

Innovando con vinos aromatizados, destilados y licores en las cooperativas vitivinícolas: una gran oportunidad para abrir y fortalecer nuevos nichos de mercado

Resumen

Se ha buscado el diversificar el mercado de los productos vitivinícolas catalanes mediante la recuperación de recetas históricas y tradicionales, la elaboración de una nueva gama de vinos aromatizados, destilados y licores singulares a partir de vinos base elaborados con las principales variedades presentes en el Penedès y el Priorat, y con hierbas aromáticas de ambos territorios para obtener un producto de alta calidad, 100% singular y que maximice la tipicidad de los territorios vinícolas que representan las cooperativas socias del Grupo Operativo.

Objetivos

1. Recuperar las recetas históricas de destilados, vinos aromatizados, vermouths, ratafías y licores del Penedès y del Priorat.
2. Hacer pruebas piloto de aquellas recetas que sean viables (disponibilidad y acceso a los ingredientes) y que presenten un perfil de mayor tipicidad y / o singularidad territorial.
3. Optimizar el sistema de elaboración de las mejores recetas y más representativas del territorio y de la historia de ambas regiones vitivinícolas.
4. Poner en valor los nuevos productos desarrollados en coordinación con el comercio y el sector turístico de ambas regiones.
5. Valorización de productos de bajo valor añadido (vino de mesa) y de subproductos vínicos (madres y restos de prensado).
6. Fomento de nuevas líneas de negocio mediante productos de alto valor añadido para las bodegas participantes.
7. Fomento de los productos de proximidad (vino, hierbas aromáticas, frutas y flores de la comarca) y de la economía circular (valorización de co-productos).

Descripción de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto

1. Definir la tipología de vino base óptima para la elaboración de destilados, licores y vinos aromatizados.
2. Seleccionar las mejores hierbas aromáticas para la maceración con los vinos y destilados base.
3. Estudio de los diferentes depósitos, tiempos y temperaturas de maceración.
4. Estudio de la estabilidad química y microbiológica de los licores y vinos aromatizados en el tiempo.
5. Elaborar, para cada bodega participante, tres recetas de elaboración de destilados, licores y vinos aromatizados de alta calidad y tipicidad territorial.

Resultados finales y recomendaciones prácticas

La cooperación de los socios del grupo ha permitido estudiar el proceso y las variables que intervienen en la elaboración de licores y bebidas aromatizadas, obteniendo un conocimiento que posteriormente se ha podido aplicar en la elaboración industrial de nuevos productos vínicos.

La base de estudio fueron técnicas y recetas históricas en las que se utilizaban hierbas y botánicos tradicionales de Cataluña (concretamente de las comarcas del Penedès y el Priorat) para elaborar licores y vinos aromatizados.

En el marco del proyecto se ha estudiado la aptitud de las **variedades vinícolas** propias de cada territorio para ser utilizadas como base de los distintos tipos de producto, y se han seleccionado las combinaciones más idóneas de estas variedades para elaborar los destilados y vinos aromatizados. Las variedades blancas poco aromáticas autóctonas de cada región han resultado aptas para la base de los vinos aromatizados, mientras que algunas de las tintas lo han sido para la obtención de alcohol vínico.

Se ha elaborado una lista de **hierbas y botánicos** característicos del territorio catalán, aptas para la elaboración de productos estudiados y que se han utilizado para la elaboración de nuevos vinos aromatizados.

Se ha obtenido un protocolo de **maceración** adaptado para cada elaboración combinando los resultados observados en relación con las variables tiempo, forma del depósito, concentración de botánicos, proporción de alcohol y grado de agitación.

Se estudiaron diferentes condiciones de **filtrado** con el objetivo de relacionar la estabilidad microbiológica del vino con sus características sensoriales y utilizar esta información en la valoración coste-beneficio del itinerario enológico a seguir. No se detectaron diferencias significativas ni a nivel sensorial ni microbiológico entre los productos obtenidos de los distintos procesos de filtrado estudiados.

Gracias a los resultados obtenidos las bodegas han podido elegir cuál es el momento más adecuado dentro de su propio proceso de elaboración para **estabilizar** el producto, pues se obtuvieron resultados satisfactorios tanto por estabilizaciones de vino base como por estabilizaciones de producto terminado.

A partir de la información recopilada, se ha podido establecer un **itinerario** de elaboración específico para cada producto y elaborador.

Conclusiones

Cataluña es una tierra con una larga tradición en la elaboración de destilados, vinos aromatizados, vermouths, ratafías y licores, y gracias a los recursos destinados a este grupo operativo se ha podido partir de este bagaje histórico para modernizar algunas recetas ancestrales y obtener así productos que resulten atractivos para los mercados actuales.

Bajo el paraguas de los criterios de la revalorización y aprovechamiento de subproductos, la potenciación de la economía circular, la vinculación de los productos agroalimentarios en el territorio y el fomento de nuevas líneas de negocio de alto valor añadido se han estudiado las variables que intervienen en la elaboración de estos productos tradicionales para obtener un conocimiento transferible y aplicable a los procesos y estándares de calidad de hoy en día.

Se concluye, pues, que una reinterpretación de recetas históricas de destilados, vinos aromatizados, vermouths, ratafías y licores de nuestro territorio puede dar lugar a nuevos productos que resulten de interés, y que tal y como se ha observado en el estudio del proceso productivo, éste es fácilmente adaptable a los sistemas y equipamientos de producción de la mayoría de bodegas actuales.

Gracias a ello, los socios del grupo operativo han podido elaborar y comercializar todos ellos nuevos productos singulares con interés comercial y alta vinculación al territorio partiendo de productos de bajo valor añadido, y lo han hecho adquiriendo al mismo tiempo conocimiento aplicado sobre diferentes técnicas para obtenerlos.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: CEVIPE SCCL

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA

E-MAIL DE CONTACTO: fcac@fcac.coop

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: AGRÍCOLA FALSET-MARÇÀ I S.C. AFALMA SCCL

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: VITEC

Ámbito/s temático/s de aplicación

- Sistema de producción agraria
- Práctica agraria
- Equipamiento y maquinaria agraria
- Ganadería y bienestar animal
- Producción vegetal y horticultura
- Paisaje / Gestión del territorio
- Control de plagas y enfermedades
- Fertilización y gestión de nutrientes
- Gestión del suelo
- Recursos genéticos
- Silvicultura
- Gestión del agua
- Clima y cambio climático
- Gestión energética
- Gestión de residuos y subproductos
- Gestión de la biodiversidad y del medio natural
- Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
- Cadena de suministro, marketing y consumo
- Competitividad y diversificación agraria y forestal
- General

Ámbito/s territorial/es de aplicación/es**PROVINCIA/S:**

Barcelona, Tarragona

COMARCA/S:

Alt Penedès, Baix Penedes, Priorat

Difusión del proyecto: publicaciones, jornadas, multimedia... (Indicar enlaces)

Presentación de resultados en la jornada de innovación de la FCAC del 6 de Julio de 2021 (PATT).

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=eTfmb8XWJW4> (minuto 1:01:00)

Presentación: https://ruralcat.gencat.cat/c/document_library/get_file?uuid=3df57386-7224-4a8e-b96d-773f0da17d53&groupId=20181

Páginas web miembros del grupo operativo:

<https://www.cevipe.cat/projecte-pilot-innovant-amb-vins-aromatitzats-destillats-i-licors-a-les-cooperatives-vitivinicoles/>

<https://www.etim.cat/ca/noticia/vins-aromatitzats>

<https://vitec.wine/projecte-pilot-innovant-amb-vins-aromatitzats-destil%C2%B7lats-i-licors-a-les-cooperatives-vitivinicoles/?lang=ca>

<https://www.cooperativesagraries.cat/ca/innovacio/l/10488-go-aromatitzats-destillats-i-licors.html>

Otra información del proyecto

FECHAS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: julio 2019	Presupuesto total: 189.216,89 €
Fecha final: setiembre 2021	Financiación DARP: 77.329,02€
Estado actual: Ejecutado	Financiación UE: 58.335,93 €
	Financiación propia: 53.551,94 €

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y la Resolución ARP/1282/2018, de 8 de junio, por la que se convoca la citada ayuda.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals