Tinajas de barro: tradición y vanguardia para elaborar vinos de calidad

La Plataforma Tecnológica del Vino, el profesional Pedro Ballesteros MW y el OeMv trabajan juntos para impulsar la investigación de las tinajas de barro, desde un material clásico hasta las nuevas técnicas de elaboración.

La Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), el Master of Wine español Pedro Ballesteros y el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) han firmado un acuerdo de colaboración para impulsar la forma en que las tradicionales tinajas de barro cocido, típicas de Castilla-La Mancha, pueden ser un magnífico y moderno elemento para la elaboración de vinos de calidad.

El proyecto, en sus fases iniciales, analizará distintas experiencias que se están llevando a cabo, tanto en España como en otros países productores de vino en el mundo, con este tipo de envase.

Como ya anunció el profesional Pedro Ballesteros MW durante su presentación en la II Cumbre Internacional del Vino, celebrada en Toledo el pasado mes de marzo, algunos de los más afamados elaboradores de vinos de gran calidad internacionales están redescubriendo las características propias de un método tan tradicional como las tinajas de barro, que históricamente se han usado en Castilla-La Mancha. El proyecto de investigación analizará las características especiales que estos depósitos ofrecen para la elaboración del vino y los efectos positivos que, de un material clásico unido a nuevas técnicas de elaboración, pueden derivarse para los vinos de alta calidad.

Para el lanzamiento de este proyecto y como aportación económica inicial para el mismo, el único Master of Wine con el que por ahora cuenta España, Pedro Ballesteros, contribuye con los honorarios recibidos por su intervención en la mencionada Cumbre, a la que asistió en colaboración con el OeMv.

Por su parte, la Plataforma Tecnológica del Vino es el instrumento del sector vitivinícola español para impulsar y desarrollar todos los proyectos de I+D+i que puedan interesar a diferentes empresas, centros de investigación, instituciones y profesionales del sector y que contribuyan a la mejora de los productos, las técnicas de producción, elaboración y comercialización del vino español, con especial incidencia en la búsqueda de la calidad.

Fuente: PTV