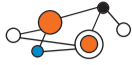


PROYECTOS EUROPEOS



Con la colaboración de la Unidad de Cultura Científica de la Universidad de Zaragoza

VALOVITIS

>PRESERVAR NUESTRA RIQUEZA VITÍCOLA

La globalización del mercado del vino durante los últimos treinta años ha provocado una disminución de las variedades de uva utilizadas para vinificación. Esto ha traído como consecuencia una homogenización del vino producido y el empobrecimiento del material genético vegetal disponible. El proyecto Valovitis, en el que participa la Universidad de Zaragoza, busca remediar esta situación recuperando variedades autóctonas de las regiones pirenaicas

DIFERENCIARSE Y COMPETIR En la actualidad la mitad de la superficie vitícola del mundo está ocupada por tan solo 15 variedades diferentes. Si a esta situación unimos los bajos costes de los productores de países del Nuevo Mundo, nos encontramos con un mercado muy globalizado. Ante esta situación, las bodegas aragonesas deben ser capaces de innovar para poder diferenciarse y seguir siendo competitivas.

Tenemos la suerte de encontrarnos en una región única por la riqueza de su patrimonio vitícola. Las regiones pirenaicas han tenido tradicionalmente una gran abundancia de variedades de vid. Esto es debido a su larga tradición como región vitícola, ya desde tiempos de Roma y a lo largo de toda su historia.

Valovitis es un proyecto transfronterizo que busca recuperar estas variedades autóctonas perdidas en las regiones pirenaicas, para preservar el patrimonio vitícola y ayudar a las bodegas a producir vinos diferenciados. Además de poder producir vinos de calidad, estas variedades pueden ser interesantes por presentar una mayor resistencia al cambio climático que, en la actualidad, es el problema más grave al que se enfrentan nuestros productores.

El problema de localizar estas variedades es que muchas de ellas son desconocidas o existen muy pocas viñas, quizá pérdidas en huertos familiares o en campos abandonados. Sin embargo, el trabajo de recuperación de más de 20 años del Gobierno de Aragón ha dado lugar a un conservatorio en el que se preservan estas variedades. Además, el proyecto fomenta la colaboración ciudadana para la localización de más cepas de vid poco frecuentes. Todas estas variedades, tanto las encontradas por los técnicos como las aportadas por el público, están siendo estudiadas en el proyecto Valovitis mediante la producción de vinos novedosos.

EL PROYECTO

- **Objetivos** Mejorar la competitividad de las empresas vitivinícolas aragonesas mediante la innovación con variedades de vid minoritarias.
- **Participantes** Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología de la Universidad de Zaragoza, Instituto Agroalimentario de Aragón, Instituto Francés de la Vid y del Vino, Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón y Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón.
- **Financiación** 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).
- **Ejecución** De mayo de 2016 a abril de 2019.
- **Página web** www.valovitis.eu.



Resinas sorbentes para la extracción y análisis de los aromas de los vinos de variedades minoritarias.

¿CÓMO SE SABE SI UNA UVA SIRVE PARA OBTENER VINO DE CALIDAD?

Con las variedades localizadas gracias a la colaboración ciudadana y las que ya están disponibles en los conservatorios de variedades se han elaborado más de 200 vinos diferentes. Al tener muy pocas cepas de cada variedad, el vino se elabora a muy pequeña escala. A estos vinos producidos se les hacen los análisis clásicos de bodega que permiten evaluar aspectos como el número de kilos de uva que produce la planta, el grado alcohólico o la acidez. Todos estos parámetros son tenidos en cuenta para evaluar el potencial agronómico de la variedad. En el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología de la Universidad de Zaragoza se realizan los análisis químicos y sensoriales de las moléculas volátiles. Estos análisis, realizados con instrumentación científica de última generación, permiten estudiar las peculiaridades aromáticas y definir el potencial enológico de las variedades autóctonas.

La producción de las pequeñas cantidades de vino no es fácil; la realizan dos socios del proyecto especializados en estas tareas. Las variedades aragonesas se elaboran en las instalaciones de la unidad de Enología del Gobierno de Aragón en colaboración con el CITA. Por su parte, las variedades francesas se vinifican en las instalaciones del Instituto Francés de la Vid y del Vino.

RICARDO LÓPEZ GÓMEZ PROFESOR TITULAR DE QUÍMICA ANALÍTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

¿CÓMO PUEDO PARTICIPAR EN EL PROYECTO?

El proyecto Valovitis busca la colaboración ciudadana para la localización de variedades de vid poco frecuentes. Para señalar una cepa notable es necesario subir a la web del proyecto fotos específicas de ciertas partes de la vid. Los expertos del proyecto evaluarán si se trata de una variedad desconocida o por el contrario es una variedad ya catalogada. En el primer caso se contactaría con la persona colaboradora para tomar muestras de material vegetal y poder realizar un análisis genético de las mismas. En cualquier situación, se le comunicará al colaborador el nombre de la variedad de uva identificada.

¿SE HA ENCONTRADO YA ALGUNA VARIEDAD DE UVA INTERESANTE?

Entre los resultados encontrados por el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología al estudiar los vinos, se encuentran los hallazgos de una variedad blanca que presenta aromas de fruta tropical y otra variedad que produce un vino con un intenso olor a pera y anís. Entre los vinos tintos se han encontrado moléculas que producen olores a pimienta negra, caramelo o clavo de olor. Todas estas características son valiosas desde el punto de vista comercial, ya que son muy apreciadas por los consumidores de vino.

Otra característica interesante encontrada por la unidad de Enología del Gobierno de Aragón es que algunas de estas variedades presentan una fecha de maduración más tardía de lo habitual. Esto permitiría paliar los efectos del cambio climático en nuestra región, ya que al retrasar su maduración, las uvas sufren en menor medida la deshidratación causada por el aumento de temperatura en los meses de verano.