



Sábado, 24 de junio de 2017

Economía

Primeros resultados de la investigación de búsqueda de viñedos en peligro de extinción

La búsqueda de viñedos en peligro de extinción, que comenzó hace un año dentro del proyecto transfronterizo 'Valovitis' liderado por el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE) de la Universidad de Zaragoza, ha comenzado a dar sus frutos. Los resultados de los primeros 121 vinos elaborados con variedades recuperadas en Aragón y el sur de Francia se presentarán este martes en un workshop en la localidad francesa de Fronton.

Las variedades recuperadas en Aragón y el sur de Francia han permitido elaborar hasta 121 vinos diferentes gracias a variedades de uva con aromas de pimienta negra, fruta tropical o regaliz. El objetivo de este estudio es obtener vinos más exclusivos y competitivos.

Esta iniciativa arrancó la primavera pasada con la colaboración ciudadana para buscar viñedos y cepas en peligro de extinción y poder lograr vinos más exclusivos y competitivos y que las empresas y bodegas de ambos lados de la frontera pirenaica puedan ser más innovadoras.

'Valovitis' es uno de los 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. Se trata de una investigación conjunta de tres socios principales: el Instituto Universitario Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2) y al que pertenece el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología; el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y el Instituto Francés de la Vid y del Vino.

La búsqueda de viñedos en extinción se concentra en los territorios aragonés y francés sobre variedades que, una vez catalogadas mediante análisis químicos y sensoriales, han comenzado a ser transferidas a bodegas y empresas.

Durante el primer año del proyecto, el Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón (CITA) y el Instituto Francés de la Viña y el Vino han elaborado un total de 121 vinos que, posteriormente, han sido analizados química y sensorialmente por el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (IA2) de la Universidad de Zaragoza.

Los vinos se han elaborado a partir de variedades de uva en peligro de desaparición, que han sido recuperadas gracias a la colaboración ciudadana y al conservatorio de variedades del Gobierno de Aragón. El análisis sensorial y químico ha permitido encontrar variedades con un interesante potencial enológico gracias a características muy apreciadas por los consumidores como pueden ser los aromas de pimienta negra, fruta tropical o regaliz.

En el seminario, dirigido a los enólogos de la región, los investigadores presentarán las características vitícolas y enológicas de las variedades recuperadas, así como los resultados sensoriales y químicos. Los asistentes al seminario podrán también degustar algunos de los vinos más interesantes elaborados con dichas variedades en una cata dirigida por el Dr. Ernesto Franco. Está previsto realizar un seminario similar en Zaragoza el próximo mes de enero dirigido a los enólogos españoles. Estos seminarios tienen como objetivo transferir a las bodegas de las regiones pirenaicas los conocimientos obtenidos durante el proyecto, con el propósito fundamental de mejorar su competitividad en los mercados vitícolas.

El proyecto VALOVITIS sigue necesitando la colaboración ciudadana para encontrar más viñas en peligro de desaparición y evitar la pérdida de nuestro patrimonio varietal. A través de la web del proyecto (www.valovitis.eu) se puede informar al equipo de investigadores sobre viñas antiguas o abandonadas que pudieran ser especies valiosas y recuperables.

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.

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

Esta investigación transfronteriza cuenta con un presupuesto de 700.000 euros --cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa INTERREG V-A España, Francia, Andorra (Poctefa)--.