



Estudio pionero de la Universidad de Salamanca para mejorar el vino ecológico

Verónica San José

SALAMANCA- La Universidad de Salamanca (USAL) desarrolla un estudio pionero en España que persigue mejorar y garantizar la producción de vino ecológico atendiendo a una de las características esenciales para la comercialización de este tipo de caldos, la eliminación del uso de fertilizantes y productos fitosanitarios. Así lo explicó el responsable del proyecto, José Sánchez Sánchez, que dirige a Científicos del Grupo de Palinología y Conservación Vegetal del Centro Hispano Luso de Investigaciones Agrarias (Ciale) de la institución académica salmantina. Al respecto, señaló que la iniciativa «permitirá una producción más respetuosa con el medio ambiente y favorable para la salud».

El estudio de la Universidad de Salamanca mejorará la producción de vino ecológico



La novedad principal del trabajo reside en la aplicación de la aerobiología, una disciplina de reciente uso en este tipo de estudios que analiza la presencia de componentes vivos en la atmósfera, tales como el polen o las esporas, entre otros.

La recogida de estas partículas se realiza mediante el empleo de unos aparatos colocados en los viñedos conocidos como «captadores», cuya revisión semanal ofrecerá información detallada del día y la hora en la que fueron depositadas.

El estudio se lleva a cabo en los viñedos de la empresa «Viñas del Cámbrico», caracterizada por la producción de vinos ecológicos en la Sierra de Salamanca, zona distinguida por su importancia ambiental, declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco, y en la que se encuentran dos variedades de uva autóctonas de la comarca (Rufete y Rufete Blanco) y una variedad adaptada al entorno (Tempranillo), informa Ical.