

MATARROMERA LIDERA EL PROYECTO “HERBWINE” DEL MINECO

Título del proyecto: “Combinación de estrategias científico-enológicas para la caracterización, previsión y corrección del problema de perfiles aromáticos defectuosos (reductores y/o herbáceos) en vinos de la Ribera del Duero.”

Referencia del proyecto: RTC-2016-4935-2

Participantes de proyecto:

- Bodega Matarromera S.L. (líder)
- Universidad de Zaragoza

Duración del proyecto: 01/11/2016-31/12/2018

Convocatoria: Retos Colaboración 2016 del MINECO. Calificación Actuación: 8.12

Resumen:

Con este proyecto se persigue la adquisición y empleo de conocimientos de índole científico y tecnológico para caracterizar, prever y eliminar los perfiles aromáticos herbáceos y/o reductores en vinos tintos de la variedad Tempranillo elaborados en la Ribera del Duero. Estas características dificultan la venta de estos vinos, imprescindibles para comercializar productos de exportación con valor añadido. Esta alineación de objetivos y los resultados obtenidos en el proyecto a nivel de mejora tecnológica, de transferencia de conocimiento, así como de la propia experiencia de colaboración público-privada, sin duda contribuirá a aumentar la capacidad del consorcio de participación en futuros instrumentos internacionales.

Objetivo:

El objetivo del proyecto es desarrollar las herramientas y conocimiento necesarios para responder en tiempo y de manera óptima a los retos derivados de la obtención de vinos con perfiles aromáticos defectuosos (herbáceos y/o reductores). Por una parte se realizará un estudio sensorial para caracterizar dichas percepciones y crear una herramienta para su evaluación. Además, la naturaleza química de estas percepciones será abordada a nivel molecular empleando técnicas químicas de aislamiento, identificación y reconstitución sensorialmente dirigidas. Estas herramientas y conocimientos serán empleadas para estudiar a pequeña escala el efecto de diversas técnicas y aditivos enológicos sobre la reducción y/o enmascaramiento de los perfiles aromáticos defectuosos.

Objetivos específicos:

- Caracterizar sensorial y molecularmente las percepciones asociadas a problemas de perfil reductor y herbáceo en vinos tintos de Tempranillo.
- Generar herramientas de control, basadas en el análisis sensorial y ensayo químico, para evaluar sensorial y molecularmente perfiles aromáticos reductores y herbáceos.
- Identificar el origen vitícola o de proceso de la aparición de los perfiles aromáticos herbáceos y/o reductores en el vino.
- Determinar las posibilidades de enmascarar perceptualmente y/o eliminar o reducir las percepciones aromáticas reductoras y/o herbáceas mediante uso de aditivos, coadyuvantes y estrategias de microoxigenación de aplicación enológica.
- Verificar los efectos de las operaciones tecnológicas en bodega realizadas sobre el control de los perfiles aromáticos reductor, herbáceo y frutal de los vinos.
- Integrar todo el conocimiento anterior en una sistemática operativa en bodega