



MATARROMERA

WIN

**ESTRATEGIAS SOSTENIBLES DEL VIÑEDO A LA BODEGA PARA LA OBTENCIÓN DE UVA DE BAJA CONCENTRACIÓN DE AZÚCARES Y VINO DESALCOHOLIZADO. REGAGE23e00065250508. “UBAVIDA”**

**Beneficiarios:**

- feuga fundación empresa universidad gallega
- BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA LA TIERRA COMO INSPIRACION
- MATARROMERA
- WIN
- VITEC INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VINO
- Enquera Bodegas
- CSIC
- UAM Universidad Autónoma de Madrid
- CIAL INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

**Miembros subcontratados:**

- PTV PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO
- FEV FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

**UBAVIDA**

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



Cofinanciado por la Unión Europea



**MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN**

El Grupo Operativo 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 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.

## **RESUMEN EJECUTIVO.**

**Mediante el proyecto GO UBAVIDA Bodega Matarromera S.L.** pretende contribuir al desarrollo de una nueva gama de vinos desalcoholizados mediante el abordaje integral de nuevas prácticas agronómicas/agrícolas y una significativa mejora de los procesos de vinificación y crianza en bodega.

**Dentro del proyecto GO UBAVIDA, Bodega Matarromera S.L.** centra sus objetivos en determinar el punto óptimo de recogida de la uva de sus viñedos con un bajo contenido de azúcar y manteniendo el equilibrio con la madurez fenólica y aromática. Así como en optimizar los procesos de elaboración de vinos mediante levaduras autóctonas procedentes de parcelas propias de la D.O. Rueda y D.O. Ribera, para producir vinos con menor grado alcohólico. Adecuados para incorporar en el proceso de desalcoholización de Bodega Win Sinalcohol.

Otro de los objetivos de Bodega Matarromera es la mejora de la estabilidad de los vinos tintos de crianza acogidos a producción en ecológico. Bodega Matarromera S.L. llevará a cabo un seguimiento sistemático de compuestos fenólicos, aromáticos y parámetros fisicoquímicos desde la uva hasta el vino terminado, con el fin de asegurar un mantenimiento de los mismos a lo largo de cada uno de los procesos involucrados. Además, junto con los centros de investigación involucrados en el proyecto, se realizará un seguimiento de diversos compuestos bioactivos a lo largo del proceso de obtención de los vinos jóvenes y crianzas.

Los resultados científico-técnicos del proyecto se pondrán a disposición de la Federación Española del Vino (FEV), para promover la adaptación de la normativa regulatoria actual a un cambio en la normativa actual.

**PARTICIPANTES DEL PROYECTO:** FUNDACIÓN EMPRESA–UNIVERSIDAD GALLEGA (FEUGA), **BODEGA MATARROMERA S.L., SINALCOHOL S.L.,** COOPERATIVA VITIVINÍCOLA AROUSANA SCG (PACO&LOLA), BODEGAS ENGUERA S.A., CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CIAL-CSIC) Y FUNDACIÓN PARC TECNOLÓGIC DEL VI (VITEC). **COLABORAN:** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO (FEV) Y PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO (PTV).

**PRESUPUESTO GLOBAL DEL PROYECTO UBAVIDA: 607.342,27 €**

**PRESUPUESTO PROPIO DE BODEGA MATARROMERA S.L.: 68.353,54 €**

**DURACIÓN: 01/01/2024 – 30/04/2027**