

VITICULTURA



En la imagen, dos de los ponentes de una de las muchas jornadas organizadas estos días en la última edición de Macrowine. A. ROYO

La cara oculta del vino

REPORTAJE

La última edición de Macrowine, celebrada por primera vez en España, ha reunido en Zaragoza a más de 200 científicos de los 20 principales países productores de vino

La hora de la vendimia, la cantidad de agua, el tipo de madera en la que el vino reposa... estos y otros muchos son factores clave para obtener unos vinos con unas determinadas características. Pero no son los únicos. Durante el proceso de elaboración de los caldos se producen una serie de procesos químicos que no se perciben, pero de cuyo análisis y control depende

que un vino tenga unas propiedades u otras.

Para poner en común los últimos estudios y avances realizados en torno a este ámbito, más de 200 científicos de una veintena de los principales países productores de vino se han reunido durante cuatro días en Zaragoza en una nueva edición del congreso Macrowine, un evento bianual que, por primera vez, se ha celebrado en España.

El eje de esta edición han sido los metabolitos y las macromoléculas que hacen del vino «algo mágico» afirman desde la organización del congreso. «Desde este prisma analizan cómo contribuye la ciencia a la elaboración de vinos mejores, más sanos y más estables en un momento en el que cambio climático es uno de los principales

obstáculos para producir vinos más estables, más seguros y mejores.

«La principal preocupación de los productores es poder responder a las demandas del mercado. Necesitan tener las herramientas necesarias y poder entenderlas para, por ejemplo, elaborar vinos más afrutados, que son más del gusto del mercado chino, o más dulces, que gustan más en Europa», explica Vicente Ferreira, director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología. «Los científicos trabajamos en desarrollar y proporcionar esas herramientas al sector», añade.

Entender cómo el uso de las diversas técnicas de cultivo permite producir vinos con unas características u otras, cómo producir vinos con un mayor poten-

LA CIFRA

200

Participantes. Un total de 200 científicos de 20 países han analizado en Zaragoza los últimos avances en la química del vino.

HA DICHO

Vicente Ferreira

DIRECTOR DEL LAEE

«Los productores necesitan tener y comprender las herramientas necesarias para producir los vinos más adecuados para los mercados»

cial de crecimiento... son algunos de los ejemplos de trabajo de estos científicos.

«Estamos presentes en todas las fases de la cadena de producción del vino. Desde la viña, donde analizamos, por ejemplo, cuál es el efecto de la sequía; hasta la fermentación, donde tratamos de averiguar cómo interaccionan los microorganismos que intervienen en este proceso, o cuáles son los factores de envejecimiento: qué hace que los vinos se oxiden antes y no después...», ejemplifica Ferreira.

Laboratorio del Aroma

Esta edición de Macrowine ha estado organizada, entre otros, por el Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología (LAAE) de la Universidad de Zaragoza. Fundado en 1986, por iniciativa de Juan Cacho, profesor emérito de la Universidad de Zaragoza, el LAAE es un laboratorio de investigación sobre la base química del aroma y sabor especializado en el vino.

En este campo es el más reseñado del mundo. «Somos casi el único laboratorio instrumental al margen de los de las empresas de perfumería que se dedican a trabajar en los aromas. Asimismo, constituimos un grupo de referencia a nivel mundial en el campo del aroma, al que nos dedicamos desde hace 30 años», incide su director. Tres de sus miembros figuran entre los investigadores españoles más citados de la lista de Shanghai.

Entre sus líneas de investigación se encuentran: la modelización de las notas aromáticas del vino y de su calidad a partir de su contenido en odorantes; la elucidación de la base química de las notas sensoriales en boca (amargor, acidez, estructura y astringencia) del vino, la evaluación de la potencialidad y calidad aromática de la uva o la modelización y optimización de la crianza y envejecimiento o la aplicación de la Ciencia del Aroma a la industria del electrodoméstico.

El trabajo del laboratorio no solo está dedicado al vino. «Colaboramos con empresas alimentarias de otro tipo para encontrar soluciones a problemas como el enranciamiento o la aparición de malos olores», señala Vicente Ferreira. También realiza investigaciones de química del aroma con otros productos, desde la trufa hasta los electrodomésticos.

Además, mantiene colaboraciones estables con grupos de investigación de Francia, Reino Unido, Alemania e Italia y ha recibido visitantes de más de 12 países. A nivel industrial colabora con empresas como Moët Chandon o BSH. Está integrado por ocho científicos de plantilla, dos científicos contratados, un técnico y doce doctorandos.

ALEJANDRO ROYO

villasenflor
Aragón

¡hacemos crecer el verde!

Ctra. Barcelona km. 329,7 - T. 678 679 890 - 50016 Zaragoza
www.aragon.villasenflor.com

ACG DRONE

Imágenes para peritajes
Localización de plagas
Evaluación estrés hídrico
Detección malas hierbas
Estado sanitario cultivos

OPERADORA DE DRONES

AGRICULTURA DE PRECISIÓN

c/ Mártires, 2 - 5ª planta - 50003 - Zaragoza
Tel. 670 279 737 - info@acgdrone.com - www.acgdrone.com