

UN NUEVO PROYECTO DEL INSTITUTO DE TECNOLOGÍA CERÁMICA

# La cerámica, un nuevo aliado para alcanzar la excelencia en los vinos

J. CABRERIZO  
CASTELLÓN

El Instituto de Tecnología Cerámica, como referente internacional en su campo, lidera e impulsa cada año diferentes investigaciones vinculadas con este material tan arraigado en la provincia. Con sede en Castelló, el ITC participa en estos momentos en «un ilusionante proyecto», según manifiestan fuentes del centro, llamado *Govalmavin*.

Su propósito es el desarrollo de «envases cerámicos técnicos para la maduración y envejecimiento del vino con el objetivo de que las vasijas cerámicas ayuden a elaborar un vino de alta calidad y diferenciado de los criados en madera». Desde la entidad resaltan que «este avance repercutirá en las empresas productoras de vinos, ya que van a contar con un factor importante con el que destacarse de su competencia en el complejo contexto del mercado actual del sector vitivinícola mundial», subrayan.

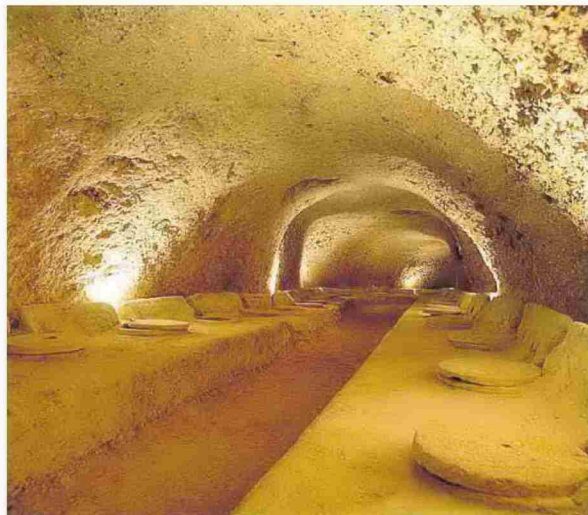


► El proyecto 'Govalmavin' nace con el propósito de crear vasijas cerámicas que ayuden a elaborar un vino diferenciado y de elevada calidad.

## Tinajas 'tecnológicas'

El desarrollo de tinajas tecnológicas facilitará su implantación como línea de negocio dentro de la esfera vitivinícola. El proyecto cuenta con la ayuda del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la cofinanciación de la Generalitat valenciana a través del Ivace. También participan universidades, centros de investigación y bodegas de toda España y diferentes denominaciones de origen, bajo la coordinación a cargo de la Plataforma Tecnológica del Vino.

En la actualidad, los estudios demuestran que los nuevos consumidores prefieren vinos más frescos y afrutados. Para lograr esta tipología, *Govalmavin* se ha centrado en alcanzar un conocimiento profundo del material y de su aptitud enológica para diseñar procesos de fabricación industrial de tinajas de grandes formatos.



► En la iniciativa participan activamente entidades de la industria enológica.

En estos momentos, el Instituto de Tecnología Cerámica está ultimando la formulación de la composición cerámica que logre un material nuevo más estable en el proceso y con la transferencia de oxígeno óptima. Y lo lleva a cabo junto con Alfatec, con una propuesta de itinerarios para la fabricación industrial de tinajas. En este apartado, el Instituto Tecnológico de la Industria Agroalimentaria colabora en el diseño y caracterización de cierres en busca de mayor hermeticidad.

Otra tarea del proyecto está centrada en el diseño y validación de los diferentes itinerarios enológicos que permitan sacar el máximo partido al uso de estos materiales en la vinificación. Para ello, Vitec y las bodegas parti-

cipantes están realizando vinificaciones en tinajas tradicionales y en las de nueva creación de Alfatec. Después analizan las características de los vinos y su diferenciación respecto a otros métodos de vinificación.

El tercer gran objetivo del estudio es determinar la aceptación y grado de satisfacción de los vinos elaborados en tinajas de barro. En este punto, desde la Universidad Miguel Hernández se ha realizado una caracterización sensorial de los vinos y un estudio de preferencias de consumidores. Hasta ahora, en las catas, se destaca que los principales rasgos son: elegancia, frescura, carácter afrutado y autenticidad, resultados que responden a la demanda del mercado de vinos con tipologías de fácil consumo y caracterizados por su frescor y frutalidad. ≡