

Taller Demostrativo



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



10 de abril



10:30-13:30



Bodegas Enguera
(Enguera, Valencia)

El proyecto **UBAVIDA**:

- **Elaborará** una nueva gama de **vinos** con **menor contenido en alcohol** de **calidad**.
- **Aplicará la innovación desde la uva hasta el proceso de desalcoholización**.
- Utilizará **prácticas agronómicas** y **sostenibles** que contribuyan a hacer frente al **cambio climático**.
- Empleará **procesos innovadores** en **vinificación** y **nuevas técnicas de desalcoholización** de vinos.
- Contribuirá a **modernizar la agricultura** y **mejorar la competitividad** al producir un producto **innovador** y **sostenible**.

El Taller Demostrativo:

Se centrará en el **análisis** de los **primeros vinos** y una demostración de las **técnicas agronómicas** empleadas en el proyecto.

Inscripción gratuita **aquí** (aforo limitado).

A quién va dirigido:

- Agricultores, bodegas, empresas del sector, y asociaciones agroalimentarias.
- Consejos reguladores y Denominaciones de Origen.
- Plataformas tecnológicas, centros de investigación y universidades.
- Hub de Innovación.
- Administraciones implicadas.
- Consumidores y público en general.

Organizan:



 Cofinanciado por la Unión Europea

 GOBIERNO DE ESPAÑA
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Presupuesto total : 607.342,27 €

Subención total : 599.741,95 €

El proyecto UBAVIDA está enmarcado en el marco 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.

Taller Demostrativo



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

10:30 - Presentación del Grupo Operativo UBAVIDA.

Gabriel Santos, Gestor Proyectos Nacionales, FEUGA.

10:45 - Situación actual y normativa de los vinos sin alcohol.

Julia Delgado, Adjunta Dto. Medioambiente, FEV.

11:00 - Desalcoholización de vinos en Rías Baixas: evaluación de diferentes protocolos.

Ángela Yusta, Responsable de Innovación en Paco & Lola.

11:15 - Presentación de vinos experimentales del proyecto elaborados con uva verde.

Sergi de Lamo, Director de VITEC.

11:30 - Almuerzo y degustación de vinos sin alcohol.

12:00 - El caolín como estrategia agronómica: reducción de azúcares y adaptación al cambio climático.

Juan Martínez, Responsable I+D+i, Bodegas Enguera.

12:15 - Taller Demostrativo - Visita viñedo experimental.

13:30 - Cierre de sesión.

Organizan:



Cofinanciado por la Unión Europea



Presupuesto total : 607.342,27 €

Subención total : 599.741,95 €

El proyecto UBAVIDA está enmarcado en el marco 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.