

## ACTIVIDADES PREVISTAS

- Establecer un modelo para conducir la crianza biológica de vinos con un contenido inicial de etanol inferior al regulado actualmente mediante el sistema dinámico tradicional de criaderas y soleras para que las bodegas andaluzas elaboren un nuevo producto de mayor valor añadido
- Analizar la estabilidad y evolución de los vinos elaborados con menor graduación tras la fase de embotellado
- Elaborar una guía de buenas prácticas con el conocimiento adquirido que facilite la implantación de la innovación en el resto de las bodegas interesadas en ello
- Evaluar la aceptación del nuevo producto por parte de los consumidores
- Aportar criterios científico-técnicos objetivos para el cambio de regulación de los denominados vinos de crianza biológica de Andalucía
- Implementar un sistema de vigilancia útil para los implicados en el proyecto
- Generar efecto multiplicador del proyecto

# #INNOFINO



## MIEMBROS



## COLABORADORES



INNOFINO.ES

INFO@INNOFINO.ES



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía

Inversión subvencionada con Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y por la Junta de Andalucía



## GRUPO OPERATIVO INNOFINO

Implementación de prácticas innovadoras para la reducción del grado alcohólico de vinos de crianza biológica andaluces preservando la calidad del producto



innofino.es



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía

Inversión subvencionada con Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y por la Junta de Andalucía



## IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS INNOVADORAS PARA LA REDUCCIÓN DEL GRADO ALCOHÓLICO DE VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA ANDALUCES PRESERVANDO LA CALIDAD DEL PRODUCTO

### OBJETIVO

El objetivo general de este proyecto es favorecer la sostenibilidad del sector de vinos tradicionales andaluces mediante la implementación de innovaciones y acompañamiento científico técnico que den soporte a la reducción del grado alcohólico de vinos de crianza biológica preservando la calidad del producto protegido, adecuado a las demandas del sector y evaluando la aceptación por parte de los consumidores.

## INNOVACIONES

### CONTEXTO

Los vinos de crianza biológica (Finos y Manzanillas) se elaboran tradicionalmente en Andalucía mediante un procedimiento artesanal sustentado en los conocimientos empíricos acumulados durante años por los bodegueros y cada bodega produce sus vinos con su particular modo de elaboración, de acuerdo con las normativas y bajo la supervisión de los Consejos Reguladores de las DOP de Jerez-Xéres-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar y Montilla-Moriles.



En este sistema tradicional, la etapa de crianza biológica bajo velo de flor se lleva a cabo a una graduación alcohólica del 15%. Esta graduación se ha considerado siempre como la "barrera técnica" que preserva al mosto de contaminaciones indeseadas, y afecta tanto a la graduación final de los vinos obtenidos como a su tratamiento fiscal.



### ANTECEDENTES Y NECESIDADES

Trabajos de colaboración entre el sector y grupos de investigación ceiA3 de las Universidades de Cádiz y Córdoba han permitido testar a pequeña escala la viabilidad de procesos de crianza biológica con reducción del grado alcohólico, sin comprometer la calidad sensorial de los vinos de crianza biológica.

La producción de estos vinos precisa:

- Poner a punto el proceso a escala de bodega
- Culminar los procesos de adaptación de las regulaciones que los amparan
- Testear por los consumidores el producto final



## “EL LENGUAJE ES VINO EN LOS LABIOS”

VIRGINIA WOOLF

# REDUCCIÓN DE GRADO ALCOHÓLICO EN VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA