

PUBLIRREPORTAJE



Profesionales estudian y valoran el uso de tinajas cerámicas para la realización de nuevos caldos más afrutados. / E.M.

GOVALMAVIN : La cerámica como aliada para la excelencia del vino

El ITC impulsa este proyecto para la maduración y envejecimiento del vino en tinajas cerámicas

EL MUNDO

Entre las diferentes áreas de actividad en las que trabaja el Instituto de Tecnología Cerámica (ITC) surgió un ilusionan-

te proyecto: GOVALMAVIN, esto es, el desarrollo de envases cerámicos técnicos para la maduración y envejecimiento del vino, cuyo objetivo es que el envase de este producto, en este caso vasijas cerámicas, ayude a elaborar un vino de alta calidad y diferenciado de los vinos criados en madera.

De modo que

las empresas productoras de vinos podrían contar con un factor importante con el que desmarcarse de su competencia en el complejo contexto de mercado actual del sector vitivinícola mundial.

El desarrollo de tinajas tecnológicas en el marco de GOVALMAVIN facilitará su implantación como línea de negocio enfocada al sector del vino, siendo este proyecto de innovación multidisciplinar el aval científico que re-

quiere para orientarse al mercado. GOVALMAVIN cuenta con la ayuda del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, con un apoyo en la cofinanciación del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE) de la GVA, y los miembros del consorcio son varias universidades, centros de investigación, bodegas de diferentes puntos de España y entidades de denominación de origen, bajo la coordinación de la Plataforma

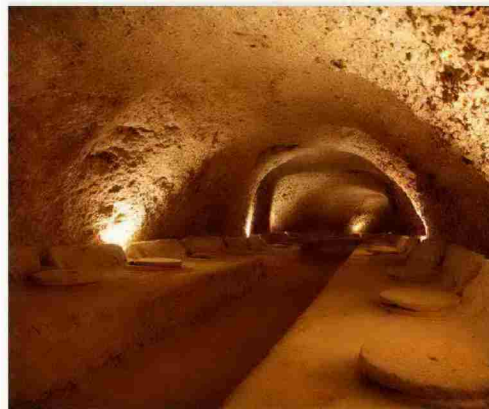
Tecnológica del Vino.

Diversos estudios demuestran que los nuevos consumidores prefieren vinos más frescos y afrutados. De modo que para lograr esta tipología de vinos, GOVALMAVIN se ha centrado en tres tareas principales. La primera, obtener un conocimiento profundo del material y de su aptitud enológica con el fin de diseñar procesos de fabricación industrial de tinajas de grandes formatos. En esta línea están colaborando el ITC, ultimando la formulación de la composición cerámica que logre un material nuevo más estable en el proceso y con la transferencia de oxígeno óptima; ALFATEC que propone itinerarios para la fabricación industrial de tinajas de grandes formatos; y AINIA, que colabora en el diseño y caracterización de cierres (tapa o junta) buscando la mayor hermeticidad posible.

En cuanto a la segunda tarea se centra 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 participantes están realizando vinificaciones en tinajas tradicionales y en las de nueva creación de ALFATEC para analizar las características de los vinos y su diferenciación respecto a otros métodos de vinificación.

Finalmente, la tercera tarea se centra en el estudio de la aceptación y grado de satisfacción de los vinos elaborados en tinajas de barro. En este punto, desde la Universidad Miguel Hernández (UHM) se ha realizado una caracterización sensorial de los vinos y un estudio de preferencias de consumidores. De modo que en las catas realizadas se destaca como principales descriptores del vino: la elegancia, la frescura, toque afrutado y la autenticidad. Resultados que darían respuesta a una demanda creciente del mercado europeo de vinos con tipologías de fácil consumo y caracterizados por su frescor y frutalidad.

Más información: <https://govalmavin.com/>



Los resultados satisfacen a una demanda creciente en Europa de vinos con tipologías caracterizados por su frescor y frutalidad



Miembros Solicitantes



Miembros Subcontratados



Miembros Colaboradores

