

HERALDO

ARAGÓN

Aragón, Andorra y Francia elaboran 121 vinos con uva en peligro de desaparición

Las variedades de uva utilizadas han sido recuperadas gracias a la colaboración ciudadana y al conservatorio de variedades del Gobierno de Aragón.

Actualizada 26/06/2017 a las 16:52 Efe [Zaragoza](#)

Etiquetas [Andorra](#) [Zaragoza](#) [Tecnología](#) [España](#) [Aragón](#) [Universidad de Zaragoza](#) [Francia](#) [Investigación](#)



Imagen de archivo de unos viñedos.

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](#) 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 trasfronteriza 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).