

NOTA DE PRENSA

El Grupo Operativo UBAVIDA presenta sus avances más relevantes tras su primer año de ejecución

- *El GO UBAVIDA ha avanzado en una encuesta para analizar las tendencias de consumo de vino y vino sin alcohol entre consumidores menores de 25 años.*
- *Se han dado a conocer algunos de los resultados preliminares más relevantes de los protocolos vitícolas y enológicos para la obtención de vinos desalcoholizados en las zonas de Rías Baixas y Ribera de Duero.*

Más de 50 asistentes se han dado cita hoy en la jornada técnica del Grupo Operativo UBAVIDA, que ha tenido lugar en formato híbrido en Bodega Emina Ribera, para conocer los avances técnicos logrados por el proyecto durante su primer año de ejecución.

D. Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera y de la Plataforma Tecnológica del Vino, ha dado la bienvenida a los asistentes poniendo en valor la apuesta por la I+D+i por medio de convocatorias como Grupos Operativos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como *“el papel estratégico que desempeña la PTV en la dinamización de proyectos de I+D+i en nuestro país”*.

A continuación, Dña. Beatriz Moro, presidenta de Bodega Win Sin Alcohol, ha presentado la bodega que elabora vinos sin alcohol y de baja graduación a partir de las variedades Verdejo y Tempranillo en Rueda y Ribera del Duero. Además, ha puesto el foco en los resultados de un estudio realizado entre estudiantes universitarios de los Campus de Palencia y Segovia de la Universidad de Valladolid, que han tenido la oportunidad de catar vinos de Emina y de Win para analizar las tendencias de consumo de vino y vino sin alcohol en consumidores jóvenes (menores de 25 años). Este estudio, tal como ha explicado, concluye que el mercado, no solo acepta la presencia de vinos sin alcohol y sus homólogos con alcohol, sino que además *“se perciben como perfiles complementarios, por lo que se confirma un cambio de mentalidad y un alto interés en los vinos sin alcohol, independientemente de la edad del consumidor”*, tal como ha explicado Dña. Beatriz Moro.

Por su parte, D. Gabriel Santos, gestor de Proyectos Nacionales de FEUGA, ha presentado el Grupo Operativo UBAVIDA, que busca implementar prácticas agrícolas y enológicas innovadoras y sostenibles para la obtención de uvas con baja concentración de azúcares y vinos con menor contenido en alcohol.

Avances técnicos de UBAVIDA

Los avances técnicos del proyecto se han dado a conocer en una mesa redonda en la que han participado: Dña. Ángela Yusta, Responsable de Innovación en Paco & Lola, D. Marcos Martín, Técnico de I+D+i en Bodegas Familiares Matarromera, Dña. M^a Victoria Moreno-Arribas, Profesora de Investigación del CSIC, y D. Sergi de Lamo, Director del Centro Tecnológico del Vino (VITEC).

NOTA DE PRENSA

Durante la mesa redonda las bodegas han explicado algunos de los resultados preliminares más relevantes de los diferentes protocolos vitícolas y enológicos para la obtención de vinos desalcoholizados en las zonas de Rías Baixas y Ribera de Duero. A continuación, M^a Victoria Moreno-Arribas ha centrado su intervención en el perfil de compuestos fenólicos en las muestras analizadas, de acuerdo a las prácticas agronómicas y enológicas aplicadas en las bodegas.

Para finalizar, Sergi de Lamo ha explicado los resultados de las vinificaciones experimentales y ha dirigido una cata técnica de los vinos del proyecto UBAVIDA para explicar su perfil aromático y recabar información por parte de los asistentes.

Modulación del grado alcohólico de vino, a debate

Durante la sesión de tarde, se ha comenzado contextualizando el papel de la Cátedra Vitivinícola Carlos Moro de Matarromera y el alcance de las sinergias con la Plataforma Tecnológica del Vino para el impulso de proyectos de I+D+i, formación en innovación y transferencia de conocimiento. Todo ello, se ha conocido de la mano de Dña. María del Álamo y Dña. Sonia Villanueva, directoras académica y técnica de la Cátedra respectivamente.

A continuación, el Dr. Josep Masip, cardiólogo y presidente del Comité Científico de FIVIN, ha presentado los proyectos de investigación aprobados por las Becas FIVIN 2024, centrados en vino, nutrición y salud. Estas becas, que cuentan con la financiación de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), apoyan así iniciativas que buscan arrojar luz sobre temas en relación con el consumo moderado de vino y un estilo de vida saludable.

Para finalizar, se ha mantenido un activo debate centrado en la desalcoholización de vino, tanto parcial como total, en el que se ha podido constatar el interés del público en el tema de desalcoholización y modulación del grado alcohólico de los vinos en la intención general de dinamizar nuevos proyectos de I+D+i encaminados a este propósito, como es el caso del Grupo Operativo UBAVIDA. Además, durante este espacio se han comentado aspectos técnicos de este proceso, tecnologías disruptivas, así como aspectos de regulación por parte de la Federación Española del Vino (FEV).

Sobre el proyecto UBAVIDA

UBAVIDA es un proyecto de investigación y desarrollo (I+D) que tiene como objetivo implementar prácticas agrícolas innovadoras y sostenibles para la obtención de uvas con baja concentración de azúcares, además de revolucionar la producción de vinos con menor contenido en alcohol. A través de la mejora de los procesos de vinificación, tanto en métodos convencionales como ecológicos, y la incorporación de nuevas técnicas de desalcoholización, UBAVIDA busca liderar el cambio hacia un sector vitivinícola más sostenible e innovador.

El proyecto también se centra en identificar la relación entre la composición fenólica de los nuevos vinos desarrollados y sus efectos sobre la salud, tanto en vinos con alcohol como en sus

NOTA DE PRENSA

versiones desalcoholizadas, contribuyendo al desarrollo de productos que cumplan con las necesidades y preferencias de los consumidores actuales.

El consorcio de UBAVIDA está formado por organizaciones líderes en el ámbito empresarial, científico y tecnológico: FEUGA (coordinador de comunicación), Bodega Matarromera (coordinador técnico), Bodega Win Sin Alcohol, VITEC, CSIC-CIAL, Bodegas Enguera, Bodega Paco & Lola, PTV y FEV.

Con una visión integradora, UBAVIDA busca posicionar al sector vitivinícola como un referente en innovación, sostenibilidad y salud, aportando soluciones de vanguardia que respondan a los retos del cambio climático y las tendencias del mercado global.

El proyecto 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 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.