



MATARROMERA



Universidad de Valladolid



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

**MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS VINOS MEDIANTE LA
GESTIÓN DEL OXÍGENO EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
Y EL CONTROL DE LOS PROCESOS DE ESTABILIZACIÓN**

RTC2019-007319-2

**MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
CONVOCATORIA RETOS COLABORACIÓN 2019**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN



AGENCIA
ESTATAL DE
INVESTIGACIÓN

Referencia de proyecto: RTC2019-007319-2

Presupuesto: 459.296,51 €

Participantes del proyecto: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACION (CIAL)-CSIC, UNIVERSIDAD DE VALLADOLID y BODEGA MATARROMERA S.L.

Duración: Abril 2020-Septiembre 2023.

El sector vitivinícola, con tradición desde hace siglos, se encuentra ahora con dos importantes retos: adaptar la oferta al nuevo consumidor y recuperar los momentos de consumo del vino tanto en gran consumo como en HORECA.

Es por ello por lo que, en un contexto en el que hay cada vez más competitividad entre marcas y fabricantes, la innovación es crucial para poder diferenciarse y llegar al consumidor. Además, las generaciones más jóvenes son consumidores entusiastas, que buscan la innovación y el valor añadido, con una predisposición a pagar por ello.

El consumidor quiere sentirse importante y busca poder interactuar con las marcas y sentirse comprendido. Ya no permanecen estáticos en el día a día. Por el contrario, quieren cambios, evolución, esperan emocionarse y sentir las experiencias que las marcas están dispuestas a ofrecerles. Por ello, ya no basta con tener presencia en los lineales, sino que la empresa debe crear una experiencia 360º alrededor del consumidor para fidelizarlo y tener una mayor visibilidad. Y ya son muchas las marcas que son conscientes de ello.

En resumen, los clientes cada vez son más exigentes, seleccionan los productos en base a una experiencia con la marca. Buscan vinos cada vez más sofisticados que son consumidos en momentos sociales, de ocio compartido o a modo de capricho individual, buscando la calidad del producto y valorando sabores más personales y exquisitos.

El objetivo del sector del vino para los próximos años debe ser el de liderar el mercado, no sólo en cuanto a cantidad, sino especialmente en calidad del producto. Se trata de un sector muy competitivo en el que, en los últimos años, están emergiendo países como China, que en poco tiempo se ha posicionado como uno de los principales productores y exportadores del mundo. El sector del vino español tiene la oportunidad, los conocimientos, la experiencia y las herramientas suficientes como para competir a escala mundial con el resto de países del mundo. Pero, para ello, no debe escatimarse en esfuerzos orientados al desarrollo de nuevos sistemas y procesos que permitan ofrecer un producto de la máxima calidad.

En base a estas premisas, el proyecto OXIPRESTOP se centra en un estudio sistemático de los numerosos parámetros y condiciones que afectan a la pérdida de estabilidad de los vinos, prestando especial atención a la estabilidad tartárica y control del oxígeno y su evolución a lo largo del proceso de vinificación, incluido el periodo de crianza en botella. La optimización de estos procesos de producción va encaminada a incrementar la vida útil de los vinos blancos y tintos.

Buscamos que nuestros vinos expresen sus características sensoriales (color, aroma y sabor) óptimas durante más tiempo. En esta línea, además, se estudiarán condiciones de almacenamiento desfavorables que pueden contribuir a un envejecimiento prematuro del vino y se pretenden contrarrestar las mismas mediante la mejora de los procesos de vinificación. Para que, independientemente del transporte utilizado o las condiciones de almacenaje ajenas a

bodega, el consumidor final deguste nuestros vinos con su total esplendor en cualquier momento.

El reto del proyecto es crear soluciones novedosas a problemas y necesidades del mercado del vino, a través del desarrollo de nuevos protocolos de gestión del oxígeno y estabilización de vinos. Este reto abordado en este proyecto se incluye dentro del Reto 2: Bioeconomía: sostenibilidad de los sistemas de producción primaria y forestales, seguridad y calidad alimentaria, investigación marina, marítima y bioproductos.

El Consorcio *OXIPRESTOP* está compuesto por BODEGA MATARROMERA (empresa que lidera el proyecto), UVaMOX y el CIAL CSIC-UAM, dando así cumplimiento a la normativa regulada en la Orden CNU/320/2019. En este sentido, se trata de un Consorcio que cumple los requisitos formales básicos que establecen las bases reguladoras de la citada Orden, al tratarse de una agrupación muy cohesionada, con un líder que dispone de alta experiencia en actividades similares y un conjunto de socios altamente representativos del sector de la investigación, desarrollo e innovación del país.

La PYME **Bodega Matarromera**, está dedicada a la viticultura y el vino, se caracteriza por su moderna tecnología, manteniendo una elaboración tradicional siempre primando la mayor calidad, tanto en materia prima como en el producto final. En el año 2005 creó su Departamento de I+D+i y desde entonces está llevando a cabo numerosos proyectos de investigación y desarrollo del más alto nivel desarrollados por un equipo humano multidisciplinar.

El grupo de investigación **UVaMOX** pertenece a la Universidad de Valladolid, en la actualidad se sitúa como un grupo de investigación puntero a nivel internacional en la medida y gestión del oxígeno en enología, en la maduración de vinos en bodega, así como en la caracterización de la permeabilidad al oxígeno de materiales en diferentes situaciones. Esta especialización en su investigación durante los últimos años, centrada en la gestión del oxígeno en bodega, ha permitido adquirir el conocimiento, la experiencia, así como parte del equipamiento imprescindible para abordar el proyecto.

El grupo de investigación en Biotecnología Enológica Aplicada (BEA) del **CIAL CSIC-UAM** está formado por investigadores con una extensa trayectoria de investigación en enología. En la actualidad, es uno de los grupos de referencia internacional en torno a la investigación sobre el vino y sus componentes, y cuenta con una importante visibilidad en relación con el estudio de los polifenoles y compuestos nitrogenados de la uva y del vino, tanto desde el punto de vista de la calidad organoléptica como por su impacto en la salud humana y seguridad alimentaria.