

INVESTIGACIÓN APLICADA SOBRE LA ESTABILIDAD AROMÁTICA Y POLIFENÓLICA DE VINOS PROCEDENTES DE VIÑEDOS PLANTADOS EN ALTITUD FRENTE A CONDICIONES NORMALES.

REFERENCIA DEL PROYECTO: IDI-20170554

CONVOCATORIA: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

ACRÓNIMO: GRAPE-CONTROL

OBJETIVOS DEL PROYECTO: El presente proyecto comprende la investigación de los perfiles agroclimáticos, geomorfológicos y las características del cultivo a nivel del terroir y microbioma de varias fincas a diferente altitud y de los diferentes tipos de uva que representan globalmente la materia prima seleccionada que habitualmente utiliza Bodegas Ramón Bilbao para la creación de sus vinos. Se subdividió la uva de cada finca en estudio en depósitos diferentes para monitorizar los parámetros bioquímicos y las características organolépticas de los vinos durante su vinificación, dependiendo de la geolocalización de la materia prima.

En base a los datos recogidos, se realizó un control integral de las condiciones de cultivo, implementando distintos tratamientos (filtros UV y ecomoduladores del suelo) a las fincas para controlar y estandarizar el crecimiento vegetativo y la maduración de la uva adaptándolos a las condiciones climatológicas detectadas e intentando mejorar el cultivo tras el análisis de los datos de la fase anterior. Tras la vendimia se llevó a cabo una vinificación controlada de la misma manera que se realizó en la primera fase. Todos los datos procedentes de los parámetros monitorizados fueron de nuevo tratados estadísticamente e intercomparados con los anteriores.

Mediante análisis, se determinaron las características organolépticas de la primera añada y de la segunda (vinos del año y crianza en barrica). En base a los resultados obtenidos se determinaron los mejores tratamientos y protocolos de actuación tanto en el cultivo de la vid (con capacidad de adaptación a las condiciones climáticas propias de cada añada), como durante la vinificación mediante el uso y/o diseño de aditivos específicos, microbiológicos y de control electroquímico. Las mejoras implantadas fueron comprobadas finalmente obteniendo los resultados esperados en la tercera fase dando por finalizado el proyecto.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: HARO, LA RIOJA

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: 15/05/2017 – 30/04/2019

PRESUPUESTO DEL PROYECTO: 296.325,00

COFINANCIACIÓN CDTI y FEDER: 63,78%



@CDTIoficial

