

SHIP2FAIR FENERCOM, 17 junio 2020



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 792276.
Disclaimer: The sole responsibility for any error or omissions lies with the editor. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained herein.

- Más de 60.000 hectáreas
- Influencia de 3 climas (Continental, Atlántico y Mediterráneo)
- Amplitud de suelos y alturas, lo que da una diversidad increíble



Bodegas RODA

- **1987** marca el punto de partida
- Propietarios: Mario **Rotlant** & Carmen **Daurella**
- El equipo técnico tiene un peso muy importante en la bodega
- Una construcción moderna (construida en cuatro etapas, 1991, 1996 y 2000, **2019**) en el corazón del barrio más tradicional de Rioja: **El Barrio de la Estación.**
- **Lo clásico y lo moderno**(un calado del s.XIX sobre el que se construyó una Bodega del siglo XXI)





Haro . Rioja Alta . España



FILOSOFÍA

- Queremos que nuestros vinos muestren la esencia del lugar. **Paisaje riojano.**
- **SOSTENIBILIDAD**
- **Elegancia**
- **Apuesta por la I+D+i como motor del progreso.**



- **Viñedo en vaso:** métodos de viticultura tradicional en Rioja
- **120 hectáreas**, 70 de ellas nuestras. Se clasifican en **distintos viñedos**
- **Sostenibilidad**
- **550 clones de Tempranillo**
- Dos perfiles de maduración del Tempranillo: fruta roja y fruta negra
- Mayoritariamente trabajamos con **viñedos de más de 30 años**
- **I+D+i**



VITICULTURA SOSTENIBLE



- PAPEL DE RODA EN EL PROYECTO:
DEMOSTRADOR
- POR QUÉ – QUÉ APORTA RODA:
 - ENERGÍA RENOVABLE.
 - USO DE ENERGÍA SOLAR-TÉRMICA PARA GENERAR CALOR y **FRÍO**.
 - INTEGRACIÓN DE LOS TUBOS DE VACÍO EN LA ARQUITECTURA DE LA BODEGA: CUIDADO DE LA **ESTÉTICA** DE LAS INSTALACIONES.
 - DISMINUCIÓN DEL GASTO ENERGÉTICO.



MACERACIÓN PRE-
FRÍO 7°C

FERMENTACIÓN
ALCOHOLICA
(Exotérmica 30°C)

FERMENTACIÓN
MALOLACTICA 20°C

CRianza 14°C
-80%hr

ESTABILIZACIÓN (5°C)

LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN
CLEANING &
DISINFECTION



FERMENTACIÓN

- Maceración **prefermentativa en FRÍO**
- Levaduras naturales
- Tinajas de roble francés. Gran inercia térmica



FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Todos nuestros vinos realizan la **Fermentación Maloláctica en roble francés**.

Instalamos un sistema de calefacción por **SUELO RADIANTE** para tener una temperatura de 20°C.

Una vez que finaliza la fermentación maloláctica, se abren las ventanas y entra el viento del norte para bajar la temperatura (estabilización).



CRIANZA



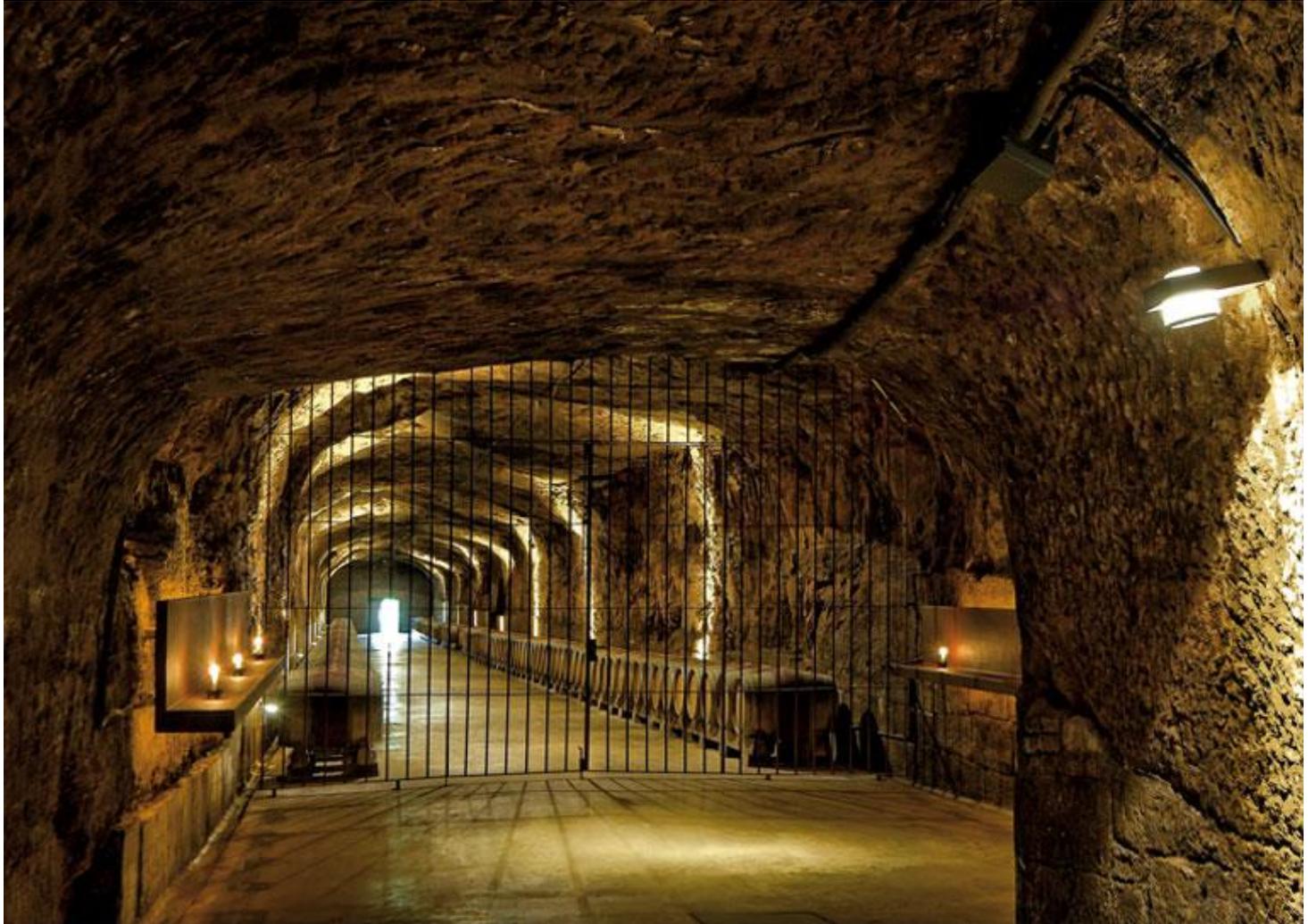
CRIANZA

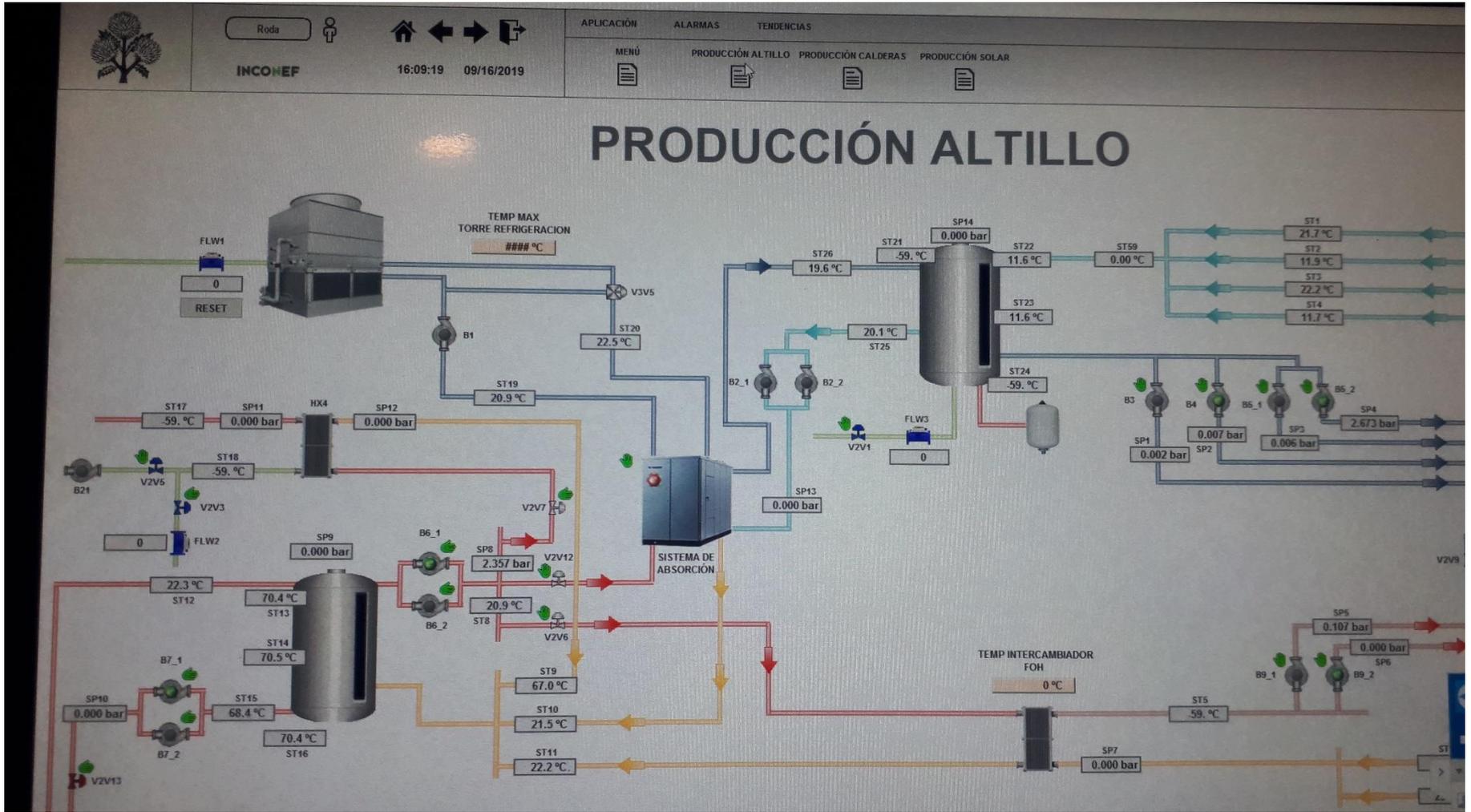
Instalamos un sistema de refrigeración por **SUELO REFRESCANTE** para tener una temperatura de 13°C en el periodo estival (estabilización).



CRIANZA

HUMEDAD CONTROLADA





QUÉ NOS ESTÁ APORTANDO SHIP₂FAIR:

- PROS:
 - PROCESO SOSTENIBLE.
 - MEJORA DE LA EFICIENCIA ENERGÉTICA DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN-ALMACENAMIENTO/ENVEJECIMIENTO.
 - DISMINUCIÓN DEL GASTO (€) ENERGÉTICO.
 - VISIBILIDAD.
 - LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO.

QUÉ NOS ESTÁ APORTANDO SHIP2FAIR:

- CONTRAS:

- DESEMBOLSO ECONÓMICO PARA LA INVERSIÓN.
- DIFICULTADES CONCEPTUALES. NO SOMOS EXPERTOS EN ENERGÍA.
- DISTINTOS “TIMINGS” ENTRE LOS PARTICIPANTES DEL PROYECTO.



GRACIAS
THANK YOU
DANKE

estomas@roda.es