vinetur

# UBAVIDA, el proyecto de innovación que desarrollará estrategias sostenibles para la obtención de Uva de Baja concentración

UBAVIDA investigará técnicas innovadoras para producir vino desalcoholizado logrando una mayor similitud organoléptica respecto a los vinos tradicionales con alcohol

jueves 14 de noviembre de 2024

ESCRITO POR NUNCHA MARANON

Con una subvención de más de medio millón de euros, cofinanciados en un 80% por fondos FEADER, y cuatro años de duración, se pone en marcha UBAVIDA, un grupo operativo que investigará técnicas innovadoras para producir vino desalcoholizado con el fin de mejorar el conocimiento técnico que permita al sector ofrecer al consumidor

unos productos sin alcohol atractivos y de calidad en línea con las nuevas tendencias de mercado.

España es una potencia en la producción de vino a nivel mundial y la actividad vitivinícola española generó un valor añadido bruto (VAB) que supone el 2,2% del PIB. Sin embargo, el sector se enfrenta a múltiples retos, entre ellos, cambios en las demandas de los consumidores. Según los datos de la Federación Española del Vino (FEV), la mitad de la población española está reduciendo su consumo de alcohol, tendencia que se asemeja a las de otros países. En España, estos cambios están principalmente motivados por la salud y una legislación cada vez más restrictiva respecto al alcohol al volante. Esta situación supone un gran reto, pero también una gran oportunidad. Sin embargo, los vinos sin alcohol escasean debido principalmente a barreras técnicas y legales que actualmente limitan la capacidad de las bodegas para producir estas categorías de producto de gran potencial a futuro.

En este contexto surge el proyecto UBAVIDA, que involucra a viticultores, tecnólogos, e investigadores. El objetivo del proyecto es optimizar los conocimientos técnicos implicados en la producción de vinos con menor contenido en alcohol —desde la obtención de la uva hasta el proceso de desalcoholización— con el fin de producir vinos con propiedades organolépticas y sensoriales similares a las de sus homólogos alcohólicos. Estos procedimientos se validarán experimentalmente y permitirán mejorar el estado del arte sobre la producción de vinos desalcoholizados de cara a nuevos desarrollos normativos, satisfacer las nuevas demandas de los consumidores, y acceder al mercado en expansión de las bebidas sin alcohol. Pero la desalcoholización de vinos no es el único objetivo del proyecto, también se plantea definir las prácticas agronómicas y enológicas más adecuadas para la elaboración de vinos con uva de menor contenido en azúcares. Así como identificar las relaciones entre la composición fenólica de los nuevos productos desarrollados y sus efectos sobre la salud en los vinos con alcohol y sin alcohol.

Para llevar a cabo esta iniciativa, se ha creado un equipo multidisciplinar coordinado por la Fundación Empresa Universidad Gallega (FEUGA) y la entidad Bodega Matarromera, S.L. También participan como socios Bodega Win Sin Alcohol, Bodegas Enguera, Bodegas Paco & Lola, el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Instituto de

Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del CSIC-UAM través del grupo Biotecnología Enológica Aplicada (BEA), la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), y la Federación Española del Vino (FEV).

El proyecto de innovación se desarrollará en varias comunidades autónomas —Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia y Comunidad de Madrid— y en diferentes fases. En la primera fase del proyecto se utilizarán diferentes prácticas agrícolas que permitan obtener uvas con baja concentración de azúcar y se estudiarán las condiciones de fermentación adecuadas (microorganismos, enzimas, y nutrientes) para este tipo de uvas. En ambos casos, se buscará la producción de vinos con baja graduación alcohólica que mantengan sus propiedades organolépticas y bioactivas.

En la segunda fase se estudiarán diferentes procesos de desalcoholización en función del tipo de uva y el grado de alcohol del vino de partida. Se optimizarán los procesos de desalcoholización y se monitorizarán compuestos clave del vino para asegurar que los vinos desalcoholizados mantienen todas las propiedades organolépticas y sensoriales respecto a los vinos originales. Se estudiará el uso de nuevas herramientas y aditivos que permitan mantener la estabilidad de los compuestos a lo largo del proceso de fermentación y desalcoholización y se adaptarán en función de la uva y el vino de partida.

En la tercera fase se estudiará en detalle la presencia de compuestos fenólicos bioactivos en los vinos de origen y los desalcoholizados. Esto permitirá identificar relaciones entre la composición fenólica de los nuevos productos desarrollados y sus efectos sobre la salud en de los vinos con alcohol y sin alcohol. Éste es otro de los aspectos innovadores de UBAVIDA, ya que estos cambios no habían sido estudiados hasta ahora.

Por último, se estudiará la aceptabilidad de los vinos desalcoholizados producidos entre diferentes segmentos de consumidores y se elaborará un informe sobre los perfiles sensoriales y las barreras técnicas y legales en la producción de vinos desalcoholizados que sirvan como referencia a organismos oficiales y reguladores.

## 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 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 €.