Innovavino desarrolla nuevas tipologías de vinos a través de técnicas ancestrales

El Grupo Operativo, integrado por la Universidad de Cádiz (UCA), las cooperativas vitivinícolas del citado municipio gaditano Albarizas y Virgen de Palomares y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, ha trabajado en el proyecto 'Viabilidad de técnicas de sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz', más conocido como Innovavino, con el fin de impulsar la competitividad de la industria del vino, diversificar sus productos y reforzar la sostenibilidad de la producción vitivinícola en la provincia de Cádiz.

Para ello, este consorcio ha estudiado la viabilidad del asoleo como técnica vitivinícola ancestral de sobremaduración con la implementación del big data. Los resultados generados durante dos años de trabajo, fueron presentados en una jornada final, que se celebró en el Teatro Municipal José Manuel Valderas García de la localidad de Trebujena.

En la inauguración de dichas jornadas, el gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Cádiz, Juan Carlos Barroso, destacó la importancia de estas cooperativas en Andalucía y resaltó las que

se dedican a la viticultura en la provincia, un punto importante para el desarrollo de este tipo de proyectos.

El director del Instituto de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria (IVAGRO), Miguel Palma, puso a disposición de las cooperativas y empresas del sector su organización para avanzar en las investigaciones vitivinícolas.

Asimismo, el delegado territorial de la Consejería de Agricultura, Francisco Moreno, resaltó la labor de este grupo operativo. Además, se refirió a la investigación vitivinícola y a “la búsqueda de nuevas estrategias para crear vínculos de trabajo y que el sector vaya en la misma dirección, buscando la excelencia con objetivos claros y con una actualización constante en función de las necesidades que se vayan planteando”. También aludió a la adaptación al cambio climático, al favorecimiento del desarrollo rural y a las nuevas oportunidades. Por otra parte, señaló que “debemos seguir apostando por el sector vitivinícola en la provincia de Cádiz, un compromiso de todos los que estamos aquí, así como continuar estudiando y fomentando mejoras para la viticultura uniendo la investigación con el sector, de cara al futuro”.

El alcalde de Trebujena, Ramón Galán, se congratuló por la unión público-privada a la hora de trabajar en este proyecto y, sobre todo, con cooperativas para hacer nuestros vinos más competitivos. “La investigación debe jugar un papel importante para saber cómo afrontar el futuro del sector y colocar a los vinos de Trebujena en el lugar que se merecen”.

Ante un auditorio de más de un centenar de personas, la profesora titular de la UCA e investigadora del IVAGRO, Ana Jiménez Cantizano, puso de manifiesta la importancia del asoleo para la elaboración de los vinos de esta región como se evidencia en textos de hace más de dos siglos. Por otro lado, “gracias a este proyecto se contribuye a impulsar el cultivo de la Pedro Ximénez en nuestra región”, explicó antes de finalizar.

Antonio Amores Arrocha, profesor titular de la UCA e investigador del IVAGRO, explicó todo el proceso de elaboración de los vinos, con un análisis técnico y apuntó que estas nuevas técnicas no suponían más coste porque se podrían cubrir con las mismas infraestructuras y el personal que trabaja en las cooperativas.

Innovación

Interesante mesa redonda, moderada por el catedrático de la UCA, Víctor Palacios, y en la que Ana Jiménez Cantizano, investigadora del IVAGRO; el presidente la cooperativa Virgen de Palomares, José Manuel Sánchez, y el enólogo de la cooperativa Albarizas, Alejandro Cobos, hablaron sobre los nuevos vinos elaborados, que se definen como “naturalmente dulces porque no llevan alcohol añadido”. Todos coincidieron en que había que trabajar sobre la diferenciación de los vinos; que, sin duda, se estaba ofreciendo una respuesta a la demanda del mercado; que se podría ampliar la superficie y hectáreas de cultivo si hubiera cada vez más peticiones de

clientes y que todo esto ayudaría a impulsar y mantener las vides en Trebujena, aprovechando las nuevas condiciones del cambio climático.

La parte de coordinación, expuesta por César Díaz, responsable de I+D+i de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y difusión, de la mano del departamento de comunicación de esta federación, ha sido muy importante en el proyecto porque dar a conocer el trabajo realizado y los resultados obtenidos son fundamentales para completar los estudios y ensayos. Así, entre otras actividades, se han realizado cuatro catas – todas con muy buenas notas de cata-; participación en congresos, jornadas, encuentros y seminarios; realización de dos cursos de poda; reportajes y entrevistas en medios de comunicación, … y un audiovisual que resumía el trabajo de estos años y que se presentó en el acto.

La jornada finalizó con la exposición de unas notas sensoriales de cata que comentaron Víctor Palacios y Cristina Lasanta, ambos de la Universidad de Cádiz. Entre las características de los dos vinos, denominados Terralba y Capaxa, destacaban la forma de maduración de la uva y que no tenían alcohol añadido y las diferencias entre los tipos de uva para un vino u otro. “La Palomino Fino es una variedad versátil que puede dar muchos perfiles de vinos cuando se elabora como naturalmente dulce. En este caso, el vino presentó notas olfativas que ensamblan los aromas tostados con los de fruta y en boca la sensación dulce es suave y equilibrada. Por otro lado, el vino de Pedro Ximénez presenta una nariz profunda e intensa con aromas a miel, caramelo y pasas pero a la vez es muy fresco con notas de manzana ácida y algunos balsámicos. En boca es dulce y ácido a la vez, una armonía de sabores dulces envueltos en halos ácidos que refrescan la boca proporcionando un cuerpo ligero y fluido, pero a la vez untuoso y graso”, expusieron.

Cata de vinos

Los asistentes pudieron degustar ambos vinos y departir con enólogos e investigadores que respondieron a las múltiples preguntas que generaron esta prueba para saber y conocer más sobre estas nuevas tipologías, que ya han despertado gran interés en el mercado gastronómico nacional e internacional.

El proyecto ‘Viabilidad de técnicas de sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz’, también conocido como ‘Innovavino’, se enmarca en las ayudas al funcionamiento de los Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas, contempladas en la Inversión Territorial Integrada 2014-2020 de la provincia de Cádiz, que financian el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader) y la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.