



GRUPO OPERATIVO SUPRAAUTONOMICO

Estrategias sostenibles del viñedo a la bodega para la obtención de Uva de Baja concentración de Azúcares y Vino DesAlcoholizado

Presupuesto total del proyecto: 607.342,27 €

Subvención total: 599.741,95 €.

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 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.



Cofinanciado por
la Unión Europea



¿Qué es UBAVIDA?

UBAVIDA

UBAVIDA es un Grupo Operativo Supra-autonómico que tiene como objetivo elaborar una nueva gama de vinos con menor contenido en alcohol —pero con propiedades organolépticas similares a las de sus homólogos alcohólicos— mediante la aplicación de la innovación y sostenibilidad desde la uva hasta el proceso de desalcoholización. Surge del interés mostrado por bodegas y centros de investigación en buscar y aplicar los mejores protocolos para la obtención de vinos desalcoholizados de calidad.

Para ello, UBAVIDA pretende definir procesos y productos necesarios para producir vinos con menor contenido en alcohol. Teniendo en cuenta los avances del cambio climático, cada año la temperatura media del planeta se incrementa, lo que condiciona una situación de estrés en el viñedo y una maduración de la uva con un desfase en el contenido de azúcares respecto a los precursores aromáticos y composición polifenólica. Teniendo en cuenta estas premisas, el proyecto UBAVIDA evaluará prácticas que contribuyan a compensar estos desfases en la maduración de la baya y estrés de la planta. Determinándose el momento óptimo de recolección de la baya que potencie la presencia de precursores aromáticos y polifenólicos en uvas de diferentes variedades con menor contenido en azúcares y se estudiará la aplicación de caolín y su efecto para minimizar el estrés de la planta debido al incremento de las temperaturas. Se investigarán los procesos de vinificación convencional y en ecológico para uva con menor contenido en azúcares, se seleccionarán microorganismos para optimizar los procesos de vinificación y crianza en bodega. Por otro lado, UBAVIDA también evaluará el uso de nuevas técnicas de desalcoholización y la adición de productos enológicos que contribuyan a armonizar los vinos desalcoholizados. Además, se monitorizarán los compuestos fenólicos, aromáticos, bioactivos, y parámetros físico-químicos desde la uva hasta el vino desalcoholizado.

Los resultados de UBAVIDA tendrán un gran impacto sobre el sector. Por un lado, UBAVIDA elaborará un informe sobre los productos y procesos empleados en la obtención de vinos sin alcohol de calidad y la

mejora de la estabilidad de los vinos acogidos a producción en ecológico Este informe dará una visión completa a los organismos oficiales y reguladores sobre las prácticas más adecuadas para obtener vinos sin alcohol, así como de las barreras técnicas y legales actuales en la producción de estos vinos ecológicos. Por otro lado, UBAVIDA contribuirá a modernizar la agricultura, fomentar el desarrollo rural, contribuir con el cambio climático y la sostenibilidad del cultivo; así como mejorar la competitividad del sector al producir un producto innovador y sostenible —el vino desalcoholizado— y facilitar el acceso a mercados emergentes como el de las bebidas sin alcohol.

¿Qué son los Grupos Operativos Supra-autonómicos?

Los Grupos Operativos, actores principales de la implementación de la AEI-Agri (Asociación Europea de Innovación en agricultura productiva y sostenible), son una de las herramientas clave en la ejecución del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027 para impulsar la innovación en el sector agroalimentario y forestal dentro del ámbito europeo. Se trata de la agrupación de agentes de diferente perfil con intereses comunes, tales como agricultores, ganaderos, empresas, centros de investigación o de formación y divulgación, que se asocian para poner en marcha un proyecto de innovación con el objeto de dar una respuesta conjunta y multisectorial a un problema o necesidad.

¿Qué objetivos tiene UBAVIDA?

UBAVIDA tiene como objetivo elaborar una nueva gama de vinos desalcoholizados mediante el abordaje integral de nuevas prácticas agronómicas/agrícolas, la mejora de los procesos tecnológicos en bodega, y procesos de desalcoholización innovadores y sostenibles. Para ello UBAVIDA contempla los siguientes objetivos específicos:

1. Selección de uvas, prácticas agrícolas, y microorganismos para reducir el grado de los vinos.
2. Mejorar los procesos de desalcoholización para mantener las propiedades de los vinos.
3. Comparar los perfiles sensoriales de la uva, el vino, y el vino desalcoholizado.
4. Implementar herramientas para a mantener la estabilidad biológica, sensorial y química.
5. Caracterizar los vinos desalcoholizados de forma global.
6. Evaluar la bioactividad de los vinos sin alcohol vs los vinos de origen, con alcohol.
7. Simular la digestión gastrointestinal e identificar y cuantificar metabolitos fenólicos bioactivos.
8. Estudio de la calidad sensorial y aceptabilidad de los vinos producidos por los consumidores.

¿Qué resultados se esperan de UBAVIDA?

Los resultados a alcanzar por el proyecto **UBAVIDA** son los siguientes:

- Obtener uvas con menor contenido en azúcar y determinar el momento óptimo de recolección.
- Definición de las condiciones de vinificación de las uvas con bajo contenido en azúcares.
- Obtener vinos desalcoholizados con perfiles sensoriales y bioactivos similares al vino de origen.
- Optimizar la desalcoholización para mantener las propiedades del vino de origen.
- Comparar componentes polifenólicos y aromáticos desde la uva hasta el vino desalcoholizado.
- Definir las herramientas que aseguran la estabilidad química, biológica, sensorial de los vinos.
- Determinar los compuestos bioactivos en vinos desalcoholizados vs vinos con alcohol.
- Definición de las barreras legales en la producción de vinos desalcoholizados.
- Análisis sensorial de los nuevos vinos desarrollados en el proyecto vs vinos comerciales.

Actividades de UBAVIDA.

El proyecto **UBAVIDA** contempla una serie de actividades clave para cumplir con sus objetivos:

- Prácticas agronómicas para la obtención de uvas de baja concentración de azúcar.
- Prácticas enológicas para la elaboración de vinos con menor contenido en alcohol (convencional y ecológico). Estudio de su estabilidad química, organoléptica y microbiológica **Optimización de los procesos de desalcoholización.**
- **Análisis de bioactividad**

¿Quiénes son los destinatarios de UBAVIDA?

El proyecto **UBAVIDA** orienta sus resultados a todos los agentes del sector agroalimentario, pero también hacia el público en general:

- Agricultores, bodegas, cooperativas y explotaciones vitivinícolas.
- Asociaciones empresariales del sector
- Consejos reguladores y Denominaciones de Origen del sector.
- Centros tecnológicos, centros de investigación y universidades.
- Administraciones relacionadas con la agricultura, el medioambiente y/o el desarrollo rural.
- Consumidores finales y público en general.

Buscando maximizar el impacto de los resultados y la transferencia del conocimiento generado, **UBAVIDA** llevará a cabo una intensa labor de divulgación a nivel regional, nacional y europeo a través de artículos, notas de prensa, webinars, jornadas divulgativas y charlas, entre otras acciones.

¿Quiénes conforman UBAVIDA?

Beneficiarios: El Grupo Operativo Supra-autonómico **UBAVIDA** abarca las Comunidades Autónomas de **Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia y Comunidad de Madrid**, está coordinado por la Fundación Empresa-Universidad gallega (FEUGA) y cuenta con la participación de la bodega MATARROMERA S.L, bodega WIN SIN ALCOHOL S.L., el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del CSIC-UAM a través Grupo de Investigación Biotecnología Enológica Aplicada (BEA), la bodega PACO & LOLA



la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), y la Federación Española del Vino (FEV) como **miembros subcontratados**



¿Quieres saber más acerca de UBAVIDA?

Puedes enviar un correo electrónico a XXXXXXXXX@xxxxxxx.com mailto:alguien@algo.eso llamar

al teléfono **XXX XXX XXX** Más información del proyecto en su web XXXXXXXXX@xxxxxxx.com

El Grupo Operativo UBAVIDA es el responsable de estos contenidos.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

