

AGRICULTURA

Trabajo de Aragón y Francia permite elaborar 121 vinos con viñas en peligro

EFE
26/06/2017



Trabajo de Aragón y Francia permite elaborar 121 vinos con viñas en peligro -

Los primeros trabajos en los que han participado expertos de varios organismos aragoneses, franceses y andorranos para buscar viñedos y cepas en peligro de extinción han permitido la elaboración de hasta 121 vinos diferentes gracias a variedades de uva con aromas de pimienta negra, fruta tropical o regaliz.

La búsqueda de viñedos en peligro de extinción 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 y cuyos primeros resultados se presentarán mañana en un seminario en la localidad francesa de Fronton.

Se trata de una investigación conjunta entre 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, informan fuentes de la Universidad de Zaragoza en una nota de prensa.

Durante el primer año del proyecto, el 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 francesa y que en enero se llevará a cabo en Zaragoza, los investigadores presentarán las características vitícolas y enológicas de las variedades recuperadas, así como los resultados sensoriales y químicos.

Los asistentes podrán degustar algunos de los vinos elaborados con dichas variedades en una cata dirigida por Ernesto Franco.

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.

A través de la web del proyecto (www.valovitis.eu) se invita a la ciudadanía a 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 o presencia de semillas) y adjuntar cuatro fotos, teniendo en cuenta que el mejor momento para la observación es entre mediados de junio y septiembre.

Pueden participar quienes sepan de la existencia de cepas sueltas en el campo o si tiene una vieja en su jardín o en la fachada de su casa poniéndose en contacto con los responsables del Proyecto Valovitis.

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