



MATARROMERA LIDERA EL PROYECTO “MICROSEL” DEL MINECO

Titulo del proyecto: “Mejora de la calidad y tipicidad sensorial de los vinos procedentes de Ribera del Duero, Rioja y Rueda mediante la optimización de los aromas secundarios y terciarios y su adecuación a las nuevas demandas del publico nacional e internacional.”

Referencia del proyecto: RTC-2016-5559-2

Participantes de proyecto:

- Bodega Matarromera S.L. (líder)
- Fundación Parque Tecnológico del Vino (Vitec)

Duración del proyecto: 01/09/2016-31/12/2019

Convocatoria: Retos Colaboración 2016 del MINECO. Calificación Actuación: 7.25

Resumen: Una de las características más importantes del vino es el aroma. Esta es su mejor carta de presentación, ya que éste producto es fundamentalmente consumido por puro placer sensorial, por motivos hedónico. Actualmente, los métodos de producción y la tecnología implicada en la elaboración del vino están dirigidos, en gran medida, a fomentar las características aromáticas positivas y a eliminar o minimizar cualquier posible defecto aromático (off-flavors).

Objetivo:

El presente proyecto apuesta por mejorar la tipicidad y calidad de los vinos mediante la modificación y aportación de aromas secundarios y terciarios en los vinos de Bodegas Matarromera, mejorando el perfil sensorial de sus vinos y adecuándolos a las demandas del público internacional. Mediante la selección de microorganismos autóctonos que aporten características peculiares y den un toque de distinción al producto y mediante una crianza acelerada utilizando la microoxigenación y la adición de diferentes formatos de madera, con estas técnicas es posible realizar la crianza de una manera más rápida y controlada.

Objetivos específicos:

Para alcanzar el objetivo del proyecto es necesario un enfoque global. La calidad organoléptica de los vinos se ve influenciada por una gran variedad de factores. Por tanto, en éste proyecto es necesario abordar una serie de objetivos técnicos específicos:

- a) Selección de levaduras autóctonas para mejorar la tipicidad y calidad sensorial de los vinos
- b) Selección de bacterias lácticas autóctonas para mejorar la tipicidad y calidad sensorial de los vinos
- c) Selección de diferentes maderas y microoxigenación para la mejora sensorial de los aromas terciarios.
- d) Pruebas piloto. Validación de los resultados a escala industrial.