

# Proyecto Valovitis: 121 vinos singulares a partir de variedades de uva recuperadas en Aragón y Sur de Francia

---

Publicado el 04 Julio 2017 Por Alfredo López

---

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), del Instituto Universitario Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2) de la Universidad de Zaragoza, ha comenzado a dar sus frutos, según una nota de la Universidad de Zaragoza.

Los resultados de los primeros 121 vinos elaborados con variedades recuperadas en Aragón y el sur de Francia se presentaron el pasado martes 27 de junio en un “workshop” o seminario en la localidad francesa de Fronton, como culminación de una primera fase del proyecto de investigación que se prolongará durante un par de años más.

La iniciativa de recuperación arrancó en la primavera pasada con la colaboración ciudadana para buscar viñedos y cepas en peligro de extinción, con el objetivo de conservar el patrimonio genético vegetal de esas variedades de vid y detectar tipos de cepas con las que poder lograr vinos más exclusivos y competitivos, de calidad diferenciada, y también 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 de la Universidad de Zaragoza para fomentar el desarrollo sostenible del territorio a ambos lados de los Pirineos.

Se trata, según la UdZ, de una investigación conjunta de tres socios principales: el Instituto Universitario Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2), al que pertenece el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología; el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), por otro, y el Instituto Francés de la Vid y del Vino.

La búsqueda de viñedos en extinción se ha concentrado 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.

## **Más vinos, que cepas**

Durante el primer año del proyecto, el CITA y el Instituto Francés de la Viña y el Vino lograron recuperar alrededor de 80 tipos de cepas, con cuya uvas se han elaborado en algunos casos tanto vinos tintos, como rosados, de ahí que, al final, haya más vinos (121), que cepas (80). Estos vinos fueron posteriormente analizados química y sensorialmente por el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (IA2) de la Universidad de Zaragoza.

Según el investigador de la UdZ, Ricardo López, algunas de esas cepas se encontraban ya en conservatorios vegetales, es decir, en bancos de especies singulares o en peligro de extinción. Otras, fueron localizadas gracias a la colaboración ciudadana de particulares que comunicaron la existencia de cepas “raras” o que pensaban que podían ser poco comunes.

López destacó que con los 80 tipos de cepas de vid con los que ya se están trabajando en la investigación, se ha conseguido encontrar vinos con colores y olores muy particulares, únicos. Pero el trabajo continúa adelante para ampliar la investigación con la localización y estudio de más tipos de cepas de vid.

En este proceso, lo primero que se hace es “curar” a la cepa, pues no es extraño que esté afectada por patógenos que la ponen en peligro, según este investigador, con lo que hay que eliminarlos con el fin también de poder desarrollar después programas de reproducción con las adecuadas garantías sanitarias.

Luego, añade, se analizan las condiciones de las uvas de esas cepas y el vino que se obtiene de ellas, así como su calidad. Tras seleccionar las que se consideran más especiales, se realiza un trabajo de preservación y de reproducción para finalmente poner a disposición de las bodegas francesas y españolas de la región pirenaica nuevas variedades excepcionales de cepas que puedan incorporar a su producción de vino.

De hecho, el análisis sensorial y químico realizado 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 francesa, los investigadores presentaron las características vitícolas y enológicas de las variedades recuperadas, así como los resultados sensoriales y químicos. Los asistentes al seminario degustaron algunos de los vinos más interesantes, elaborados con dichas variedades en una cata dirigida por el Dr. Ernesto Franco.

## **Transferencia de conocimientos**

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” continúa vigente y 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](http://www.valovitis.eu) (<http://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](http://www.valovitis.eu) (<http://www.valovitis.eu>)) y adjuntar cuatro fotos, teniendo en cuenta que el mejor momento para la observación es entre mediados de junio y septiembre.

En este proyecto pueden participar todos aquellos que sepan de la existencia de cepas sueltas en el campo o que tengan 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.

Este proyecto de investigación trasfronteriza de tres años de duración 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).