

12:14 h. **VIÑEDOS EXTINCIÓN**

La Universidad de Zaragoza busca viñedos y cepas en peligro de extinción

EFE 20/07/2016

La Universidad de Zaragoza ha pedido la colaboración ciudadana para buscar viñedos y cepas en peligro de extinción para poder llevar a cabo el proyecto de investigación "Valovitis", una iniciativa que tiene como objetivo lograr vinos más exclusivos y competitivos.

Se trata de uno de los ocho proyectos transfronterizos de investigación entre España, Francia y Andorra en los que participa el campus aragonés para fomentar el desarrollo sostenible del territorio a ambos lados de los Pirineos.

Por ello, la búsqueda se concentra en los territorios aragonés y francés sobre variedades que, una vez catalogadas mediante análisis químicos y sensoriales, serán transferidas a bodegas y empresas, ha informado hoy la institución zaragozana.

Si sabe de la existencia de cepas sueltas en el campo o tiene una vieja en su jardín o en la fachada de su casa póngase en contacto con los responsables del Proyecto Valovitis, que lidera el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE) de la Universidad de Zaragoza.

El objetivo es, durante los próximos tres años, encontrar uvas diferentes y minoritarias para que las empresas y bodegas de ambos lados de la frontera pirenaica puedan ser más competitivas e innovadoras.

Los colaboradores podrán facilitar información acerca de la especie encontrada (ubicación, sabor, presencia de semillas, etc) en la web del proyecto (www.valovitis.eu) y adjuntar cuatro fotos, teniendo en cuenta que el mejor momento para la observación es entre mediados de junio y septiembre.

Cinco ampelografistas reconocidos a nivel mundial analizarán las propuestas y en algunos casos se realizarán exploraciones in situ para confirmar, a través de pruebas genéticas, la variedad de la especie.

En el proyecto trabajan el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), el Instituto Universitario Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2) y el Instituto Francés de la Vid y del Vino, que desarrollarán microvinificaciones con las uvas más genuinas.

Posteriormente, el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología del campus aragonés hará estudios químicos y sensoriales, concretamente sobre el aroma y sabor, que sirvan de base para su innovación y mejora del producto final.

Según los investigadores, el territorio comprendido a ambos lados de los Pirineos encierra un rico patrimonio genético, ya que es el hogar de más de 130 variedades tradicionales que suponen un alto porcentaje de las españolas y francesas.