



MATARROMERA LIDERA EL PROYECTO “ALCOHOLESS” DEL MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

Título del proyecto: “Aumento de la competitividad en el sector vitivinícola español mediante el diseño de nuevas técnicas de desalcoholización. ALCOHOLESS”

Referencia del proyecto: **RTC-2017-6360-2**

Participantes de proyecto:

- Bodega Matarromera S.L. (líder)
- Universidad de Zaragoza

Duración del proyecto: 01/09/2018-31/08/2021

Convocatoria: Retos-Colaboración 2017 del MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

Resumen: El cambio climático está teniendo una repercusión en el ciclo fenológico de la vid y consecuentemente en la maduración de la uva y las características del vino final. Las uvas tienen una menor concentración de ácidos, un pH más elevado y una mayor concentración de azúcares que provocan que el grado alcohólico de los vinos vaya aumentando año a año, resultando un problema en un mercado que prefiere vinos cada vez más saludables. Además, es un problema añadido que la alta graduación producida por el calentamiento global dificulta la comercialización de estos vinos en mercados de exportación por un mayor coste asociado a aduanas. La presente propuesta ALCOHOLESS se enmarca dentro del Reto R2: “Seguridad y calidad alimentarias; actividad agraria productiva y sostenible, recursos naturales, investigación marina y marítima”, en el conjunto de retos globales establecidos del programa marco de I+D+i europeo Horizon 2020. Esta alineación de objetivos y los resultados obtenidos en el proyecto a nivel de mejora tecnológica, de transferencia de conocimiento, así como de la propia experiencia de colaboración público-privada, sin duda contribuirá a aumentar la capacidad del consorcio de participación en futuros instrumentos internacionales.

Objetivo:

Generar una herramienta integrada de conocimiento y nuevas tecnologías y de control que permita responder en tiempo y de manera óptima a los retos derivados de vinos con altas graduaciones alcohólicas. Estos retos tienen dos implicaciones claves:

- la relativa a la salud puesto que los consumidores demandan productos con un menor grado alcohólico que los tradicionales y a la vez de alta calidad organoléptica;
- la concerniente al hecho objetivo de que en los últimos años la temperatura media ha aumentado, lo que requiere una respuesta adaptativa a esta nueva realidad, que en lo tocante al vino pasa por reducir su grado alcohólico que intrínsecamente sería mayor.



Objetivos específicos:

1. Optimización de la desalcoholización de vinos mediante el uso de tecnología de membranas (ósmosis inversa y destilación osmótica).
2. Recuperación de aromas mediante pervaporación con membranas hidrófobas. Estos aromas servirán para rearomatizar los líquidos obtenidos de desalcoholización.
3. Comparación de la desalcoholización por tecnologías de membranas con la de evaporación por conos rotatorios.
4. Caracterización sensorial y molecular de las percepciones asociadas a la desalcoholización parcial o total de un vino.
5. Generación de herramientas de control, basadas en análisis sensorial y ensayo químico, para evaluar sensorial y molecularmente los vinos más resistentes a la desalcoholización.
6. Determinar las posibilidades de enmascarar perceptualmente y/o eliminar o reducir las percepciones aromáticas derivadas de la desalcoholización mediante uso de aditivos y/o coadyuvantes de aplicación enológica.