

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

Nota de Prensa

Bodega Win Sin Alcohol demuestra que los vinos desalcoholizados de alta calidad comienzan a diseñarse en el viñedo

La Bodega Win Sin Alcohol culmina con éxito los primeros hitos del proyecto GO UBAVIDA, demostrando que es posible obtener vinos desalcoholizados de alta calidad mediante innovaciones agronómicas y enológicas adaptadas al cambio climático.

Valbuena de Duero, 3 de agosto de 2026. El proyecto GO UBAVIDA continúa dando pasos decisivos hacia una nueva generación de vinos desalcoholizados más sostenibles y con una mayor calidad sensorial. Tras dos campañas de trabajo (2024 y 2025), **Bodega Matarromera y Bodega Win Sin Alcohol** han alcanzado con éxito los primeros objetivos del proyecto, obteniendo resultados que demuestran la viabilidad de un nuevo modelo de elaboración de vinos desalcoholizados basado en un enfoque integral que comienza en el viñedo.

Uno de los principales retos a los que se enfrenta actualmente el sector vitivinícola es el efecto del cambio climático sobre la maduración de la uva. El incremento de las temperaturas acelera la acumulación de azúcares mientras que el desarrollo de aromas y compuestos fenólicos sigue un ritmo diferente, dificultando la obtención de vinos equilibrados y de calidad, especialmente cuando se destinan a procesos de desalcoholización. Por ello, UBAVIDA plantea una estrategia diferente: producir uvas específicamente adaptadas a la elaboración de vinos desalcoholizados de alta calidad.

Para hacer frente a este desafío, el equipo de investigación ha estudiado durante dos vendimias el comportamiento de las variedades Verdejo y Tempranillo, evaluando diferentes prácticas agronómicas y realizando un seguimiento detallado de los índices de maduración. Este trabajo ha permitido identificar el momento óptimo de vendimia para obtener uvas con menor contenido en azúcares, pero con un adecuado potencial aromático y fenólico.

La investigación no terminó en el viñedo. **Más de 30 microvinificaciones** permitieron trasladar los resultados obtenidos en campo a la bodega, evaluando cómo respondían las uvas a diferentes estrategias de elaboración y si estas eran capaces de compensar el potencial desequilibrio de unas uvas con menor contenido en azúcares, polifenoles y compuestos aromáticos.

Estos ensayos permitieron seleccionar los protocolos de vinificación más prometedores, que posteriormente fueron validados mediante elaboraciones a escala de bodega. Para ello se emplearon **levaduras autóctonas seleccionadas**, capaces de potenciar la expresión aromática de la uva y optimizar la fermentación de este tipo de materia prima. Asimismo, se han desarrollado protocolos de vinificación y desalcoholización adaptados a sistemas de producción ecológica, reforzando el compromiso del proyecto con una vitivinicultura más sostenible.

Los vinos obtenidos fueron posteriormente sometidos a procesos de desalcoholización optimizados por Bodega Win Sin Alcohol, con el objetivo de preservar al máximo su perfil sensorial. Paralelamente, el proyecto trabaja en una nueva línea de investigación centrada en el desarrollo de **vinos 0,0 % vol.**, mediante la aplicación de tecnologías emergentes de desalcoholización; que permitan conservar los aromas propios del vino, evitando el empleo de aromas exógenos y manteniendo la autenticidad e identidad varietal del producto final.

Durante todo el proceso, desde el viñedo hasta el vino desalcoholizado, se ha realizado una monitorización exhaustiva. Gracias al trabajo conjunto de centros de investigación especializados como el Centro Tecnológico del Vino (VITEC) y el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL CSIC-UAM), se ha podido caracterizar la evolución de los compuestos fenólicos, aromáticos y bioactivos durante todo el proceso. Información muy relevante que ha sido aplicada en las elaboraciones de Bodega WIN Sin Alcohol.

Los primeros vinos obtenidos presentan un perfil organoléptico muy prometedor, confirmando que la combinación de innovaciones en viticultura, vinificación y desalcoholización constituye una estrategia eficaz para mejorar conseguir la excelencia en este tipo de productos y responder a una demanda creciente de los consumidores.

Este enfoque integral sitúa a GO UBAVIDA entre las iniciativas pioneras en el desarrollo de vinos desalcoholizados concebidos específicamente para responder a las nuevas demandas del mercado y a los retos del cambio climático.

En definitiva, **GO UBAVIDA, más que perfeccionar una tecnología de desalcoholización, propone una nueva manera de entender la elaboración de vinos desalcoholizados**: un proceso integral que comienza en el viñedo continúa en la bodega y culmina con tecnologías capaces de preservar la identidad, la calidad y la autenticidad del vino.

Acerca del proyecto GO UBAVIDA

El proyecto GO 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.

Este proyecto está coordinado por la Fundación Empresa-Universidad gallega (FEUGA) y Bodega Matarromera. Además, cuenta con la participación de otras 3 bodegas, Bodega Win Sin Alcohol, 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).

Proyecto de innovación enmarcado 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. Presupuesto total: 605.674,73€; Subvención total: 598.074,41€.