

Innovant amb vins aromatitzats, destil·lats i licors a les cooperatives vitivinícoles: una gran oportunitat per obrir i enfortir nous nínxols de mercat

Resum

S'ha cercat diversificar el mercat dels productes vitivinícoles catalans mitjançant la recuperació de receptes històriques i tradicionals, l'elaboració d'una nova gama de vins aromatitzats, destil·lats i licors singulars a partir de vins base elaborats amb les principals varietats presents al Penedès i al Priorat, i amb herbes aromàtiques d'ambdós territoris per obtenir un producte d'alta qualitat 100% singular i que maximitzi la tipicitat dels territoris vinícoles que representen les cooperatives sòcies del Grup Operatiu.

Objectius

1. Recuperar les receptes històriques de destil·lats, vins aromatitzats, vermuts, ratafies i licors del Penedès i del Priorat.
2. Fer proves pilot d'aquelles receptes que siguin viables (disponibilitat i accés als ingredients) i que presentin un perfil de major tipicitat y/o singularitat territorial.
3. Optimitzar el sistema d'elaboració de les millors receptes i més representatives del territori i de la història d'ambdues regions vitivinícoles.
4. Posar en valor els nous productes desenvolupats en coordinació amb el comerç i el sector turístic d'ambdues regions.
5. Valorització de productes de baix valor afegit (vi de taula) i de subproductes vínics (mares i restes de premsat).
6. Foment de noves línies de negoci mitjançant productes d'alt valor afegit per als cellers participants.
7. Foment dels productes de proximitat (vi, herbes aromàtiques, fruites i flors de la comarca) i de l'economia circular (valorització de co-productes).

Descripció de les actuacions dutes a terme en el projecte

1. Definir la tipologia de vi base òptima per a l'elaboració de destil·lats, licors i vins aromatitzats.
2. Seleccionar les millors herbes aromàtiques per a la maceració amb el vins i destil·lats base.
3. Estudi dels diferents dipòsits, temps i temperatures de maceració.
4. Estudi de l'estabilitat química i microbiològica dels licors i vins aromatitzats en el temps.
5. Elaborar, per a cada celler participant, tres receptes d'elaboració de destil·lats, de licors i de vins aromatitzats d'alta qualitat i tipicitat territorial.

Resultats finals i recomanacions pràctiques

La cooperació dels socis del grup ha permès estudiar el procés i les variables que intervenen en l'elaboració de licors i begudes aromatitzades, obtenint-ne un coneixement que posteriorment s'ha pogut aplicar en l'elaboració industrial de nous productes vínics.

La base d'estudi van ser tècniques i receptes històriques en que s'utilitzaven herbes i botànics tradicionals de Catalunya (concretament de les comarques del Penedès i el Priorat) per a elaborar licors i vins aromatitzats.

En el marc del projecte s'ha estudiat l'aptitud de les **varietats vinícoles** pròpies de cada territori per a ser utilitzades com a base dels diferents tipus de producte, i s'han seleccionat les combinacions més idònies d'aquestes varietats per a elaborar els destil·lats i vins aromatitzats. Les varietats blanques poc aromàtiques autòctones de cada regió han resultat aptes per a la base dels vins aromatitzats, mentre que algunes de les negres ho han sigut per a l'obtenció d'alcohol vínic.

S'ha elaborat una llista d'**herbes i botànics** característics del territori català, aptes per a l'elaboració dels productes estudiats i que s'han utilitzat per a l'elaboració de nous vins aromatitzats.

S'ha obtingut un protocol de **maceració** adaptat per a cada elaboració combinant els resultats observats en relació a les variables *temps, forma del dipòsit, concentració de botànics, proporció d'alcohol i grau d'agitació*.

Es van estudiar diferents condicions de **filtrat** amb l'objectiu de relacionar l'estabilitat microbiològica del vi amb les seves característiques sensorials i poder utilitzar aquesta informació en la valoració cost-benefici de l'itinerari enològic a seguir. No es van detectar diferències significatives ni a nivell sensorial ni microbiològic entre els productes obtinguts dels diferents processos de filtrat estudiats.

Gràcies als resultats obtinguts els cellers han pogut triar quin és el moment més adient dins del seu propi procés d'elaboració per a **estabilitzar** el producte, doncs es van obtenir resultats satisfactoris tant per estabilitzacions de vi base com per estabilitzacions de producte acabat.

A partir de la informació recopilada s'ha pogut establir un **itinerari** d'elaboració específic per a cada producte i elaborador.

Conclusions

Catalunya és una terra amb una llarga tradició en l'elaboració de destil·lats, vins aromatitzats, vermuts, ratafies i licors, i gràcies als recursos destinats a aquest grup operatiu s'ha pogut partir d'aquest bagatge històric per modernitzar algunes receptes ancestrals i obtenir així productes que resulten atractius pels mercats actuals.

Sota el paraigües dels criteris de la revalorització i aprofitament de subproductes, la potenciació de l'economia circular, la vinculació dels productes agroalimentaris al territori i el foment de noves línies de negoci d'alt valor afegit s'han estudiat les variables que intervenen en l'elaboració d'aquests productes tradicionals per obtenir-ne un coneixement traslladable i aplicable als processos i estàndards de qualitat d'avui dia.

Es conclou, doncs, que una reinterpretació de receptes històriques de destil·lats, vins aromatitzats, vermuts, ratafies i licors del nostre territori pot donar lloc a nous productes que resulten d'interès, i que tal com s'ha observat en l'estudi del procés productiu, aquest és fàcilment adaptable als sistemes i equips de producció de la majoria de cellers actuals.

Gràcies a això, els socis del grup operatiu han pogut elaborar i comercialitzar tots ells nous productes singulars amb interès comercial i alta vinculació al territori partint de productes de baix valor afegit, i ho han fet adquirint alhora coneixement aplicat sobre diferents tècniques per a obtenir-los.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: CEVIPE SCCL

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA

E-MAIL DE CONTACTE: rdi@fcac.coop

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: AGRÍCOLA FALSET-MARÇÀ I S.C. AFALMA SCCL

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: VITEC

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES:

Barcelona, Tarragona

COMARCA/QUES:

Alt Penedès, Baix Penedès, Priorat

Difusió del projecte: publicacions, jornades, multimèdia... (Indicar enllaços)

Pàgina web del projecte

Presentació de resultats a la jornada d'Innovació de la FCAC del 6 de juliol de 2021 (PATT).

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=eTfmb8XWJW4> (minut 1:01:00)

Presentació: https://ruralcat.gencat.cat/c/document_library/get_file?uuid=3df57386-7224-4a8e-b96d-773f0da17d53&groupId=20181

Pàgines web membres del grup operatiu:

<https://www.cevipe.cat/projecte-pilot-innovant-amb-vins-aromatitzats-destillats-i-licors-a-les-cooperatives-vitivinicoles/>

<https://www.etim.cat/ca/noticia/vins-aromatitzats>

<https://vitec.wine/projecte-pilot-innovant-amb-vins-aromatitzats-destil%C2%B7lats-i-licors-a-les-cooperatives-vitivinicoles/?lang=ca>

<https://www.cooperativesagraries.cat/ca/innovacio/l/10488-go-aromatitzats-destillats-i-licors.html>

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici: juliol 2019	Pressupost total: 189.216,89 €
Data final: setembre 2021	Finançament DARP: 77.329,02€
Estat actual: Executat	Finançament UE: 58.335,93 €
	Finançament propi: 53.551,94 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.