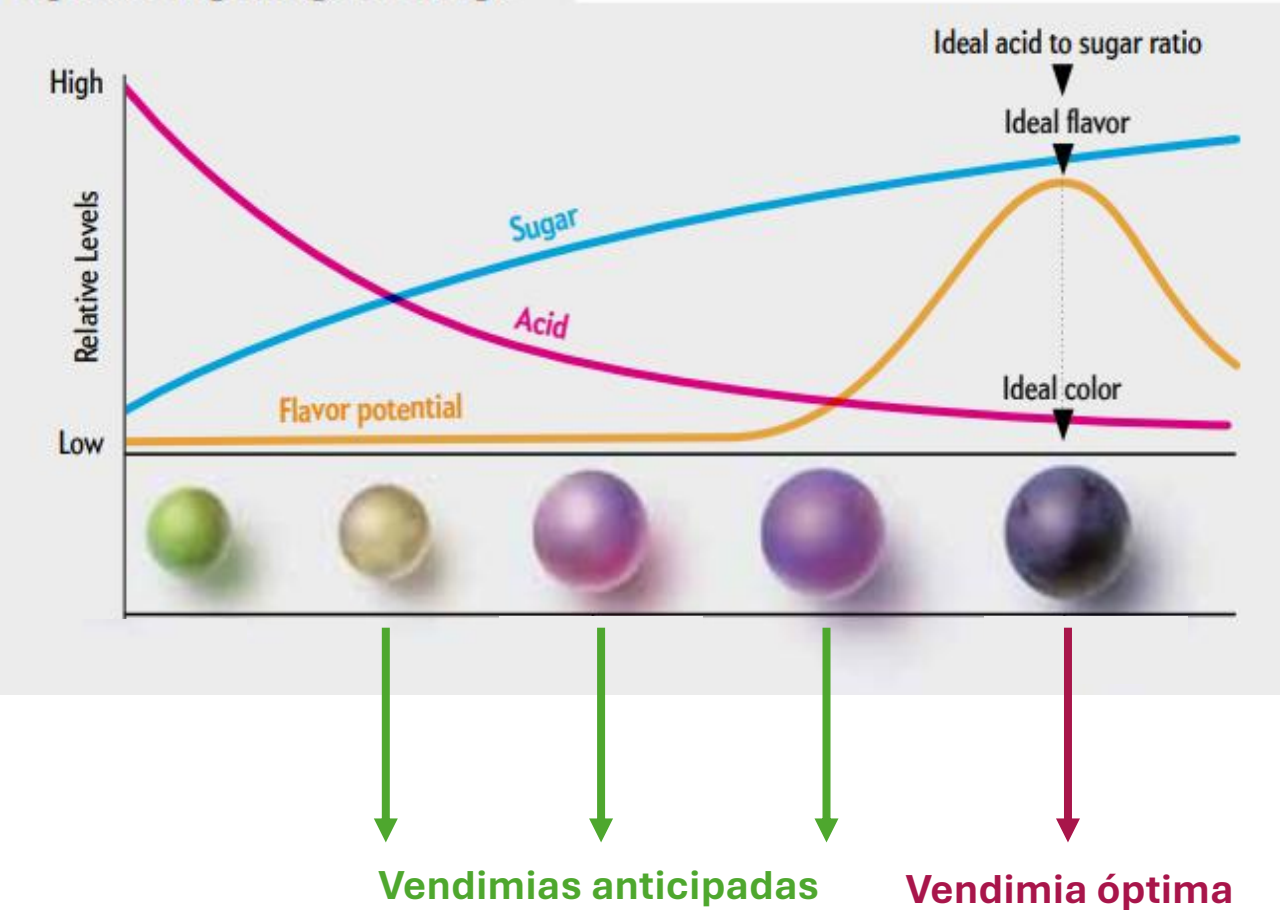


Color suficiente
Astringencia adecuada



Sin aromas
vegetales

Optimal Ripening of a Grape



DISEÑO EXPERIMENTAL

Vinificaciones Experimentales

Vendimia 2024

Definir condiciones para la vinificación de uva de menor contenido en azúcares



810 kg en 3 vendimias

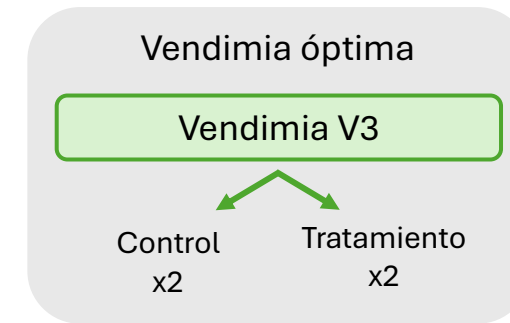
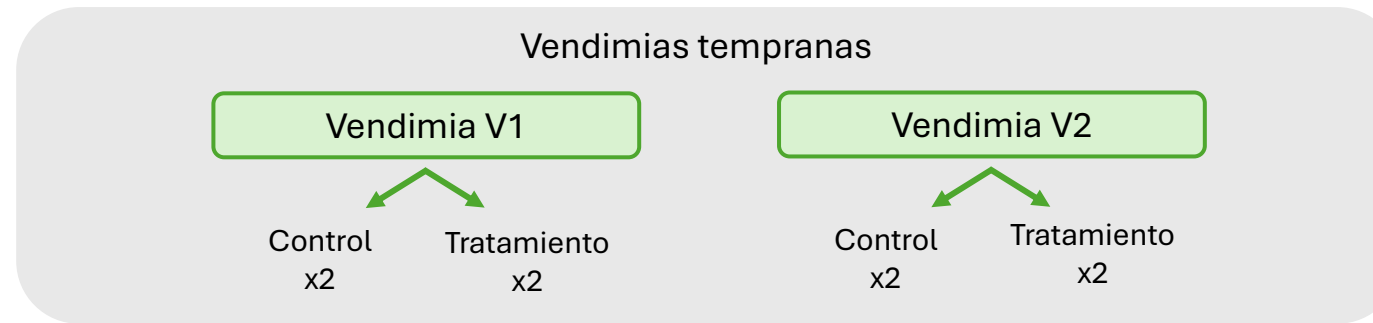


Las Marcas: Verdejo

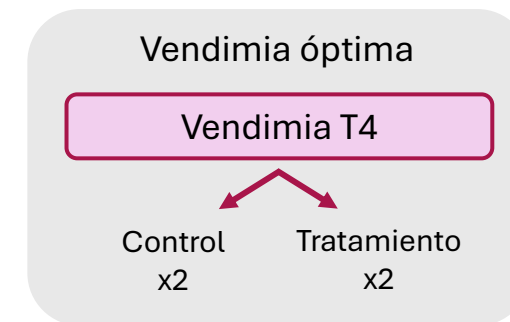
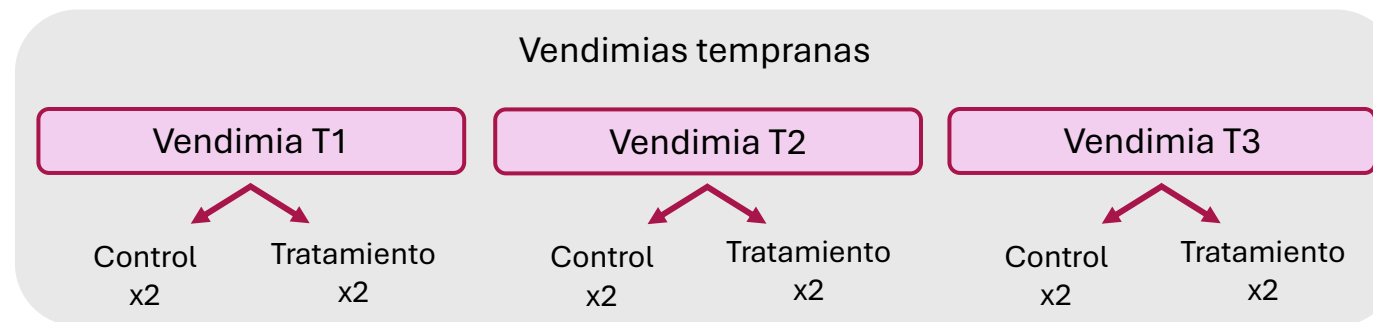
1050 kg en 4 vendimias



Valuenga: Tempranillo



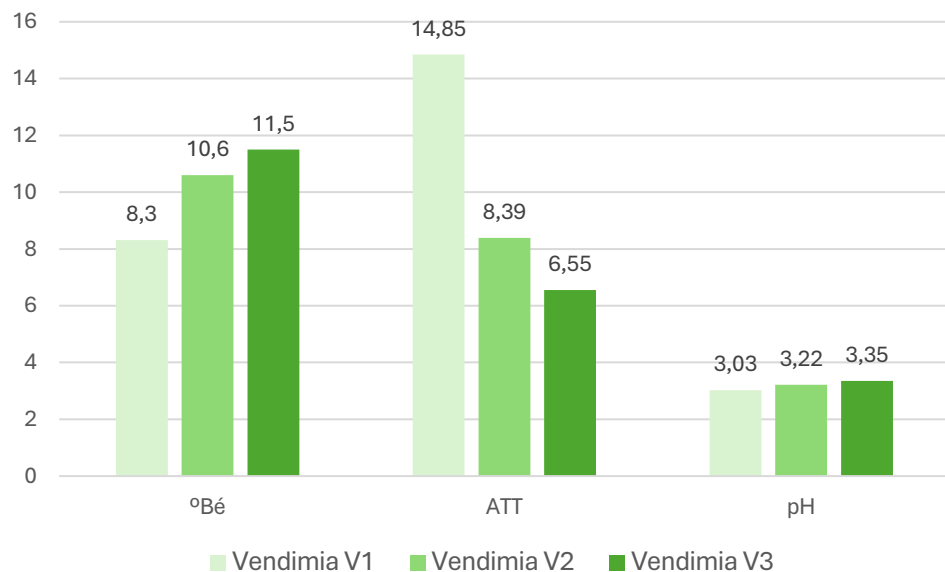
UVA DE MENOR CONTENIDO EN AZÚCARES



RESULTADOS: definición del punto de maduración

Vinificaciones Experimentales

Composición mosto Verdejo vendimias experimentales



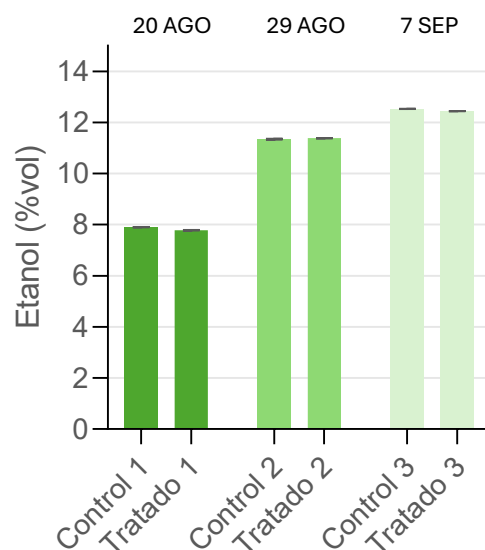
Selección de condiciones de maduración y de protocolo de vinificación para vendimia “industrial” 2025

Vendimia 2024

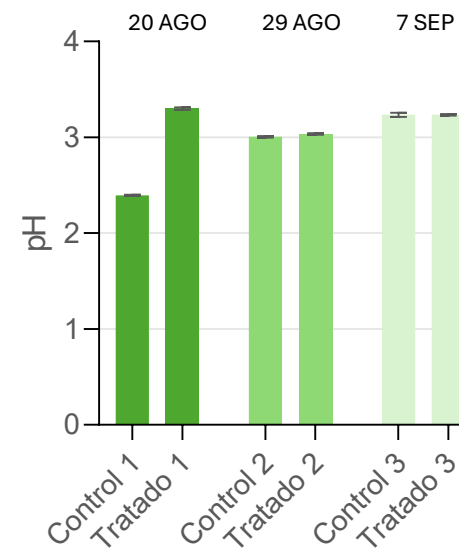
Definir condiciones para la vinificación de uva de menor contenido en azúcares



Composición química de los vinos experimentales



El tratamiento no produce diferencias en el grado



El tratamiento enzimático no produce diferencias en la acidez y pH.

■ Vendimia V1
■ Vendimia V2
■ Vendimia V3

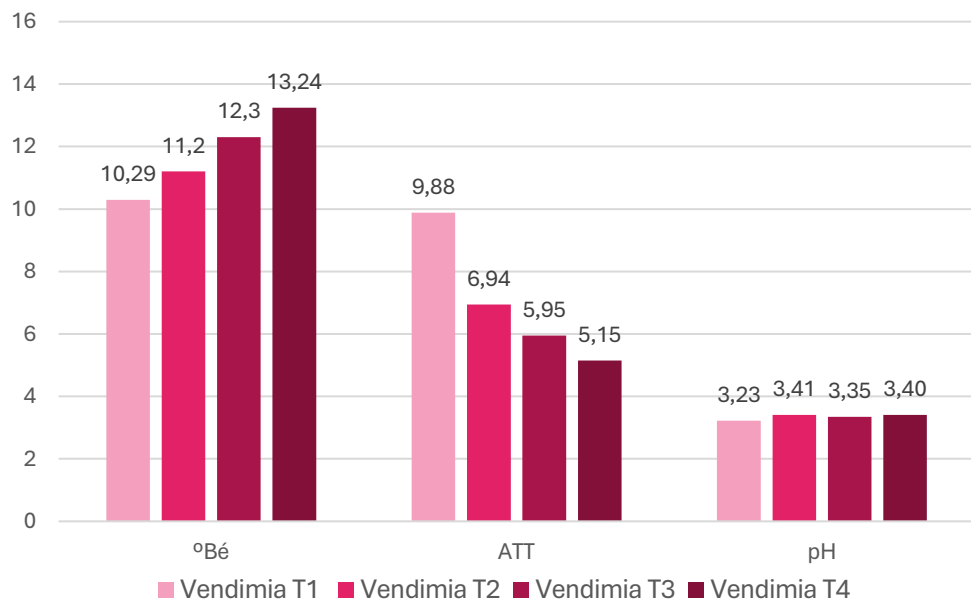


Las Marcas: Verdejo

RESULTADOS: definición del punto de maduración

Vinificaciones Experimentales

Composición mosto Tempranillo vendimias experimentales



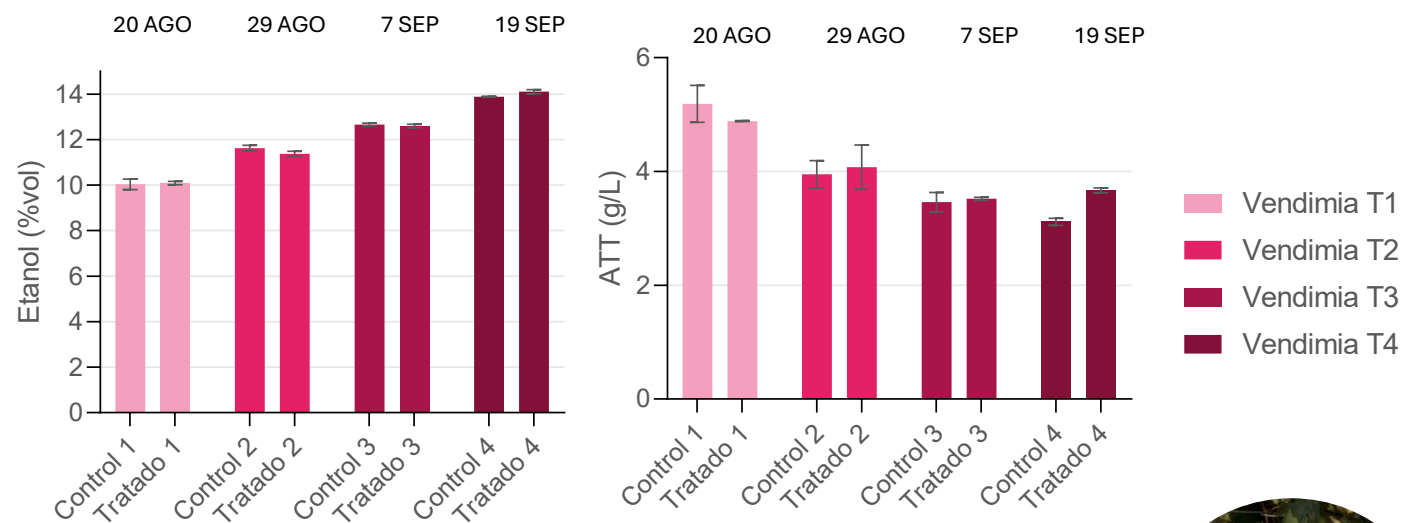
Selección de condiciones de maduración y de protocolo de vinificación para vendimia “industrial” 2025

Vendimia 2024

Definir condiciones para la vinificación de uva de menor contenido en azúcares



Composición química de los vinos experimentales



El tratamiento no produce diferencias en el grado

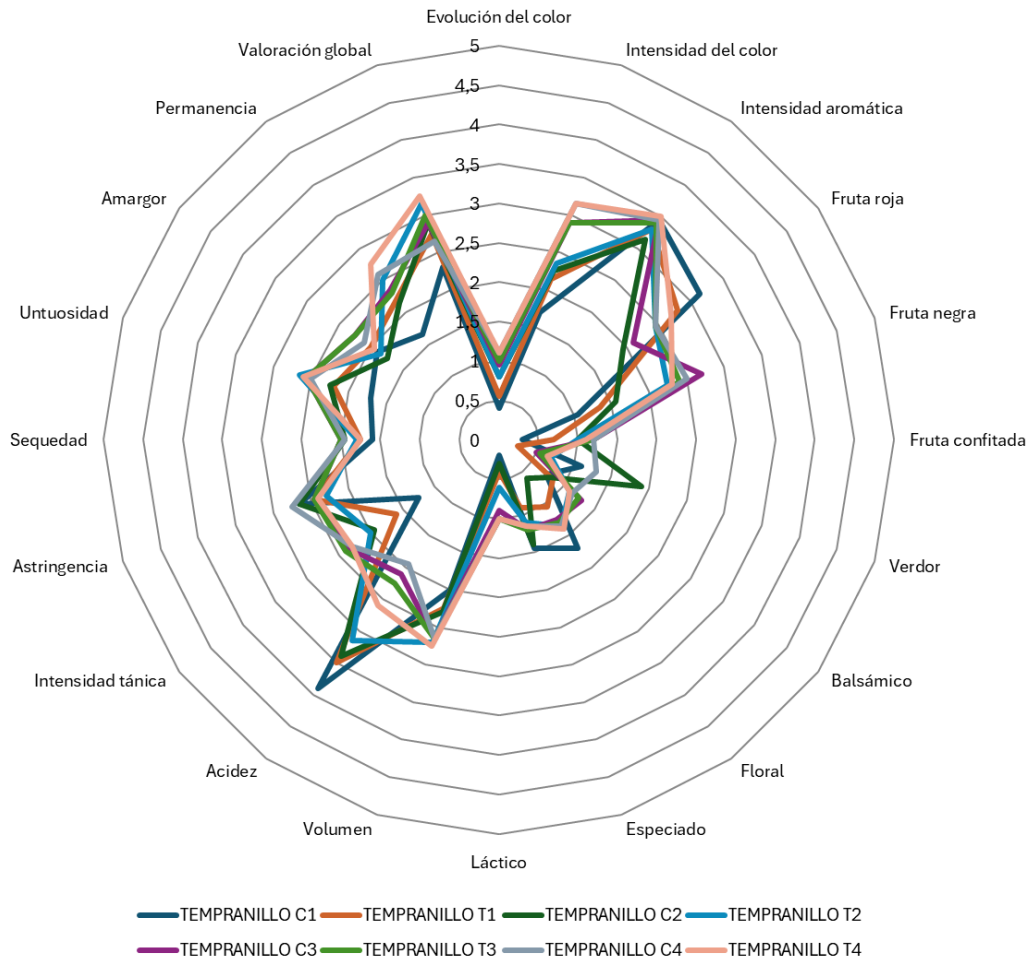
El tratamiento sólo ha producido diferencias en la ATT en la uva muy madura.



Valuenga: Tempranillo

RESULTADOS: definición del punto de maduración

Vinificaciones Experimentales



Vendimia 2024

Definir condiciones para la vinificación de uva de menor contenido en azúcares



Resultados de análisis sensorial de los vinos experimentales:

La evolución de Las Marcas se presenta:

- Vendimias iniciales muy ácidas y aromáticamente poco maduras, sin verdores significativos.
- Vendimia final aromáticamente simple, sin aromas característicos del verdejo.

La evolución de Valuenga se presenta:

- Vendimias iniciales con aromas frutales, pero con poca astringencia y falta de cuerpo.
- Vendimias finales con aromas a fruta madura muy marcada, pero astringencia correcta.

De forma general el tratamiento consigue aumentar la extracción de color

DISEÑO EXPERIMENTAL

Vinificaciones Industriales

Vendimia 2024

Obtener vinos elaborados de forma habitual con la uva de estudio



Elaboración convencional

Uva de maduración habitual



Las Marcas: Verdejo

Fermentación
alcohólica
Lev: Sacch 6

Vino Las Marcas
Joven 2024

Crianza en barrica

Vino Las Marcas
Crianza 2024



Elaboración en ecológico



Valuenga: Tempranillo

Fermentación
alcohólica y
maloláctica

Vino Valuenga
Joven 2024

Crianza en barrica

Vino Valuenga
Crianza 2024

Desalcoholización

DISEÑO EXPERIMENTAL

Vinificaciones Industriales

Vendimia 2025

Obtener vinos de menor grado alcohólico según los protocolos definidos en 2024



Elaboración convencional

Uva menos madura



Las Marcas: Verdejo

Fermentación
alcohólica
Lev: Sacch 6

Vino Las Marcas
Joven 2025

Crianza en barrica

Vino Las Marcas
Crianza 2025



Desalcoholización

Elaboración en ecológico



Valuenga: Tempranillo

Fermentación
alcohólica y
maloláctica

Vino Valuenga
Joven 2025

Crianza en barrica

Vino Valuenga
Crianza 2025

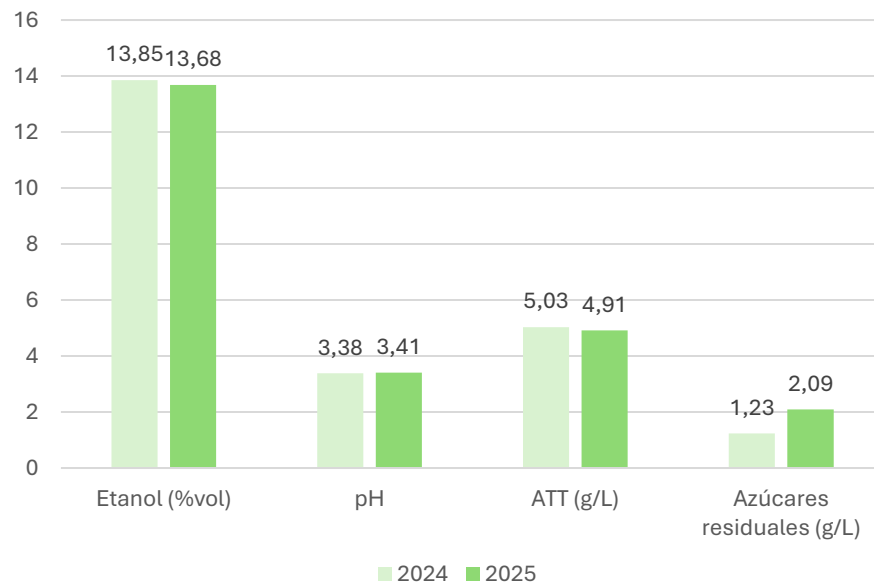
RESULTADOS: evaluación protocolo de vinificación/maduración

Vinificaciones industriales

Obtener vinos de menor grado alcohólico según los protocolos definidos en 2024



Composición vinos blancos industriales



Los parámetros fisicoquímicos no presentan cambios significativos en 2025 vs 2024 debido al momento de vendimia

Resultados de análisis sensorial de los vinos industriales:

Las Marcas 2024 presenta tipicidad acorde al verdejo:

- Acidez poco marcada
- Amargor ligero
- Intensidad aromática media: aromas terpénicos y tiólicos presentes.

Las Marcas 2025 presenta ciertos cambios:

- Presenta acidez más marcada
- Intensidad aromática mucho mayor, sobre todo aromas tiólicos.

De forma general el tratamiento consigue mejorar la intensidad aromática y las notas tiólicas gracias al tratamiento enzimático. Esto es de especial interés para los vinos desalcoholizados.

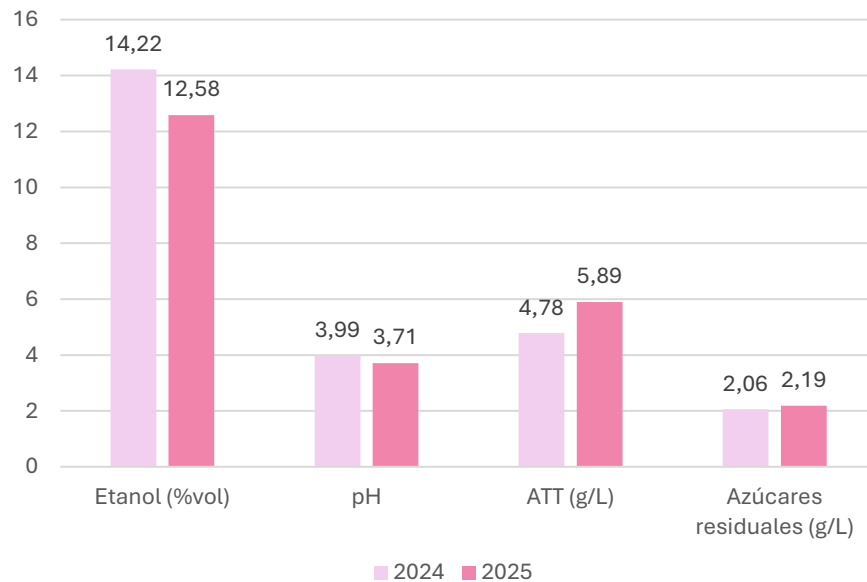
RESULTADOS: evaluación protocolo de vinificación/maduración

Vinificaciones industriales

Obtener vinos de menor grado alcohólico según los protocolos definidos en 2024

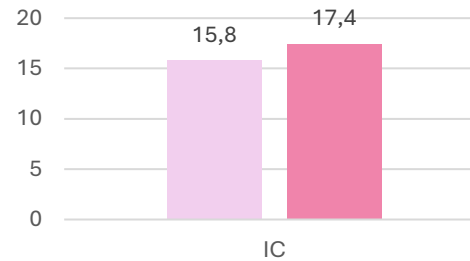


Composición vinos tintos industriales

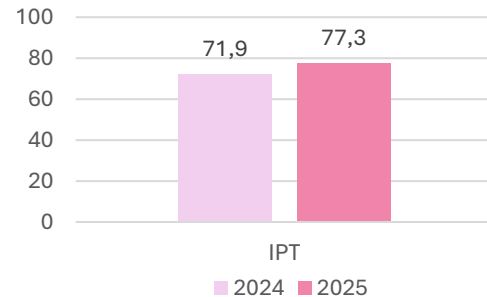


Disminución significativa del grado y pH, acompañado de aumento de acidez acorde al momento de vendimia elegido

Intensidad colorante (IC)



Polifenoles totales (IPT)



El protocolo de vinificación ha conseguido mantener la intensidad colorante y polifenoles totales, pese a la menor maduración de la baya. Además, la intensidad aromática ha sido mayor.

Resultados de análisis sensorial de los vinos industriales:

Valuenga 2024 presenta tipicidad acorde al tempranillo:

- Acidez poco marcada
- Astringencia media y suave. Color púrpura intenso.
- Intensidad aromática media

Valuenga 2025 presenta ciertos cambios:

- Presenta acidez más marcada.
- Intensidad aromática mucho mayor, sobre todo aromas tiólicos y fermentativos.
- Color púrpura muy intenso y capa alta. Astringencia suave, pero marcada.

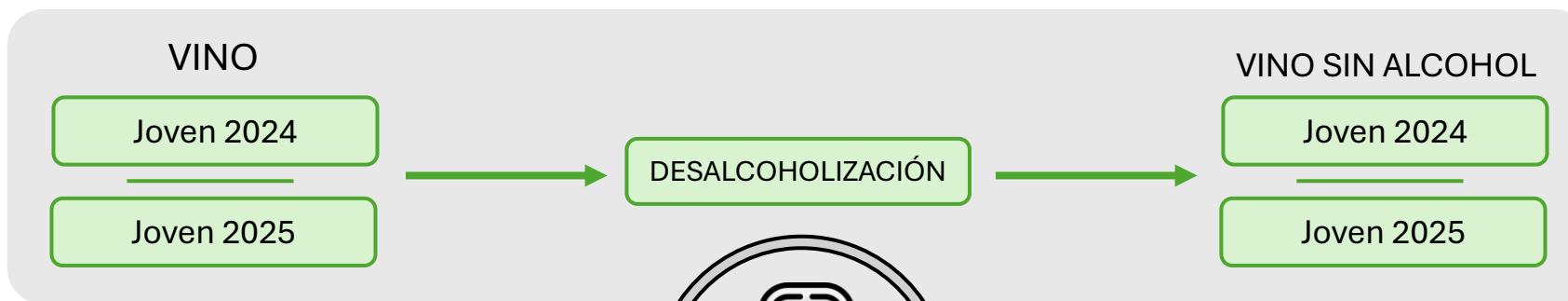
RESULTADOS: evaluación protocolo de vinificación/maduración

Vinificaciones industriales

Obtener vinos de menor grado alcohólico según los protocolos definidos en 2024



Las Marcas: Verdejo



Valuenga: Tempranillo



¿Cómo influyen el punto de maduración y protocolo de vinificación en el vino sin alcohol final?



Se compararán los vinos sin alcohol de cada añada:

- Sensorialmente
- Composición aromática
- Composición polifenólica

CONCLUSIONES

Se ha definido momento de vendimia para obtener vinos de menor grado alcohólico equilibrados



Se ha validado el protocolo de vinificación para evitar aspectos indeseados de vendimias tempranas



Se han desalcoholizado los vinos jóvenes para verificar la aptitud del protocolo de vendimia y elaboración



Continuamos trabajando en:

- El análisis de aromas y polifenoles de los vinos desalcoholizados
- Nuevas técnicas y optimización del proceso de desalcoholización

Beneficiarios:

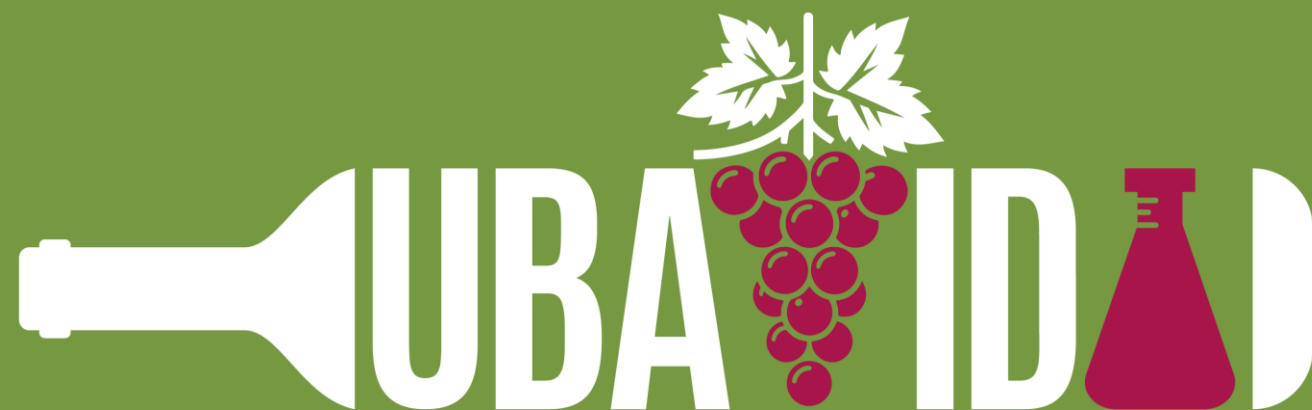


fundación
empresa
universidad
gallega

BODEGAS 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!



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN