



Reportajes

Vinos diferenciados gracias a variedades en peligro de extinción



Andrea Villarino. Periodista

El Instituto Universitario de Investigación Mixto (IA2), impulsado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y la Universidad de Zaragoza, desarrolla en los Pirineos un proyecto transfronterizo dedicado a la **recuperación y utilización de variedades de vid** que se encuentran actualmente en peligro de extinción.

Desde los años 2000, cuando la mitad de las zonas vitícolas del mundo estaban ocupadas por tan sólo 20 variedades, la concentración varietal ha ido en aumento y **en 2010 la misma**

superficie estaba ocupada por tan sólo 15 variedades, según explican desde el IA2. En una zona como la pirenaica, se concentran hasta 130 variedades de vid, sin embargo, muchas de ellas crecen solamente en estado salvaje o en parcelas muy antiguas y limitadas.

Por este motivo, los investigadores del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)**, del **Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología (LAAE)** perteneciente al IA2 y del **Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)** han unido fuerzas para crear un conservatorio de recursos genéticos que permita conservar estas variedades y explotárlas.

Los investigadores de la Unidad de Fruiticultura del CITA y el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología de la Universidad de Zaragoza (ambos integrados en el IA2) realizarán para la zona española un censo exhaustivo a partir de bases de datos bibliográficos, conocimientos adquiridos en el marco de prospecciones y trabajos de conservación y crearán en el plazo de tres años este **conservatorio de recursos genéticos**. Este banco de datos se concibe además **de manera colaborativa**, ya que, para detectar pies aislados en jardines o antiguos emparrados, se contará con la ayuda de la población local, que podrá enviar información y fotografías de variedades que encuentren para que los ampelógrafos puedan identificarlas,



analizarlas y clasificarlas.

Una vez recogidas estas variedades autóctonas, se realizarán **microvinificaciones** con el objetivo de estudiar las características de cada una a través de análisis químicos y sensoriales y evaluar así su potencial agronómico, tecnológico y aromático.

Toda esta información se pondrá a disposición de agricultores y bodegas para que puedan **utilizar todo el potencial de estas variedades** y mejorar así la calidad y diferenciación de sus vinos. De este modo se pretende aumentar el valor de los vinos de esta zona y mejorar la competitividad de las empresas que los producen.



“En los últimos treinta años, la globalización del mercado del vino ha generado una **fuerte competencia entre los productores** que buscan aumentar su competitividad, en particular en los mercados de exportación, mediante la producción de productos diferenciados para atraer la atención de **consumidores cada vez más exigentes**. Esta diferenciación puede tomar la forma de vinos elaborados a partir de variedades de vid poco utilizadas, poco conocidas o que poseen perfiles sensoriales diferentes” explica Ricardo López, investigador del LAEE.

Además de mejorar la calidad de los productos finales, esta investigación contribuirá a encontrar **variedades de viñas que se adapten mejor al cambio climático** en la zona y **proteger la biodiversidad** de la zona pirenaica, donde crecen en torno a 130 variedades diferentes de vid.

El proyecto transfronterizo **Valovitis**, que cuenta con un presupuesto de 700.000 euros, está cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del programa INTERREG V-A España-Andorra-Francia (POCTEFA 2014-2020).

IA2, un centro volcado en la transferencia del conocimiento

En 2015 nace el Instituto Universitario de Investigación Mixto (IA2), una apuesta de la Universidad de Zaragoza y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). Este centro tiene como objetivo favorecer la agregación cooperativa y la **interacción entre investigadores de prestigio**, de modo que puedan definirse proyectos de investigación multidisciplinares, más ambiciosos y globales.

El IA2 no sólo se centra en impulsar la investigación de excelencia, sino en **impulsar la transferencia de resultados y tecnología al sector alimentario** y resolver así problemas concretos. Además, la forma de centro mixto permite al IA2 generar **sinergias entre las instituciones y los investigadores**, de modo que se obtiene un efecto multiplicador de las capacidades, estructuras, servicios, recursos y técnicas.

La actividad de este centro, que cuenta con **30 grupos de investigación**, se circunscribe en cuatro pilares: la producción de materias primas de origen vegetal, la producción de materias primas de origen animal, la ciencia y tecnología de los alimentos, y la economía agroalimentaria y recursos naturales.

Dentro de la división dedicada a la **producción de materias primas de origen vegetal**, se llevan a cabo proyectos enfocados al desarrollo de tecnologías que aumenten la competitividad y la sostenibilidad del sector agrícola. Los 21 investigadores que conforman los 10 grupos de esta división trabajan en proyectos orientados a la conservación y mejora de los recursos genéticos, la optimización de la producción agroalimentaria y el desarrollo de sistemas agrarios sostenibles.



El IA2 cuenta también con una división dedicada a las **materias primas de origen animal**, en la que se llevan a cabo proyectos que mejoren la calidad y la eficiencia de las explotaciones ganaderas. Esta división agrupa a 15 grupos de investigación y sus proyectos se centran en la caracterización de los recursos genéticos y en el desarrollo de tecnologías que contribuyan a mejorar la sanidad de los animales y la calidad de los productos finales.

Con el objetivo de responder al reto del crecimiento sostenible desde el punto de vista social, ambiental, industrial y económico y de mejorar la salud de los consumidores, el IA2 cuenta con una división dedicada a la **ciencia y tecnología de los alimentos**. Sus 12

grupos de investigación desarrollan proyectos como Valovitis, dedicados a mejorar la calidad y seguridad alimentarias, al desarrollo de alimentos funcionales y la tecnología de los alimentos.

Por último, el instituto dedica también 6 de sus grupos de investigación a la **economía agroalimentaria y de los recursos naturales**, en la que trabajan para desarrollar procesos que permitan aunar el crecimiento económico con el mantenimiento de los recursos naturales. Desde esta división se realizan estudios económicos de la cadena agroalimentaria y se desarrollan soluciones para la sostenibilidad de los sistemas agrarios.