

NUEVAS VÍAS DE ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS MODERNOS Y DERIVADOS VÍNICOS A TRAVÉS DE TÉCNICAS ENOLÓGICAS ALTERNATIVAS. MOWIA

Las nuevas tendencias a nivel enológico se enfocan en el gusto por los vinos con un perfil aromático que suponga una combinación de fruta y madera en diferentes variantes. Sin embargo, los protocolos y procesos tradicionales de elaboración de vino en los últimos años se han venido “actualizando” con el uso de levaduras y/o bacterias modificadas genéticamente o proveniente de unas cepas determinadas, lo que no resulta suficiente para los nuevos requerimientos de consumidores y críticos.

Actualmente se han puesto de manifiesto nuevas técnicas de vinificación como el uso de duelas (madera en los depósitos) o microoxigenación para aumentar la variabilidad de perfiles en el vino, pero su modo de aplicación viene siendo cualitativo.

Por ello, a través del presente proyecto, desarrollado por BODEGA MATARROMERA, LAFFORT ESPAÑA y BIOLAFFORT, se pretenden establecer unas pautas de elaboración que permita la obtención de protocolos establecidos para la obtención de vinos que tengan diferentes perfiles aromáticos que puedan abarcar un amplio rango de gustos vinícolas proporcionando una mayor competitividad al producto final. En este proyecto, los tester serán los consumidores finales, estableciendo catas profesionales y amateur a lo largo del proyecto que dirijan el curso del proyecto con sus veredictos.

De este modo, el desarrollo del proyecto consistirá, por una parte, en el estudio de la elaboración de vinos bajo la aplicación de maderas con diferentes tratamientos en distintas fases del proceso y su combinación con técnicas de microoxigenación dando unas características aromáticas y organolépticas diferentes dependiendo del tipo de tratamiento al que se hayan sometido.

Así, con este proyecto se combinarán ambas técnicas en busca de los perfiles aromáticos más demandados en la actualidad, donde el perfil a madera predomine sobre el perfil afrutado sin eliminarlo del producto.

La búsqueda y consecución con vinos de perfiles aromáticos variados, no sólo permitirá ser más competitivo frente a las nuevas tendencias, fundamentalmente para obtener la mejor puntuación de los críticos, si no que permitirá adaptar la elaboración de los vinos a diferentes mercados: clásico o juvenil, nuevo o viejo mundo...

Este proyecto EUREKA financiado a través del Programa INNOGLOBAL está **subvencionado por el CDTI con el apoyo del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.**