

Impulsan la diversificación de nuevos productos vitivinícolas en el Marco de Jerez



Noticias

El Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera ha participado en el proyecto de investigación público-privado 'Inntervinandal'

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, a través del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa), ha impulsado la diversificación de **nuevos productos y subproductos vitivinícolas junto con varias bodegas del Marco de Jerez**.

Esta actuación, cuyo objetivo ha sido desarrollar una nueva gama de productos que permitan diversificar la cartera comercial de las empresas bodegueras a partir de derivados vínicos y de subproductos, se enmarca en el proyecto de investigación público-privado en el que ha participado el centro Ifapa 'Rancho de la Merced' de Jerez de la Frontera denominado 'Inntervinandal-2013'.

En concreto, y según explica la investigadora responsable en Ifapa, Belén Puertas, se han obtenido destilados de vino para elaborar Brandy (holandas) y destilados orujo (a partir de orujos fermentados y sin fermentar) con perfiles organolépticos diferenciados, utilizando variedades autóctonas andaluzas como 'Palomino Fino', 'Pedro Ximénez' y 'Moscatel'.

Estos destilados, de gran calidad, han resultado “muy novedosos”, explica Puertas, ya que actualmente los destilados de vinos para la elaboración del Brandy y para encabezar los vinos generosos del Marco de Jerez no proceden de variedades locales andaluzas.

Este trabajo integra dos bloques más de actuaciones. Uno basado en el manejo del viñedo cuya finalidad es impulsar una nueva viticultura en el Marco de Jerez y en las explotaciones vitícolas de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Vinos de la Tierra de Cádiz' en las condiciones de clima cálido, más tolerante con el medio ambiente y más racional en los costes, aumentando a su vez la biodiversidad de los agrosistemas vitícolas de esta zona.

El segundo bloque de actuación se centra en el desarrollo de una nueva gama de vinos tranquilos (blancos y tintos), vinos dulces naturales (semifermentados) y de misitelas (sin fermentar) que resultan equilibrados y de calidad, con el mejor perfil aromático varietal posible y adecuados a los gustos de los nuevos consumidores a escala global. Asimismo, se han aplicado tecnologías que permitan reducir gasto en la elaboración de vinos generosos sin mermar la calidad.

El proyecto 'Optimización de la elaboración de vinos andaluces y diversificación en nuevos productos y subproductos: Intervinandal-2013' es un consorcio de investigación público-privada que agrupa cuatro bodegas del Marco de Jerez y tres organismos de investigación entre los que se encuentra Ifapa.

Inntervinandal-2013 está financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) que ha tenido 2 años de duración y forma parte de la convocatoria del año 2013 para la Comunidad Autónoma de Andalucía, enmarcado en el programa Feder-Innterconecta.

Ifapa Rancho de la Merced, referente en viticultura

La actividad del centro Ifapa 'Rancho de la Merced' está básicamente enfocada a la I+D+i agraria, centrándose en la vid y el vino, los cereales, oleaginosas, leguminosas, hortícolas y cultivos no alimentarios. En el ámbito de la formación, se organizan cursos, jornadas y seminarios a través de los proyectos 'Transforma', así como cursos de formación institucional relacionados fundamentalmente con la producción integrada.

Los proyectos de I+D+i en los que participa el personal del centro, medio centenar de personas, son de ámbito muy variado (autonómico, nacional, internacional), al igual que su financiación y las instituciones colaboradoras.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural