

VITICULTURA

Se busca vid en extinción

El proyecto Valovitis pretende identificar variedades de vides en peligro de extinción.

Actualizada 23/01/2017 a las 13:09 **Ana Esteban**

Etiquetas [D.O. Cariñena](#) [D.O. Campo de Borja](#) [D.O. Calatayud](#)



Parcela del Banco de Germoplasma de Vid de Aragón, situada en Cariñena. | CITA

Tienen en su huerto, torre, masía o viña algún viejo emparrado de **vides cuya variedad desconoce**? ¿Y qué nos dice de la vieja cepa que plantó su abuelo y cuya uva es diferente al sabor de cualquier otra? Si la respuesta a estas preguntas es positiva, **usted podría contribuir a descubrir alguna variedad en peligro de extinción gracias al proyecto europeo Valovitis** 'Valorización de las variedades de vid minoritarias del piedemonte pirenaico', que apoya el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder) con 478.625 euros, y cuyo reto es **recuperar, preservar o poner en valor variedades de vides diferentes o en riesgo de desaparición**.

Para hacerlo y contribuir a preservar el patrimonio genético vitivinícola, solo es necesario acceder a la página web del proyecto: www.valovitis.eu y **enviar una foto de la vid que le resulta desconocida o que no responda al perfil de las variedades que conoce**.

Esta fotografía se cuelga en la red y después, expertos en Ampelografía estudian la planta por fuera, su

estética, el tipo de hojas que tiene, el color de la uva o la morfología de los racimos, entre otras cuestiones. Tras este primer cribado se determina si la variedad que han enviado está registrada o no en las colecciones de vides. En este caso, **la planta puede entrar en el banco de germoplasma de vid de Aragón donde se encargarán de su conservación y reproducción** con el fin de comprobar su rendimiento y valor enológico. **Hasta este momento, se han realizado casi una docena de consultas de especies 'raras' en Francia y tres en Aragón.**

«Valovitis es un proyecto muy importante que nos permite valorizar todo lo que estamos investigando, tanto en la parte francesa como en la española. Al tener que exponer los resultados, transferimos valiosos conocimientos a agricultores, enólogos, técnicos o bodegueros, que se pueden beneficiar de ellos», apunta **Ernesto Franco, jefe de la Unidad de Enología del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón.**

En el mercado del vino, al igual que en otros sectores relacionados con la agroalimentación, es muy importante poner en valor los conocimientos que se tienen para que más gente pueda beneficiarse y **obtenga mejores resultados de su potencial agronómico.** Y este es el fin de este proyecto, cuyos ejes de actuación pasan por investigar variedades que den mejores rendimientos; recuperar otras que estaban perdidas pero que se adaptan a los gustos actuales del consumidor de vino; o apostar por cultivos que sean más rentables.

Socios comunitarios

Un proyecto cuyos socios españoles son la Universidad de Zaragoza, **en concreto el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), así como el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA), la Estación Experimental de Aula Dei, y Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA), que cuenta con un banco de germoplasma de vid con 700 accesiones, que han sido recogidas a lo largo de los últimos veinte años.** El socio principal de este proyecto es el Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV)

«Valovitis también fomenta el desarrollo de variedades de vides minoritarias, que se estaban perdiendo porque ya no se cultivaban y que, una vez examinadas y comprobados sus resultados **podrían ser muy rentables para los agricultores**», matiza Franco.

Para garantizar el mantenimiento de estas accesiones, en el banco se injertan las nuevas vides. En el caso del CTA se hace en aproximadamente cinco hectáreas de terreno distribuidas en las localidades de Cariñena, La Alfranca y el barrio zaragozano de Movera.

«**El estudio enológico de las uvas obtenidas de las vides recuperadas se hace con pequeñas cantidades en las bodegas piloto del CTA.** Ahora, estamos en fase muy avanzada de estudio de vinificación para comprobar el potencial enológico de dos variedades que a punto han estado de desaparecer porque dejaron de cultivarse **y que podrían dar muy buenos resultados**», recuerda Ernesto Franco.