

**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 MATARRÓMERA LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN
MATARROMERA WIN VITEC CENTRO TECNOLÓGICO DEL VIÑO
Enquerá Bodegas
CSIC UAM Universidad Autónoma de Madrid CIAL INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Miembros subcontratados:

PTV PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VIÑO FEV FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VIÑO

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 Win Sinalcohol S.L. centra sus objetivos en incrementar la similitud de las características sensoriales de los vinos desalcoholizados respecto a su homólogo con alcohol.

Para cubrir esta necesidad de vinos desalcoholizados de calidad nace el proyecto **GO UBAVIDA**, en el que **Bodega WIN Sinalcohol S.L.** tiene un papel fundamental, al ser la empresa encargada de llevar a cabo los procesos de desalcoholización y optimizarlos, manteniendo las propiedades del vino original. No menos importancia tiene el resto de los miembros del grupo operativo, formado por importantes bodegas y centros de Investigación, que se encargarán de producir vinos diseñados específicamente para la obtención de vinos sin alcohol y que mantengan todas las propiedades del vino de origen, trabajando desde el viñedo y a lo largo de los procesos de vinificación. El proyecto recoge acciones para la obtención de uva con menor concentración de azúcares, determinación del momento óptimo de recolección de la uva en función de la idiosincrasia de cada parcela, adaptación de vinificaciones para producir vinos específicos para desalcoholizarlos: selección de microorganismos para fermentación y crianza en barrica, y seguimiento sistemático analítico a lo largo de todas las etapas hasta la obtención del vino desalcoholizado final. Bodega WIN Sinalcohol probará nuevas tecnologías innovadoras con el objetivo de incrementar las características sensoriales en boca de sus vinos WIN y Sonríe.

El proyecto **UBAVIDA** presenta además un valor añadido: gracias al análisis integral de los resultados obtenidos mediante la realización del proyecto, se va a poder elaborar un informe de resultados validados experimentalmente donde queden reflejados los productos/aditivos y procesos/prácticas empleadas en la obtención de vinos sin alcohol, que permiten asemejar más los vinos desalcoholizados a los vinos tradicionales con alcohol. Este informe **de carácter inédito** persigue dar una visión completa a los organismos oficiales de las prácticas más adecuadas para obtener vinos sin alcohol de calidad, similares a sus homólogos con alcohol. La difusión de los resultados del proyecto pretende promover la adaptación de la normativa regulatoria actual, para que se incorporen nuevas prácticas, tecnologías y productos y se eliminen las barreras técnicas existentes en la actualidad, las cuales dificultan la elaboración de este tipo de vinos, y contribuirá a abordar los actuales desafíos que tiene el sector.

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 SINALCOHOL S.L.: 117.252,73 €

DURACIÓN: 01/01/2024 – 30/04/2027