

INNOVACIÓN VITIVINÍCOLA

EL GRUPO OPERATIVO 'INNOVAVINO' RECUPERA LA ANCESTRAL TÉCNICA DEL ASOLEO PARA ELABORAR NUEVOS VINOS EN LA PROVINCIA DE CÁDIZ

Un nuevo Grupo Operativo (GO) se ha puesto en marcha de la mano de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, la Universidad de Cádiz y las bodegas cooperativas Tierras Albarizas y Virgen de Palomares (ambas de Trebujena). El objetivo de esta iniciativa es impulsar la competitividad de la industria del vino, diversificar los tipos de vinos elaborados en la provincia de Cádiz y reforzar la sostenibilidad de la producción vitivinícola a partir de la recuperación de técnicas ancestrales de elaboración y el uso del big data.

El proyecto 'Viabilidad de técnicas de sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz', también conocido como 'Innovavino', surge como respuesta al retroceso que se ha producido en la última década en el cultivo del viñedo de Cádiz y para buscar estrategias vitivinícolas, de fácil implantación, que permitan hacer frente a problemas asociados a los efectos del cambio climático. Así lo demuestra el hecho de que, en 2010, la superficie destinada a este cultivo en el Marco de Jerez superaba las 8.770 hectáreas, mientras que en 2021, la superficie era de 7.082 hectáreas. Esta caída ha provocado importantes pérdidas en la economía de la zona, muy vinculada a la competitividad del sector vitivinícola. De esta forma, el consorcio de 'Innovavino' apuesta por rescatar técnicas ancestrales de sobremaduración, como el asoleo, que permitan la elaboración de nuevas tipologías de vinos.

El Grupo Operativo 'Innovavino' abordará este proyecto a través de varias líneas de trabajo. La primera busca afianzar el cultivo de la vid con sus variedades blancas autóctonas e impulsar el cultivo de la variedad Pedro Ximénez en esta comarca. Con la diversificación del viñedo, este grupo operativo también pretende afrontar los efectos negativos del cambio climático aprovechando las altas temperaturas que se registran durante el periodo de maduración de la uva, para producir una sobremaduración natural que permita elaborar nuevas tipologías de vinos secos y dulces.

ASOLEO

La solución planteada por 'Innovavino' es el empleo del asoleo, una técnica ancestral que consiste en madurar el fruto mediante su exposición al sol, cuya radiación es especialmente elevada en la zona. Para ello se extiende la uva en terrenos ligeramente inclinados para favorecer la insolación y la escorrentía en caso de que se den precipitaciones para provocar la evaporación parcial del agua que contiene la uva. Este proceso produce cambios en las características del fruto como el aumento de la concentración de azúcares y la acidez. De esta forma se potencia el alcohol medio en la uva entre un 14 y un 18%, algo que permitirá reducir e incluso eliminar la fase de encabezamiento de los vinos.

Para monitorizar este proceso, el grupo operativo establecerá protocolos viables de asoleo y se emplearán sensores y controles diarios sobre la evolución de la composición físicoquímica y sanitaria de la uva. Con ello, el grupo operativo generará un registro de datos o big data que en un futuro ayudará al productor en la toma de de-



Reunión de miembros del Grupo Operativo 'Innovavino'

cisiones. Asimismo, se contemplan actividades de formación dirigidas a viticultores.

SOSTENIBILIDAD

El consorcio de 'Innovavino' sostiene que la implementación de estas técnicas aportará un valor añadido a la cadena alimentaria, principalmente en el catálogo de vinos, elaborados bajo parámetros de sostenibilidad. A partir de la uva sobremadura se elaborarán diferentes tipologías de vinos dulces partiendo de la variedad Pedro Ximénez y de vinos secos, con la variedad Palomino Fino. Con estos vinos especiales el grupo operativo pretende un incremento de competitividad para compensar la pérdida de superficie cultivada de los últimos años a la par que atender las tendencias de consumo que se están demandando en los mercados nacionales e internacionales.

El proyecto 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, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

Innova
VINO

