

¿QUÉ ES UBAVIDA?

UBAVIDA es un Grupo Operativo Supraautonómico que tiene como objetivo elaborar una nueva gama de vinos con menor contenido en alcohol —pero con propiedades organolépticas similares a las de sus homólogos alcohólicos— mediante la aplicación de la innovación y sostenibilidad desde la uva hasta el proceso de desalcoholización.

El proyecto evaluará prácticas que contribuyan a hacer frente al cambio climático, ya que el aumento de las temperaturas condiciona una situación de estrés en el viñedo y una maduración de la uva con un desfase en el contenido de azúcares respecto a los precursores aromáticos y composición polifenólica. Se investigarán los procesos de vinificación convencional y en ecológico para uva con menor contenido en azúcares. Por otro lado, **UBAVIDA** también evaluará el uso de nuevas técnicas de desalcoholización y la adición de productos enológicos que contribuyan a harmonizar los vinos desalcoholizados. Además, se monitorizarán los compuestos fenólicos, aromáticos, bioactivos, y parámetros físico-químicos desde la uva hasta el vino desalcoholizado.

Los resultados de **UBAVIDA** tendrán un gran impacto sobre el sector. Por otro lado, **UBAVIDA** contribuirá a modernizar la agricultura, hacer frente al cambio climático, y mejorar la competitividad del sector vitivinícola al producir un producto innovador y sostenible.

¿QUÉ SON LOS GRUPOS OPERATIVOS SUPRAAUTONÓMICOS?

Los Grupos Operativos, actores principales de la implementación de la AEI-Agri (Asociación Europea de Innovación en agricultura productiva y sostenible), son una de las herramientas clave en la ejecución del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023–2027 para impulsar la innovación en el sector agroalimentario y forestal dentro del ámbito europeo. Se trata de la agrupación de agentes de diferente perfil con intereses comunes, tales como agricultores, ganaderos, empresas, centros de investigación o de formación y divulgación, que se asocian para poner en marcha un proyecto de innovación con el objeto de dar una respuesta conjunta y multisectorial a un problema o necesidad.



¿QUIERES SABER MÁS ACERCA DE UBAVIDA?

Puedes enviar un correo electrónico a feuga@feuga.es
o llamar al teléfono **+34 981 534 180**.

Más información del proyecto en su web
www.ubavida.es



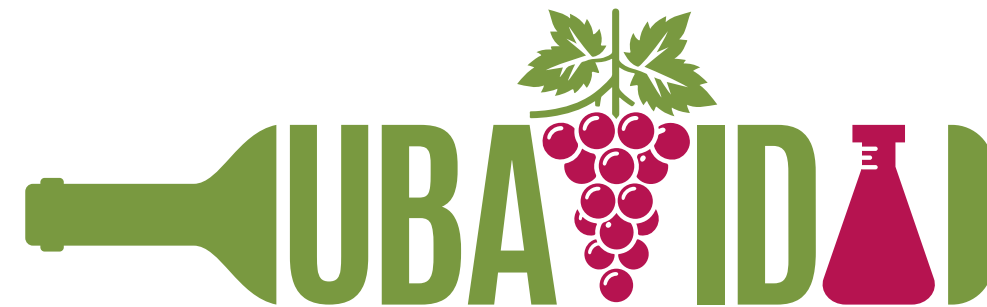
El grupo operativo **UBAVIDA** es el responsable de estos contenidos.



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Estrategias sostenibles del viñedo a la bodega para la
obtención de Uva de Baja concentración de Azúcares y
Vino DesAlcoholizado

Presupuesto total del proyecto: **607.342,27 €** Subvención total: **599.741,95 €**

El proyecto **UBAVIDA** está dentro del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023–2027, financiado en un 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea y en un 20% por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) es la autoridad encargada de la aplicación de dichas ayudas.



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

¿QUÉ OBJETIVOS ESPECÍFICOS TIENE UBAVIDA?

UBAVIDA tiene como objetivo elaborar una nueva gama de vinos desalcoholizados mediante el abordaje integral de nuevas prácticas agronómicas/agrícolas, la mejora de los procesos tecnológicos en bodega, y procesos de desalcoholización innovadores y sostenibles. Para ello **UBAVIDA** contempla los siguientes objetivos específicos:

1. Selección de uvas, prácticas agrícolas, y microorganismos para reducir el grado de los vinos.
2. Mejorar los procesos de desalcoholización para mantener las propiedades de los vinos.
3. Comparar los perfiles sensoriales de la uva, el vino, y el vino desalcoholizado.
4. Implementar herramientas para mantener la estabilidad biológica, sensorial y química.
5. Caracterizar los vinos desalcoholizados de forma global.
6. Evaluar la bioactividad de los vinos sin alcohol vs los vinos de origen, con alcohol.
7. Simular la digestión gastrointestinal e identificar y cuantificar metabolitos fenólicos bioactivos.
8. Estudio de la calidad sensorial y aceptabilidad de los vinos producidos por los consumidores.

¿QUÉ RESULTADOS SE ESPERAN DE UBAVIDA?

Los resultados a alcanzar por el proyecto **UBAVIDA** son los siguientes:

- Obtener uvas con menor contenido en azúcar y determinar el momento óptimo de recolección.
- Definición de las condiciones de vinificación de las uvas con bajo contenido en azúcares.
- Obtener vinos desalcoholizados con perfiles sensoriales y bioactivos similares al vino de origen.
- Optimizar la desalcoholización para mantener las propiedades del vino de origen.
- Comparar componentes polifenólicos y aromáticos desde la uva hasta el vino desalcoholizado.
- Definir las herramientas que aseguran la estabilidad química, biológica, sensorial de los vinos.
- Determinar los compuestos bioactivos en vinos desalcoholizados vs vinos con alcohol.
- Definición de las barreras legales en la producción de vinos desalcoholizados.
- Análisis sensorial de los nuevos vinos desarrollados en el proyecto vs vinos comerciales.

ACTIVIDADES DE UBAVIDA

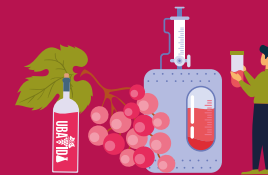
El proyecto **UBAVIDA** contempla una serie de actividades clave para cumplir con sus objetivos:

1



Evaluación de prácticas agronómicas para la obtención de uvas de baja concentración de azúcar.

2



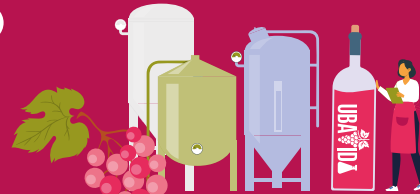
Evaluación de prácticas enológicas para la elaboración de vinos con menor contenido en alcohol (convencional y ecológico).

3



Estudio de su estabilidad química, organoléptica y microbiológica.

4



Optimización de los procesos de desalcoholización.

5



Análisis de bioactividad.

6



Elaboración de informes, estudios de mercado, y divulgación.

¿QUIÉNES SON LOS DESTINATARIOS?

El proyecto **UBAVIDA** orienta sus resultados a todos los agentes del sector agroalimentario, pero también hacia el público en general:



Agricultores, bodegas, cooperativas y explotaciones vitivinícolas.



Asociaciones empresariales del sector.



Consejos reguladores y Denominaciones de Origen del sector.



Centros tecnológicos, centros de investigación y universidades.



Administraciones relacionadas con la agricultura, el medioambiente y/o el desarrollo rural.



Consumidores finales y público en general.

Buscando maximizar el impacto de los resultados y la transferencia del conocimiento generado, **UBAVIDA** llevará a cabo una intensa labor de divulgación a nivel regional, nacional y europeo a través de artículos, notas de prensa, webinars, jornadas divulgativas, charlas, entre otras acciones.

¿QUIÉNES CONFORMAN UBAVIDA?

Beneficiarios: El Grupo Operativo Supraautonómico **UBAVIDA** abarca las Comunidades Autónomas de Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia y Comunidad de Madrid. Este consorcio está coordinado por la Fundación Empresa-Universidad gallega (FEUGA) y Bodega Matarromera. Además, cuenta con la participación de otras 3 bodegas, Bodega Win Sinalcohol, Bodegas Enguera, y Bodega Paco&Lola. Los centros de investigación implicados son el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM.

También participan como **miembros subcontratados** la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), y la Federación Española del Vino (FEV).

feuga

fundación
empresa
universidad
gallega

MATARROMERA

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

Win
PTV GALICIA

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

UAM
Universidad Autónoma
de Madrid

CIAL
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

VITEC
CENTRO TECNOLÓGICO
DEL VINO

Enguera
Bodegas

PACO & LOLA
BODEGAS

PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

FEV
FEDERACIÓN
ESPAÑOLA
DEL VINO