



Las prácticas vitícolas y enológicas permiten combatir el cambio climático

Expertos reunidos por Matarromera alertan sobre vinos con exceso de alcohol, menor acidez y menos aromáticos

:: NIEVES CABALLERO

VALLADOLID. El riego, el abonado, la poda en verde de la viña y la vigilancia del punto adecuado de maduración de la uva en el campo, así como la utilización de las levaduras y bacteria adecuadas en la elaboración de los vinos, son las principales herramientas que tienen el viticultor y el bodeguero para luchar contra los efectos del cambio climático. Estas son las principales conclusiones de los cuatro años de investigación del proyecto Cenit Deméter sobre las variedades verdejo y tempranillo, que se expusieron ayer, durante una jornada técnica organizada por el Grupo Matarromera. De no actuar, los vinos del futuro tendrán exceso de alcohol, una menor acidez, y menos aromas y polifenoles.

Nadie niega ya el cambio climático, cuyas principales consecuencias son una elevación progresiva de las temperaturas y una mayor



facebook.com/castillayleondevinos
twitter@cyldevinos

sequía. Pero ¿cuáles serán los efectos en la viticultura y la enología? Las altas temperaturas y el estrés hídrico provocarán una subida de la graduación alcohólica y un descenso de la acidez. Además los aromas y los polifenoles, fundamentales para la estructura en boca y el color del vino, no completarán su maduración, lo que provocaría vinos desequilibrados, amargos o astringentes, con colores pobres. Aspectos que contribuirían a re-

ducir la calidad del vino y que podrían generar pérdidas económicas para el sector.

De ahí la importancia de las investigaciones del proyecto Cenit Deméter en el que participan investigadores del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del CSIC, de las universidades de Salamanca, la Politécnica de Madrid, Barcelona, Zaragoza y Rovira i Virgili de Tarragona.

Además, el grupo bodeguero Matarromera ha llevado a cabo en solitario un detallado estudio de la variedad de uva blanca verdejo para investigar su comportamiento genético ante el cambio climático. Los expertos presentaron sus conclusiones.

José Ramón Lissarrague, profe-

María Jesús Pascual
Viceconsejera de Desarrollo
«Tenemos que estar preparados»

La consejera de Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura de la Junta, **María Jesús Pascual**, clausuró ayer la jornada técnica

junto a **Carlos Moro**, presidente del Grupo Matarromera. La viceconsejera resaltó la importancia del proyecto Cenit Deméter ya que «hemos sido capaces de aunar esfuerzos» porque «tenemos que estar preparados puesto que la incidencia del cambio climático puede ser mayor en una zona en la que el 97% del viñedo es de secano».

sor de viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid, analizó la evolución de la viticultura en estos años de cambio climático, y aportó los detalles sobre la adaptación de la variedad verdejo a distintos regímenes de riego y temperatura. Desde su punto de vista, hay que cambiar las prácticas en el campo. En cualquier caso, señaló que las zonas de clima continental como Castilla y León tienen más capacidad de acción, frente a las comarcas de clima mediterráneo.

Juan Cacho, catedrático emérito de la Universidad de Zaragoza, destacó la importancia de un adecuado equilibrio entre aromas típicos y terpénicos para mantener la tipicidad y frescura del verdejo.

Paola Quifer Rada, investigadora de la Universidad de Barcelona, recordó la importancia de los polifenoles para dar volumen a los vinos en la boca y cómo varía el contenido fenólico en función del régimen hídrico y la temperatura; un aspecto en el que redundó **Julián Rivas**, catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca.

Fernando Zamora, catedrático de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, subrayó la importancia del equilibrio azúcar-ácido en la elaboración de cavas y vinos espumosos.

Trinidad Márquez, enóloga y co-

ordinadora científica-tecnológica de Cenit Deméter, señaló que «este proyecto pionero» ha supuesto todo un reto de gestión del consorcio y ha dado lugar a la Plataforma Tecnológica del Vino. En este sentido, recordó que se han implicado 26 empresas y 31 grupos de investigación y se han movilizado 27 millones de euros (12 millones proceden de las ayudas del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial), además de contar con la colaboración de las universidades y los organismos mencionados.

El director de I+D+i y Sostenibilidad del Grupo Matarromera y de la bodega Emina de Ribera del Duero, **Alberto Guadarrama**, habló sobre los principales avances de los enólogos del grupo, que han aplicado las recomendaciones para combatir los efectos del cambio climático en la Bodega Emina de la Denominación de Origen Rueda. De hecho, los participantes en la jornada técnica, celebrada en Valbuena de Duero, comprobaron las diferencias del Emina Verdejo 2011, al que no se le han plicado las investigaciones, y el Emina Verdejo Prestigio 2011, que ha sido elaborado con las herramientas aconsejadas para la viña y la bodega. Durante la cata, dirigida por el enólogo coordinador del Grupo Matarromera, **Félix González**, y el enólogo de la Bodega Emina de Rueda, **Alberto Gómez**, se apreció que el Emina Prestigio es un vino mucho más aromático, con más volumen en boca y más persistencia. Si de la añada 2011 se ha elaborado 30.000 botellas, la cosecha entera de 2012 (1.400.000 kilos de uva verdejo) ha sido sometida a las nuevas prácticas vitícolas y enológicas.



Víctor Puente, Paola Quifer, José Manuel Guillamón, Eva Navascués, José García, Carlos Moro, María Jesús Pascual, Fernando Zamora, Trinidad Márquez, Juan Cacho, Julián Rivas y José Ramón Lissarrague, en las instalaciones de la Bodega Emina de Valbuena de Duero (Valladolid). :: FRAN JIMÉNEZ